

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-party-service-faller.de

---

www.metzgerei-party-service-faller.de

---

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

|   |        |
|---|--------|
| ... Festtagsaufschnitt.....               | € 2,70 |
| ... luftgetrocknetem Schinken.....        | € 2,85 |
| ... Lachsschinken.....                    | € 2,85 |
| ... Metzgerhinterschinken.....            | € 2,85 |
| ... Schweinebraten.....                   | € 2,85 |
| ... Roastbeef.....                        | € 3,00 |
| ... ausgesuchtem Hart- und Weichkäse..... | € 2,90 |
| ... Lachs.....                            | € 3,00 |
| ... Forellenfilet.....                    | € 3,00 |

***Etwas Handfestes – halbe Baguette-Brötchen reichlich belegt mit***

|   |        |
|---|--------|
| ... Festtagsaufschnitt.....               | € 2,70 |
| ... gekochtem Hinterschinken.....         | € 2,90 |
| ... luftgetrocknetem Schinken.....        | € 2,90 |
| ... Braten.....                           | € 2,90 |
| ... ausgesuchtem Hart- und Weichkäse..... | € 2,90 |
| ... Lachs.....                            | € 3,50 |
| ... Forellenfilet.....                    | € 3,50 |

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 .....€ 20,50

Preis pro Person ohne Dessert .....€ 18,00

---

(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 .....€ 25,90

Preis pro Person ohne Dessert .....€ 23,40

---

(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 Mozzarella-Kugeln,  
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 .....€ 27,80

Preis pro Person ohne Dessert .....€ 24,80

---

(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 .....€ 30,90

Preis pro Person ohne Dessert .....€ 26,90

---

(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.....€ 10,90

Preis pro Person ohne Brotkorb.....€ 9,90

---

## **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.....€ 5,50

---

## **Fischvariation**

Mild gesalzener Lachs

Forellenfilet, über Buchenholz geräuchert mit

Sahnemeerrettich und Preiselbeersahne

---

Preis pro Person.....€ 6,80

---

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: 17.01.2022