

PREISLISTE PARTYSERVICE
K A L T E K Ü C H E



Metzgerei Faller GmbH

79232 March-Holzhausen

Vörstetter Straße 1

Telefon 07665 4440

Telefax 07665 400311

info@metzgerei-partyservice-faller.de

www.metzgerei-partyservice-faller.de

Canapés vom ofenfrischen Baguette oder vom knusprig gebackenen Partybrötchen, belegt mit

... Festtagsaufschnitt.....	€ 3,00
... luftgetrocknetem Schinken.....	€ 3,40
... Lachsschinken.....	€ 3,40
... Metzgerhinterschinken.....	€ 3,40
... Schweinebraten.....	€ 3,40
... Roastbeef.....	€ 3,70
... ausgesuchtem Hart- und Weichkäse.....	€ 3,40
... Lachs.....	€ 3,70
... Forellenfilet.....	€ 3,70

Etwas Handfestes – halbe Baguette-Brötchen reichlich belegt mit

... Festtagsaufschnitt.....	€ 3,00
... gekochtem Hinterschinken.....	€ 3,30
... luftgetrocknetem Schinken.....	€ 3,30
... Braten.....	€ 3,30
... ausgesuchtem Hart- und Weichkäse.....	€ 3,30
... Lachs.....	€ 3,80
... Forellenfilet.....	€ 3,80

WIR EMPFEHLEN PRO PERSON – JE NACH ART DES FESTES – ZWISCHEN 3 UND 5 CANAPÉS. MINDESTMENGE PRO SORTE: 5 CANAPÉS.
WIR EMPFEHLEN PRO PERSON – JE NACH ART DES FESTES – ZWISCHEN 2 UND 3 HALBE BAGUETTE-BRÖTCHEN

**Rufen Sie uns an – wir beraten Sie gerne.
Ihr Ansprechpartner: Wolfgang Pätzold**

Rustikales Bauernbüffet reichlich garniert, auf Nussbaum-Platten angerichtet



ab 20 Personen

Über Buchenholz geräuchertes Forellenfilet

mit Sahnemeerrettich

Feiner Festtags- und Pastetenaufschnitt

reichlich garniert

Gekochter Metzger-Hinterschinken

Schwarzwälder Schinkenspeck aus dem Kaltrauch

Badisches Schäufele im eigenen Sud gegart

Kalter Braten vom gegrillten Schweinerücken

Gartenfrischer Blattsalat

Fallers hausgemachter Kartoffelsalat

Rahm-Gurkensalat

Frischer Karottensalat

Ausgesuchte Käsespezialitäten vom Brett,

mit frischen Früchten garniert

Hausgemachter „Bibiliskäs“

Dazu reichen wir einen gemischten Brotkorb und Butter

Zum Schluss etwas Süßes

Frischer Obstsalat

Lockere Topfenmousse

Preis pro Person inkl. Dessert€ 22,50

Preis pro Person ohne Dessert€ 20,00

(Verzehrmenge pro Person – ohne Brot – ca. 600 Gramm)

Alle Preise inkl. 7 % MwSt.

ab 25 Personen

Schwarzwald-Forellenfilet

mit Sahnemeerrettich und Preiselbeersahne

Variation vom Lachs

Schinken-Spezialitäten-Brett

mit Metzgerhinterschinken

verschiedenen luftgetrockneten Schinken mit Melonenspalten
und Schinkenspeck aus dem Kaltrauch

Ausgesuchte Bratenspezialitäten

von Rind, Schwein, Pute – reichlich garniert

Dazu reichen wir verschiedene Dips

Käseauswahl vom Brett garniert mit frischen Früchten und Obst

Großes Salatbuffet

mit gartenfrischen Blattsalaten, mariniertem Gurkensalat, Karottensalat, Farmersalat, hausgemachtem Kartoffelsalat und feinem Nudelsalat

Dazu reichen wir einen gemischten Brotkorb und Butter

Zum guten Schluss

Frischer Obstsalat

Duett von heller und dunkler Mousse au Chocolat

Schwarzwälder Kirsch im Glas

Preis pro Person inkl. Dessert€ 27,90

Preis pro Person ohne Dessert€ 25,30

(Verzehrmenge pro Person – ohne Brot – ca. 700 Gramm)

ab 30 Personen

Trilogie vom Lachs

gebeizt und mariniert mit Orangen und Basilikum, Haselnüssen und leicht pikant mit Thai-Chili

Forellenfilet

über Buchenholz geräuchert, mit Sahnemeerrettich und Preiselbeersahne

Krabbencocktail

Luftgetrockneter Schinken

Parma-, Serrano-, Ardennen- und hausgemachter Schinken aus Fallers Reiferaum, hauchdünn geschnitten, mit Melonenspalten

Roastbeef von der Färse, rosa gebraten Medaillons vom Schweine- und Putenfilet

verschiedene Dips

Vitello Tonnato

Zartes Kalbfleisch mit einer Thunfisch-Kapernsoße überzogen

Große Käseauswahl

ausgesuchte Hart- und Weichkäse, garniert mit frischem Obst und Früchten

Salate

Gartenfrische Blattsalate mit gerösteten Kernen,
Tomatensalat mit Mozzarellaugeln,
Gurkensalat mariniert, Mixed Salat,
Waldorf-Salat, Geflügelsalat,
Kartoffelsalat, hausgemacht

Dazu reichen wir einen gemischten Brotkorb und Butter

Zum Dessert etwas Süßes

Tiramisu (hausgemacht)

Lockere Topfenmousse mit Fruchtmark

Frischer Obstsalat

Preis pro Person inkl. Dessert€ 29,90

Preis pro Person ohne Dessert€ 27,50

(Verzehrmenge pro Person – ohne Brot – ca. 700 Gramm)

ab 35 Personen

Graved Lachs - eine skandinavische Spezialität

Thai-Lachs mit Limettenöl, Zitronengras und feinen Chillifäden

Pastrami-Lachs mit einer rauchigen Gewürzmischung und Rohrzucker

Räucherfisch

Makrelenfilet-Happen mit Zwiebeln, Paprika, Petersilie und Knoblauch, Pfeffer und Sesam-Saat, Spieße von der Räucher-Garnele

Große, internationale Schinkenauswahl vom Brett

(gekocht, geräuchert, luftgetrocknet) liebevoll garniert

Zartes, auf den Punkt gegrilltes Roastbeef von der Färse

Gegrillter Jungschweinerücken

Spieße von der Hähnchenbrust in Knusperpanade

Dazu servieren wir die passenden Dips

Vitello Tonnato

Zartes Kalbfleisch mit einer Thunfisch-Kapernsoße überzogen

Große Käseauswahl

ausgesuchte Hart- und Weichkäse, garniert mit frischem Obst und Früchten

Salate

Gartenfrische Blattsalate mit gerösteten Kernen,

Tomatensalat mit Mozzarellakugeln,

Gurkensalat mariniert,

Griechischer Bauernsalat,

Waldorf-Salat, Geflügelsalat,

Kartoffelsalat, hausgemacht

Dazu reichen wir einen gemischten Brotkorb und Butter

Zum Dessert etwas Süßes

Tiramisu (hausgemacht)

Lockere Topfenmousse mit Fruchtmark

Frischer Obstsalat

Preis pro Person inkl. Dessert€ 33,40

Preis pro Person ohne Dessert€ 29,00

(Verzehrmenge pro Person – ohne Brot – ca. 700 Gramm)

ab 15 Personen

Auserlesene Schinkenspezialitäten

roh und gekocht, reichlich mit Melone garniert

Feinste Bratenspezialitäten

von Schwein und Pute

Festlicher Pastetenaufschnitt

Ausgesuchte internationale Käsesorten

mit frischem Obst garniert

Dazu reichen wir einen gemischten Brotkorb und Butter

Preis pro Person.....€ 11,90

Preis pro Person ohne Brotkorb.....€ 10,90

Dieses Büffet kann wahlweise ergänzt werden durch eine Auswahl an Roh- und Feinkostsalaten:

- Geflügelsalat
- Feinschmeckersalat
- Griechischer Hirtensalat
- Tomaten-Mozzarella-Platte mit frischem Basilikum

Preis pro Person.....€ 6,50

Fischvariation

Mild gesalzener Lachs

Forellenfilet, über Buchenholz geräuchert mit

Sahnemeerrettich und Preiselbeersahne

Preis pro Person.....€ 7,80

Für kleinere Gesellschaften als angegeben stellen wir gern ein passendes Buffet für Sie zusammen.

Alle Preise inkl. 7 % MwSt.

Mit dem Erscheinen einer neuen Preisliste verliert die alte ihre Gültigkeit. Preise gültig ab: 15.06.2024