P R E I S L I S T E

PARTYSERVICE

I H R

Z U V E R L Ä S S I G E R

P A R T N E R

R U N D U M S

E S S E N

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

Wer wir sind und wie Fallers Partyservice funktioniert…

Wir sind ein inhabergeführtes Unternehmen unter Leitung von Wolfgang Pätzold. Täglich produzieren wir frische Fleisch- und Wurstwaren in handwerklicher Spitzenqualität. Deshalb wissen wir auch genau, was bei uns verarbeitet wird. Das Verhältnis zu unseren Lieferanten aus der Region ist partnerschaftlich und basiert auf Vertrauen.

Ein idealer Gradmesser für hohe Qualität und den hauptsächlich daraus resultierenden Erfolg eines solchen Betriebes ist eine hohe Kundenfrequenz des Ladengeschäfts. Lagerbestände gibt es bei uns nicht, weil wir Tag für Tag frisch und auftragsbezogen produzieren.

Unsere Kunden schätzen die frischen, schmackhaften Fleisch- und Wurstwaren. Unser Partyservice steht für regionale und ehrliche Küche, die sich auf das Wesentliche konzentriert:
Frische und hochwertige Rohstoffe.

So funktioniert Fallers Partyservice…

1. Information, Beratung und Bestellung: Informieren Sie sich. Unterlagen erhalten Sie von uns per Mail, Post oder persönlich. Bei einem Beratungsgespräch klären wir alles Nötige.

2. Ausführung, Zeitpunkt der Abholung: Der Qualität zuliebe holen Sie die Speisen so spät wie möglich vor dem geplanten Essensbeginn ab. Wir kochen frisch zum vereinbarten Zeitpunkt.

3. Transport: Sie erhalten Ihre Speisen in transportsicheren, beheizbaren Thermobehältern. Diese garantieren Ihnen heißes und gelungenes Essen bis 90 Minuten nach Abholung.

4. Equipment: **Ab 20 Personen** erhalten Sie für die Ausgabe und zum Warmhalten während des Essens kostenfrei professionelles Equipment: Chafing-Dishes, Vorlegebesteck, Messerset etc. Für **unter 20 Personen** berechnen wir eine Selbstkostenpauschale von 1,50 €/Person. Diese beinhaltet Bereitstellung, Wartung und das Spülen. Brauchen Sie zusätzlich Teller, Besteck, Fachpersonal? Sprechen Sie uns an – wir haben die passende Lösung

5. Rückgabe: Leergut wird ungespült zurückgenommen. Deshalb bitten wir Sie um Rückgabe am Folgetag. Ist dies ein Sonntag – Rückgabe bitte am Montag. Rückgabe des Equipments bitte an der Kasse im Ladengeschäft ankündigen – ein Mitarbeiter wird das Leergut entgegennehmen.

6. Zahlung: Erst essen, dann bezahlen: Bezahlung erfolgt bei Rückgabe des Leergutes, entweder in bar oder mit Kartenzahlung an unserer Ladenkasse oder per Überweisung.

7. Lieferung: Unsere Preise sind kalkulierte Abholpreise. Anlieferung und Abholung werden gesondert nach Aufwand/Auftragswert berechnet. Preise **ohne Geschirr und ohne Service inkl. aktueller MwSt. Geschirr und Service werden extra berechnet**. Gerne klären wir diese Details vor Auftragserteilung.

So genießen Sie Ihre Feier entspannt…

Sie kaufen nur das, was Sie wirklich brauchen:

Sie möchten einen Teil Ihres Menüs selbst kochen oder Ihre Gäste bringen etwas mit – bei Fallers kein Problem. Im Beratungsgespräch finden wir gemeinsam heraus, was Sie wirklich benötigen.

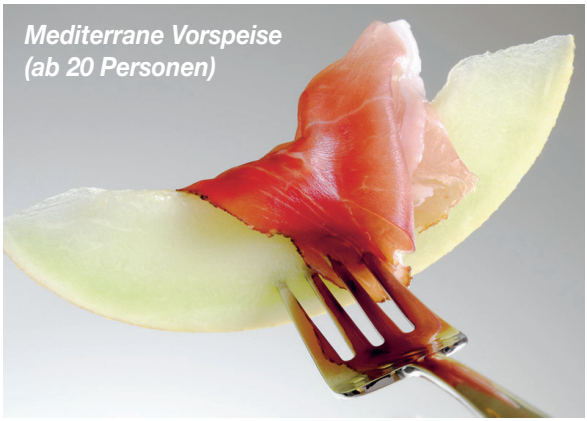
Wir kochen stets frisch und auftragsbezogen:

8 Tage vor Ihrer Feier benötigen wir die endgültige Personenzahl, um die frischen Zutaten für Ihr Menü einzukaufen und die Küche zu planen. Oft feiern viele gleichzeitig – reservieren Sie deshalb frühzeitig. Die Details besprechen wir später. Sie haben Anspruch auf heißes Essen! Um das zu gewährleisten, sollten wir pro Menüteil mindestens auf 10 Personen kommen. Wir arbeiten übrigens ausschließlich mit elektrisch beheizbaren Thermobehältern von Rieber (!)

Was Faller aus qualitativen Gründen nicht macht:

Oft kommt die Frage nach frittierten Produkten, z. B. Pommes frites oder Kroketten. Diese eignen sich nicht für einen längeren Transport im Thermobehälter.

Immer gern gegessen – Fallers Vorspeisenbuffets…



- Lachs mit Kräutern und Orangen mariniert
- Feine Meeresfrüchte, im Gemüsesud gekocht
- Hauchdünn geschnittener italienischer Landschinken und spanischer Serranoschinken mit sonnengereiften Melonenspalten garniert
- Würziges Coppa und Original Mailänder Salami
- Salat von Kirschtomaten, Mozzarellakugeln, frisches Basilikum
- Antipasti-Spezialitäten mit Kräutern mariniert und in feinstem Olivenöl eingelegt
- Gegrillte Champignons, verschiedene Oliven, Artischockenherzen, Cipolline in Balsamicoessig
- Gegrillte und marinierte Auberginen, sonnengetrocknete Tomaten, gefüllte Weinblätter und milde Pepperoni
- Gartenfrische Blatt- und Rucolasalate mit feinem Balsamico und frisch gehobeltem Parmesan. ***Dazu servieren wir ofenfrisches Ciabatta und Baguette***

Preis € 14,90

Gutes aus dem Schwarzwald (ab 20 Personen)

- Mild gesalzener Lachs, über Buchenholz geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich und Preiselbeersahne
- Zartes, rosa gebratenes Roastbeef von der Färse, festlich garniert
- Original Schwarzwälder Schinken aus dem Bauernrauch und zarter luftgetrockneter Schinken aus eigener Herstellung auf dem rustikalen Holzbrett angerichtet
- Auswahl an Blatt- und Rohkostsalaten – frisch aus Fallers Salatküche. ***Dazu gibt es ofenfrische Brotspezialitäten.***

Preis € 13,90

Alle Preise pro Person inkl. 7 % MwSt.

Feines aus dem Suppentopf…

Suppen *(250 ml/Person)*

Rinderkraftbrühe mit Nudeln und frischem Schnittlauch	€ 2,80
Rinderkraftbrühe mit Flädle und frischem Schnittlauch	€ 2,95
Kräuterrahmsuppe mit Sahne verfeinert	€ 3,50
Tomatencremesuppe mit Croutons	€ 3,50

Suppen zum Sattessen *(500 ml/Person)*

Gulaschsuppe mit viel magerem Rindfleisch	€ 7,15
Badische Nudelsuppe mit Rindfleischwürfeln und frischem Schnittlauch	€ 6,10
Badische Nudelsuppe ohne Fleischeinlage	€ 4,40
Kartoffelsuppe mit Wienerle und Bauernwürstchen mit frisch gehackter Petersilie	€ 6,10
Linseneintopf mit Wienerle	€ 6,10

Alle Preise pro Person inkl. 7 % MwSt.

Frisches aus Fallers Salatküche…

Blattsalatmix mit Sprossen, gerösteten Sonnenblumenkernen und ofenfrisches Baguette..... € 2,80

Feldsalat mit Speck und Croutons (saisonal), Beilagenportion..... witterungsbedingter Tagespreis

Feldsalat mit Speck, Croutons, Walnüsse (saisonal), Vorspeisenportion ..... witterungsbedingter Tagespreis

Gemischter Beilagensalat (kleine Auswahl an Blatt- und Rohkostsalaten)..... € 4,90

Badischer, hausgemachter Kartoffelsalat ..... € 3,40

Großes Salatbuffet mit Blatt-, Rohkost-, Kartoffelsalat, gemischter Brotkorb..... € 7,50

Großes Salatbuffet mit Blatt-, Rohkost- und Kartoffelsalat mit einer Auswahl
an Antipasti-Spezialitäten, gemischter Brotkorb..... € 8,90

Antipasti-Spezialitäten *(ab 10 Personen)*

Gegrillte Champignons in Olivenöl, verschiedene Oliven, Artischockenherzen, Cipolline in Balsamicoessig, gegrillte und marinierte Auberginen, sonnengetrocknete Tomaten in Olivenöl eingelegt mit Kräutern und Knoblauch, gefüllte Weinblätter und milde Peperoni. Dazu reichen wir eine Brotauswahl und Butter.

Hervorragend auch als Vorspeisenbuffet:

kann beliebig ergänzt werden, z. B. mit unseren marinierten Meeresfrüchten

Preis ohne Meeresfrüchte ..... € 8,50
Preis mit Meeresfrüchten ..... € 9,20

Alle Preise pro Person inkl. 7 % MwSt.

Fallers Salatauswahl…

Beilagensalate / Rohkostsalate

- Kartoffelsalat
- Nudelsalat
- Marinierter Gurkensalat
- Rahm-Gurkensalat
- Karottensalat
- Farmersalat
- Mexikosalat
- Mixsalat mit Lauch und Sellerie
- Griechischer Bauernsalat
- Bayrischer Krautsalat
- Salat von Kirschtomaten und Mozzarellakugeln
- Tomate-Mozzarella-Platte

Feinkostsalate

- Shrimp-Cocktail
- Waldorfsalat
- Geflügelsalat mit Lauch und Pfifferlingen
- Geflügelsalat mit Ananas und Joghurt-Dressing
- Eiersalat

Sonstige Salate

- Rindfleischsalat
- Wurstsalat
- Elsässer Wurstsalat
- Schwäbischer Wurstsalat
- Bauernsalat
- Ochsenmaulsalat

Dressingauswahl –
Ihr Geschmack entscheidet

- Joghurtdressing
- Balsamico-Dressing
- Vinaigrette

Ein Genuss: Schweinefleisch-Spezialitäten aus Fallers Backofen…

Hubertusbraten vom Schweinekamm mit einer Zwiebel-Knoblauchfüllung, pikant gewürzt ..... € 6,80

Bernerbraten – saftiger Schweinehals mit Schweizer Käse
und feinem Metzger-Hinterschinken gefüllt..... € 6,80

Schweinehals* mit gartenfrischen Kräutern gefüllt – auf Wunsch mit leichter Knoblauchnote..... € 6,80

Schweinehals* gefüllt mit Weißbrotwürfeln, Petersilie, Zwiebelchen und frischem Kalbsbrät ..... € 6,80

Herzhafter Schweinebraten*, gefüllt nach Schwarzwälder Art
mit Champignons, Zwiebeln und Speck..... € 6,80

Grillbraten* vom saftigen Schweinehals..... € 6,60

Mild gepökelter Kräuterkrustenbraten* mit ausgesuchten Kräutern, knusprig gegrillt..... € 6,60

Schweinebraten „Fiorentina“* mit mediterranen Kräutern und Olivenöl gewürzt..... € 6,60

Für alle, die es knusprig mögen:

Krustenbraten mit Schwarte vom Schweinerücken..... € 6,80

Schweinshaxe knusprig gegrillt (ab 10 Stück), Preis pro Stück ..... € 6,20

Halbe Schweinshaxe knusprig gegrillt (ab 20 Stück) Preis pro Stück ..... € 4,50

Schweineschnitzel mager, vom Rücken (XXL)
paniert, knusprig in der Pfanne gebraten (ab 15 Stück)..... € 4,80

Schweineschnitzel mager, vom Rücken (120 g) 1 Portion = 2 Stück
paniert, knusprig in der Pfanne gebraten (ab 30 Stück)..... € 3,60

Cordon bleu vom mageren Schweinerücken (ca. 250 g)
gefüllt mit Emmentaler und Hinterschinken ..... € 4,95

Metzgerfleischküchle (Stück 130 g) ..... € 2,40

Schweinefilet – das extra zarte Stück zartrosa am Stück gebraten..... € 8,90

Schweinemedaillons in feiner Rahmsoße (mit oder ohne Champignons)..... € 9,90

Schweinegulasch nach Jäger-Art..... € 6,90

‚***Zartes Geschnetzeltes aus der Schweinehüfte*** in Rahmsoße (ab 15 Personen)..... € 7,90

*** Diese Braten sind auf Wunsch auch geschnitten möglich. Aufpreis pro Person € 0,70**

Alle Preise pro Person inkl. 7 % MwSt.

Spanferkel, Räucherwaren, Fleischkäse…

Eine Spezialität unseres Hauses: Spanferkel

Spanferkelkeule ohne Knochen
knusprig gebraten ..... € 9,10

Spanferkel ohne Knochen gefüllt ..... € 7,20

Spanferkel am Knochen gebraten
zerlegt, pro Person 500 g ..... € 7,20

Räucherwaren, mild gesalzen, goldgelb geräuchert, im eigenen Saft gegart

Schäufele ohne Knochen..... € 6,50
Kassler Hals/Rollschinken vom Hals ..... € 6,50
Bauernschinken..... € 7,40
Kassler Rücken ..... € 7,20

Im Brotteig gebacken (ab 15 Personen)

Schäufele ohne Knochen..... € 7,20
Kassler Rücken ..... € 7,50
Bauernschinken..... € 7,90

Ein Genuss – Fallers ofengebackener Fleischkäse

Feiner Fleischkäse ..... € 3,50
Pizza-Fleischkäse ..... € 3,90
Grober Fleischkäse..... € 3,90
Zwiebel-Fleischkäse ..... € 3,90
Paprika-Fleischkäse..... € 3,90

Alle Preise pro Person inkl. 7 % MwSt.

Kalb und Schwarzwälder Weiderind

Zarte Spezialitäten vom Kalb

Gefüllte Kalbsbrust nach Hausfrauenart € 9,20

Kalbsschulter* auf mediterrane Art mit Salbei
und ausgesuchten Kräutern mariniert ..... € 9,95

Kalbsbraten* – badisch ..... € 9,95

Züricher Geschnetzeltes in Rahmsoße
mit Champignons (ab 20 Personen)..... € 9,95

Kalbsrahmgulasch (ab 20 Personen) .... € 9,95

Schmackhaftes vom Schwarzwälder Weiderind (Färse)

Sauerbraten von ausgesuchten Stücken
in fein abgeschmeckter Soße..... € 9,95

Magerer Rinderbraten aus der Keule
in kräftiger Rotweinsoße ..... € 9,95

Geschmorte Rinderschulter (Bugblatt)
in kräftiger Bratensoße mit Wurzelgemüse .. € 9,50

Zarte Hochrippe
am Stück gegrillt..... € 9,50

Entrecôte
4 Wochen gereift ..... € 14,90

Zartes Roastbeef
medium am Stück gegrillt ..... € 14,90

Rindersaftgulasch
traditionell geschmort mit Paprika und
Zwiebeln..... € 9,20

Badisches Suppenfleisch
von Brust und Leiter, geschnitten
in einer fein abgeschmeckten Brühe ..... € 9,60

*** Diese Braten sind auf Wunsch auch geschnitten möglich. Aufpreis pro Person € 0,70**

Alle Preise pro Person inkl. 7 % MwSt.

Lecker und leicht – Fallers Geflügelspezialitäten…

Unser Freilandgeflügel beziehen wir vom Geflügelhof Bruno Siebert aus Ergersheim im Elsass

½ Hähnchen – knusprig gegrillt
(ab 16 Stück) ..... € 5,40

Hähnchenschlegel ohne Rückenanteil
(ab 20 Stück) ..... St. € 3,10

Pollo fino – Hähnchenoberkeulen o. Knochen
(ab 20 Stück) ..... St. € 3,10

Zarte Putenbrust*
nach Hausfrauenart gefüllt ..... € 8,50

Putenbrust* mit fein abgeschmeckter Gemüsefüllung ..... € 8,50

Putenbrust* mit Brokkolifüllung ..... € 8,50

Putenbrust nach Schweizer Art mit Schinken und Käse gefüllt ..... € 8,50

Putenbrust* „Venezia“, mediterranes Gemüse gefüllt an einer feinen Tomatenwürzung .... € 8,50

Kleine Rouladen aus der Putenbrust
(2 Stück = 1 Portion) mit Champignon-Kräuterfüllung, Blattspinat und Mozzarella in einer Soße Ihrer Wahl ..... € 9,40

Medaillons vom Putenfilet
in feiner Rahmsoße ..... € 9,60

Putenschnitzel in Knusperpanade
Stück ca. 140 g ..... € 4,10

Puten-Cordon bleu in Cornflakespanade gefüllt mit Emmentaler Käse und Putenschinken
Stück ca. 250 g ..... € 5,50

*** Diese Braten sind auf Wunsch auch geschnitten möglich. Aufpreis pro Person € 0,70**

Alle Preise pro Person inkl. 7 % MwSt.

Lamm, Wildspezialitäten, Fisch, Pasta, Soßen, Beilagen…

Frisches Lamm – nur aus der Region!

Lammkeule ohne Knochen, gewürzt mit Kräutern der Provence ..... € 9,95
Geschmorte Lammhinterhaxen ..... € 9,95

Wildspezialitäten aus deutscher Jagd (ab 20 Personen)

Hirschragout in einer feinen Wildsoße (pro Portion 350 g Fleischanteil) ..... € 12,80
Zarter Rehgulasch (pro Portion 350 g Fleischanteil) ..... € 13,80
Hirschbraten aus der Keule in einer kräftigen Wildsoße mit Preiselbeer-Birne ..... € 11,60

Fisch

Steaks vom Lachs im Gemüsebeet ..... € 12,50
Zartes Filet vom Zander auf Gemüsestreifen ..... € 12,50
Lachs im Buchenspan ..... € 13,70

Lasagne hausgemacht als Hauptgang

Lasagne Bolognese, reines Rindfleisch (ab 12 Personen) ..... € 8,20
Gemüselasagne (ab 12 Personen) ..... € 8,20
Lachslasagne mit Blattspinat (ab 12 Personen) ..... € 8,90

Nudelparty (ab 20 Personen) Nudeln: Fettuccine, Spaghetti, Makkaroni

Soßen:

Tomatensoße
Gorgonzola
Bolognese
Dill-Sahnesoße mit frischen Lachsstreifen
All'arrabbiata (extra scharf) ..... € 9,40

Beilagen – Feines aus der Kartoffel!

Kartoffelgratin ..... € 3,30
Sahnekartoffeln mit Kräutern und einer leichten Knoblauchnote (ohne Käse) ..... € 3,30
Mediterranes Kartoffelgratin mit Ratatouille und Mozzarella überbacken ..... € 3,80
Gemüse-Kartoffelgratin mit Brokkoli, Blumenkohl und Karotten ..... € 3,50
Salzkartoffeln ..... € 3,15
Bouillonkartoffeln ..... € 3,50
Kräuterkartöffelchen aus der großen Pfanne ..... € 3,60

Alle Preise pro Person inkl. 7 % MwSt.

Teigwaren, Knödel, Gemüse, Soßen…

Teigwaren

Butterspätzle	€ 3,30
Kräuterspätzle	€ 3,30
Freiburger Knöpfle	€ 3,30
Eierbandnudeln 4 mm	€ 3,30
Gemüsenudeln 4 mm	€ 3,30

Knödel

Semmelknödel	€ 3,50
Kartoffelknödel	€ 3,50

Gemüse 3-fach (Blumenkohl, Karotten, Brokkoli oder Bohnen)

Große Portion (200 g)	€ 3,40
Kleine Portion (140 g)	€ 2,90
Pfannengemüse	€ 3,95
Ratatouille	€ 4,25
Apfelrotkraut	€ 3,00
Sauerkraut	€ 3,00

Soßen (100 ml pro Person)

Zitronen-Dillsoße mit Sahne (für Fisch)	€ 0,95
Riesling-Fischsoße	€ 0,95
Champignon-Rahmsoße	€ 0,95
Rahmsoße	€ 0,90
Italienische Rahmsoße mit getrockneten Tomaten und Kräutern	€ 0,95
Kräuter-Rahmsoße	€ 0,95
Bratensoße – dunkel (ohne Alkohol)	€ 0,85
Bratensoße mit Rotwein verfeinert	€ 0,85
Hausgemachte Meerrettichsoße (150 ml pro Person)	€ 0,95
Fruchtige Tomatensoße	€ 0,90

Alle Preise pro Person inkl. 7 % MwSt.

Zur Abrundung etwas Süßes… Käse…

Frischer Obstsalat mit Früchten der Saison	€ 5,10
Rote Grütze „Sylter Art“ mit Vanillesoße	€ 5,10
Mousse au Chocolat (hell und dunkel)	€ 5,10
Topfenmousse mit Limetten	€ 5,10
Tiramisu (ab 8 Personen) – ohne Frischei	€ 6,20
Panna cotta mit Fruchtmark	€ 5,20
Cappuccino-Mousse	€ 5,10
Käse vom Brett mit ofenfrischem Baguette	€ 5,90

Mit dem Erscheinen einer neuen Preisliste verliert die alte ihre Gültigkeit
Preise gültig ab 17.01.2022

Alle Preise pro Person inkl. 7 % MwSt.