

Gültig ab Oktober 2024,  
alle anderen Preislisten verlieren ihre Gültigkeit!



Spezialitäten-Metzgerei  
Mittagstisch · Partyservice

# Partyservice



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



## Genuss seit 1965

### Herzlich willkommen in der Metzgerei der vielen Spezialitäten!

Wir sind ein handwerkliches Unternehmen mit Tradition und deshalb erfahren im Umgang mit Essen, unserem Team und unseren Kunden. Genießen Sie unsere Arbeit, auf die wir stolz sind, und lassen Sie das „Minenfeld“ des standardisierten und geschmacklosen Essens links liegen. Ob Jubiläum, Hochzeit, Wohnungseinweihung, Geburtstag, Polterabend, Taufe, Wiedersehensfeier, Geschäftseröffnung oder einfach nur so. Anlässe gibt es genug und jeder Anlass ist ein Ereignis, bei dem man so viel im Kopf hat, so viel organisieren will und dem man natürlich auch entgegenfiebert. Dann soll richtig gefeiert werden – das ist klar! Lassen Sie sich die wichtige Aufgabe der Bewirtung einfach abnehmen. Ohne viel Vorbereitung mal was richtig Gutes – für uns kein Problem, sondern Mittelpunkt unserer Arbeit. Wir besorgen, kochen und planen für Sie. Wir kümmern uns um Ihre Festlichkeit.

Nun wünschen wir Ihnen viel Spaß beim Auswählen Ihres Festessens und stehen Ihnen selbstverständlich gern mit Rat und Tat zur Seite.

## Bestellprozess & Konditionen

### 1. Preise und Mehrwertsteuer

Alle hier genannten Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer:  
7 % bei reiner Lieferung.  
19 % bei sonstigen Dienstleistungen.

### 2. Ihre Bestellung

#### Vorlaufzeit:

Um Ihren Auftrag vollständig und nach Ihren Wünschen ausführen zu können, benötigen wir je nach Aufwand ca. 1 Woche Vorlaufzeit. Bei umfangreicheren Aufträgen verlängert sich diese Zeit entsprechend.

#### Frühzeitige Information:

Je früher, desto besser. Bitte teilen Sie uns Ihren Termin mit der erwarteten Gästezahl und Ihren Vorstellungen so früh wie möglich mit. Dies ermöglicht uns, Rechauds zu reservieren, Mitarbeiter einzuplanen und spezielle Zutaten zu bestellen.

#### Kapazitätsgrenzen:

Unsere Kapazität ist begrenzt und es wäre schade, wenn wir Ihren Auftrag aufgrund von Überbuchung nicht mehr berücksichtigen könnten.

**Bestellannahme:** Ihre Bestellung nehmen wir gerne im persönlichen Gespräch an. Bei umfangreichen Bestellungen bitten wir um vorherige Terminabsprache.

### 3. Änderungen

Alle Änderungen der Personenzahl, der Speisenauswahl usw. müssen spätestens vier Werktage vor dem Termin aus organisatorischen Gründen gemeldet werden.

### 4. Rückgabe von Geschirr

Nicht gespültes Geschirr, Platten und Warmhaltegeräte werden pro Person mit 2,50 € berechnet.

### 5. Lieferservice

#### Innerhalb von Lauffen

berechnen wir für unseren Lieferservice 15,00 €.

#### Außerhalb von Lauffen

berechnen wir 25,00 € je Ausfahrt.

Bei Bestellung von Speisen mit Servicekräften ist die Zufuhr inklusive.

### 6. Anlieferung

Die Anlieferung erfolgt wie im Auftrag vereinbart. Wir bemühen uns immer, pünktlich bei Ihnen anzukommen, bitten jedoch um 20 Minuten Toleranz ohne Schadensersatzansprüche.

### 7. Bezahlung

Die Bezahlung erfolgt bar, per EC-Cash oder per Überweisung sofort nach Erhalt der Rechnung ohne jeglichen Abzug.

### 8. Stornierungen

Eine Abbestellung der Lieferung mit allen damit verbundenen Dienstleistungen ist bis 10 Tage vor dem Liefertermin kostenfrei möglich. Danach behalten wir uns bis 5 Tage vor dem Liefertermin eine Stornogebühr in Höhe von 5 % vor. Zwischen dem fünften Tag und dem Tag des Liefertermins erheben wir eine erhöhte Stornogebühr in Höhe von 25 % des vereinbarten Gesamtpreises.

### 9. Preislisten

Alle bis hierhin geltenden Preislisten verlieren hiermit ihre Gültigkeit.

### 10. Allergene Stoffe & Sonderwünsche

Wir informieren Sie über allergene Stoffe im Gespräch und kennzeichnen diese auf Ihrem Auftrag. Für lactose- und glutenfreie Speisen berechnen wir aufgrund höherer Kosten dieser Lebensmittel einen Aufschlag von 2,50 € pro Person.

*Wir hoffen, dass Ihnen unser Angebot gefällt und freuen uns, Sie bei Ihrem nächsten Fest bewirten zu dürfen.*

Ihre

*Sabine & Annette Kopf*

Unser heißer Draht für Ihre kulinarischen Wünsche:  
0 71 33 / 79 66

## Inhaltsverzeichnis

Buffetvorschläge .....	4
<b>Stellen Sie Ihr eigenes Buffet zusammen:</b>	
• Fingerfood & Snacks .....	11
• Suppen & Eintöpfe .....	12
• Vorspeisen & Salate .....	13
• Hauptspeisen .....	16
• Beilagen .....	21
• Soßen & Dips .....	22
• Desserts .....	22
<b>Getränke .....</b>	<b>25</b>
<b>Equipment &amp; Locations .....</b>	<b>26</b>
<b>Tipps zur Planung .....</b>	<b>27</b>



## Unser Tipp für alle, die Pizza lieben!

Für alle, die ihre Gäste mal so richtig professionell mit leckerer, knuspriger Pizza begeistern wollen, haben wir ein tolles Angebot: Leihen Sie sich unseren **Holzbackofen inklusive Holz** für einen Tag (150 €) aus. Sprechen Sie uns einfach an.



32,50 €  
pro Person

## Rustikale Köstlichkeiten aus dem Ländle

### Vorspeisen:

- Carpaccio von der Schwarzwurst
- Kalbstafelspitzscheiben (kalt) mit grüner Sauce
- Schinkenröllchen mit Spargelstangen
- Hausgebeizter Lachs mit Dill-Senfsoße
- Mariniertes Gemüse

### Beilagen:

- Spätzle
- Kräutersemmelknödel
- Bratkartoffeln
- Bohnenbündel
- Vichykarotten

32 €  
pro Person

### Salate:

- Kartoffelsalat
- Blattsalate mit Haus- und Joghurtdressing
- Rote-Bete-Salat
- Paprika-Mais-Salat

### Desserts:

- Espressois mit heißen Kirschen
- Quarkmousse mit Erdbeersoße
- Vanillecrème mit Kompott von der schwarzen Johannisbeere

### Leckerbissen für später:

- Käseplatte mit Früchten
- Brot- und Brötchenauswahl



### Suppe:

Schwäbische Kartoffelsuppe

### Hauptgerichte:

Wählen Sie zwei Hauptgerichte aus:

- Geschmorte Rinderroulade mit Speck und Zwiebeln gefüllt, im Lembergersöble
- Schwäbischer Zwiebelrostbraten
- Schweinefilet im Schwarzwälder-Schinken-Mantel mit Bratensoße
- Saiblingsfilet auf Wurzelgemüse mit warmer Meerrettichsahnesoße



## Mediterranes Festmahl

### Vorspeisen:

- Mariniertes Gemüse (Zucchini, Auberginen, Oliven, Tomaten)
- Lachsrollchen mit Spinat-Meerrettich-Füllung
- Parma-Schinken mit Melone
- Salami-Carpaccio mit getrockneten Tomaten, Rucola und Parmesan
- Vitello Tonnato (Kalbfleisch in Thunfisch-Soße)
- Ciabatta

### Suppe:

Mediterrane Tomatensuppe mit Tramezzini Brotkrüstchen

### Hauptgerichte:

- Gemüselasagne
- Gefüllte Hähnchenbrüstchen mit Frischkäse und Blattspinat in Rahmsoße
- Kalbshaxe „Ossobucco“ mit Wurzelgemüse und würziger Weißwein-Schmorsoße
- Parmesan-Schnitzel mit Tomatensugo
- Lammkeule mit Knoblauchjus
- Lachsfilet mit Kräuteremulsion (bei 75° C in Olivenöl gegart)

### Beilagen:

- Bandnudeln
- Rosmarinkartoffeln

### Salate:

- Bunte Blattsalate
- Tomate-Mozzarella mit Pesto
- Bohnensalat

### Desserts:

- Panna Cotta mit Erdbeersoße
- Tiramisu
- Feinherbes Espresso-Mousse mit Kirschsoße

### Leckerbissen für später:

Italienische Käseauswahl

## Grill gut - Grill besser

**Grillen ist die Kunst mit Hitze Geschmack zu zaubern!**

Wir verzaubern Sie mit unserer Grillkunst und bieten bei unseren Grills die unterschiedlichsten Befeuerungsarten vom Smoker, Keramikgrill bis zum Backhäusle, mit Gas, Holz oder Kohle – ganz nach Ihrem Geschmack und Ihren Wünschen.



**33,00 €  
pro Person**

**Auf- und Abbau Grillstand  
90,00 €**

## Unser heißer Tipp!

Sie wollen sich, Ihrer Familie, Ihren Freunden & Bekannten oder Ihren Kollegen in der kalten Jahreszeit so richtig einheizen? Dann nutzen Sie unseren Partyservice für ein gemütliches Wintergrill-Event. Dazu gibt es auch Glühwein und heiße Traube (alkoholfrei).



**20,40 €  
pro Person**

## Grillbuffet

### Am Grill:

- Kleine Saltimbocca vom Schweinefilet mit Parmaschinken und Salbei
- Zarte Rinderhüftsteaks
- Deftige Schweinehalssteaks
- Magere Putensteaks
- Rote Würste und fränkische Bratwürste
- Lammspieße mit grünen Zucchini
- Petersfischfilet in Knoblauch-Kräuter marinade
- Marinierte mediterrane Gemüsepfanne
- Kleine gebackene Pellkartoffeln mit frischen Kräutern und Quarkdip
- Kopfs hausgemachter Grillkäse (vegetarisch)

### Soßen und Dips:

- Senf, Ketchup
- Weißer Knoblauchdip, würzige Sesam-Chilisalsa

### Beilage:

Brot- und Brötchenauswahl

### Salate:

- Kartoffelsalat
- Karottensalat mit Sellerie
- Rigatoni-Salat mit Rucola und Avocado
- Coleslaw (Krautsalat)
- Bunter Blattsalat mit diversen Dressings

### Desserts:

- Rote Grütze mit Vanillesoße
- Himbeer-Joghurtmousse



## Vegan

### Vorspeisen:

- Gebratene Aubergine mit Knoblauch und Zwiebeln
- Hirse-Erbsenbällchen
- Tomatensalat mit Basilikumpesto
- Paprika-Sonnenblumenkern-Aufstrich
- Walnussbaguette



### Hauptgerichte:

- Haferflocken-Gemüseküchle, Tomatensoße
- Grünes Gemüse in Kokoscurry mit Cashewkernen
- Brokkoli-Tomaten-Pfanne mit Olivenöl
- Basmatireis und Ofenkartoffeln mit Meersalz
- Spaghetti ohne Ei mit Chili, Olivenöl, grobem Pfeffer

### Salate:

- Blattsalate
- Karottensalat
- Bulgur mit Tomaten-Knoblauch-Gemüse

### Desserts:

- Ofenapfelgratin mit Nüssen
- Kokosschaum mit frischer Ananas
- Salat von frischen Früchten

## Hochzeitsbuffet

### Vorspeisen:

- Räucherlachstatar mit Dillschmand
- Mozzarella-Tomaten-Spiel mit Pesto
- Antipasti-Gemüse
- Festtagsschinken luftgetrocknet mit Melonensalat
- Karotten-Walnuss-Aufstrich (vegan)
- Tomaten-Chili-Frischkäse

### Hauptgerichte:

- Wiener Kalbsschnitzel
- Geschmorte Rinderhüfte mit Rotweinsauce
- Hähnchenwokpfanne mit Currysoße
- Wokgemüse (vegetarisch)
- Schafskäse in Sesamkruste (vegetarisch)

### Beilagen:

- Spätzle
- Bratkartoffeln
- Reis



### Salate:

- Bunte Blattsalate mit zweierlei Dressing
- Kartoffelsalat
- Gurkensalat



### Dessert:

Topfenmousse mit Passionsfruchtsoße

### Mitternachtssnack:

- Feine Käseauswahl mit Früchten und Feigensenf
- Dreierlei von Salami-Carpaccio, Pfefferbeißer und Landjäger

33 €  
pro Person

## Hinweis:

Gerne können Sie sich auch Ihr ganz individuelles Buffet nach Ihren Wünschen und Vorlieben zusammenstellen.

Sie haben Fragen? Wir beraten Sie gern!





## Fingerfood & Snacks

### Häppchen und Snacks (Preis pro Stk.):

- Edamame Salat mit Sesam und Kokosmilch 1,90 €
- Pikante Fleischbällchen 1,40 €
- Blätterteig-Hackschnecke 1,60 €
- Räucherlachshäppchen 2,80 €
- Schinkenhörnle 1,90 €
- Putenröllchen mit Käse und Blattspinat 2,50 €
- Mini-Pizzen 2,00 €
- Spinat-Quiche 2,00 €
- Mini-Quiche Lorraine 2,00 €
- Asiatische Frühlingsrollen 2,20 €
- Schafskäse im Blätterteigfrack mit schwarzem Sesam 2,20 €
- Mettschnitten mit Zwiebeln 1,90 €
- Forellenhäppchen mit Meerrettichcreme 2,80 €
- Gambas im Knoblauchdip 3,10 €
- Ciabatta mit Tomate Caprese 2,20 €
- Parma-Blätterteigfackeln 1,90 €
- Stremellachs mit Meerrettichcreme 2,70 €
- Feines Lachsflädle 2,40 €
- Merguez Balls mit Dip 2,90 €

### Minigläser und Mini-Weckgläser (Preis pro Stk.):

- Penne Cocktail mit Rucola und Gemüse 2,70 €
- Asiatischer Putensalat mit Zuckerschoten in würzigem Dressing 2,70 €
- Wellnesstöpfchen – leckerer Rohkostsalat mit Joghurtdressing 2,50 €
- Shrimpscocktail im Miniglas 2,90 €
- Tomate-Mozzarella-Spießchen, Büffelmozzarella mit Kirschtomaten und Pesto 2,40 €
- Hähnchennuggets mit Ananas und Joghurtdip 2,40 €
- Schwaben Tapas 1 – paniertes Schnitzelchen mit Kartoffelsalat 2,70 €
- Schwaben Tapas 2 – kleines Fleischküchle mit Kartoffelsalat 2,70 €

### Süppchen (Preis pro Stk.):

- Thailändisches Currysüppchen mit Paprikagemüse 2,60 €
- Feines Tomatencremesüppchen mit frischem Basilikum und Sahnehäubchen 2,80 €
- Köstliches Karotten-Ingwersüppchen, Toastcroûtons – trendy, leicht und einfach köstlich! 2,80 €
- Cappuccino von Steinpilzen mit Schnittlauchstangerl 2,90 €

### Süße Desserts im Miniglas (Preis pro Stk.):

- Panna Cotta mit Himbeersoße 2,30 €
- Topfenmousse mit Mangosalat 2,30 €
- Mousse von gebrannten Mandeln mit Kirschkompott 2,30 €
- Mandarinensalat mit Sahnequark 2,30 €
- Kirschgrütze mit Vanillesoße 2,30 €
- Salat von frischen Früchten 2,30 €
- Eierlikörschaum 2,30 €
- Himbeer-Joghurtmousse 2,30 €
- Schoko-Panna Cotta mit Kirschgrütze 2,30 €

### Herzhaft Leckereien:

- Chicken Wings 18,50 €/kg
- Partyfleischküchle 1,60 €/Stk.
- Puten Nuggets 18,00 €/kg
- Partyschnitzel von Hähnchenbrust 3,20 €/Stk.
- Puten Partyschnitzel 3,20 €/Stk.
- Puten Partyfleischküchle 1,60 €/Stk.
- Pizzafleischkäse 17,00 €/kg
- Zwiebelfleischkäse 17,00 €/kg
- Fleischkäse fein 17,00 €/kg
- Fleischkäse grob 17,00 €/kg

# Stellen Sie Ihr eigenes Buffet zusammen.

## Suppen & Eintöpfe

### Klare Suppen (Preis pro Portion):

- Kraftbrühe mit Maultaschen 2,60 €
- Schwäbische Festtagssuppe 3,00 €
- Hühnerkraftbrühe mit Gemüse und Nudeln 2,80 €
- Klare Ochsenschwanzsuppe mit Sherry 3,40 €
- Kraftbrühe mit Butterklößchen 2,90 €
- Kraftbrühe mit gefüllten Flädle 3,00 €
- Kalbskraftbrühe mit Gemüseperlen und Steinpilzklößchen 3,40 €
- Minestrone italienische Art (Gemüsetopf) 3,00 €
- Spargelkraftbrühe mit Lachsstreifen (Saison) 3,70 €
- Kraftbrühe mit Grießklößchen 3,00 €
- Kraftbrühe mit Flädle 3,00 €

### Cremesuppen (Preis pro Portion):

- Kürbisrahmsuppe 3,70 €
- Kartoffelrahmsuppe mit Räucherspeck 2,90 €
- Kartoffel-Majoranschaumsuppe mit Speckwürfel 2,90 €
- Kresseschaumsüpple mit Räucherforelle 3,40 €
- Spargelcremesuppe mit Stücken (Saison) 3,70 €
- Steinpilzrahmsüpple 3,70 €
- Rahmsüpple von frischen Pfifferlingen 3,60 €
- Rahmsüpple von frischen Champignons 3,00 €
- Tomatencremesuppe mit Weißbrotkrüstchen 3,20 €
- Chili-Paprika-Schaumsuppe mit Garnelen 3,60 €
- Lauchcremesuppe mit Schinkenwürfelchen 2,90 €
- Brokkolisahnesüpple mit Röstmandeln 3,00 €
- Zucchinirahmsuppe mit Röstzwiebeln 3,50 €

### Eintöpfe (Preis pro Portion):

- Gaisburger Marsch 4,20 €
- Erbseneintopf mit Speck und Würstchen 3,50 €
- Linseneintopf mit Gemüse, Spätzle und Speck 3,70 €
- Gulaschsuppe mit Rindfleisch, Paprika und Kartoffeln 4,20 €

## Vorspeisen, Salate & Leckerbissen für später oder zwischendurch

### MIT FLEISCH

#### Vorspeisen (Preis pro 100 g):

- Rohschinken mit Melonenkugeln 3,10 €
- Schinkenvariationen (roh und gekocht) 3,10 €
- Roastbeef mit Remoulade 4,20 €
- Vitello tonnato (Kalbfleisch in Thunfischsoße) 3,30 €
- Carpaccio von der Schwarzwurst mit Zwiebeln in Vinaigrette 1,70 €
- Serranoschinken mit Melonensalat 3,40 €
- Schinkenspezialitäten geräuchert mit Avocado und Melone 3,10 €
- Schweinerücken in Thunfischsoße 3,40 €
- Salami-Carpaccio mit getrockneten Tomaten, Rucola und Parmesan 3,10 €
- Schinkenröllchen mit Spargelstangen 3,10 €
- Merguez-Hackbällchen mit Gurke-Sourcream 1,85 €
- Carpaccio von der Roten Bete mit Feta und Walnüssen 2,10 €
- Wacholder-Schinkenflädle mit Meerrettichcreme 1,90 €
- Luftgetrockneter Festtagsschinken mit Melone 3,40 €
- Rustikales Vesperbrett mit Gewürzgurken 3,10 €
- Parmaschinken mit Melone 4,40 €
- Rauchwurstspezialitäten 3,10 €
- Quiche-Variationen in kleinen Törtchen (mit Schinken-Käse oder vegetarisch) 2,00 €/Stk.

#### Salate (Preis pro 100 g):

- Schwäbischer Kartoffelsalat 1,10 €
- Krautsalat mit Speck 1,40 €
- Feldsalat mit Zwiebeln, Speckstreifen, Weißbrotkrüstchen 1,90 €
- Caesar Salad mit Knoblauchdressing, Parmesan und Croûtons 1,70 €
- Griechischer Salat mit Schafskäse 1,90 €
- Bohnensalat mit Speck 1,40 €
- Linsensalat 1,40 €

#### Leckerbissen für später oder zwischendurch (Preis pro 100 g):

- Bayerische Käseplatte mit Landjäger, Pfefferbeißer, Salamisticks und schwarzer Wurst, dazu Bauern- und Kornbrot 3,10 €
- Currywursttopf mit Brötchen 4,50 €/Port.
- Bauernbrett (Landjäger, Pfefferbeißer, Salamisticks, schwarze Wurst), dazu Bauern- und Kornbrot 3,10 €
- Schweinerückenbraten mit grüner Soße (auf Platten angerichtet) 3,40 €
- Auswahl an rohem und gekochtem Schinken (auf Platten angerichtet) 3,40 €



Wählen Sie 1 Suppe aus



## Vorspeisen, Salate & Leckerbissen für später oder zwischendurch

### MIT FISCH

#### Vorspeisen (Preis pro 100 g):

- Riesengarnelen in Knoblauch-Zitronenöl 5,20 €
- Räucherforellenfilets mit Sahnemeerrettich 4,90 €
- Forellenfilet und Räucherlachs mit Meerrettich 4,90 €
- Lachsrollchen mit Spinat-Meerrettich-Füllung 4,90 €
- Hausgebeizter Lachs mit Dill-Senfsoße 4,90 €
- Räucherlachstatar mit Dillschmand 4,90 €
- Pochierte Lachsschnitte mit Meerrettich 4,90 €
- Verschiedene Räucherfische mit Zitronendip und Raspelmeerrettich 4,90 €
- Garnelen im Frack mit Chilisoße 3,90 €

#### Salate:

- Thunfischsalat mit Bohnen 3,00 €
- Meeresfrüchtesalat 4,90 €

### VEGETARISCH

#### Vorspeisen (Preis pro 100 g):

- Schnittlauchquark mit Radieschen 1,10 €
- Mariniertes Gemüse (Zucchini, Auberginen, Oliven, Tomaten) 2,50 €
- Gebratene Aubergine mit Knoblauch und Zwiebeln 2,50 €
- Hirse-Erbsenbällchen 1,20 €
- Tomatensalat mit Basilikumpesto 1,20 €
- Paprika-Sonnenblumenkern-Aufstrich 1,60 €
- Rote-Bete-Carpaccio mit Ziegenfrischkäse, karamellisierten Walnüssen und Trauben 2,10 €
- Mozzarella-Tomaten-Kugelspiel (ideal zum Barbecue) 3,00 €
- Quiche-Variationen in kleinen Törtchen (mit Gemüse) 2,00 €/Stk.
- Bulgursalat 1,90 €

Wählen Sie 5 - 6 Vorspeisen aus

## Vorspeisen, Salate & Leckerbissen für später oder zwischendurch

### VEGAN

#### Vorspeisen (Preis pro Portion):

- Gebratene Aubergine mit Knoblauch und Zwiebeln 4,00 €
- Hirse-Erbsenbällchen 4,00 €
- Tomatensalat mit Basilikumpesto 4,00 €
- Paprika-Sonnenblumenkern-Aufstrich 4,00 €
- Walnussbaguette 4,00 €
- Karotte-Walnuss-Aufstrich 4,00 €
- Thailändischer Wok-Gemüse-Salat mit Sesam und Chili (mild) 4,00 €
- Antipastigemüse mit Zucchini, Paprika, Pilzen und Oliven 4,00 €
- Rote Bete-Carpaccio mit veganem Frischkäse, karamellisierten Walnüssen und Trauben 4,00 €
- Zuckerschotensalat mit Kirschtomaten, roten Zwiebeln und weißem Balsamico 4,00 €
- Edamame-Salat mit Sesam, Paprikawürfeln und Kokosmilch 4,00 €
- Buntes Marktgemüse 4,00 €

#### Salate (Preis pro Portion):

- Bunte Blattsalate mit div. Dressings 4,00 €
- Karottensalat oder Tomatensalat 4,00 €
- Gurkensalat 4,00 €
- Bunter Pilzsalat mit Kräutern 4,00 €
- Radieschen-Gurkensalat 4,00 €
- Lauch-Mais-Salat 4,00 €
- Bohnensalat mit Aceto Balsamico-Dressing 4,00 €
- Zuckerschotensalat mit Kirschtomaten, roten Zwiebeln und weißem Balsamico 4,00 €
- Texanischer Bohnensalat 4,00 €

#### Leckerbissen für später oder zwischendurch (Preis pro Portion):

- Brot- und Brötchenauswahl 1,50 €
- Hirse-Erbsenbällchen 4,00 €

#### Salate (Preis pro Portion):

- Bunte Blattsalate mit div. Dressings 4,00 €
- Karottensalat oder Tomatensalat 4,00 €
- Gurkensalat mit frischem Dill in Rahm 4,00 €
- Caesar Salad mit Knoblauchdressing, Parmesan und Croûtons 4,00 €
- Rote Bete-Salat 4,00 €
- Karotten-Kraut-Lauchsalat 4,00 €
- Bunter gemischter Sommersalat 4,00 €
- Bulgursalat mit frischer Zitrone, Petersilie und Feta 4,00 €
- Mediterraner Gemüsesalat mit Olivenöl und weißem Balsamico 4,00 €
- Paprika-Gurkensalat mit Schafskäse 4,00 €
- Mediterraner Zucchini-Salat mit Miniotomaten und Pinienkernen 4,00 €
- Sizilianischer Bauernsalat 4,00 €
- Basmatireissalat mit Cashewkernen, Mais und Zuckerschoten 4,00 €
- Rigatoni-Salat mit Rucola und Avocado 4,00 €

Wählen Sie 4 Salate aus



# Stellen Sie Ihr eigenes Buffet zusammen.

## Hauptspeisen

### Nudelgerichte (Preis pro Portion):

- Gemüsemaultaschen auf Rahmspinat 6,00 €
- Geschmelzte Maultaschen mit Speck und Zwiebeln 6,00 €
- Lachsmaultaschen in Sahnesoße 9,30 €
- Geröstete Maultaschen mit Ei 6,00 €
- Schweizer Maultaschen mit Emmentaler und Schinken überbacken 6,00 €
- Kalbsmaultaschen mit Zwiebelschmälze 6,50 €
- Tortellini in Sahne- oder Tomatensoße 5,50 €
- Käsespätzle 5,50 €
- Fleischlasagne 6,50 €
- Gemüselasagne 6,00 €
- Lachsnudeln 8,00 €
- Bandnudeln mit Gemüse-Käsesahnesoße 5,00 €
- Pizzaspätzle 5,00 €
- Bandnudeln mit Rahmpfifferlingen 7,30 €

### Fleischgerichte (je Portion 300 g):

- Schweinefilet im Schwarzwälder Schinkenmantel mit Bratensoße 29,50 €/kg
- Schweinefiletscheiben, Rahmsoße 29,50 €/kg
- Schweinefiletspieße mit Chipotle-Chilimarinade 31,00 €/kg
- Gegrillter Schweinehals in Bratensoße 22,50 €/kg
- Knusprig gebratener Zwiebelbauch (gefüllte Bauchscheiben mit gebratenen Zwiebeln) 16,50 €/kg
- Geschmorte Ochsenbacke in Lembergersoße 35,00 €/kg
- Kalbsbraten in Rahmsoße 37,50 €/kg
- Kalbssemmerolle mit Steinpilzrahmsoße 39,00 €/kg
- Geschmorte Rinderroulade mit Speck und Zwiebeln im Lembergersöble 33,00 €/kg
- Geschmorte Rinderhüfte im Rotweinsöble 33,00 €/kg
- Ingwer-Hähnchenbrust auf Kokos-Curry-Blattspinat 29,50 €/kg
- Gefüllte Hähnchenbrüstchen mit Frischkäse/Blattspinat, dazu Rahmsoße 29,50 €/kg
- Gefüllte Hähnchenbrüstchen mit Salbei und Parmaschinken 29,50 €/kg
- Gebratene Hähnchenbrüstle mit Rahmsoße 25,00 €/kg
- Hähnchenbrüstchen in Champignonrahmsoße 25,00 €/kg
- Entenbrust mit Rotweinkraut 41,00 €/kg



### Steaks & Schnitzel

- Schnitzel Mailänder Art von der Pute oder vom Schwein 3,50 €/Stk.
- Wiener Kalbsschnitzel vom Rücken 6,00 €/Stk.
- Parmesanschnitzel vom Schweinerücken 3,50 €/Stk.
- Mandelschnitzel von der Pute oder vom Hähnchen 3,50 €/Stk.
- Parmesanschnitzel mit Tomatensugo 3,50 €/Stk.
- Rückensteak „Milano“ mit Kochschinken und Mozzarella 18,00 €/kg
- Hubertussteak mit Kräutern und Champignons 18,00 €/kg
- Pizzasteak „Calzone“ mit Tomate, Mozzarella und Champignons 18,00 €/kg
- Rückensteak „Puszta“ mit Paprika, Zwiebeln und Käse 18,00 €/kg
- Paniertes Schweinekotelett 13,50 €/kg
- Cordon bleu vom Schwein 20,50 €/kg
- Cordon bleu vom Kalb 42,00 €/kg
- Cordon bleu vom Hähnchen mit Putenschinken 25,00 €/kg
- Saftige Schweinehalssteaks 22,50 €/kg
- Rinderhüftsteak 42,00 €/kg

### Bratenkreationen

#### Vom Schwein

- Schweineschulter mit Senfwürze von Honig und Curry geküsst 24,30 €/kg
- Grillschinken – saftig, gepökelter Schinken von der Schweinekeule mit knuspriger Kruste 23,50 €/kg
- Kasselerhals – saftig, gepökelter Schweinehals mit mildem Buchenholzrauch-Aroma 21,40 €/kg
- Römerbraten – deftig, gegrillte Schweinebrust mit knuspriger Kruste 15,50 €/kg
- Italienischer Braten – mit einem Mantel aus mediterranen Kräutern und einem Hauch Knoblauch 23,50 €/kg
- Filettopf vom Schwein – Schweinemedallions in Rahmsoße 29,50 €/kg
- Gegrillter Schweinehals – das saftigste Stück vom Schwein 22,50 €/kg
- Spanferkel – bereiten wir wahlweise mit oder ohne Knochen mit einer knusprigen Kruste 20,00 €/kg
- Schweinehaxen – da kommt Volksfeststimmung auf – bei so einer Kruste! 6,00 €/kg
- Farmerbraten – gefüllter Schweinehals mit einer leckeren Füllung aus Kochschinken, Salami, Käse und Champignons 22,50 €/kg
- Spießbraten – saftiger, gegrillter Rollbraten von der Schweinebrust 15,50 €/kg
- Brokkolibraten – Schweinerollbraten vom Rücken mit einer feinen Brokkoli-Champignonfüllung 23,50 €/kg
- Kasselerücken – gepökelter, gegrillter Schweinerücken mit mildem Buchenholzrauch-Aroma 23,50 €/kg
- Kräuterrolle – saftiger Rollbraten vom Schweinehals mit einer deftigen Füllung aus Zwiebeln, Räucherspeck und Kräutern 22,50 €/kg



# Stellen Sie Ihr eigenes Buffet zusammen.

## Hauptspeisen

- Gemüsebraten – gepökelter, gegrillter Schweinehals mit einer Füllung aus Lauch, Karotten, Paprika und Brät 22,50 €/kg
- Lauchbraten – gepökelter Schweinehals mit einer schmackhaften Füllung aus Lauch und Brät 22,50 €/kg
- Schwarzwälder Schäufole – saftige, gepökelte Schweineschulter mit mildem Buchenholzrauch-Aroma 16,50 €/kg
- Holländerbraten – Rollbraten vom Schweinerücken mit einer Füllung aus Schinken und Käse 22,50 €/kg
- Gefülltes Schweinefilet – mit einer leckeren Füllung aus Zwiebeln, Champignons und Räucherspeck 28,30 €/kg
- Hackbraten – deftiger Braten aus Rinder- und Schweinehackfleisch 15,50 €/kg
- Zigeuner Bauchrolle – Rollbraten von der Schweinebrust mit einer würzigen Füllung aus Räucherspeck, Paprika und Zwiebeln 18,40 €/kg
- Pizzabraten „Mailand“ – Rollbraten vom Schweinerücken mit einer Füllung aus Salami, Schinken und Käse 22,50 €/kg
- Gefüllter Schweinerücken – Rollbraten, gefüllt mit Blattspinat und gekochtem Hinterschinken 22,50 €/kg
- Zwiebel-Bauchrolle – Rollbraten mit einer deftigen Röstzwiebel-Brätfüllung 18,40 €/kg
- Schwäbischer Zwiebelrostbraten 50,00 €/kg
  - Portion (100 g) 5,00 €
  - Portion (200 g) 10,00 €

### Ganzes Spanferkel

Das Ferkel wird ab einer Personenzahl von 40 Gästen bei Ihnen vor Ort am Drehspieß fertiggegrillt. Bei größeren Gesellschaften werden Mehrmengen fertig gegart bei Ihnen angeliefert. Der Grillmeister wird mit 35,00 € pro Stunde für einen Mindesteinsatz von 5 Stunden für Auf- und Abbau sowie Vorbereitungsarbeiten berechnet.

### Vom Rind

- Kutteln in Trollinger – der schwäbische Klassiker in Trollingersoße 12,50 €/kg
- Burgunderbraten, zartgereift – geschmorter Rinderbraten aus der Keule, in einer kräftigen Burgundersoße 33,00 €/kg
- Schwäbischer Sauerbraten – zarte, eingelegte Stücke aus der Rinderkeule, in einer kräftigen Soße geschmort 33,00 €/kg
- Gefüllter Rinderbraten – zarte Stücke aus der Rinderkeule, gefüllt mit einer pikanten Hackfleisch-Lauchfüllung 27,50 €/kg
- Siedfleisch – gesottene Stücke aus der Rinderbrust 25,50 €/kg
- Rinderragout im Rotweinsößle 28,00 €/kg

### Vom Geflügel

- Putenbrust mit einer leckeren Füllung aus Emmentaler Käse und Blattspinat 22,50 €/kg
- Gebratene Hähnchenbrüstchen – immer ein Genuss 24,30 €/kg
- Putenrollbraten – Rollbraten von der Putenbrust 22,50 €/kg
- Puten-Spießbraten – Rollbraten von der Putenbrust mit einer Füllung aus Zwiebeln, Speck und Paprika 22,50 €/kg
- Truthahn-Sauerbraten – eingelegte Stücke von der Truthahn-Brust, in einer kräftigen Soße geschmort 22,50 €/kg

### Vom Lamm

- Zarte gebratene Lammfilets – das beste Stück vom Lamm 59,50 €/kg
- Gegrillte Lammkeule mit Kräutern der Provence 36,50 €/kg
- Gefüllte Lammkeule mit einer Schafskäse-Kräuterfarce mit einem Hauch Knoblauch 35,50 €/kg

### Vom Kalb

- Kalbsrahmbraten – Schmorbraten von den saftigen Stücken der Kalbskeule 37,50 €/kg
- Gefüllte Kalbsbrust mit einer deftigen Füllung nach Hausfrauenart mit Hackfleisch, Brät, Petersilie und Weißbrot 25,50 €/kg

### Vom Wild

- Geschmorte Rehkeule in Wildrahmsoße 41,00 €/kg
- Rehragout von der Schulter und Keule in Wildrahmsoße 34,50 €/kg
- Hirschgulasch aus der Keule, in Rotweinssoße 36,00 €/kg
- Entenbrust, saftig gebraten 41,00 €/kg
- Ganze Ente im Ofen gebraten, ca. 2 kg - 2,3 kg, dazu leckere Entensoße 24,50 €/kg
- Entenkeule – im Ofen saftig gebraten, dazu Orangensoße oder klassische Entensoße 28,50 €/kg

### Gerollt und gefüllt

- Wirsingroulade 13,50 €/kg
- Gefüllte Paprika 13,50 €/kg
- Schweineroulade 18,00 €/kg
- Gefüllte Hähnchenkeule mit Mozzarella und Kräutern 19,00 €/kg
- Rinderroulade mit Speck 32,00 €/kg
- Gefüllte Hähnchenbrüstchen mit Schinken und Käse 21,30 €/kg
- Krautwickel 13,50 €/kg
- Putenroulade mit Lauchfüllung 21,30 €/kg
- Rinderroulade mit Gemüsefüllung 32,00 €/kg
- Rinderroulade mit Brät-Pfifferlingfüllung 32,00 €/kg
- Gefüllte Hähnchenbrüstchen mit Frischkäse und Blattspinat 21,30 €/kg
- Hähnchenbrüstchen „Parma“ mit Parmaschinken und Salbei 21,30 €/kg

### Im Blätterteig

- Filettaschen vom Schwein 4,50 €/Stk.
- Kasselertaschen 4,00 €/Stk.
- Putenfilet im Blätterteig 18,50 €/Stk.
- Hackfleischstrudel 14,50 €/kg
- Fleischzopf 16,50 €/kg
- Lachsfilet im Teig 38,00 €/kg
- Brokkoli-Camemberttorte 25,00 €/Stk.
- Gemüse-Quiche (Kuchen) 25,00 €/Stk.
- Spinat Quiche 25,00 €/Stk.
- Quiche Lorraine (ganzer Kuchen) 25,00 €/Stk.

### Pfannengerichte & Ragouts

- Hubertuspfanne 16,50 €/kg
- Californiapfanne 15,50 €/kg
- Gyrospfanne 16,50 €/kg
- Zigeunergulasch 16,80 €/kg
- Kalbsrahmgeschnetztes 28,00 €/kg
- Puten-Currypfanne 15,50 €/kg
- Rahmgulasch 15,50 €/kg
- Lammragout 23,00 €/kg
- Chili con Carne 16,50 €/kg
- Kalbsgulasch 29,00 €/kg
- Toscanapfanne von der Pute 16,50 €/kg
- Texaspfanne vom Rind 27,00 €/kg
- Schaschlikpfanne 16,50 €/kg
- Paprikagulasch 16,50 €/kg
- Paella mit Meeresfrüchten und Safranreis 32,00 €/kg
- Järgulasch 16,50 €/kg
- Putengulasch 16,50 €/kg
- Rehgulasch 34,50 €/kg
- Hirschgulasch 36,00 €/kg
- Szegediner Gulasch vom Schwein mit Sauerkraut 16,50 €/kg
- Burgundergulasch vom Rind 27,00 €/kg
- Wildschweingulasch mit Dornfelderssoße 35,00 €/kg

Stellen Sie Ihr eigenes Buffet zusammen.



## Hauptspeisen

### Fischgerichte:

- Lachsfilet mit Kräuteremulsion (bei 75° C in Olivenöl gegart) 40,00 €/kg
- Saiblingsfilet auf Wurzelgemüse, dazu warme Meerrettichsahnesoße 40,00 €/kg
- Lachsfilet in Zitronenöl 40,00 €/kg
- Gedünstetes Zanderfilet in Rieslingsoße 40,00 €/kg
- Paella mit Meeresfrüchten, Safran und Gemüse 38,00 €/kg
- Lachsfilet mit Limettenrahmsauce 40,00 €/kg
- Scampispieße aus der Knoblauchölmarinade 55,00 €/kg
- Petersfischfilet in Knoblauch-Kräutermarinade 40,00 €/kg
- Dorade mediterran 40,00 €/kg
- Gegrillter Oktopus mit Knoblauch und einem Hauch Chili 62,00 €/kg

### Vegetarische Gerichte (Preis pro Portion):

- Gemüselasagne 6,00 €
- 2 Haferflocken-Gemüseküchle mit Tomatensoße 3,80 €
- Vegetarische Buabaspitzlepfanne mit Gemüse 7,00 €
- Pilzpfanne in Kräuterrahmsauce 7,00 €
- Gebratene Kräutersaitlinge mit Sojasauce und Lauch 9,50 €
- Lasagne von Karotten und Rahmspinat 6,00 €

### Vegane Gerichte (Preis pro Portion):

- Grünes Gemüse in Kokoscurry mit Cashewkernen 6,80 €
- Brokkoli-Tomaten-Pfanne mit Olivenöl 6,80 €
- Spaghetti ohne Ei mit Chili, Olivenöl, grobem Pfeffer 6,00 €
- Marinierte mediterrane Gemüsepfanne (ideal für den Grill) 6,50 €

Wählen Sie 2 - 3 Hauptspeisen aus

## Beilagen

### Kartoffelbeilagen (Preis pro Portion):

- Kartoffel-, Lauch-Kartoffel- oder Kartoffel-Zucchini-Gratin je 3,50 €
- Kartoffelschmarrn 3,50 €
- Kartoffelküchle 3,50 €
- Rosmarinkartoffeln 3,50 €
- Brat- oder Pellkartoffeln 3,50 €
- Kartoffelknödel 3,50 €
- Pommes frites 3,50 €
- Kartoffeln mit Meersalz 3,50 €
- Petersilienkartoffeln 3,50 €
- Kartoffelspalten 3,50 €
- Kartoffel-Karotten-Küchlein 3,50 €

### Nudel- und Teigwaren (Preis pro Portion):

- Schupfnudeln 3,50 €
- Spätzle 3,50 €
- Bandnudeln 3,50 €
- Käsespätzle mit Röstzwiebeln 6,00 €

### Knödel (Preis pro Portion):

- Serviettenknödel 3,50 €
- Semmelknödel (auch mit Kräutern) 3,50 €

### Reis (Preis pro Portion):

- Langkorn-, Wild- oder Basmatireis 3,50 €
- Curryreis 3,50 €
- Risotto 3,50 €

### Gemüse vom Markt, 5-fach sortiert (Preis pro Portion):

- Spargel weiß oder grün (saisonal) 6,50 €
- Kohlrabi 3,50 €
- Erbsen 3,50 €
- Blumenkohl 3,50 €
- Rotkohl 3,50 €
- Romanesco 3,50 €
- Karotten 3,50 €
- Sauerkraut 3,50 €
- Zuckerschoten 4,00 €
- Brokkoli 3,50 €
- Ratatouille 3,50 €

### Mariniertes Gemüse:

- Oliven 25,00 €/kg
- Paprika gelb oder rot 25,00 €/kg
- Auberginen 25,00 €/kg
- Artischocken 25,00 €/kg
- Champignons 25,00 €/kg
- Tomaten (auch gefüllt) 25,00 €/kg
- Zucchini 25,00 €/kg

### Beilagen-Gerichte (Preis pro Portion):

- Maispfanne mit Lauch und Speck 4,00 €
- Pfannengemüse mit Sellerie und Petersilienwurzel 4,00 €
- Zucchini-Paprikagemüse und Zuckerschoten 4,00 €
- Schmorofengemüse 4,00 €
- Wurzelgemüsepfanne (Lauch, Karotte, Sellerie, Petersilienwurzel) 4,00 €
- Gegrillter Stängelbrokkoli mit Tomatensalsa 4,00 €
- Mais-Bohnen-Pfanne 4,00 €

Wählen Sie 3 Beilagen aus

# Stellen Sie Ihr eigenes Buffet zusammen.

## Soßen & Dips

### Soßen:

- Zigeunersoße 4,00 €/Liter
- Bratensoße 4,00 €/Liter
- Pilzsoße 4,00 €/Liter
- Tomatensoße 4,00 €/Liter
- Burgundersoße 4,00 €/Liter
- Lembergersoße 4,00 €/Liter
- Pfefferrahmsoße 4,00 €/Liter
- Pfifferlingsoße 4,00 €/Liter
- Currysoße 4,00 €/Liter
- Lammsoße mit Kräutern 4,00 €/Liter
- Senfsoße 4,00 €/Liter
- Dillsoße 4,00 €/Liter
- Pfeffersoße 4,00 €/Liter
- Rahmsoße 4,00 €/Liter
- Wildrahmsoße 4,00 €/Liter
- Chilisoße 4,00 €/Liter
- Knoblauchsoße 4,00 €/Liter
- Cocktailsoße 4,00 €/Liter
- BBQ-Soße 4,00 €/Liter

### Dips (je Portion 100 g):

- Zitronen-Dip 1,60 €
- Zitronen-Aioli 1,60 €
- Kräuterbutter 1,50 €
- Knoblauchbutter 1,50 €
- Pfefferbutter 1,50 €
- Salz-Zitronenbutter 1,50 €
- Currybutter 1,50 €
- Senf süß, mittel oder scharf 1,00 €
- Honig-Dill-Senf 1,80 €
- Ketchup 1,60 €
- Tsatsiki 1,40 €
- Cocktaildip 1,60 €
- Mayonnaise 1,60 €
- Guacamole (Avocado-Dip) 2,90 €
- Würzige Sesam-Chilisalsa 1,70 €
- Würziger Zigeunerdip 1,70 €
- Wasabicrème 2,90 €
- Bruschettacrème 2,90 €
- Ajvar 2,90 €
- Preiselbeeren 2,90 €
- Hausgemachte Tomatenmarmelade 2,90 €

## Desserts

### Panna Cotta und Mousse

(Preis pro Portion):

- Schoko-Panna Cotta mit Kirschgrütze 3,60 €
- Schoko-Panna Cotta mit Johannisbeersoße 3,60 €
- Panna Cotta (ital. Dessertspezialität) 2,80 €
- Mandel-Panna Cotta mit Himbeerfruchtsoße 3,00 €
- Weiße Mousse au Chocolat mit Himbeersauce 3,00 €
- Mousse au Chocolat (weiß oder braun) 3,00 €
- Himbeer-Joghurtmousse 2,70 €
- Walnussmousse mit Baileys 3,00 €
- Cappuccinomousse mit Sauerkirschen 2,70 €
- Stracciatellacrème 2,70 €

- Himbeerquark 2,80 €
- Mango-Sauerrahmtöpfele 3,00 €
- Luftiges Sauerrahmtöpfele mit Passionsfruchtsoße 3,00 €
- Mandelmousse mit Kirschgrütze 3,60 €
- Zimtschaum mit Äpfeln und Nüssen 3,00 €
- Vanillecrème mit Fruchtsoße 2,90 €
- Fürst-Pückler-Crème 2,65 €
- Limettencrème 2,80 €
- Marsalacrème mit frischen Früchten 2,65 €
- Baileyscrème mit Amarettini 3,00 €
- Quarkmousse mit Orangenfilets 3,00 €
- Walnuss-Flan 2,65 €
- Zitronensorbet mit Sekt aufgegossen 3,70 €
- Topfenmousse mit Passionsfruchtsoße 3,00 €
- Griechischer Joghurt mit Nüssen und Honig 3,50 €

## Desserts

- Rumcrème 4,00 €
- Himbeer-Tiramisu mit leichter Quark-Mascarponecrème 4,00 €
- Cheesecakecrème mit Johannisbeersoße oder Beeren 3,50 €
- Crème Caramel 2,50 €
- Crème Brûlée 3,50 €
- Winzer-Kaffee-Crème 3,00 €
- Johannisbeercrème mit Baiser 3,00 €



### Fruchtiges

(Preis pro Portion):

- Rote Grütze mit Vanillesoße 3,60 €
- Himbeer-Joghurtmousse 2,80 €
- Salat von frischen Früchten mit Joghurtsoße 3,50 €
- Kiwi-Orangensalat mit Joghurt-Espuma 3,50 €
- Salat von frischen Früchten 3,35 €
- Melonensalat mit Joghurtsoße 4,00 €

- Melonen-Erdbeer-Salat mit Minze 4,00 €
- Carpaccio von Kiwi und Orangen 3,50 €
- Sauerkirschgrütze mit Vanillesoße 3,00 €
- Rhabarberkompott (saisonal) 1,85 €
- Frische Erdbeeren mit Joghurtsoße (saisonal) 4,50 €
- Frische Erdbeeren auf Mousse au Chocolat (saisonal) 3,50 €
- Kokosschaum mit frischer Ananas 3,50 €
- Äpfel im Ofen gebacken mit Zimt und Zucker, dazu Vanillesoße 3,00 €
- Ofenapfelgratin mit Nüssen 3,00 €
- Apfelstrudel (aus frischen Äpfeln) mit Vanillesoße 3,50 €
- Apfeltaschen 3,50 €
- Himbeer-Kokosjoghurt im Glas mit weißen Schokoladenraspeln 3,00 €
- Sauerrahm mit frischen Beeren 3,50 €
- Topfenmousse mit frischen Beeren 3,50 €
- Schwarzwälder Kirschdessert 3,50 €
- Eierlikörschaum mit Himbeergrütze oder Himbeeren 3,00 €

### Gebäck, Pancakes und Waffeln

(Preis pro Portion):

- Crêpe vom Original Crêpeeisen 5,00 €
- Kaiserschmarrn 4,00 €
- Frisch gebackene Waffeln mit Kirschen oder Schlagsahne 4,50 €
- Pancakes mit Ahornsirup 5,00 €
- Pancakes vom Grill mit Obst 5,00 €
- Apfelküchle mit Vanillesoße 4,00 €
- Warmer Schokoladenkuchen 4,00 €
- Eierlikörschaum an Schokoladenkuchen 3,50 €

**Wählen Sie 2 Desserts aus**



## Getränke

Gerne liefern wir Ihnen ab 60 Personen auch Getränke auf Kommission, nicht angebrochene Gebinde nehmen wir dann zurück. Hierzu erstellen wir Ihnen auf Wunsch ein separates Angebot.

### Kalte alkoholfreie Getränke

1,5-Liter-Flaschen oder 0,5-Liter-Flaschen verfügbar

- Mineralwasser (still oder sprudelnd)
- Tafelwasser (still)
- Apfelschorle
- Fruchtsaftschorle (Mischungen wie Apfel-Kirsch, Apfel-Holunder)

### Bierauswahl

0,33-Liter-Flaschen oder 0,5-Liter-Flaschen verfügbar

- Helles Lagerbier
- Pilsner
- Weißbier (alkoholfrei optional)
- Radler (Biermischgetränk)
- Craft-Bier (Spezialitäten nach Wahl)

### Weinauswahl

0,75-Liter-Flaschen verfügbar

- Weißwein (z. B. Riesling, Chardonnay)
- Rotwein (z. B. Merlot, Spätburgunder)
- Roséwein
- Sekt (trocken oder halbtrocken)
- Prosecco (optional als Aperitif)

### Säfte

1-Liter-Flaschen oder 0,2-Liter-Flaschen verfügbar

- Orangensaft (100 % Direktsaft)
- Apfelsaft (100 % Direktsaft)
- Traubensaft (weiß oder rot)
- Multivitaminensaft

### Limonaden

0,33-Liter-Flaschen verfügbar

- Cola (normal und zuckerfrei)
- Orangenlimonade
- Zitronenlimonade
- Ingwerlimonade
- Kräuterlimonade

### Teeauswahl

0,5-Liter- oder 1-Liter-Kannen verfügbar

- Eistee Zitrone
- Eistee Pfirsich
- Grüner Eistee mit Minze
- Kräutertee
- Früchtetee

### Kaffee

*Gern stellen wir Ihnen für Ihre Festlichkeit unsere Kaffeevollautomaten zur Verfügung. So sparen Sie sich das Vorkochen von Kaffee, der dann stundenlang in der Thermoskanne steht und am Ende womöglich noch weggeschüttet werden muss, weil er nicht aufgebraucht wurde. Das wäre doch schade. Mit unseren Vollautomaten passiert das nicht. Jeder Gast erhält jederzeit frisch zubereitete Kaffeespezialitäten.*

Unser Kaffeevollautomat bereitet eine Vielzahl köstlicher Kaffeespezialitäten.

**Unser Angebot: Kaffeespezialitäten satt, pro Person 3,00 €, inkl. der benötigten Tassen und Gläser.**

- Latte Macchiato
- Cappuccino
- Milchkaffee
- Mochaccino
- Espresso
- Espressochoch
- Kaffee schwarz
- Heiße Schokolade

## Equipment & Locations

### Wussten Sie schon, dass wir Ihnen auch sämtliches Equipment leihen können?!

Hier ein kleiner Auszug aus unserem Angebot. Haben Sie noch Wünsche? Dann fragen Sie uns gerne oder besuchen Sie unsere Webseite unter [www.metzgerei-kopf.de/eventausstattung](http://www.metzgerei-kopf.de/eventausstattung) für weitere Artikel. Alle angebotenen Leihartikel verstehen sich inklusive Reinigung.

• Teller und Besteck	4,50 €/p. P.	• Stehtisch	12,00 €/Stk.
• Rotweinglas	0,50 €/Stk.	• Mit Stretchbezug, weiß	24,00 €/Stk.
• Weißweinglas	0,50 €/Stk.	• Tisch, rund	25,00 €/Stk.
• Wasserglas	0,50 €/Stk.	• Ø 183 cm (für 10 Personen)	
• Longdrinkglas	0,50 €/Stk.	• Terrassenheizstrahler inkl. Gas	48,00 €/Stk.
• Caipiglas	0,50 €/Stk.	• Ruck-Zuck Pavillon, weiß (3 x 3 m)	50,00 €/Stk.
• Pilsglas	0,50 €/Stk.	• Biertisch	5,00 €/Stk.
• Weizenbiertisch	0,50 €/Stk.	• Bierbank	2,50 €/Stk.
• Schnapsglas	0,50 €/Stk.	• Husse für Biertisch	12,50 €/Stk.
• Stofftischdecke, weiß		• Husse für Bierbank	8,50 €/Stk.
170 x 130 cm	5,00 €/Stk.		
250 x 130 cm	5,60 €/Stk.		
Rund Ø 250 cm	8,00 €/Stk.		

### Servicekräfte für Ihre Veranstaltung:

• Büffetpersonal pro Mitarbeiter und Stunde:	<b>35,00 €</b>
Ab 00:00 Uhr	40,00 €
Ab 01:00 Uhr	48,00 €
Ab 02:00 Uhr	50,00 €
Ab 03:00 Uhr	55,00 €
Ab 04:00 Uhr	60,00 €
Ab 05:00 Uhr	65,00 €
• Grillpersonal	40,00 €

### Aufbau und Service vor Ort:

Unsere Mitarbeiter übernehmen gerne den Aufbau Ihres Zeltes, das Decken der Tische und weitere Aufgaben:

Pro Mitarbeiter und Stunde **35,00 €**

Unser Catering- und Party-Service arbeitet seit vielen Jahren erfolgreich mit exklusiv ausgesuchten Locations zusammen. Eine Übersicht aller Locations finden Sie auf unserer Webseite.

Außerdem verleihen wir Ihnen gern einen **Holzbackofen inklusive Holz** für eine Leihgebühr von 150 € pro Tag. Wir bereiten Ihnen auch gerne leckere Dinnete (Hefefladen), Pizza, Flammkuchen etc. vor, die Sie dann frisch aus dem Ofen servieren können:

- Mit Schmand, Zwiebeln, Speck **oder** Pizza
- Mit Schmand, Paprikastreifen, Tomate, Rucola (vegetarisch)
- Mit Schmand, Apfel-Zimt-Zucker (süß)

Pro Person berechnen wir 4,50 €.

## Tipps zur Planung

### Hier sind 10 hilfreiche Tipps zur Eventplanung, bei der Organisation mit einem Cateringservice:

#### 1. Frühzeitige Planung und Buchung

Beginnen Sie frühzeitig mit der Planung und buchen Sie den Cateringservice so früh wie möglich, um sicherzustellen, dass Ihre gewünschten Speisen und Dienstleistungen verfügbar sind.

#### 2. Gästeliste und Ernährungsbedürfnisse

Erstellen Sie eine genaue Gästeliste und berücksichtigen Sie spezielle Ernährungsbedürfnisse wie vegetarische, vegane oder allergenfreie Optionen. Teilen Sie diese Informationen rechtzeitig mit dem Caterer.

#### 3. Budget festlegen und Prioritäten setzen

Definieren Sie ein klares Budget und setzen Sie Prioritäten, ob Sie mehr Wert auf ein opulentes Buffet, erstklassige Getränke oder hochwertige Dekoration legen möchten.

#### 4. Menüauswahl und Verkostung

Wählen Sie ein Menü, das zu Ihrem Event passt, und planen Sie eine Verkostung, um sicherzustellen, dass die Speisen Ihren Erwartungen entsprechen.

#### 5. Eventzeitplan erstellen

Erstellen Sie einen detaillierten Zeitplan, der den Ablauf des Events inklusive Anlieferung, Aufbau, Essenszeiten und Abbau berücksichtigt. Teilen Sie diesen mit dem Cateringservice.

#### 6. Wetterbedingungen berücksichtigen

Wenn Ihr Event im Freien stattfindet, haben Sie einen Plan B für schlechtes Wetter. Sprechen Sie mit dem Caterer über wetterfeste Optionen für Essen und Getränke.

#### 7. Logistik und Platzbedarf klären

Stellen Sie sicher, dass der Cateringservice genügend Platz für Aufbau und Zubereitung hat. Klären Sie vorab, ob zusätzliche Einrichtungen wie Stromanschlüsse oder Küchenbereiche benötigt werden.

#### 8. Servicepersonal einplanen

Buchen Sie ausreichend Servicepersonal, um einen reibungslosen Ablauf sicherzustellen. Dazu gehört auch die Betreuung des Buffets, das Servieren von Getränken und das Abräumen.

#### 9. Ausstattung und Dekoration

Klären Sie, welches Equipment der Cateringservice mitbringt und was Sie zusätzlich mieten müssen, wie Geschirr, Besteck, Gläser, Tischdecken oder Dekoration.

#### 10. Kommunikation und Flexibilität

Halten Sie eine offene Kommunikation mit dem Cateringservice und bleiben Sie flexibel, falls Änderungen erforderlich sind. Teilen Sie dem Caterer alle letzten Details wie genaue Gästezahlen oder kurzfristige Menüänderungen rechtzeitig mit.

Das gesamte Equipment können Sie vorab auf unserer Internetseite [metzgerei-kopf.de](http://metzgerei-kopf.de), unter dem Punkt Eventausstattung, kalkulieren lassen.



Sie wünschen ein unverbindliches Angebot für Ihre Veranstaltung? Nutzen Sie einfach unser Online-Formular zur Anfrage – wir melden uns umgehend bei Ihnen.





Spezialitäten-Metzgerei  
Mittagstisch · Partyservice

**Kopf Metzgerei und Partyservice GmbH**

Geschäftsführer: Sabine Kopf, Annette Kopf

Bahnhofstr. 18 | 74348 Lauffen

Tel.: 0 71 33 / 79 66 | [info@metzgerei-kopf.de](mailto:info@metzgerei-kopf.de)

Öffnungszeiten:

Mo. - Fr.: 7:00 - 19:00 Uhr

Sa.: 6:30 - 13:00 Uhr