

Platten

Gemischte Aufschnittplatte	3,70 €/pP
Rustikale Wurstplatte	4,30 €/pP
Feinschmeckerplatte (Schinken, Pasteten usw.)	5,50 €/pP
Käseplatte	4,90 €/pP
Fischplatte	7,80 €/pP

Fingerfood und Snacks

Paniertes Minischnitzel am Spieß	1,90 €/St.
Fleischbällchen am Spieß	1,90 €/St.
Fleischspieße von Pute oder Schwein	1,90 €/St.
Canapes mit Wurst oder Käse	1,90 €/St.
Canapes mit Schinken oder Braten	2,00 €/St.
Canapes mit Lachs oder Forelle	2,40 €/St.
Canapes mit Terrinen oder Pasteten	2,40 €/St.
Halbe belegte Brötchen mit Wurst oder Käse	2,20 €/St.
Halbe belegte Brötchen mit Schinken o. Fisch	2,40 €/St.
Grissini in Parmaschinken	1,50 €/St.
Garnelenspieß	2,90 €/St.
Gemüwestreifen mit Dips	3,80 €/pP
Käsespieße	1,50 €/St.
Mozzarellaspieße	1,50 €/St.
Anti-Pasti-Spieße	1,50 €/St.

Suppen

Gulaschsuppe	3,80 €/pP
Maultaschensuppe	3,80 €/pP
Flädlessuppe	3,50 €/pP
Festtagssuppe	3,80 €/pP
Brätklößchensuppe oder Markklößchen	3,80 €/pP

Vorspeisen

Tomaten-Mozzarella mit Balsamico und Basilikum	3,50 €/pP
Hausgemachte Antipasti	3,70 €/pP
Schinken auf Melone	3,90 €/pP

Salate

Schwäbischer Kartoffelsalat	2,20 €/pP
Nudelsalat	2,20 €/pP
Weißkrautsalat	2,20 €/pP
Tomatensalat	2,20 €/pP
Gurkensalat	2,20 €/pP
Karottensalat	2,20 €/pP
Bohnensalat	2,20 €/pP
Griechischer Salat	2,70 €/pP
Grüner gemischter Salat mit 2 Dressings	2,50 €/pP
Gemischter Salat (5 Salatvarianten)	3,90 €/pP
Fleischsalat oder Wurstsalat	3,70 €/pP
Ochsenmaulsalat	3,70 €/pP
Krabbensalat	6,90 €/pP

Beilagen

Kroketten	2,50 €/pP
Spätzle	2,50 €/pP
Kartoffelgratin	2,50 €/pP
Pellkartoffeln in Petersilie	2,50 €/pP
Semmelknödel mit Speck und Petersilie	2,90 €/pP
Reis	2,20 €/pP
Wilde Kartoffeln	2,50 €/pP
Gemischtes Gemüse in Butter geschwenkt	2,50 €/pP
Sauer-oder Rotkraut	2,50 €/pP

Aufläufe ab 10 Portionen

Vegetarische Gemüselasagne	4,90 €/pP
Fleischlasagne	4,90 €/pP
Maultaschenaufwurf	4,90 €/pP

Desserts

Tiramisu	4,50 €/pP
Schoko-Mousse	3,70 €/pP
Vanille-Mousse	3,70 €/pP
Rote Grütze nach Sylter Art mit Vanillesauce	4,50 €/pP
Frischer Obstsalat mit Früchten der Saison	4,50 €/pP
Vanille-Quark mit echter Bourbon Vanille	3,50 €/pP

Hauptgänge Kategorie 1 (Fleisch Rohgewicht 250-300g pP)

Panierte Mini-Schnitzel von Pute oder Schwein	3,70 €/pP
Großes paniertes Schnitzel (Pute oder Schwein)	3,70 €/pP
Cordon Bleu	4,50 €/pP
Gegrillter Schweinebauch in Kräuterkruste	4,50 €/pP
Hackbällchen	3,70 €/pP
Fleischkäse (Pizza, Zwiebel, Normal)	3,70 €/pP
Rollbraten in feiner Kräuterkruste	4,90 €/pP
Schweinebraten	3,50 €/pP

Hauptgänge Kategorie 2 (Fleisch Rohgewicht 250-300g pP)

Hähnchenbrustfilet	5,70 €/pP
Hähnchenbrustfilet mit Sesamkruste	5,70 €/pP
Putenbraten auch gefüllt mit Kalbsbrät	5,70 €/pP
Putengeschnetzeltes	5,50 €/pP
Kasslerrücken oder Kasslerhals	4,70 €/pP
Kassler im Blätterteig	5,50 €/pP
Krustenbraten	4,70 €/pP

Hauptgänge Kategorie 3 (Fleisch Rohgewicht 250-300g pP)

Sauerbraten vom Rind	6,90 €/pP
Rinder-oder Kalbsbraten	6,90 €/pP
Gefüllte Kalbsbrust	6,90 €/pP
Kalbsgeschnetzeltes	6,90 €/pP
Zartes Kalbsgulasch	6,90 €/pP
Lachsfilet	6,90 €/pP
Schweinefilet in Champignonrahmsauce	6,90 €/pP
Schweinehaxen oder Minihaxen	6,90 €/pP
Spanferkel am Stück (ca.500-600gpP ab 25 Personen)	6,90 €/pP
Kalbshaxe ab 4 Personen	8,90 €/pP

Hauptgänge Gourmet

Gefülltes Rinderfilet	14,50 €/pP
Kalbsfilet natur	14,50 €/pP
Rinderfilet Stroganoff Art	14,50 €/pP

Soßen

Braten, Rahm oder Champignonrahmsauce	1,20 €/pP
---------------------------------------	-----------

Stellen Sie Sich Ihr Menü selber zusammen und sparen Sie bis zu 30 % und mehr.

Menü 1:

- 1 Vorspeise
- Gemischter Salat (5 Salatvarianten)
- 3 Beilagen
- 1 Dessert
- 1 Hauptgang Kategorie 1 + Soße
- 1 Hauptgang Kategorie 2 + Soße

Ab 20 Personen für nur 16,90 €/pP

Menü 2:

- Gemischter Salat (5 Salatvarianten)
- 2 Beilagen
- 2 Hauptgänge Kategorie 1+ Soße

Ab 20 Personen für nur 12,90 €/pP

Menü 3

- 1 Suppe
- 1 Vorspeise
- Gemischter Salat (5 Salatvarianten)
- 4 Beilagen
- 1 Hauptgang Kategorie 1 + Soße
- 1 Hauptgang Kategorie 2 + Soße
- 1 Hauptgang Kategorie 3 + Soße
- 2 Desserts

Ab 20 Personen 26,90 €/pP

Menü 4

- 3 Beilagen
- 1 Hauptgang Kategorie 1 + Soße
- 1 Hauptgang Kategorie 3 + Soße

Ab 20 Personen 12,90 €/pP

Menü 5

- Kartoffelsalat
- 1 Hauptgang Kategorie 1

Ab 20 Personen 5,50 €/pP

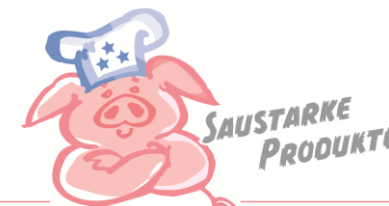
Verleih:

- | | |
|---------------------------------------|-----------|
| - Menüteller | ab 0,30 € |
| - Salat- bzw. Kuchenteller | ab 0,30 € |
| - Menübesteck (Messer und Gabel) | ab 0,40 € |
| - Kaffeebesteck (Löffel und Gabel) | ab 0,40 € |
| - Sektgläser ca.0,2l | ab 0,30 € |
| - Schorle-bzw. Saftgläser 0,25l | ab 0,30 € |
| - Wasserglas 0,25l | ab 0,30 € |
| - Stehtische | ab 9,90 € |
| - Hussen für Stehtische mit Reinigung | ab 7,90 € |
| - Zelt 3 x 6 m | 60,00 € |
| - Service-oder Grillpersonal, 1h | 29,90 € |

Nach Absprache bekommen Sie bei uns auch Ton und Lichttechnik, Getränke, Biertische, Kühlanhänger, Gas, Grill, Fritteusen, Feuerwerk und alles was Sie für ein gelungenes Fest benötigen. Sprechen Sie uns an.

Was man wissen sollte:

- **Alle Preise sind Bruttopreise** inkl.7% MwSt. bei Abholung bzw. Lieferung ohne Aufbau , bei Lieferung mit Aufbau ist ein anderer Mehrwertsteuersatz 19% fällig so dass die Preise abweichen können.
- Für Lieferung außerhalb von Niefern wird je nach Aufwand und Entfernung eine Lieferpauschale von 1,00 € pro gefahrenen km fällig. Ab einem Auftragswert von 120.-€ ist die Lieferung bis 15km gratis.
- Wir liefern Ihnen alles fix und fertig geschnitten, inklusive Warmhaltebehälter, Beilegebesteck und Brennpasten.
- Bezahlung erfolgt bei Rückgabe des gereinigten Inventars in Bar oder per EC-Zahlung.
- Sehr gerne übernehmen wir auch gegen einen Aufpreis von 3% des Gesamtwerts die Reinigung der Behälter. Für Abholung der Behälter (Inventar) werden nochmals 25.-€ Pauschale fällig.
- Sonntags und Feiertags nehmen wir nur Aufträge ab 300.-€ entgegen.
- Alle Preise sind ab 12.2.2018 gültig. Alte Preise haben keine Gültigkeit mehr.



MEIN-METZGERMEISTER

METZGEREI · TAGESESSEN
CATERING · PARTYSERVICE

Partyservice

für kleine und größere Festlichkeiten

LECKER UND INDIVIDUELL

Jede Veranstaltung braucht eine

besondere Note und soll einzigartig sein!

Leckere Speisen, ein reibungsloser Ablauf und eine durchdachte Organisation –

nur so kann Ihre Veranstaltung ein Erfolg werden!

Jahrelange Erfahrung in der Gastronomie und das

Wissen über gesunde Fleisch-,

Wurst- und Fischspezialitäten

sind die Basis für Ihre gelungene Veranstaltung und

zufriedene Gäste. Profitieren Sie von der Kreativität

eines erfahrenen Metzgermeisters und Gastronomen,

„damit es Ihren Gästen schmeckt!“

Und was die Preise anbelangt: Wir sind auf dem

Boden der Tatsachen geblieben.

MEIN-METZGERMEISTER

JOACHIM BIRKENHEIER

HAUPTSTR.35

75223 NIEFERN

TEL.: 07233 / 9449208

WWW.MEIN-METZGERMEISTER.DE

WWW.FACEBOOK.COM/MEIN.METZGERMEISTER