

# PARTYSERVICE FÜR JEDEN ANLASS



**METZGEREI**  
PARTYSERVICE

**EHEHALT**





|                                         |                                                                                 |                   |
|-----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| <b>BRÖTCHEN</b>                         | Halbe belegte Brötchen auf Platten garniert                                     | 8-9               |
| <b>CANAPÉS</b>                          | Feine Canapés mit Fisch, Fleisch, Käse oder vegetarisch                         | 10-11             |
| <b>FINGERFOOD</b>                       | Fingerfood-Spezialitäten<br>Fingerfood in kleinen Gläschen<br>Fingerfood-Buffer | 12<br>13<br>14-15 |
| <b>KALTE PLATTEN</b>                    | Kalte Platten<br>Kalt-warmes Plattenbuffet                                      | 16-17<br>18-19    |
| <b>VORSPEISEN</b>                       | Vorspeisenauswahl                                                               | 20-21             |
| <b>SUPPEN- UND NUDELGERICHTE</b>        | Diverse Suppen, Nudelgerichte und Eintöpfe                                      | 22-23             |
| <b>SALATE</b>                           | Salatauswahl und Dressings                                                      | 24-25             |
| <b>VEGETARISCHE UND VEGANE GERICHTE</b> | Vegetarische Gerichte<br>Vegane Gerichte                                        | 26<br>27          |
| <b>BEILAGEN</b>                         | Diverse Beilagen                                                                | 28-29             |
| <b>FLEISCHAUSWAHL</b>                   | Feines vom Schwein, Rind, Lachs, Kalb und Geflügel                              | 30-35             |
| <b>BUFFET</b>                           | Auswahl an diversen Themenbuffets<br>Hochzeitsbuffet                            | 36-45<br>46-47    |
| <b>WARME MENÜS</b>                      | Auswahl an diversen Themenmenüs                                                 | 48-55             |
| <b>WEIHNACHTEN</b>                      | Weihnachtsmenüs<br>Weihnachtsbuffet                                             | 56<br>57          |
| <b>DESSERT</b>                          | Dessertauswahl                                                                  | 58-59             |
| <b>GESCHIRR &amp; PERSONAL</b>          | Unsere Partner                                                                  | 60-61             |
| <b>AGB<br/>IMPRESSUM</b>                | Allgemeine Geschäftsbedingungen<br>Impressum                                    | 62-63             |



# Liebe Kunden!

In unserem Produktkatalog finden Sie eine Auswahl an diversen kalten und warmen Speisen sowie Themenbuffets und Menüs.

Als familiengeführtes Traditionsunternehmen seit 1959 setzen wir auf beste Qualität und Frische unserer Ware.

Wir möchten Ihnen in unserem Produktkatalog unsere große Auswahl an hausgemachten Speisen und Gerichten präsentieren und Ihnen Anregungen und Ideen für die kulinarische Gestaltung Ihrer Feiern und Events bieten. Natürlich ist es auch möglich, Ihrem ganz individuellen Themenabend mit einem Themenbuffet einen glanzvollen Rahmen zu geben. Von rustikal bis elegant – mit uns haben Sie einen zuverlässigen Partner an Ihrer Seite.

Leckere Gerichte, anspruchsvolle Dekoration, kompetenten, freundlichen Service – wir liefern alles aus einer Hand! Gerne informieren wir Sie unverbindlich über unsere aktuellen Angebote und erstellen Ihnen ein individuell auf Ihre Wünsche abgestimmtes Konzept.

Wir bieten unterschiedliche Serviceleistungen zu den jeweiligen Speisen und Gerichten an.

*Ihre Familie Ehehalt*







# Unsere Küche

Täglich beste Qualität herzustellen ist nur möglich, wenn fachliche Kompetenz, handwerkliches Geschick, Freude am Beruf und moderne Produktionsverfahren ineinander fließen.

In unserem Betrieb trägt der Fleischermeister die persönliche Verantwortung. Gut ausgebildete Mitarbeiter und Metzgermeister gewährleisten die Herstellung einwandfreier Produkte. Wir verarbeiten nur Fleisch dessen Herkunft sich jederzeit nachweisen lässt. Zur Wurstherstellung verwenden wir nur naturbelassene Gewürze. Daher ist unsere Wurst frei von Gluten, Lactose, Füllstoffen und Zusatzstoffen.

Wir garantieren Ihnen stets Frische und höchste Qualität unserer Speisen, welche schon mehrfach mit Gold, Silber und Bronze ausgezeichnet wurden.

In unserer modernen, hochwertigen Küche bereiten wir täglich frische Fleisch- und Wurstwaren, sowie leckere und ausgewählte Mittagsgerichte für Sie zu. Wir haben einen hohen Anspruch an uns und unsere Speisen und benutzen stets Lebensmittel und Produkte von höchster Qualität.

Wir gewährleisten Ihnen bei der Dekoration unserer Platten, Buffets und Menüs optische Highlights. Durch kontinuierliche Weiterbildung und Teilnahme an Seminaren sind wir stets auf dem neuesten Stand und setzen die aktuellen Trends in der Gemüseschnitzerei kreativ um.



# Brötchen

ab 5 Stück je Sorte

## HALBE BELEGTE BRÖTCHEN AUF PLATTEN GARNIERT

Abholpreis  
je Stück

mit Wurst, Salami oder Pasteten 2,60 €

mit Käse oder Frischkäse 2,60 €

mit gekochtem oder rohem Schinken 3,00 €

mit Rindersaftschinken 3,00 €

mit Putencurryschinken 3,00 €

mit Lachsscheiben und Ei 3,80 €

mit Lachscreme oder Radieschencreme 2,60 €

mit Tomate, Ei, Gurke und Frischkäse 2,50 €  
(vegetarisch)

mit Tomate-Mozzarella und Basilikumpesto 2,50 €  
(vegetarisch)

Schnitzelbrötchen 4,80 €  
mit Salat und Zitrone

Aufpreis für ganze belegte Brötchen + 0,50 €



Jeweils partygerecht dekoriert  
empfehlen wir Ihnen pro Person  
2-3 1/2 Brötchen zu rechnen.





# Canapés

ab 5 Stück je Sorte

## FEINE CANAPÉS AUF PLATTEN GARNIERT

Abholpreis  
je Stück

|                                                                         |        |
|-------------------------------------------------------------------------|--------|
| <i>mit Wurst oder Salami</i>                                            | 2,60 € |
| <i>mit Schnittkäse</i>                                                  | 2,80 € |
| <i>mit Kochschinken, Grillschinken oder Kassler</i>                     | 3,00 € |
| <i>mit Seranoschinken oder Schinkenspeck</i>                            | 3,00 € |
| <i>mit kaltem Braten oder Roastbeef</i>                                 | 3,50 € |
| <i>mit Lachs und Ei oder Kaviar</i>                                     | 3,80 € |
| <i>mit Lachscreme oder Radieschencreme</i>                              | 2,60 € |
| <i>Bruschetta mit Tomatenstücken und Oliven</i>                         | 2,90 € |
| <i>mit Tomate, Ei, Gurke und Frischkäse</i><br><i>(vegetarisch)</i>     | 2,90 € |
| <i>mit Tomate-Mozzarella und Basilikumpesto</i><br><i>(vegetarisch)</i> | 2,90 € |



Jeweils partygerecht dekoriert  
empfehlen wir Ihnen pro Person  
2-4 Canapés zu rechnen.

# Fingerfood

ab 10 Stück je Sorte

---

## FINGERFOOD - SPEZIALITÄTEN

Abholpreis  
je Stück

|                                                              |        |
|--------------------------------------------------------------|--------|
| <i>Partyfrikadellen</i>                                      | 2,00 € |
| <i>Hackbällchen</i>                                          | 2,50 € |
| <i>Käsespieße mit Obst</i>                                   | 2,50 € |
| <i>Lachsspieße</i>                                           | 3,50 € |
| <i>Tomaten-Mozzarella-Spieße</i>                             | 2,50 € |
| <i>Schinken-Melonen-Spieße</i>                               | 2,50 € |
| <i>Vegetarische Gemüsespieße mit Dip</i>                     | 2,50 € |
| <i>Putenknuspersticks</i>                                    | 3,00 € |
| <i>Bruschetta-Schnittchen</i>                                | 2,50 € |
| <i>One-Bits (Blätterteigteilchen)</i>                        | 1,50 € |
| <i>Datteln im Speckmantel</i>                                | 2,50 € |
| <i>Garnelen im Knusperteig</i>                               | 2,50 € |
| <i>Lachscreme auf Pumpernickel</i>                           | 2,50 € |
| <i>Radieschencreme auf Pumpernickel</i>                      | 2,50 € |
| <i>Wraps gefüllt mit Frischkäse und Rucola (vegetarisch)</i> | 3,00 € |



# Fingerfood

ab 10 Stück je Sorte

## FINGERFOOD - IN KLEINEN GLÄSCHEN

Abholpreis  
je Stück

|                                                        |        |
|--------------------------------------------------------|--------|
| <i>Partyfrikadellen auf Kartoffelsalat</i>             | 3,50 € |
| <i>Hackbällchen auf Spaghettisalat</i>                 | 3,50 € |
| <i>Putensticks auf Asiasalat</i>                       | 3,50 € |
| <i>Baby-Mozzarella mit Tomate &amp; Basilikumpesto</i> | 3,00 € |
| <i>Krabbencocktail mit Scampi-Spieß</i>                | 4,00 € |
| <i>Antipastivariationen</i>                            | 3,00 € |
| <i>Geflügelcocktail auf Rucola-Salat</i>               | 3,50 € |
| <i>Marinierte Oliven</i>                               | 3,00 € |
| <i>Gemüsesticks auf Aioli-Dip</i>                      | 3,00 € |
| <i>Reisbällchen auf Couscous-Salat</i>                 | 3,50 € |
| <i>Gemüsesticks mit Dip</i>                            | 2,50 € |



# Fingerfood-Bufferet

ab 30 Personen

---

**35,00 €**  
pro Person  
mit 10 Teilen p.P.

## warm

Hackbällchen mit Knoblauch-Dip  
Putenknuspersticks mit Mango-Dip  
Gourmettaler gefüllt mit Frischkäse (vegetarisch)

## kalt

Tomaten-Mozzarella-Spieße (vegetarisch)  
Putenspieße „Hellas“  
Käseobstspieße (vegetarisch)  
Pumpenickel mit Lachscreme  
Garnelen im Kartoffelnest  
Schnittchen mit Serrano-Schinken  
Gefüllte Eier auf Löffleletagere  
Datteln im Speckmantel  
Lachshäppchen mit Garnele  
Schinken auf Melone  
Wraps gefüllt mit Frischkäse und Rucola (veg.)

## im Glas

Geflügelcocktail „Bombay“  
Krabbencocktail auf Rucola  
Reisbällchen auf Couscous-Salat  
Marinierte scharfe Oliven (vegetarisch)  
Gemüsesticks auf Aioli (vegan)

## Süßes zum Abschluss

Panna Cotta mit Himbeerspiegel  
Mousse-Variationen



Als Fingerfood bezeichnet man kleine Snacks, die man ohne Teller und Besteck von der Servierplatte nehmen kann. Gerne können Sie sich Ihr Buffet nach eigenen Wünschen zusammenstellen.



# Kalte Platten

ab 10 Personen

---

Abholpreis  
pro Person

## Schinken-Bratenplatte

12,00 €

*Grillschinken, Wacholderschinken, mit Fleischsalat gefüllte Schinkenröllchen, Rindersaftschinken, Schwarzwälder Schinken, Schinkenspeck, Pfeffer- und Kräuterkasseler, gefüllter Schweinebraten*

## Aufschnittplatte

10,00 €

*Verschiedene Wurstsorten nach Art des Hauses, Kochschinkensorten, Rohschinkensorten, kalter Braten, Putenschinken, Pasteten, Salami-Auswahl*

## Fischplatte (150 g / Person)

14,00 €

*mit Lachs, Forellenfilet, Makrelen, Sprotten, Scampies, Lachszöpfen und Fischpasteten;  
dazu servieren wir Ihnen pikanten Meerrettich*

## Käseplatte (150 g / Person)

12,50 €

*Internationale Käsesorten aus unserer Käsetheke;  
garniert mit reichlich frischem Obst der  
Saison und Feigen Chutney*

## Partybrötchen und Baguette

2,50 €



# Exklusive kalte Platten

ab 10 Personen

Abholpreis  
pro Person

EMPFEHLUNG

## Geflügelplatte exklusiv

15,00 €

200 g / Person

*gegrillte Hähnchenkeulen, kleine Putenknusperschnitzel, Putenspieße, gefüllte Putenröllchen, Putenschinken, Hähnchenbrust gefüllt mit Tomaten und Mozzarella, Geflügelsalat*

EMPFEHLUNG

## Rustikale Platte

15,00 €

200 g / Person

*Lendenscheiben, kleine Partyschnitzel, Hacksteaks, gegrillte Hähnchenschlegel, Putenschnitzel, Grillschinken, Mozzarella-Sticks mit Knoblauch-Dip, Käse, Frischkäse*

EMPFEHLUNG

## Gourmet-Schlemmerplatte

15,00 €

200 g / Person

*Gefüllte Schinkenröllchen, Kalter Braten, Käsecke, Schinkenvariationen, Lachs, Forelle, Antipastispiße, Schinken auf Melone, Putensticks, Datteln im Speckmantel, Lachscreme und Radieschencreme,*



Passende Salate finden Sie bei unserer Salatauswahl im Katalog auf Seite 24.

# Kalt-warmes Plattenbuffet

ab 30 Personen

---

**34,00 €**

pro Person

Warme  
Spezialitäten

Putenknusperschnitzel  
Partyschnitzel

Kalte  
Spezialitäten

Mozzarella-Sticks  
Wraps gefüllt mit Frischkäse und Rucola (vegetarisch)  
Kleine Partyfrikadellen  
Vitello Tonnato (Kalbfleisch mit Thunfischcreme)  
Gefüllte Eier auf Löffleitagere  
Serrano-Schinken auf Honigmelone  
Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan

## **Edelfischplatte:**

Geräuchertes Forellenfilet, Lachs, Makrelen,  
Lachszöpfen, Preiselbeersahnemeerrettich

## **Gemischte Antipastiauswahl:**

Oliven, Zucchini, Paprika, Pepperdews und  
Peperoni  
Käsevariationen mit Obstdekor und Feigensenf

Salate

Bauernsalat mit Schafskäse  
Nudelsalat mediterran  
Kartoffelsalat  
Tomate an Mozzarella  
Rucolasalat mit Pinienkernen und Basilikum

Fingerfood  
im Gläschen

Geflügelcocktail auf Rucola  
Bunter Linsensalat

Beilagen

Partybrötchen  
Körnerbrot  
Baguette

Süßes zum  
Abschluss

Panna Cotta  
Nuss-Kuss  
Tiramisu



# Vorspeisen

ab 10 Personen

---

## WÄHLEN SIE AUS UNSEREN DIVERSEN VORSPEISEN

Abholpreis

### **Gegrillte Entenbrust**

an Preiselbeeren

**9,00 €**

pro Person

### **Vitello Tonnato**

Kalbfleisch an Thunfischsoße mit Kapern

**9,00 €**

pro Person

### **Caprese zur Sommerzeit**

Tomate mit Mozzarella und Basilikum

**8,00 €**

pro Person

### **Luftgetrockneter Parmaschinken**

auf Honigmelone

**5,00 €**

pro Person

### **Gemischte Antipastiplatte**

mit marinierten Peperoni, Oliven, Pepperdews,  
Auberginen, Zucchini, Paprika

**8,00 €**

pro Person

### **Gegrillte Champignons**

gefüllt mit Frischkäse

**8,00 €**

pro Person

### **Gefüllte ½ Eier**

exklusiv garniert auf Löffleltagere

**3,00 €**

pro Person

### **Roastbeefplatte**

mit Senf-Honig-Dip

**9,00 €**

pro Person

### **Gemischte Käseplatte (70 g / Person)**

mit Obst und Früchten der Saison garniert

**8,00 €**

pro Person

### **Gemischte Fischplatte (60 g / Person)**

mit Forelle, Makrele, Lachs, Gambas

**10,00 €**

pro Person









# Suppen & Nudelgerichte

ab 10 Personen

## SUPPEN

Abholpreis

### Gulaschsuppe

mit Schweinefleisch, Rindfleisch und Paprika

7,50 €

pro Person

### Markklößchensuppe

klare Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Markklößchen

5,50 €

pro Person

### Kürbiscremesuppe

mit Ingwer

6,50 €

pro Person

### Spargelcremesuppe

frische Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen

7,50 €

pro Person

## NUDELGERICHTE

### Spaghetti Bolognese

mit gemischtem Hackfleisch und Tomatensoße

7,50 €

pro Person

### Lasagne Italia

mit gemischtem Hackfleisch, gratiniert mit Käse

8,00 €

pro Person

### Lachslasagne

mit Lachsfilet und frischem Spinat

9,50 €

pro Person

### Trüffel-Pasta

mit Parmesan

8,50 €

pro Person

### Schwäbische Käsespätzle

gratiniert mit würzigem Käse und Zwiebeln

8,00 €

pro Person

## EINTÖPFE

### Chili-Con-Carne (Rind)

mit Bohnen und Kartoffeln

7,50 €

pro Person

# Salate

ab 10 Personen / Pro Person 4,00 €

---

## UNSERE FRISCHE SALATAUSWAHL

- Kopfsalat
- Eisbergsalat
- Rucola
- Feldsalat mit Speck und Croutons
- Kartoffelsalat
- Nudelsalat
- Spaghettisalat
- Krautsalat
- Bauernsalat
- Schichtsalat
- Eiersalat
- Farmersalat
- Hirtensalat
- Tomatensalat
- Geflügelsalat
- Karottensalat
- Wurstsalat
- Melonen-Minze-Salat
- Taco-Salat
- Gurkensalat
- Maissalat
- Rettichsalat
- Spargelsalat
- Putencurry-Cocktail



### **Hausgemachte Dressings nach Wahl:**

- Knoblauch-Sahne-Dressing
- Essig-Öl-Dressing
- Joghurt-Sahne-Dressing
- Balsamico-Dressing







# Vegetarische Gerichte

ab 10 Personen

---

## UNSERE FLEISCHLOSEN SPEZIALITÄTEN

Abholpreis

### **Moussaka**

griechischer Kartoffelauf laut mit Paprika, Aubergine, Zucchini und Hartkäse

**8,50 €**

pro Person

### **Gegrillter Schafskäse**

mit frischen Tomaten, Peperoni und Zwiebeln

**10,00 €**

pro Person

### **Gegrillte Champignons, gefüllt**

mit Creme Fraiche und Kräutern

**9,00 €**

pro Person

### **Gemüselasagne**

mit frischem Gemüse der Saison,  
mit Käse gratiniert

**8,00 €**

pro Person

### **Schwäbische Käsespätzle**

gratiniert mit würzigem Käse und Zwiebeln

**8,00 €**

pro Person

### **Vegetarische Lasagne**

Bolognese Art

**8,00 €**

pro Person

### **Polenta-Spinat-Knuspertasche**

gefüllt mit Käse, Zwiebeln und Spinat

**6,50 €**

pro Person





# Vegane Gerichte

ab 10 Personen

## UNSERE FLEISCHLOSEN SPEZIALITÄTEN

Abholpreis

### Gemüsespieße

mit mariniertem Tofu

6,50 €

pro Person

### Gemüseschnitzel (2 Stück)

mit frischem Gemüse der Saison

7,00 €

pro Person

### Falafel-Bällchen

mit Tomatenreis

6,50 €

pro Person

### Gnocchi-Gemüsepfanne

mit Tomaten, Champignons und Basilikum

6,50 €

pro Person

### Maultaschen

mit Gemüsefüllung und Tofu

6,50 €

pro Person

### Vegane Bratwurst

Wurst aus Soja und Karotten, Kohlrabi, Erbsen

2,00 €

pro Stück

### Knusprige Nuggets

Vegane Nuggets auf Reisbasis, mit einer knusprigen Panade

7,00 €

pro Person



# Beilagen

ab 10 Personen

---

## KARTOFFELN

Abholpreis

### Kartoffelgratin

gratiniert mit würzigem Käse

3,50 €

pro Person

### Kartoffeltaler

gefüllt mit Frischkäse

3,00 €

pro Person

### Rosmarinkartoffeln

gegrillt, mit frischem Rosmarin

3,00 €

pro Person

### Bratkartoffeln

kross gebraten mit Zwiebelwürfeln

3,00 €

pro Person

### Kartoffelschnitze

gegrillt, herzhaft gewürzt

3,00 €

pro Person

### Schupfnudeln

aus herzhaftem Kartoffelteig, gebraten

3,50 €

pro Person

## NUDELN & REIS

### Hausgemachte Spätzle

3,00 €

pro Person

### Tagliatelle

3,00 €

pro Person

### Reis

3,00 €

pro Person





# Beilagen

ab 10 Personen

## KNÖDEL

Abholpreis

### Semmelknödel

hausgemacht, mit geschmorten Zwiebeln und Petersilie

3,00 €

pro Person

### Kartoffelknödel

aus herzhaftem Kartoffelteig

3,00 €

pro Person

## GEMÜSEVARIATIONEN

### Grillgemüse (vegan)

mit Zucchini, Paprika, Aubergine und Zuckerschoten

4,50 €

pro Person

### Gemischte Gemüseplatte

mit Rosenkohl, Möhren, Erbsen, Bohnen mit Speck, Blumenkohl, dazu Sauce Hollandaise

4,00 €

pro Person

### Spargel mit Hollandaise (Saisonales Produkt)

Tagespreise  
auf Anfrage



### Unsere frischen hausgemachten Soßen:

- Rahmsauce
- Bratensoße
- Zwiebelsoße
- Rieslingsoße
- Champignonsoße
- Currysoße
- Burgundersoße
- Pfefferrahmsauce
- Béchamelsauce



# Fleischauswahl

ab 10 Personen

---

## FEINES VOM SCHWEIN

Abholpreis

### **Hubertusbraten**

gefüllt mit Pilzen, Zwiebeln und Jägersoße

**11,00 €**

pro Person

### **Knödelbraten**

mit Semmelknödelfüllung und Bratensoße

**11,00 €**

pro Person

### **Schweinefilet**

in klassischer Pfefferrahmsoße

**12,00 €**

pro Person

### **Schweinefilet**

in Champignonsoße

**12,00 €**

pro Person

### **Schweinefilet „Waidmann“**

gefüllt mit Waldpilzen in Pfifferlingsoße

**12,00 €**

pro Person

### **Schweinefilet „El Greco“**

überbacken mit Schafskäse

**14,00 €**

pro Person

### **Schweinefilet gefüllt mit Brokkoli-Kräuter**

in Bratensoße

**12,00 €**

pro Person

### **Brandytaler (Lendenscheiben)**

im Speckmantel mit Whiskeysoße

**14,00 €**

pro Person

### **Knusprig gegrillter Krustenbraten**

von der Schulter, durchwachsen

**11,00 €**

pro Person

### **Kasseler im Brotteig**

vom Rücken mager

**13,00 €**

pro Person

### **Grillschinken**

mit knuspriger Kruste

**13,00 €**

pro Person

# Fleischauswahl

ab 10 Personen

## „EHEHALT'S SPEZIALITÄTEN!“

Abholpreis

### Jägertaschen

gefüllt mit Champignon-Zwiebel-Füllung

8,50 €

pro Person

### Hirtentaschen

gefüllt mit Schafskäse-Knoblauch-Füllung

8,50 €

pro Person

## RUSTIKALES VOM SCHWEIN

Abholpreis

### Hacksteaks gegrillt

3,00 €

pro Stück

### Hacksteaks, gefüllt

gefüllt mit Schafskäse

3,50 €

pro Stück

### Schnitzel paniert / klein

4,00 €

pro Stück

### Schnitzel paniert / groß

5,00 €

pro Stück

### Cordon-Bleu paniert

gefüllt mit Käse und Kochschinken

6,50 €

pro Stück

### Schnitzel paniert / 2 Stück klein

mit Rahm-/Braten- oder Champignonsoße

8,50 €

pro Person



# Fleischauswahl

ab 10 Personen

---

## FEINES VOM RIND

Abholpreis

### Sauerbraten

nach badischer Art

12,00 €  
pro Person

### Badisches Rindfleisch

Tafelspitz mit Meerrettich

12,00 €  
pro Person

### Rinderrollbraten

mit Dörrfleisch-Zwiebelfüllung

12,00 €  
pro Person

### Zwiebelrostbraten

in einer pikanten Röstzwiebelsoße

12,00 €  
pro Person

### Burgunderbraten

in feiner Rotweinsoße

12,00 €  
pro Person

### Rinderrouladen, gefüllt

in pikanter Soße

12,00 €  
pro Person

### Rumpsteaks

geschmort mit Bratzwiebeln

20,00 €  
pro Person

### Rindersteaks

gegrillt in Kräuterbuttermarinade

16,00 €  
pro Person

### Rindergulasch

in herzhafter Soße

10,00 €  
pro Person

## FEINES VOM LACHS

Abholpreis

### Lachsfilet

in Rieslingsoße oder Dill-Senf-Soße

14,00 €  
pro Person

### Lachsfilet „Italia“

auf Grillgemüse

17,00 €  
pro Person



# Fleischauswahl

ab 10 Personen

---

## FEINES VOM KALB

Abholpreis

**Kalbsgeschnetzeltes**  
mit Pfifferlingen in Rahmsauce

**14,00 €**  
pro Person

**Kalbsbraten**  
in feiner Pfifferlingrahmsauce

**16,00 €**  
pro Person

**Kalbsrollbraten**  
mit Schinken-Champignon-Füllung in Sauce

**16,00 €**  
pro Person

**Saltimbocca**  
Kalbsschnitzel mit Schinken, Salbei und  
Kalbsrahmsauce

**18,00 €**  
pro Person

## DELIKATES VOM GEFLÜGEL

**Putenschlemmerrolle**  
mit Brokkoli-Kräuter-Füllung in Currysauce

**12,00 €**  
pro Person

**Putengeschnetzeltes**  
in Rahmsauce oder Mediterran

**10,00 €**  
pro Person

**Entenbrustfilet „Orange“**  
knusprige Entenbrust an pikanter Orangensauce

**18,00 €**  
pro Person

**Putenknusperschnitzel**  
im Cornflakesmantel

**4,50 €**  
pro Stück

**Hähnchenbrustfilet „Gourmet“**  
mit Frischkäse und Bärlauch

**4,50 €**  
pro Stück

**Hähnchenbrustfilet „Caprese“**  
mit Tomate und Mozzarella

**4,50 €**  
pro Stück

**Hähnchenkeulen**  
Knusprig gegrillt

**3,50 €**  
pro Stück







# Schnitzelbuffet

ab 30 Personen

19,00 €  
pro Person

## Hauptspeisen

Kleine Partyschnitzel  
Putenknusperschnitzel im Cornflakesmantel  
Gefüllte „Italienische Schnitzel“  
Schweineschnitzel „Cordon-Bleu“  
Hähnchenbrustfilet „Gourmet“  
Hähnchenbrustfilet „Caprese“  
Gemüseschnitzel (vegetarisch)

## Soßen

Rahmsoße  
Paprikasoße  
Bratensoße

## Salate

Tomate-Mozzarella mit Basilikum  
Nudelsalat „Mediterran“  
Rohkostsalat  
Schichtsalat  
Kartoffelsalat mit Essig-Öl  
Karottensalat  
Bauernsalat mit Schafskäse

## Brot

Partybrötchen  
Baguette



### Auf Wunsch extra Beilagen:

Kartoffelgratin  
Spätzle

Aufpreis  
3,00 €  
pro Person

# Kleines Grillbuffet

ab 30 Personen

-fertig gegrillt **oder** roh-

25,00 €  
pro Person

|              |                                                                                                                                                                                                                                              |
|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Hauptspeisen | Putensteaks „Bali“<br>Rindersteaks in Kräuterbutter<br>Rückensteaks vom Schwein<br>Nürnberger Grillbratwürste<br>Spareribs „Barbecue“                                                                                                        |
| Vegetarisch  | Gemüsespieße mariniert                                                                                                                                                                                                                       |
| Dips         | Knoblauch-Dip<br>Barbecue-Dip<br>Zaziki                                                                                                                                                                                                      |
| Salate       | Gemischter Blattsalat mit Dressing<br>Tomate an Mozzarella und Basilikum<br>Bauernsalat mit Schafskäse<br>Kartoffelsalat (vegetarisch)<br>Karottensalat (vegetarisch)<br>Nudelsalat „Mediterran“ (vegetarisch)<br>Rohkostsalat (vegetarisch) |
| Brot         | Kräuterbaguette<br>Ciabatta Brot<br>Peperonibaguette                                                                                                                                                                                         |



## EXKLUSIVER SERVICE!

### Grillmann vor Ort

Pro Grillmann und angefangene Stunde berechnen wir **39,00 €**.  
(Die An- und Rückfahrt werden berechnet.)

### Grillverleih

Verleih & Reinigung, Grillbesteck und Gasverbrauch **50,00 €**.





# Grillbuffet

ab 30 Personen

-fertig gegrillt **oder**

roh mit **Grillpersonal** (siehe Exklusiver Service)-

**35,00 €**

pro Person

|                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Vorspeisen          | Tomate auf Mozzarella mit Basilikum<br>Gemischte Antipastiauswahl<br>(Zucchini, Oliven, Paprika, Peperoni, Pepperdews)                                                                                                                                                                                                           |
| Heiß                | Gegrillter Schafskäse mit Peperoni ( <b>vegetarisch</b> )                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Brot                | Kräuterbaguette<br>Ciabatta Brot<br>Peperonibaguette                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Hauptspeisen        | Gegrillte Schwenksteaks mager<br>Hacksteaks mit Schafskäse gefüllt<br>Scharfe Paprikawurstchen<br>Grillwürste „Thüringer Art“<br>Putensteaks „Bombay“<br>Hirtenspieße gefüllt mit Schafskäse<br>Zigeunerspieße mit Zwiebeln und Dörrfleisch<br>Putenspieße mit Datteln im Speckmantel<br>Rindersteaks in Kräuterbutter mariniert |
| Vegatarisch         | Gemüsespieße und Grillgemüse                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Fisch<br>-optional- | Scampi Spieße<br>Lachsfilet mariniert                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Salate              | Nudelsalat<br>Kartoffelsalat<br>Gurkensalat<br>Farmersalat<br>Bauernsalat<br>Schichtsalat<br>Tortellinisalat<br>Taco-Salat<br>Melonen-Minze-Salat<br>Blattsalat mit Dressing nach Wahl                                                                                                                                           |

**7,00 €**

Aufpreis  
pro Person

# Rustikales Buffet

ab 30 Personen

---

**29,00 €**  
pro Person

## Vorspeisen

Gefüllte überbackene Champignons  
Tomate auf Mozzarella  
Gemischte Antipastiauswahl  
(Oliven, Paprika, Peperoni, Zucchini, etc.)

## Heiß

Gegrillter Schafskäse mit Peperoni (**vegetarisch**)

## Hauptspeisen

Kleine Partyschnitzel  
Gefüllte Jägertaschen mit Champignons  
Gegrillte Hähnchenkeulen  
Hacksteaks mit Schafskäse  
Hähnchenbrustfilet „Caprese“  
Putenknusperschnitzel  
Gegrillter Krustenbraten

## Beilagen -optional-

Kartoffelgratin  
Spätzle  
Rosmarinkartoffeln

**3,00 €**  
Aufpreis  
pro Person

## Salate

Krautsalat  
Kartoffelsalat  
Hirtensalat  
Bohnensalat  
Cocktailsalat  
Blattsalat mit Dressing

## Brot

Knoblauchbaguette  
Zwiebelbaguette  
Partybrötchen



# Bayrischer Abend

ab 30 Personen

30,00 €  
pro Person

|                     |                                                                                                                                                                                                                                  |
|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Vorspeisen          | <i>Pumpernickel mit Radieschencreme<br/>Obazda (angemachter Camembert)<br/>Bayrische Mini-Mettburger</i>                                                                                                                         |
| Brot                | <i>Brotkorb, Brezel, Butter</i>                                                                                                                                                                                                  |
| Hauptspeisen        | <i>Münchner Weißwürste mit süßem Senf<br/>Bayrische Leberknödel auf Kraut<br/>Knusprig gegrillter Krustenbraten<br/>Mini-Grillhaxen mit Biersoße<br/>Grillschinken überbacken<br/>Käsespätzle mit Röstzwiebeln (vegetarisch)</i> |
| Beilagen            | <i>Sauerkraut<br/>Bratkartoffeln<br/>Semmelknödel</i>                                                                                                                                                                            |
| Soßen               | <i>Biersoße</i>                                                                                                                                                                                                                  |
| Salate              | <i>Rettichsalat<br/>Krautsalat<br/>Kartoffelsalat</i>                                                                                                                                                                            |
| Süßes zum Abschluss | <i>Kaiserschmarn mit Vanillesoße<br/>Topfencreme mit Marillenkompott</i>                                                                                                                                                         |







# Schlemmerbuffet

ab 40 Personen

36,00 €  
pro Person

|                     |                                                                                                                                                                                                                          |
|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Vorspeisen          | Gemischte Antipasti<br>Lachsplatte mit Sahnemeerrettich<br>Edelfischplatte gemischt<br>Gefüllte Eier auf Löffeletagere<br>Schinken auf Melone<br>Gegrillte Entenbrust an Preiselbeergelee<br>Käsevariationen mit Chutney |
| Im Glas             | Krabbencocktail an Blattsalat<br>Geflügelcocktail an Rucola                                                                                                                                                              |
| Brot                | Partybrötchen und Baguette                                                                                                                                                                                               |
| Hauptspeisen        | Gefülltes Schweinefilet an Pfifferlingen<br>Zwiebelrostbraten vom Rind<br>Gefüllte Jägertaschen<br>Kleine Partyschnitzel<br>Hähnchenbrustfilet „Gourmet“                                                                 |
| Beilagen            | Spätzle<br>Kartoffelgratin<br>Semmelknödel<br>Bandnudeln                                                                                                                                                                 |
| Soßen               | Rahmsoße                                                                                                                                                                                                                 |
| Salate              | Gurken-Melonen-Salat<br>Krautsalat<br>Schäfersalat<br>Bohnensalat<br>Blattsalat mit Dressing nach Wahl                                                                                                                   |
| Süßes zum Abschluss | Himbeer-Meringe-Parfait (gefrostet)<br>Sundowner<br>Kaffee-Shot                                                                                                                                                          |



# Italienischer Sommertraum

ab 30 Personen

36,00 €  
pro Person

|                     |                                                                                                                                                                                                          |
|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Vorspeisen          | <i>Parmaschinken auf Melone<br/>Tomate auf Mozzarella mit Basilikum<br/>Gemischte Antipasti<br/>Edelräucherlachs mit Dip<br/>Bruschetta-Schnitten<br/>Vitello-Tonnato (Kalbfleisch an Thunfischsoße)</i> |
| Salate              | <i>Italienischer Bohnensalat Bologna<br/>Mediterraner Nudelsalat<br/>Blattsalat mit Dressing</i>                                                                                                         |
| Brot                | <i>Ciabattabrot, Knoblauchbrot</i>                                                                                                                                                                       |
| Hauptspeisen        | <i>Italienische Lasagne<br/>Hähnchenbrustfilet „Caprese“<br/>Seezungenröllchen an Krabbensoße<br/>kleine Kalbsschnitzel paniert<br/>Lachstagliatelle an Sahnesoße<br/>Trüffel-Pasta (vegetarisch)</i>    |
| Beilagen            | <i>Reis<br/>Tagliatelle in Butter<br/>Rosmarinkartoffeln<br/>Grillgemüse (vegan)</i>                                                                                                                     |
| Soßen               | <i>Rahmsoße<br/>mediterran Tomatensoße</i>                                                                                                                                                               |
| Süßes zum Abschluss | <i>Panna Cotta auf Fruchtspiegel<br/>Hausgemachtes Tiramisu</i>                                                                                                                                          |







# Exklusives Buffet

ab 50 Personen

45,00 €

pro Person

|                        |                                                                                                                                                                                                                                                            |
|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Vorspeisen             | <i>Gegrillte Entenbrust an Preiselbeergelee<br/>Kanadischer Hummer mit Cocktailsoße<br/>Gefüllte Eier auf Löffleletagere<br/>Gemischte Edelfischplatte<br/>Carpaccio an Roter Bete<br/>Gebackene Champignons mit Dip<br/>Vitello Tonnato (Kalbfleisch)</i> |
| Im Glas                | <i>Tomate-Mozzarella an Pesto<br/>Riesengarnelen in Knoblauchsoße<br/>Putencurrysalat auf Rucola</i>                                                                                                                                                       |
| Brot                   | <i>Baguette, Partybrötchen</i>                                                                                                                                                                                                                             |
| Hauptspeisen           | <i>Hirschrücken an Preiselbeeren<br/>Schweinefilet mit Pfifferlingen<br/>Rindersteaks mit Kräuterbutter<br/>Putenknusperschnitzel im Cornflakesmantel<br/>Lachsfilet in Rieslingsoße</i>                                                                   |
| Beilagen               | <i>Kartoffelgratin, Spätzle,<br/>Schupfnudeln, Reis,<br/>Gemischte Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise</i>                                                                                                                                                  |
| Soßen                  | <i>Rahmsoße<br/>Bratensoße<br/>Rieslingsoße</i>                                                                                                                                                                                                            |
| Salate                 | <i>Feldsalat mit Croutons, Speck und Vinagrette<br/>Tomate auf Mozzarella mit Basilikum<br/>Karottensalat, Gurkensalat, Krautsalat,<br/>Bohnensalat, Geflügelsalat, Bauernsalat</i>                                                                        |
| Süßes zum<br>Abschluss | <i>Himbeer-Meringe-Parfait<br/>Panna Cotta<br/>Nuss-Kuss</i>                                                                                                                                                                                               |



# Hochzeitsbuffet

ab 40 Personen

42,00 €

pro Person

## Vorspeisen

Vitello-Tonnato  
Schinken auf Honigmelone  
Gefüllte Eier auf Löffleletagere  
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich  
Gemischte Edelfischplatte  
Tomate auf Mozzarella mit Basilikum  
Roastbeef in Dill-Senf-Soße

## Im Glas

Gambas an Aioli  
Antipastisalat  
Geflügelcocktail auf Rucola

## Brot

Baguette, Partybrötchen

## Hauptspeisen

Schweinefilet mit Pfifferlingen  
Kalbsrahmgeschnetztes  
Zwiebelrostbraten vom Rind  
Lachsfilet in Rieslingsoße  
Hähnchenbrustfilet „Gourmet“  
kleine Schnitzelchen

## Beilagen

Spätzle, Knödel,  
Kartoffelgratin, Reis,  
Gemischte Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise

## Salate

Farmersalat  
Hirtensalat  
Rohkostsalat  
Karottensalat  
Nudelsalat  
Bauernsalat

## Süßes zum Abschluss

Schwarzwaldbecher  
Limocello Creme  
Himbeer-Meringe-Parfait (gefrostet)





# Menü „All-Inclusiv“

ab 30 Personen

29,00 €  
pro Person

## Hauptspeisen

Schweinefilet in Pfifferlingrahmsoße  
Putenschnitzel im Knuspermantel  
Zwiebelrostbraten vom Rind  
Jägertaschen gefüllt  
Knusprig gegrillter Krustenbraten  
Gemüseschnitzel (vegetarisch)

## Beilagen

Kartoffelgratin  
Spätzle  
Semmelknödel  
Grillgemüse mediterran (vegetarisch)  
Gemischte Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise

## Soßen

Rahmsoße  
Bratensoße

## Salate

Karottensalat  
Bohnensalat  
Krautsalat  
Gurkensalat  
Feldsalat mit Dressing  
Blattsalat mit Dressing



### Leistungen des Menüs „All-Inclusiv“

- Anlieferung, Abholung und Endreinigung inklusive (im Umkreis von 10 km - ab Sandhausen)
- Menüteller, Besteck und Vorlegebesteck
- Buffettischdecken und Menüschilder









# Warme Menüs

Darfs was besonders Feines sein?

---

## Das Exklusive Menü

ab 30 Personen

### Hauptspeisen

Schweinefilet an Pfifferlingen  
Rindersteaks in Kräuterbutter  
Putenknusperschnitzel  
Lachsfilet in Rieslingsoße  
Gefüllte Jägartaschen

### Beilagen

Spätzle  
Knödel  
Kartoffelgratin  
Reis  
Gemischte Gemüseplatte mit  
Sauce Hollandaise

### Soßen

Rahmsoße  
Bratensoße

### Salate

Blattsalate mit Dressing  
Tomate an Mozzarella  
Gurkensalat  
Karottensalat  
Bohnensalat

**22,00 €** pro Person

## Das Schlemmermenü

ab 30 Personen

### Hauptspeisen

Hirschrücken an Pfifferlingen  
Kleine Schnitzel  
Zwiebelrostbraten vom Rind  
Brandytaler vom Schweinefilet  
Hähnchenbrustfilet „Gourmet“

### Beilagen

Spätzle  
Schupfnudeln  
Semmelknödel  
Kartoffelgratin  
Rotkraut

### Soßen

Hirschsoße  
Rahmsoße

### Salate

Blattssalat mit Dressing  
Bohnensalat  
Weißkrautsalat  
Karottensalat

**23,00 €** pro Person

# Warme Menüs

Darfs was besonders Feines sein?

## Das Feine Menü

ab 20 Personen

### Hauptspeisen

Kalbsgeschnetzeltes  
mit Pfifferlingen  
Kleine Partyschnitzel  
Rouladen vom Rind

### Beilagen

Nudeln  
Knödel  
Kartoffelgratin

### Soßen

Rahmsoße  
Rouladensoße

### Salate

Cocktailsalat  
Tomatensalat  
Gurkensalat

**18,00 €** pro Person

## Das Bürgerliche Menü

ab 20 Personen

### Hauptspeisen

Cordon-bleu  
Knuspriger Krustenbraten gegrillt  
Gefüllter Knödelbraten

### Beilagen

Spätzle  
Semmelknödel  
Bratkartoffeln

### Soßen

Rahmsoße  
Bratensoße

### Salate

Gurkensalat  
Karottensalat  
Krautsalat

**16,00 €** pro Person







# Warme Menüs

Darfs was besonders Feines sein?

## Das Deftige Menü

ab 20 Personen

### Hauptspeisen

Putenknusperschnitzel  
Burgunderbraten vom Rind  
Rahmgeschnetztes vom Schwein

### Beilagen

Kartoffelgratin  
Spätzle  
Semmelknödel

### Soßen

Rahmsoße  
Burgundersoße

### Salate

Krautsalat  
Tomatensalat  
Gurkensalat

**15,50 €** pro Person

## Das Rustikale Menü

ab 20 Personen

### Hauptspeisen

Hacksteaks gefüllt mit Schafskäse  
Gegrillte Hähnchenkeule  
Gefüllte Jägartaschen  
Kleine Schnitzel  
Krustenbraten gegrillt

### Beilagen

Kartoffelgratin

### Soßen

Rahmsoße  
Bratensoße

### Salate

Bauernsalat  
Cocktailsalat  
Tomatensalat

**16,50 €** pro Person



# Warme Menüs

Darfs was besonders Feines sein?

---

## Menü Küchenchef

ab 20 Personen

### Hauptspeisen

Schweinelende an Rahmsoße  
Jägersaschen gefüllt  
Putenknusperschnitzel  
Zwiebelrostbraten vom Rind

### Beilagen

Spätzle  
Semmelknödel  
Kartoffelgratin  
Gemischte Gemüseplatte  
mit Sauce Hollandaise

### Soßen

Rahmsoße  
Zwiebelsoße

### Salate

Blattsalat mit Vinaigrette  
Tomatensalat  
Bohnensalat  
Karottensalat

**18,50 €** *pro Person*

## Das Pfälzer Menü

ab 20 Personen

### Hauptspeisen

Pfälzer Leberknödel  
Maultaschen mit Zwiebelschmelze  
Pfälzer Rollbraten gefüllt  
Pfälzer Saumagen mit  
Röstzwiebeln

### Beilagen

Kartoffelpüree  
Bratkartoffeln  
Sauerkraut

### Soßen

Zwiebelsoße

### Salate

Blattsalate mit Kräuterdressing  
Gurkensalat  
Bohnensalat  
Pfälzer Kartoffelsalat

**15,50 €** *pro Person*

# Kommunion & Konfirmation

## Festtagsmenü

ab 20 Personen

### Vorspeise

Markklößchensuppe

### Hauptspeisen

Festtagslende  
Rouladen vom Rind  
Putenknusperschnitzel  
Lachsfilet in Rieslingsoße  
Gefüllte Jägersaschen

### Beilagen

Spätzle, Reis  
Semmelknödel  
Kartoffelgratin  
Gemischte Gemüseplatte mit  
Sauce Hollandaise

### Soßen

Rouladensoße  
Rahmsoße

### Salate

Blattsalat mit Dressing  
Tomatensalat  
Gurkensalat  
Karottensalat

**25,00 €** pro Person

## Menü „Gourmet“

ab 20 Personen

### Hauptspeisen

Gefüllte Schweinelende  
an Pfefferrahmsoße  
Hähnchenbrustfilet „Gourmet“  
Kleine Kalbsschnitzel  
Zwiebelrostbraten vom Rind  
Gemüseschnitzel

### Beilagen

Spätzle  
Semmelknödel  
Kartoffelgratin  
Gemischte Gemüseplatte mit  
Sauce Hollandaise

### Soßen

Pfeffersoße  
Zwiebelsoße

**20,00 €** pro Person







# Weihnachtsmenüs

---

## ST. NIKOLAUS

ab 20 Personen

**Hauptspeisen**     *Wildgulasch mit Preiselbeeren  
Zwiebelrostbraten vom Rind  
Putenschnitzel im Knuspermantel*

**22,00 €**  
pro Person

**Beilagen**     *Hausgemachte Kartoffelklöße  
Butterspätzle  
Kartoffelgratin*

**Soßen**     *Bratensoße*

**Gemüse**     *Apfelrotkohl  
Winterliche Gemüsevariationen*

## JINGLE BELLS

ab 20 Personen

**Hauptspeisen**     *Entenbrust „Orange“  
Schweinefilet an Pfefferrahmsoße  
Burgunderbraten vom Rind  
Hähnchenbrustfilet „Gourmet“  
Lachsfilet an Rieslingsoße*

**26,00 €**  
pro Person

**Beilagen**     *Hausgemachte Semmelknödel  
Butterspätzle, Reis  
Schupfnudeln, abgeschmelzt mit Butter*

**Soßen**     *Orangensoße*

**Gemüse**     *Apfelrotkohl  
Winterliche Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise*

**Salat**     *Feldsalat mit Croutons und Speck*



# Weihnachtsbuffet

ab 40 Personen

## WEIHNACHTSZAUBER

Abholpreis

42,00 €  
pro Person

### Vorspeisen- buffet

*Entenbrust gegrillt an Preiselbeeren  
Graved Lachs an Honig-Senf-Soße  
Gefüllte Eier auf Löffletagere  
Schinken an Melone  
Partybrötchen*

### Salatbuffet

*Feldsalat mit Croutons und Speck  
Karottensalat  
Bohnensalat  
Gurkensalat  
Krautsalat*

### Hauptspeisen

*Gänsekeule mit karamelierten Maronen  
Schweinefilet an Pilzrahmsoße  
Putenknusperschnitzel mit Mandelsplittern  
Zwiebelrostbraten vom Rind  
Gegrillter Krustenbraten*

### Soßen

*Gänsesoße  
Bratensoße*

### Beilagen

*Kartoffelgratin  
Butterspätzle  
Semmelknödel  
Schupfnudeln  
Apfelrotkohl*

### Süßes zum Abschluss

*Himbeer-Meringe-Parfait  
Lebkuchenmousse  
Tiramisu*

# Dessert

ab 10 Personen

---

## SÜSSES ZUM ABSCHLUSS

Abholpreis

### **Mango-Joghurt-Mousse**

fruchtig Exotisch mit milder Joghurtnote

**3,50 €**

pro Person

### **Walnuss-Mousse**

typischer Geschmack nach Walnüssen

**3,50 €**

pro Person

### **Rotwein-Creme**

locker und sahnig

**3,50 €**

pro Person

### **Weißwein-Creme**

locker und sahnig

**3,50 €**

pro Person

### **Crème brûlée**

mit Karamellzuckerkruste

**4,50 €**

pro Person

### **Himbeer-Meringe-Parfait**

Halbgefrostetes aus Himbeeren und Meringe

**5,00 €**

pro Person

### **Tiramisu**

Löffelbiskuit, Creme aus Mascarpone,  
Kaffee und Amaretto

**5,00 €**

pro Person



# Dessert im Gläschen

ab 10 Personen

## SÜSSES ZUM ABSCHLUSS

Abholpreis

### **Limocello**

Limetten-Joghurt-Creme mit Sahnehäubchen

**3,50 €**

pro Person

### **Bell Amore**

Panna Cotta mit feinem Erdbeerpüree

**3,50 €**

pro Person

### **Kaffee-Shot**

Feine Kaffeemousse auf Kaffeegelee und Panna Cotta

**3,50 €**

pro Person

### **Schwarzwaldmädel**

Schichtdessert aus Schokoladen Sahnecreme, Sauerkirschkompott und Kirschwassermousse

**3,50 €**

pro Person

### **Nuss-Kuss**

Haselnussdessert mit Karamellcreme und Creme Vanille mit gerösteten Haselnussstückchen

**3,50 €**

pro Person

### **Sundowner**

Mousse au Chocolat auf Mandarinenpüree

**3,50 €**

pro Person

### **Joghurt-Himbeer-Traum**

Joghurtcreme zwischen zarter Himbeermousse und fruchtigem Himbeerpüree, garniert mit weißer Raspelschokolade

**3,50 €**

pro Person







# Geschirr & Personal

---

## DELTA'S FINEST

*-unser Partner für Geschirr & sonstiges Equipment-*

### **Menügedeck inkl. Reinigung**

Vorspeiseteller, Menüteller, Dessertteller,  
Gabel, Messer, Dessertlöffel, u.v.m.

### **Gläser- und Geschirrverleih**

### **Stehtisch mit Husse**

### **Pavillons, Bänke, Tische, Zelte**



Telefon: 0621 / 685 02 787 • Mail: [info@deltas-finest.de](mailto:info@deltas-finest.de)

Website: [www.deltas-finest.de](http://www.deltas-finest.de)

## 1A PERSONAL & EVENTS

*-unser Partner für Servicepersonal-*

### **Personal zur Ausgabe**

Bewirtung bei der Essensausgabe

### **Personal zur Bewirtung**

Kompletter Service

### **Grillmeister für Grillbuffet**

mindestens 4 Stunden



Telefon: 0152 / 01906637 • Mail: [info@1a-personal-events.de](mailto:info@1a-personal-events.de)

Website: [www.1a-personal-events.de](http://www.1a-personal-events.de)

---

## AGB - Allgemeine Geschäftsbedingungen

---

- BEZAHLUNG** Eine Anzahlung von 40% der Gesamtsumme ist bei verbindlicher Bestellung in bar oder per Überweisung zu leisten. Bei Abgabe des Partyservicegeschirrs im Laden erfolgt die Restzahlung in Bar oder per Überweisung.
- AUSLIEFERUNG** Für Die Lieferung berechnen wir eine Fahrtpauschale je nach Entfernung. Bei allen Lieferungen behalten wir uns eine Ankunft  $\pm$  20 Minuten zum vereinbarten Zeitpunkt aus personellen oder verkehrstechnischen Gründen vor.
- GESCHIRR-RÜCKGABE** Nach Absprache holen wir schmutziges Geschirr (Pfannen, Platten, Salatschalen, Chafings) wieder ab und berechnen dafür 2,00 € pro Person als Reinigungsgebühr sowie die entsprechenden Fahrtkosten.
- PREISE** Die in diesem Produktkatalog angegebene Preise für alle Speisenangebote beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer von 7%. Bei zusätzlichem Angebot von Service (Geschirr, Servicekräfte, Zusatzoptionen) sind wir vom Gesetzgeber verpflichtet eine Mehrwertsteuer von 19% zu berechnen. Preisänderungen vorbehalten!
- GÜLTIGKEIT** Mit der Bestellung werden unsere Lieferbedingungen anerkannt. Mit dieser Preisliste verlieren alle bisherigen Preislisten ihre Gültigkeit
- ÄNDERUNGEN** Änderungen der Personenanzahl oder Umbestellungen können bis 14 Tage vor Lieferung bearbeitet werden. Wir bitten um Verständnis, dass wir etwaige Änderungen nur bis zu oben genannter Frist beachten können.
- PREISE UND MENGEN** Preise und Mengen sind ab einer bestimmten Personenanzahl kalkuliert. Diese Angaben können Sie hier im Katalog zu dem jeweiligen Produkt entnehmen. Bei geringerer Personenanzahl ist eine engere Auswahl zu treffen oder eine Preisänderung möglich.
- BUFFET- UND MENÜBESPRECHUNGEN** Für Ihre Buffetzusammenstellung kann ein persönliches Gespräch in unserer Hauptfiliale in Reilingen vereinbart werden. Die Beratung ist unverbindlich und kostenlos.





## UNSERE FILIALEN

Alte Friedhofstraße 18, 68799 Reilingen  
Tel.: 06205 2081849

Hauptstraße 123, 69207 Sandhausen,  
Tel.: 06224 172420

[www.metzgerei-ehehalt.de](http://www.metzgerei-ehehalt.de)

