



PARTYSERVICE

...so geht lecker!



MENÜKATALOG

IHR PARTY- UND CATERINGSERVICE





FRONT-COOKING-MENÜ

» MILANO «

Buffet Kalt

bunte Antipasti-Platte mit Oliven, gefüllten Paperini und getrockneten Tomaten

gegrillte Paprika und Zucchini

Vitello Tonnato

Original Parmaschinken mit Zuckermelone und Pinienkerne

Gemischte Salamiplatten mit Feigen

Gemischte Salatplatte mit Rucola, Radicchio und Parmesan

Tomatenplatte Caprese mit Mozzarella und Basilikum

... mit ofenfrischem Baguette

Buffet Warm

Piccata milanese von der Pute *(vor Ort gebraten)*

Riesengarnele "Padella" mit Knoblauch und Rosmarin *(vor Ort gebraten)*

Geschmorte Kalbshaxe "Osso Buco"

Rosmarinkartoffeln

Knoblauchspaghetti mit Cocktailtomaten

Bavettenudeln aus dem Parmesanlaib mit Pesto *(vor Ort serviert)*

Dessert

Tiramisu im Gläschen

Panna Cotta mit Passionsfrucht



FRONT-COOKING-MENÜ

» CATALUÑA «

Serrano-Schinken mit Cantaloupe-Melone

Tapenade von schwarzen Oliven

Tomatensalat mit Thunfisch und Ei

Meeresfrüchtesalat mit Pulpo

Datteln im Speckmantel *(vor Ort gebraten)*

Zitronenhähnchen von der Unterkeule

Albondigas vom Rind in würziger Tomatensauce

Patatas Bravas *(vor Ort frittiert)*

Tortilla de Patatas

Paella Vegetales *(vor Ort geschmort)*

... ofenfrisches Baguette

Dessert

Crema Catalana

Panna Cotta mit Passionsfrucht





BADISCHES MENÜ



BAYERISCHES MENÜ



Vorspeise

Variation von der Schwarzwaldforelle mit Sahnemeerrettich
 Carpaccio vom Schwarzwälder Schinkenspeck mit Steinpilzen
 . . . dazu ofenfrisches Baguette

Suppe

Rinderkraftbrühe mit Flädle

Salat

Frischer Feldsalat (saisonal)
 mit Apfel-Speck-Vinaigrette und Croutons

Hauptgang

Schweinemedallions mit frischen Pfifferlingen (saisonal)
 Burgunderbraten vom Qualivo-Rind
 Ragout vom heimischem Reh mit Preiselbeeren
 vegetarische Gemüseplätzchen *Veggie*

hausgemachte Spätzle

geschmelzte Serviettenknödel

Gemüseplatte mit Karotten, Speckbohnen und Broccoli

Nachspeise

Grießflammeri mit Kirschsuppe
 gemischte Käseplatte mit buntem Obst und Brotkörbchen

Vorspeise

fein geschnittener Rettich mit gesalzener Butter *Veggie*
 hausgemachter Obazda *Veggie*
 bunter Gemüsesalat mit Radieschen, Gurke und Paprika
 und roter Frühlingszwiebel *Veggie*
 . . . mit ofenfrischem Bauernbrot

Hauptgang

Krustenbraten vom Qualivo-Schwein mit kräftiger Schwarzbiersauce
 knusprig gebratene Minihaxen vom Qualivo-Schwein
 Gegrillte Hendlkeulen
 „Schwammerlpfännchen“ mit Steinchampignons und Pfifferlingen *Veggie*
 hausgemachte Brezelknödel
 frisch geriebene Kartoffelknödel
 bayerisches Kraut mit Speck und Kümmel

Nachspeise

bayerische Creme mit roten Früchten
 gemischtes Käsebrett mit frischem Obst und Bauernbrot





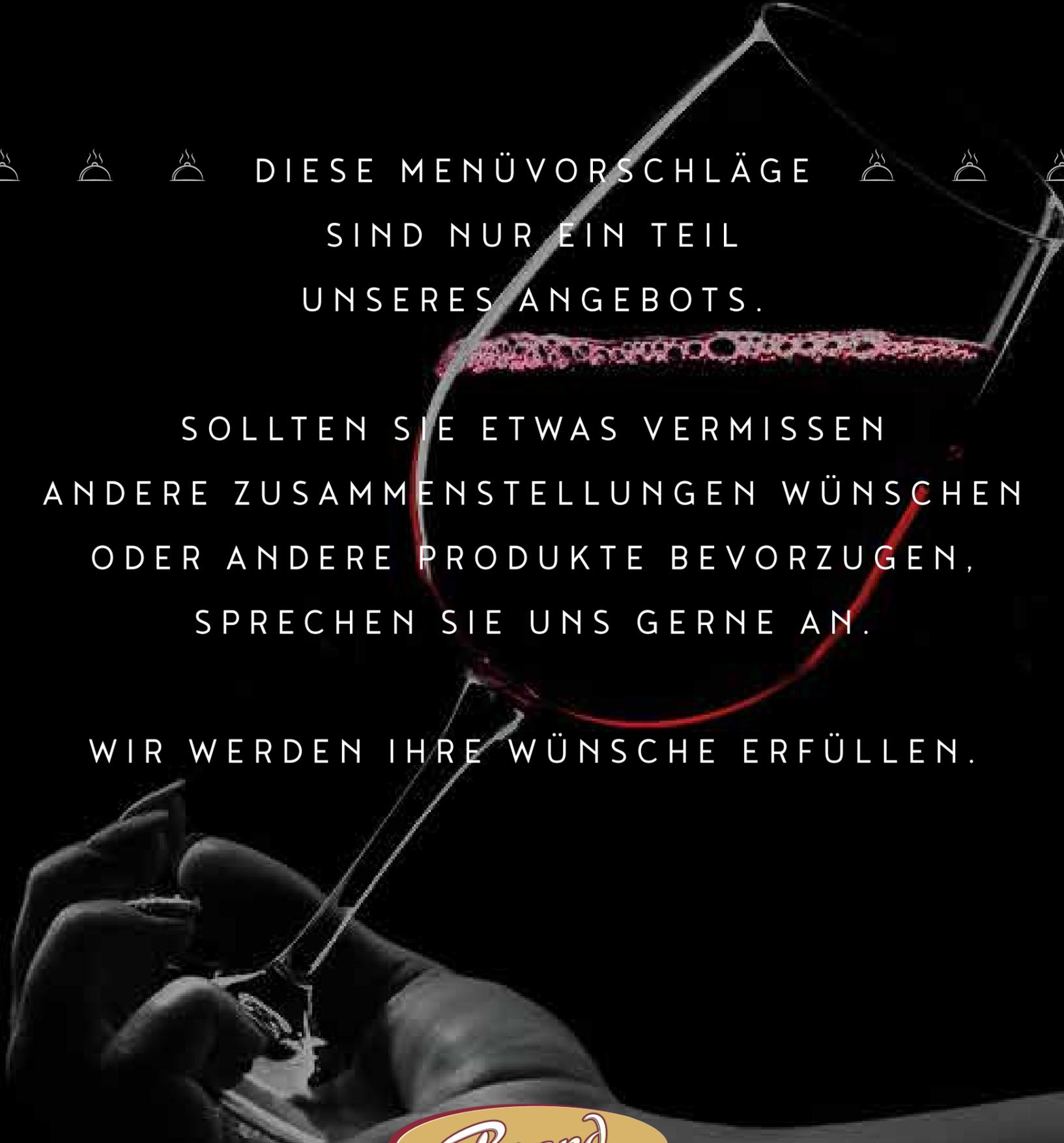
DIESE MENÜVORSCHLÄGE



SIND NUR EIN TEIL
UNSERES ANGEBOTS.

SOLLTEN SIE ETWAS VERMISSEN
ANDERE ZUSAMMENSTELLUNGEN WÜNSCHEN
ODER ANDERE PRODUKTE BEVORZUGEN,
SPRECHEN SIE UNS GERNE AN.

WIR WERDEN IHRE WÜNSCHE ERFÜLLEN.



**METZGEREI &
PARTYSERVICE**

Telefon 07644 356

info@metzgerei-brand.de

ITALIENISCHES MENÜ

FEINSCHMECKERMENÜ

»CLASSIC«

Vorspeise

bunte Anti-Pasti-Platte mit Paperini, Oliven, getrocknete Tomaten und Schafskäse *Veggie*

luftgetrocknete Schinken- und Salamivariationen mit Honigmelone und Feige

Tomatenplatte Caprese mit Mozzarella und Basilikum

... dazu frisches Steinofenbaguette

Salat

gemischter Salat mit Rucola, Radicchio, Cocktailltomätchen und

gehobeltem Parmesan *Veggie*

Hauptgang

zarter Kalbsbraten von der Schulter mit Thymianjus

Brustfilet vom Landhähnchen in Tomatensauce

gebratenes Doradenfilet mit frischer Zitrone und Rosmarin

Gemüselasagne *Veggie*

feine Tagliatelle

gebackene Kartoffeln mit Rosmarin

Nachspeise

Tiramisu im Gläschen

Panna Cotta mit Fruchtspiegel



Suppe

Markklöschensuppe mit Rinderbouillon *Veggie*

Salat

bunter Blattsalat mit Joghurtdressing oder Essig-Öl Vinaigrette *Veggie*

Hauptgang

Schweinemedallions mit Steinchampignons und Rahmsauce

panierte Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Broccoli und Käse

hausgemachte Spätzle

Forchheimer Kartoffelgratin

gemischte Gemüseplatte mit Broccoli, Blumenkohl *Veggie* und grüne Bohnen mit Speck

Nachspeise

Vanillemousse mit Himbeeren

bunter Obstsalat mit Apfelvinaigrette





FEINSCHMECKERMENÜ



FINGERFOOD BUFFET



» TRADITION «

Suppe

Flädlesuppe mit Schnittlauch

Salat

gemischter Salat mit Karotten-, Gurken- und Krautsalat und Essig-Öl-Vinaigrette *Veggie*

Hauptgang

gemischter Braten vom Schwein und Rind

hausgemachte Spätzle

Forchheimer Kartoffelgratin

gemischte Gemüseplatte mit Broccoli, Blumenkohl *Veggie*

und grünen Bohnen mit Speck

Nachspeise

Mousse Variationen mit Schoko- und Vanillemousse

bunter Obstsalat mit Apfelvinaigrette

Kalter Teil

Bunter Anti-Pasti-Spieß

Blätterteighörnchen gefüllt mit Schinken und Emmentaler

Spießchen mit luftgetrockneter und Oliven

Tomaten- Mozzarellaspieße mit Balsamico *Veggie*

Melonenschiffchen mit italienischem Parmaschinken

ofenfrisches Baguette

Warmer Teil

Mini-Putenschnitzel mit Cornflakes und Sesam paniert

Mini-Frikadellen

Mini-„Saltim Boca“ vom Schwein

gegrillte Hähnchenteile

Mini Schnitzel „Wiener Art“

Mini-Gemüsequiche *Veggie*





GERNE ERSTELLEN WIR IHNEN EIN ANGEBOT NACH IHRER AUSWAHL.



ABHOLUNG UND LIEFERUNG

Gerne können Sie Ihr bestelltes Essen bei uns in der Zentralküche Hauptstraße 42 (Eingang von Kronengasse) in 79341 Kenzingen abholen.

Für die Lieferung fertiger Speisen berechnen wir:

Zone 1 (Umkreis bis 10 km) 20,- €

Zone 2 (Umkreis bis 20 km) 35,- €

Zone 3 (Umkreis bis 40 km) 60,- €

Bei gebuchtem Servicepersonal, Koch oder Grillmeister setzen sich die Lieferkosten aus Fahrzeug- / Gespann-kosten (1,20 € inkl. MwSt. pro km) und der jeweiligen Stundensätze des Personals zusammen.

Ausgangspunkt der Kilometer-Ermittlung ist unsere Zentralküche in der Hauptstraße 42 in 79341 Kenzingen.



ABHOLUNG UND REINIGUNG VON LEERGUT

Eine Abholung von Leergut ist nur nach vorheriger Vereinbarung möglich (Konditionen wie bei Lieferung)

Die Leihgegenstände wie Chafing Dishes, Vorlegebestecke, Platten oder Schüsseln bitten wir Sie spätestens 2 Tage nach der Veranstaltung vorgereinigt und innerhalb unserer Geschäftszeiten in der Hauptstraße 42 in Kenzingen abzugeben. Bei verunreinigtem Leergut erlauben wir uns die Reinigung mit 35,- €/Std. inkl. gesetzl. MwSt. in Rechnung zu stellen



DIENSTLEISTUNG

Buchen Sie unser Servicepersonal, welches für Sie und Ihre Gäste serviert, anrichtet, tranchiert oder bedient.

Das Servicepersonal berechnen wir 35,-€/Std. oder für den Küchenchef 45,-€/Std. jeweils inkl. gesetzl. MwSt.



MIETGESCHIRR

Wir haben eigenes Mietgeschirr, welches wir Ihnen gerne auf Ihre Anfrage hin anbieten.

Bei größeren Veranstaltungen wie z.B. Hochzeiten oder Firmenfeiern verweisen wir Sie gerne auf die Firma MS Event in Endingen, welche eine große Auswahl an Geschirr und weiterem Veranstaltungszubehör zur Verfügung hat.



BEZAHLUNG

Soweit schriftlich keine andere Vereinbarung getroffen wurde, bitten wir Sie ab einem Rechnungsbetrag von mehr als 2.000,- € um eine Anzahlung in Höhe von 50% der Auftragssumme 14 Tage vor der Veranstaltung und die Restzahlung innerhalb 14 Tage nach Rechnungsstellung zu begleichen.



STORNIERUNG

Bei einer Stornierung bis zu 14 Tage vor der Veranstaltung fallen keine Kosten an. Bei einer Stornierung ab Tag 13 vor der Veranstaltung werden die je nach Aufwand oder Größe des Events angefallene Kosten in Rechnung gestellt.



PROBEESEN

Leider können wir Ihnen grundsätzlich kein Probeessen anbieten, da wir keine klassische Gastronomie haben und die Speisen zum Großteil nur für private Veranstaltungen hergestellt werden. Hin und wieder finden öffentliche Veranstaltungen statt, bei denen Sie einige unserer angebotenen Speisen verköstigen können.



MENÜKATALOG NOVEMBER 2020

Es gilt ausschließlich unsere aktuelle Partyservicepreisliste
Alle anderen Partyservicelisten verlieren hiermit Ihre Gültigkeit.