

PARTYSERVICE  
FÜR JEDEN ANLASS



**METZGEREI**  
PARTYSERVICE

**EHEHALT**



---

| <b>INHALTSVERZEICHNIS UNSERER SPEISENAUSWAHL</b> | Seite   |
|--|---|
| <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 12<br>Fingerfood in kleinen Gläschen 13<br>Fingerfood-Bufferet 14-15 |
| <b>KALTE PLATTEN</b>                             | Kalte Platten 16-17<br>Kalt-warmes Plattenbufferet 18-19                                      |
| <b>VORSPEISEN</b>                                | Vorspeisenauswahl 20-21   |
| <b>SUPPEN- UND NUDELGERICHTE</b>                 | Diverse Suppen- und Nudelgerichte 22-23   |
| <b>SALATE</b>                                    | Salatauswahl und Dressings 24-25  |
| <b>VEGETARISCHE UND VEGANE GERICHTE</b>          | Vegetarische Gerichte 26<br>Vegane Gerichte 27  |
| <b>BEILAGEN</b>                                  | Diverse Beilagen 28-29  |
| <b>FLEISCHAUSWAHL</b>                            | Feines vom Schwein, Rind, Kalb und Geflüge 30-35  |
| <b>BUFFERET</b>                                  | Auswahl an diversen Themenbufferets 36-45<br>Hochzeitsbufferet 46-47                          |
| <b>WARMER MENÜS</b>                              | Auswahl an diversen Themenmenüs 48-55   |
| <b>WEIHNACHTEN</b>                               | Weihnachtsmenüs 56<br>Weihnachtsbufferet 57   |
| <b>DESSERT</b>                                   | Dessertauswahl 58-59  |
| <b>GESCHIRR &amp; SERVICE</b>                    | Bedingungen und Preise 60-61  |
| <b>AGB<br/>IMPRESSUM</b>                         | Allgemeine Geschäftsbedingungen 62-63<br>Impressum  |



partyservice  
Ehehalt

Vice  
Ehehalt

# 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*



Partyservice  
Eehalt

# 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 10 Personen

## HALBE BELEGTE BRÖTCHEN AUF PLATTEN GARNIERT

Abholpreis  
je Stück

|   |        |
|---|--------|
| <i>mit Wurst, Salami, Pasteten</i>                                      | 2,60 € |
| <i>mit Käse, Frischkäse</i>   | 2,60 € |
| <i>mit gekochtem und rohem Schinken</i>                                 | 2,90 € |
| <i>mit kaltem Braten und Roastbeef</i>                                  | 3,00 € |
| <i>mit Lachsscheiben und Ei</i>   | 3,50 € |
| <i>mit Tomate, Ei und Gurke</i><br><i>(vegetarisch)</i>                 | 2,50 € |
| <i>mit Tomate-Mozzarella und Basilikumpesto</i><br><i>(vegetarisch)</i> | 2,50 € |
| <b>Schnitzelbrötchen</b><br><i>mit Salat und Zitrone</i>                | 3,50 € |



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



# Canapés

Pro Personn

## FEINE CANAPÉS AUF PLATTEN GARNIERT

Abholpreis  
je Stück

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



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

# Fingerfood

Pro Person

---

## FINGERFOOD - SPEZIALITÄTEN

Abholpreis  
je Stück

*Schnittchen mit Lachs, Forelle, Mett, Käse, Salami*

*Partyfrikadellen* 2,00 €

*Hackbällchen* 2,50 €

*Käsespieße mit Obst* 2,50 €

*Lachsspieße* 3,50 €

*Tomaten-Mozzarella-Spieße* 2,50 €

*Schinken-Melonen-Spieße* 2,50 €

*Vegetarische Gemüsespieße* 2,50 €

*Putenknuspersticks* 3,00 €

*Bruschetta-Schnittchen* 2,50 €

*One-Bits (Blätterteigteilchen)* 1,50 €

*Datteln im Speckmantel* 2,00 €

*Garnelen im Knusperteig* 2,50 €

*Lachscreme auf Pumpernickel* 2,50 €

*Radieschencreme auf Pumpernickel* 2,50 €

# Fingerfood

---

## FINGERFOOD - IN KLEINEN GLÄSCHEN

Abholpreis  
je Stück

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



# Fingerfood-Bufferet

ab 30 Personen inkl. Anlieferung und Dekoration

---

**30,00 €**  
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)  
Pumpernickel mit Lachscreme  
Gefüllte Feigen mit Ziegenkäse (vegetarisch)  
Garnelen im Kartoffelnest  
Schnittchen mit Serrano-Schinken  
Gefüllte Eier auf Löffletagere  
Datteln im Speckmantel  
Lachshäppchen mit Garnele  
Schinken auf Melone  
Wraps gefüllt mit Frischkäse und Rucola (veg.)
- im Glas**                    Geflügelcocktail „Bombay“  
Krabbenscocktail mit Scampi-Spieß  
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

10,00 €

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

## Aufschnittplatte

8,00 €

*Verschiedene Wurstsorten nach Art des Hauses, Braten, Kochschinkensorten, Rohschinkensorten, Salami*

## Fischplatte (zur Vorspeise)

9,50 €  
70 g/Person

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

## Käseplatte

6,50 €  
150 g/Person

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

## Partybrötchen und Baguette

1,30 €



# Kalte Platten

ab 10 Personen

Abholpreis  
pro Person

EMPFEHLUNG

## Geflügelplatte exclusi

13,00 €  
200 g/Person

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

EMPFEHLUNG

## Rustikale Platte

13,00 €  
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, Käseecke, Schinkenvariationen, Lachs, Forelle, Antipastispieße, 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

---

28,00 €  
pro Person

Warme  
Spezialitäten

Putenknuspersticks  
Lendenspießchen gegrillt

Kalte  
Spezialitäten

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

**Edelfischplatte:**

Geräuchertes Forellenfilet, Lachs, Makrelen,  
Lachszöpfen, Preiselbeersahnemeerrettich

**Gemischte Antipastiauswahl:**

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

Salate

Bauernsalat  
Eiersalat  
Nudelsalat  
Tomate an Mozzarella  
Rucolasalat mit Pinienkernen und Basilikum

Fingerfood  
im Gläschen

Geflügelcocktail auf Rucola  
Spaghettisalat mit Oliven

Beilagen

Partybrötchen  
Körnerbrot  
Baguette

Süßes zum  
Abschluss

Baileyscreme im Glas  
Himbeer-Meringe-Parfait  
Tiramisu



# Vorspeisen

Pro Person

---

## WÄHLEN SIE AUS UNSEREN DIVERSEN WARMEN & KALTEN VORSPEISEN

Abholpreis

|   |                                    |
|---|------------------------------------|
| <b>Gegrillte Entenbrust</b><br><i>an Preiselbeeren</i>  | <b>8,50 €</b><br><i>pro Person</i> |
| <b>Vitello Tonnato</b><br><i>Kalbfleisch an Thunfischsoße mit Kapern</i>  | <b>8,50 €</b><br><i>pro Person</i> |
| <b>Caprese zur Sommerzeit</b><br><i>Tomate mit Mozzarella und Basilikum</i>   | <b>4,50 €</b><br><i>pro Person</i> |
| <b>Luftgetrockneter Parmaschinken</b><br><i>auf Honigmelone</i>   | <b>4,00 €</b><br><i>pro Person</i> |
| <b>Gemischte Antipastiplatte</b><br><i>mit marinierten Peperoni, Oliven, Peperdews, Auberginen, Zucchini, Paprika</i> | <b>6,90 €</b><br><i>pro Person</i> |
| <b>Gegrillte Champignons</b><br><i>gefüllt mit Frischkäse</i>   | <b>5,90 €</b><br><i>pro Person</i> |
| <b>Gefüllte ½ Eier</b><br><i>exklusiv garniert auf Löffletagere</i>   | <b>2,00 €</b><br><i>pro Person</i> |
| <b>Roastbeefplatte</b><br><i>mit Senf-Honig-Dip</i>   | <b>9,50 €</b><br><i>pro Person</i> |
| <b>Gemischte Käseplatte</b><br><i>mit Obst und Früchten der Saison garniert</i>                                       | <b>6,50 €</b><br><i>pro Person</i> |
| <b>Gemischte Fischplatte</b><br><i>mit Forelle, Makrele, Lachs, Gambas</i>  | <b>8,50 €</b><br><i>pro Person</i> |
| <b>Gefüllte Feigen</b><br><i>mit Ziegenkäse und Walnüsse</i>  | <b>4,00 €</b><br><i>pro Person</i> |





# Suppen & Nudelgerichte

Pro Person

---

## 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

6,00 €

pro Person

### Spargelcremesuppe

frische Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen

6,50 €

pro Person

## NUDELGERICHTE

### Spaghetti Bolognese

mit gemischtem Hackfleisch und Tomatensoße

5,50 €

pro Person

### Lasagne Italia

mit gemischtem Hackfleisch, gratiniert mit Käse

6,50 €

pro Person

### Lachslasagne

mit Lachsfilet und frischem Spinat

7,50 €

pro Person

### Tagliatelle mit Lachs

mit Lachsstreifen in Sahnesoße

7,50 €

pro Person

### Chili-Con-Carne

mit Bohnen und Kartoffeln

6,50 €

pro Person

### Schwäbische Käsespätzle

mit würzigem Käse gratiniert und Zwiebeln

5,50 €

pro Person

# Salate

Pro Person 3,50 €

---



## UNSERE FRISCHE SALATAUSWAHL

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



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

- Knoblauchdressing
- Essig-Öl-Dressing
- Senfdressing
- Joghurt-Sahne-Dressing
- Balsamico-Dressing







# Vegetarische Gerichte

Pro Person

---

## UNSERE FLEISCHLOSEN SPEZIALITÄTEN

Abholpreis

### **Folienkartoffeln mit Quark**

große Kartoffel gefüllt mit Quark und Schnittlauch

**5,50 €**  
pro Person

### **Gegrillter Schafskäse**

mit frischen Tomaten, Peperoni und Zwiebeln

**7,50 €**  
pro Person

### **Gegrillte Champignons, gefüllt**

mit Creme Fraiche und Kräutern

**5,90 €**  
pro Person

### **Gemüselasagne**

mit frischem Gemüse der Saison,  
mit Käse gratiniert

**6,50 €**  
pro Person

### **Schwäbische Käsespätzle**

gratiniert mit würzigem Käse und Zwiebeln

**5,50 €**  
pro Person

### **Maultaschen**

gefüllt mit Spinat und Brotfüllung

**5,50 €**  
pro Person

### **Lachsmaultaschen**

gefüllt mit feinem Lachs

**6,50 €**  
pro Person



# Vegane Gerichte

Pro Person

---

## UNSERE FLEISCHLOSEN SPEZIALITÄTEN

Abholpreis

### Gemüsespieße

mit mariniertem Tofu

5,00 €

pro Person

### Gemüseschnitzel

mit frischem Gemüse der Saison

6,00 €

pro Person

### Falafel-Bällchen

mit Tomatenreis

5,50 €

pro Person

### Gnocchi-Gemüsepfanne

mit Tomaten, Champignons und Basilikum

5,50 €

pro Person

### Maultaschen

mit Gemüsefüllung und Tofu

5,50 €

pro Person

### Blumenkohl Knuspermedaillon

aus Blumenkohl und Kartoffelflocken

3,00 €

pro Stück

### Rote Beete-Puffer

mit Maispanade

3,50 €

pro Stück

### Kürbis-Chiasamen-Burger

Burger aus Muskatkürbis und Chiasamen, verfeinert mit Kirchererbsen, Pastinaken und Spinat

3,50 €

pro Stück



# Beilagen

Pro Person

---

## KARTOFFELN

Abholpreis

### **Kartoffelgratin**

gratiniert mit würzigem Käse

**3,00 €**

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

**3,00 €**

pro Person

## NUDELN & REIS

### **Hausgemachte Spätzle**

**3,00 €**

pro Person

### **Breite Nudeln**

**3,00 €**

pro Person

### **Reis**

**3,00 €**

pro Person



# Beilagen

Pro Person

## 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

4,00 €  
pro Person

### Gemüseplatte

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

3,00 €  
pro Person

### Spargel mit Hollandaise

Tagespreise  
auf Anfrage



### Unsere frischen hausgemachten Soßen:

- Rahmsauce
- Bratensoße
- Zwiebelsoße
- Puszta-soße
- Champignonsoße
- Currysoße
- Burgundersoße
- Pfefferrahmsauce
- Sauce Hollandaise



# Fleischauswahl

ab 10 Personen

---

## FEINES VOM SCHWEIN

Abholpreis

### Hubertusbraten

gefüllt mit Pilzen, Zwiebeln und Jägersoße

8,00 €

pro Person

### Knödelbraten

mit Semmelknödelfüllung und Bratensoße

8,00 €

pro Person

### Schweinefilet

in klassischer Pfefferrahmsauce

9,00 €

pro Person

### Schweinefilet

in Champignonsoße

9,00 €

pro Person

### Schweinefilet „Waidmann“

in Pfifferlingsauce

9,00 €

pro Person

### Schweinefilet „El Greco“

überbacken mit Schafskäse

9,00 €

pro Person

### Schweinefilet gefüllt mit Brokkoli-Kräuter

in Bratensoße

9,00 €

pro Person

### Brandytaler (Lendenscheiben)

im Speckmantel mit Whiskeysoße

9,00 €

pro Person

### Knusprig gegrillter Krustenbraten

von der Schulter, durchwachsen

7,50 €

pro Person

### Kasseler im Brotteig

vom Rücken mager

8,00 €

pro Person

### Grillschinken

mit knuspriger Kruste

8,00 €

pro Person

# Fleischauswahl

ab 10 Personen

---

## „EHEHALT'S SPEZIALITÄTEN!“

Abholpreis

### Jägertaschen

gefüllt mit Champignon-Zwiebel-Füllung

7,50 €

pro Person

### Hirtentaschen

gefüllt mit Schafskäse-Knoblauch-Füllung

7,50 €

pro Person

### Flammtaschen

gefüllt mit Schinken-Flammkrusten-Füllung

7,50 €

pro Person

### Pizzataschen

gefüllt mit Salami, Käse und Schinken

7,50 €

pro Person

## RUSTIKALES VOM SCHWEIN

Abholpreis

### Hacksteaks

2,60 €

pro Stück

### Hacksteaks, gefüllt

gefüllt mit Schafskäse

2,90 €

pro Stück

### Schnitzel paniert / klein

3,00 €

pro Stück

### Schnitzel paniert / groß

4,00 €

pro Stück

### Cordon-Bleu paniert

gefüllt mit Käse und Kochschinken

5,00 €

pro Stück

### Schnitzel paniert / 2 Stück klein

mit Rahm-/Braten- oder Champignonsoße

7,00 €

pro Person

# Fleischauswahl

ab 10 Personen

---

## FEINES VOM RIND

Abholpreis

**Sauerbraten**  
*nach badischer Art*

**9,50 €**  
*pro Person*

**Badisches Rindfleisch**  
*Tafelspitz mit Meerrettich*

**10,50 €**  
*pro Person*

**Rinderrollbraten**  
*mit Dörrfleisch-Zwiebelfüllung*

**9,50 €**  
*pro Person*

**Zwiebelrostbraten**  
*in einer pikanten Röstzwiebelsoße*

**9,50 €**  
*pro Person*

**Burgunderbraten**  
*in feiner Rotweinsauce*

**9,50 €**  
*pro Person*

**Rinderrouladen, gefüllt**  
*in pikanter Sauce*

**9,50 €**  
*pro Person*

**Rumpsteaks**  
*geschmort mit Bratzwiebeln*

**12,00 €**  
*pro Person*

**Rindersteaks**  
*gegrillt in Kräuterbuttermarinade*

**10,00 €**  
*pro Person*

**Rindergulasch**  
*in herzhafter Sauce*

**8,50 €**  
*pro Person*





# Fleischauswahl

ab 10 Personen

---

## FEINES VOM KALB

Abholpreis

**Kalbsgeschnetzeltes**  
mit Pfifferlingen in Rahmsauce

10,00 €  
pro Person

**Kalbsbraten**  
in feiner Pfifferlingrahmsauce

10,00 €  
pro Person

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

10,00 €  
pro Person

**Saltimbocca**  
Kalbsschnitzel mit Schinken und Salbei

12,00 €  
pro Person

## DELIKATES VOM GEFLÜGEL

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

8,00 €  
pro Person

**Putengeschnetzeltes**  
in Rahmsauce oder Mediterran

8,50 €  
pro Person

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

10,00 €  
pro Person

**Putenknusperschnitzel**  
im Cornflakesmantel

3,50 €  
pro Stück

**Hähnchenbrustfilet „Gourmet“**  
gefüllt mit Kräuterbutter und Champignons

3,50 €  
pro Stück

**Hähnchenbrustfilet „Mediterran“**  
gefüllt mit Tomate-Mozzarella

3,50 €  
pro Stück

**Hähnchenkeulen**  
Knusprig gegrillt

3,00 €  
pro Stück

# Fleischauswahl

ab 10 Personen

## FLEISCHKÄSE-VARIATIONEN

je 250g  
pro Person

### *Klassischer Fleischkäse*

Tagespreise  
auf Anfrage

### *Pizzafleischkäse*

mit Salami, Schinken, Käse und Champignons

Tagespreise  
auf Anfrage

### *Zwiebelfleischkäse*

mit Röstzwiebeln verfeinert

Tagespreise  
auf Anfrage

### *Leberkäse*

mit Majoran, Petersilie und Leberstückchen

Tagespreise  
auf Anfrage

### *Kalbsfleischkäse*

mit 20% feinem Kalbfleisch

Tagespreise  
auf Anfrage

### *Putenfleischkäse*

mit 30% feinem Putenfleisch

Tagespreise  
auf Anfrage



Die Fleischkäsesorten können bei uns fertig gegart oder in Aluschalen zum selber backen gekauft werden.

**Beilagenempfehlung:**

Kartoffelsalat, Bratkartoffel, Senf und saure Gurken



## SCHNITZELBUFFET

17,00 €  
pro Person

|              |  |
|--------------|--|
| Hauptspeisen | <i>Kleine Partyschnitzel<br/>Putenknusperschnitzel im Cornflakesmantel<br/>Gefüllte „Italienische Schnitzel“<br/>Schweineschnitzel „Cordon-Bleu“<br/>Hähnchenschnitzel gefüllt<br/>mit Kräuterbutter und Champignons<br/>Hähnchenschnitzel gefüllt<br/>mit Tomate und Mozzarella<br/>Gemüseschnitzel (vegetarisch)</i> |
| Soßen        | <i>Rahmsoße<br/>Paprikasoße<br/>Bratenssoße</i>  |
| Salate       | <i>Nudelsalat<br/>Krautsalat<br/>Karottensalat<br/>Tomatensalat<br/>Kartoffelsalat<br/>Gurkensalat<br/>Bauernsalat</i>   |
| Brot         | <i>Partybrötchen<br/>Baguette</i>  |



Auf Wunsch extra Beilagen:  
Kartoffelgratin  
Spätzle

Aufpreis  
**3,00 €**  
pro Person

## 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

30,00 €  
pro Person

|                     |   |                                  |
|---------------------|---|----------------------------------|
| Vorspeisen          | Tomate auf Mozzarella mit Basilikum<br>Gemischte Antipastiauswahl<br>(Zucchini, Oliven, Paprika, Peperoni, Peperdews)<br>Gegrillter Schafskäse (heiß)   |                                  |
| Brot                | Partybrötchen<br>Knoblauchbrot<br>Peperonibaguette  |                                  |
| Hauptspeisen        | Gegrillte Schwenksteaks mager<br>Hacksteaks mit Schafskäse gefüllt<br>Scharfe Paprikawürstchen<br>Grillwürste „Thüringer Art“<br>Putensteaks „Bombay“<br>Gefüllte Hirtenspieße mit Schafskäse<br>Zigeunerspieße mit Zwiebeln und Dörrfleisch<br>Putenspieße mit Datteln im Speckmantel<br>Rindersteaks in Kräuterbutter mariniert |                                  |
| Fisch<br>-optional- | Scampi Spieße<br>Lachsfilet mariniert   | 5,00 €<br>Aufpreis<br>pro Person |
| Vegatarisch         | Gemüsespieße und Grillgemüse  |                                  |
| Salate              | Nudelsalat, Eiersalat,<br>Kartoffelsalat, Gurkensalat,<br>Farmersalat, Bauernsalat,<br>Schichtsalat, Spaghettisalat,<br>Karottensalat,<br>Blattsalat mit Dressing nach Wahl   |                                  |

# Buffet

ab 30 Personen

---

## RUSTIKALES BUFFET

**29,00 €**  
pro Person

### Vorspeisen

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

### Hauptspeisen

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

### Salate

Nudelsalat  
Krautsalat  
Kartoffelsalat  
Karottensalat  
Bauernsalat  
Spaghettisalat  
Blattsalat mit Dressing

### Brot

Knoblauchbaguette  
Zwiebelbaguette  
Partybrötchen



#### Auf Wunsch extra Beilagen:

Kartoffelgratin  
Spätzle  
Rosmarinkartoffeln

Aufpreis  
**3,00 €**  
pro Person



# Buffet

ab 30 Personen

## BAYRISCHER ABEND

27,00 €  
pro Person

|                     |   |
|---------------------|---|
| Vorspeisen          | <i>Pumpenickel 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/>Leberkäse frisch aus dem Backofen<br/>Bayrische Leberknödel auf Kraut<br/>Knusprig gegrillter Krustenbraten<br/>Mini-Grillhaxen mit Biersoße<br/>Grillschinken überbacken</i> |
| Beilagen            | <i>Sauerkraut<br/>Bratkartoffeln<br/>Semmelknödel <i>oder</i> Kartoffelknödel</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>  |






# Buffet

ab 40 Personen

## SCHLEMMERBUFFET

**36,00 €**  
pro Person

|                            |   |
|----------------------------|---|
| <b>Vorspeisen</b>          | <i>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</i> |
| <b>Im Glas</b>             | <i>Krabbencocktail an Blattsalat<br/>Geflügelcocktail an Rucola</i>   |
| <b>Brot</b>                | <i>Partybrötchen und Baguette</i>   |
| <b>Hauptspeisen</b>        | <i>Gefülltes Schweinefilet an Pfifferlingen<br/>Zwiebelrostbraten vom Rind<br/>Gefüllte Jägertaschen<br/>Kleine Partyschnitzel<br/>Hähnchenbrustfilet „Gourmet“</i>   |
| <b>Beilagen</b>            | <i>Spätzle, Kartoffelgratin<br/>Semmelknödel, Bandnudeln</i>  |
| <b>Soßen</b>               | <i>Rahmsoße</i>   |
| <b>Salate</b>              | <i>Tomatensalat, Gurkensalat<br/>Krautsalat, Karottensalat<br/>Bohnensalat, Maissalat<br/>Blattsalat mit Dressing nach Wahl</i>   |
| <b>Süßes zum Abschluss</b> | <i>Himbeer-Meringe-Parfait (gefrostet)<br/>Sundowner<br/>Kaffee-Shot</i>  |



# Buffet

ab 30 Personen

## ITALIENISCHER SOMMERTRAUM

33,00 €  
pro Person

|                     |  |
|---------------------|--|
| Vorspeisen          | <i>Spaghettisalat „Napoli“<br/>Parmaschinken auf Melone<br/>Tomate auf Mozzarella mit Basilikum<br/>Gemischte Antipasti<br/>Edelräucherlachs mit Dip<br/>Bruschetta-Schnitten „Dreierlei“<br/>Vitello-Tonnato (Kalbfleisch an Thunfischsoße)</i> |
| Brot                | <i>Ciabattabrot<br/>Knoblauchbrot</i>  |
| Hauptspeisen        | <i>Italienische Lasagne<br/>Hähnchenbrust mit Tomate-Mozzarella<br/>Seezungenröllchen an Krabbensoße<br/>Tagliatelle mit Lachs und Rucola</i>  |
| Beilagen            | <i>Reis<br/>Tagliatelle in Butter<br/>Kartoffeln an Rosmarin<br/>Grillgemüse (vegan)</i>   |
| Soßen               | <i>Kalbssöße</i>   |
| Süßes zum Abschluss | <i>Panna Cotta auf Fruchtspiegel<br/>Hausgemachtes Tiramisu</i>  |





## EXKLUSIVES BUFFET

43,00 €  
pro Person

|                            |   |
|----------------------------|---|
| <b>Vorspeisen</b>          | <i>Gegrillte Entenbrust an Preiselbeergelee<br/>Kanadischer Hummer mit Cocktailsoße<br/>Gefüllte Eier mit Gambas und Kaviar<br/>Gemischte Edelfischplatte<br/>Lachsforelle am Stück<br/>Vitello Tonnato (Kalbfleisch)<br/>Riesengarnelen in Knoblauchsoße<br/>Gebackene Champignons mit Dip</i> |
| <b>Brot</b>                | <i>Baguette, Partybrötchen</i>  |
| <b>Hauptspeisen</b>        | <i>Hirschrücken auf Waldpilzen<br/>Schweinefilet mit Pfifferlingen<br/>Rindersteaks mit Kräuterbutter<br/>Putenknuiperschnitzel im Cornflakesmantel<br/>Lachsfilet in Weißweinsoße</i>  |
| <b>Beilagen</b>            | <i>Kartoffelgratin, Spätzle, Schupfnudeln, Reis<br/>Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise</i>  |
| <b>Soßen</b>               | <i>Rahmsoße und Bratensoße</i>  |
| <b>Salate</b>              | <i>Feldsalat mit Croutons, Speck und Vinagrette<br/>Tomate auf Mozzarella mit Basilikum<br/>Karottensalat, Gurkensalat, Krautsalat,<br/>Bohnensalat, Geflügelsalat, Bauernsalat</i>   |
| <b>Süßes zum Abschluss</b> | <i>Himbeer-Meringe-Parfait (gefrostet)<br/>Baileys-Creme<br/>Mousse au Chocolat<br/>Käsevariationen</i>   |

# Hochzeitsbuffet

ab 40 Personen

---

## HOCHZEITSBUFFET

**39,00 €**  
pro Person

|                     |   |
|---------------------|---|
| Im Gläschen         | <i>Gemügesticks an Aioli<br/>Antipastisalat<br/>Geflügelcocktail auf Rucola</i>   |
| Vorspeisen          | <i>Schinken auf Honigmelone<br/>Gefüllte Eier auf Löffleetagere<br/>Räucherlachs mit Sahnemeerrettich<br/>Gemischte Edelfischplatte<br/>Tomate auf Mozzarella mit Basilikum<br/>Roastbeef in Dill-Senf-Soße</i> |
| Brot                | <i>Baguette, Partybrötchen</i>  |
| Hauptspeisen        | <i>Schweinefilet mit Pfifferlingen<br/>Wiener Schnitzel<br/>Zwiebelrostbraten vom Rind<br/>Lachsfilet in Weißweinsauce<br/>Hähnchenbrustfilet „Gourmet“</i>   |
| Beilagen            | <i>Spätzle, Knödel, Kartoffelgratin, Reis,<br/>Gemischte Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise</i>   |
| Salate              | <i>Farmersalat, Hirtensalat,<br/>Rohkostsalat, Karottensalat,<br/>Nudelsalat</i>  |
| Süßes zum Abschluss | <i>Schwarzwaldbecher<br/>Amarettomousse auf Kaffeegelee<br/>und Mascarponecreme<br/>Obstplatte</i>  |





# Menü „All-Inclusiv“

ab 30 Personen

Alles  
inklusive

**29,00 €**  
pro Person

**Hauptspeisen**     *Schweinefilet in Pfifferlingrahmsoße  
Putenschnitzel im Knuspermantel  
Zwiebelrostbraten vom Rind  
Jägertaschen gefüllt  
Knusprig gegrillter Krustenbraten*

**Beilagen**             *Kartoffelgratin  
Spätzle  
Semmelknödel  
Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise*

**Salate**                 *Karottensalat  
Bohnensalat  
Krautsalat  
Gurkensalat  
Feldsalat mit Dressing  
Blattsalat mit Dressing*



## Leistungen des Menüs „All-Inclusiv“

- Anlieferung und Abholung (im Umkreis von 10 km) inkl.
- Menüteller, Besteck und Vorlegebesteck
- Buffettischdecken und Menüschilder
- Endreinigung







# Warme Menüs

Darfs was besonders Feines sein?

---

## Das Exklusive Menü

ab 25 Personen

### Hauptspeisen

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

### Beilagen

Spätzle  
Knödel  
Kartoffelgratin  
Reis  
Gemischte Gemüseplatte

### Soßen

Rahmsoße  
Bratensoße

### Salate

Blattsalate mit Dressing  
Tomate an Mozzarella  
Gurkensalat  
Karottensalat

**21,50 €** pro Person

## Das Schlemmermenü

ab 25 Personen

### Hauptspeisen

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

### Beilagen

Spätzle  
Schupfnudeln  
Bratkartoffeln  
Semmelknödel  
Kartoffelgratin

### Soßen

Hirschsoße  
Rahmsoße

### Salate

Blattsalat mit Dressing  
Grüner Bohnensalat  
Vitalsalat  
Weißkrautsalat

**22,50 €** pro Person

# Warme Menüs

Darfs was besonders Feines sein?

## Das Feine Menü

ab 15 Personen

### Hauptspeisen

Kalbsgeschnetzeltes  
mit Pfifferlingen  
Kleine Partyschnitzel  
Rouladen vom Rind

### Beilagen

Nudeln  
Knödel  
Kartoffelgratin

### Salat

Krautsalat  
Cocktailsalat  
Tomatensalat  
Gurkensalat

**17,00 €** pro Person

## Das Bürgerliche Menü

ab 15 Personen

### Hauptspeisen

Badischer Sauerbraten  
Knuspriger Krustenbraten  
Gefüllter Knödelbraten

### Beilagen

Spätzle  
Semmelknödel  
Rotkraut

### Salate

Gurkensalat  
Karottensalat  
Krautsalat

**16,00 €** pro Person





# Warme Menüs

Darfs was besonders Feines sein?

## Das Deftige Menü

ab 15 Personen

### Hauptspeisen

Gegrillter Krustenbraten  
Putenknusperschnitzel  
Burgunderbraten vom Rind  
Rahmgeschnetzeltes

### Beilagen

Kartoffelgratin  
Spätzle  
Nudeln

### Salate

Krautsalat  
Tomatensalat  
Gurkensalat

**15,50 €** pro Person

## Das Rustikale Menü

ab 15 Personen

### Hauptspeisen

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

### Beilagen

Kartoffelgratin

### Salate

Bauernsalat  
Cocktailsalat  
Tomatensalat

**16,50 €** pro Person



# Warme Menüs

Darfs was besonders Feines sein?

---

## Menü Küchenchef

ab 15 Personen

### Hauptspeisen

Schweinelende an Rahmsoße  
Jägertaschen gefüllt  
Putenknusperschnitzel  
Zwiebelrostbraten vom Rind

### Beilagen

Spätzle  
Semmelknödel  
Kartoffelgratin  
Gemischte Gemüseplatte  
mit Sauce Hollandaise

### Salate

Blattsalat mit Vinaigrette  
Tomatensalat  
Bohnensalat  
Karottensalat

**18,00 €** pro Person

## Das Pfälzer Menü

ab 15 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 & Konfirmatio

## Festtagsmenü

ab 20 Personen

### Vorspeise

Markklößchensuppe

### Hauptspeisen

Festtagslende  
Rouladen vom Rind  
Putenknusperschnitzel  
Lachsfilet in Rieslingsoße  
Gefüllte Jägertaschen

### Beilagen

Spätzle, Reis  
Semmelknödel  
Kartoffelgratin  
Gemischte Gemüseplatte

### Soßen

Rouladensoße  
Rahmsoße

### Salate

Blattsalat mit Dressing  
Tomatensalat  
Gurkensalat  
Karottensalat

**24,50 €** pro Person

## Menü „Gourmet“

ab 15 Personen

### Hauptspeisen

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

### Beilagen

Spätzle  
Semmelknödel  
Kartoffelgratin  
Gemischte Gemüseplatte

### Soßen

Pfeffersoße  
Zwiebelsoße

### Salate

Feldsalat mit  
Joghurt-Sahne-Dressing

**19,50 €** pro Person





# Weihnachtsmenüs

---

## ST. NIKOLAUS

ab 15 Personen

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

**19,00 €**  
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*

**23,00 €**  
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

**36,00 €**  
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

### **Mousse au Chocolat**

luftiges Mousse aus dunkler Schokolade

**3,00 €**  
pro Person

### **Vanillemousse**

luftiges Mousse mit Vanillemark

**3,00 €**  
pro Person

### **Baileys-Creme**

Lecker bis zum letzten Löffel

**3,00 €**  
pro Person

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

Halbgefrostetes aus Himbeeren und Meringe

**4,00 €**  
pro Person

### **Panna Cotta mit Fruchtspiegel**

feiner italienischer Sahnepudding

**3,00 €**  
pro Person

### **Tiramisu**

Löffelbiskuit, Creme aus Mascarpone,  
Kaffee und Amaretto

**4,00 €**  
pro Person



# Dessert im Gläschen

ab 10 Personen

## SÜSSES ZUM ABSCHLUSS

Abholpreis

### **Limocello**

Limetten-Joghurt-Creme mit Sahnehäubchen

3,00 €

pro Person

### **Bell Amore**

Panna Cotta mit feinem Erdbeerpüree

3,00 €

pro Person

### **Kaffee-Shot**

Feine Kaffeemousse auf Kaffeegelee und Panna Cotta

3,00 €

pro Person

### **Schwarzwaldmädel**

Schichtdessert aus Schokoladen Sahnecreme, Sauerkirschkompott und Kirschwassermousse

3,00 €

pro Person

### **Nuss-Kuss**

Haselnussdessert mit Karamellcreme und Creme Vanille mit gerösteten Haselnussstückchen

3,00 €

pro Person

### **Alpenkracher**

Topfencreme mit Marillenkompott und gerösteten Weizen-Haselnuss-Bröseln

3,00 €

pro Person

### **Mamma Mia**

Feine Amarettomousse auf Kaffeegelee und Mascarponecreme

3,00 €

pro Person

### **Sundowner**

Mousse au Chocolat auf Mandarinenpüree

3,00 €

pro Person





# Geschirr & Service

---

## GESCHIRR & SONSTIGES

### *Menügedeck inkl. Reinigung*

*Vorspeiseteller, Menüteller, Dessertteller,  
Gabel, Messer, Dessertlöffel*

### *Gläser- und Geschirrverleih*

## PERSONAL

### *Personal zur Ausgabe*

*Bewirtung bei der Essensausgabe*

### *Personal zur Bewirtung*

*Kompletter Service*

### *Grillmeister für Grillbuffet*

*mindestens 3 Stunden*

## GARNITUREN ZUM VERLEIH

### *Steh Tisch mit Husse*

### *Pavillons, Bänke, Tische, Zelte*

## GRILLVERLEIH

*Verleih & Reinigung Grill,  
Grillbesteck, Gasverbrauch*

---

## 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 1,50 € 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)

