



**Unser Partyservice liefert für Ihre Feier  
und Ihre Gäste und Sie feiern mit.**

## Ein guter Anfang

### Unsere Vorspeisen:

Festtagssuppe (noch gekocht wie in „der guten alten Zeit“ mit Rinderknochen und Gemüse) mit verschiedenen Einlagen wie Mark- und Griesklößchen, Leberknödeln, Leberspätzle, Suppenmaultäschle oder Flädle

**3,50 EUR pro Portion**

Vorspeisenbuffet u. a. mit hausgemachter Antipasti, Räucherfischvariationen, Tomate/Mozzarella, gefüllte Datteln im Speckmantel, gefüllte Eier und gefüllte Kirschtomaten

**3,00 EUR pro Portion**

**nur mit Fisch 5,00 EUR pro Portion**

### Schön garnierte Canapees auf Platten für Ihren Empfang

- Canapees mit Fisch 2,10 EUR / Stück
- Canapees mit Wurst, Schinken oder Käse 1,80 EUR / Stück

**und dazu verschiedene Sorten leckeres Baguette geschnitten im Brotkorb**

**0,60 EUR pro Portion**



### Spezialitäten mit Soße:

- Jägerbraten vom Schweinehals (feines Brät, Champignons, Röstzwiebel, Petersilie)
- Gefüllter Schweinehals mit Semmelfüllung (Hackfleisch, Weißbrot, Petersilie, Eier, Schinken)
- Gefüllter Spießbraten (Speck, Zwiebel und Petersilie)
- Gefüllter Schweinehals oder -rücken mit Gemüsefüllung (feines Brät und frisches Gemüse)
- Zwiebelbauch (deftiger Schweinebauch mit pikanter Brät-/Röstzwiebelfüllung)

#### 6,50 EUR pro Portion incl. Bratensoße

- Gefülltes Schweinefilet mit obigen Füllungen
- Schweinefilet am Stück gebraten
- Schweinefiletmedaillons

#### 8,00 EUR pro Portion incl. Rahmsoße und auf Wunsch extra zusätzlich in Weißwein geschwenkte Steinpilzchampignons

### Rustikale Spezialitäten mit Soße:

- knuspriger Spanferkelbraten mit Braten- oder Biersoße
- gepökelter Schweinehals oder Kasseler Rücken gebacken
- knuspriger Grillbauch
- Schaschlik
- Braumeisterbraten vom Schweinehals mit Röstzwiebeln und Biersoße

#### 6,50 EUR pro Portion

- gegrillte Schweinehaxe
- Gulaschtopf

#### 5,00 EUR pro Portion

- Gulaschsuppe mit Gemüse

#### 4,50 EUR pro Portion



### „Leichtes“ vom Geflügel:

leckere gebratene Hähnchenbrüstchen mit Haut an Curryrahmsoße  
**6,50 EUR pro Portion**

gefüllter Putenrollbraten mit Gemüsefüllung  
**6,50 EUR pro Portion**

Maishähnchensteak  
**7,00 EUR pro Portion**

Wiener Backhähnchen mit Zitrone  
**7,00 EUR pro Portion**

Mini-Hähnchenhaxen pikant gewürzt  
**5,50 EUR pro Portion**

### Schnitzelvariationen:

Partyschnitzel paniert, 100 g Fleischgewicht  
**3,00 EUR pro Stück**

Putenpartyschnitzel paniert, auf Wunsch mit Mandelkruste, 100 g Fleischgewicht  
**3,00 EUR pro Stück**

Großes Schnitzel paniert aus der Oberschale, 200 g Fleischgewicht  
**4,00 EUR pro Stück**

Dazu unsere hausgemachte Bratensoße  
**0,70 EUR pro Portion (100 ml)**

Curryrahmsoße  
**1,00 EUR pro Portion (100 ml)**

Jägerschnitzel natur, 200 g Fleischgewicht, mit Champignonrahmsoße  
**5,00 EUR pro Portion**

Zigeunerschnitzel natur mit pikanter Paprikasoße  
**5,00 EUR pro Portion**

Holzällerschnitzel mit Röstzwiebeln und Bratensoße  
**5,00 EUR pro Portion**



### Feines vom Grill:

Räuberspieße  
Vegetarische Spieße  
**6,00 EUR pro Portion**

Lammkoteletts  
**10,00 EUR pro Portion**

Putenspieße  
**4,00 EUR pro Portion**

Verschiedene marinierte Schweinesteaks  
**5,00 EUR pro Portion**

### Köstliches vom Rind und Kalb:

Zarter Rinderbraten, Burgunder- oder Sauerbraten „wie früher“ im Topf geschmort mit Wurzelgemüse und einer leckeren Soße wie bei Oma  
**8,00 EUR pro Portion**

Am Stück rosa gebratenes Roastbeef vom marmorierten Jungrind mit dunkler Rindersoße  
**11,00 EUR pro Portion**

Siedfleisch (Tafelspitz) mit Meerrettich  
**8,00 EUR pro Portion**

Rinderrouladen „Hausfrauen Art“ mit Soße  
**8,00 EUR pro Portion**

Gefüllte Kalbsbrust (zartes Kalbfleisch mit klassischer Semmelfüllung)  
**8,00 EUR pro Portion**

### Oder einmal italienisch?

Ossobucco vom Kalb an würziger Soße  
**11,00 EUR pro Portion**

Saltimbocca vom zarten Kalbsrücken, vor Ort im Pfännchen gebraten an Salbeirahmsoße  
**11,00 EUR pro Portion**

# Preisliste

## Partyservice



Schlemmerservice

Ulrich Gebert

### Aus unseren Wäldern:

Rehbraten „Diana“ aus der Keule an Schwarzrieslingsoße und extra in Weißwein geschwenkten Waldpilzen  
**9,00 EUR pro Portion**

Geschmorter Rücken oder Braten vom Wildschweinüberläufer  
**7,00 EUR pro Portion**

Feines Rehragout  
**7,00 EUR pro Portion**

Saftige Rehspieße in Wildsoße  
**7,00 EUR pro Portion**

Wildschweinbraten „Hubertus“ mit Wacholderrahmsoße  
**7,00 EUR pro Portion**

### Fisch:

Zanderfilet oder Lachssteaks mit heller Silvanersoße  
**8,00 EUR pro Portion**

### Unsere Beilagen:

- Spätzle
- Serviettenknödel
- Reis, Tomaten- oder Wildreis
- Rosmarin-Ofenkartöffelchen
- Salzkartoffeln
- Nudeln
- Kartoffelgratin
- Kroketten
- Röstinchen
- Kartoffelsalat

**3,50 EUR pro Portion**



## Sonstige Beilagen „aus dem Garten“:

- Apfelrotkohl
- Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise
- Sauerkraut

**2,50 EUR pro Portion**

## Jetzt haben wir den Salat ...

Bunte Blattsalate der Saison mit extra Dressing

oder

Buntes Salatbuffet mit Blattsalaten, Karotten-, Gurken-, Paprika- und Tomatensalat, extra Dressing, Oliven und Croutons

**2,50 EUR pro Portion**

Angemachte Salate wie Kartoffelsalat, Nudelsalat, Krautsalat, Eiersalat, Rettichsalat, Grünkernsalat, Rohkostsalat usw

**2,50 EUR pro Portion**

## Ein guter Abschluss:

### Dessert:

- Mousse au Chocolat
- Vanillecreme
- Zitronencreme
- Tropischer Obstsalat
- Parfait mit heißen Waldbeeren

**Ab 3,50 EUR pro Portion**

# Preisliste

## Partyservice



Schlemmerservice

Ulrich Gebert

### Spätimbiss:

- Feine Käseauswahl mit Obst
- Edelschinken an Melone
- Rustikale Vesperplatte

**Ab 3,00 EUR pro Portion**

**Natürlich kochen wir auch nach Ihren Wünschen, egal ob italienisch oder zünftig bayerisch.**

**Falls Sie Teller und Besteck sowie Gläser benötigen, bieten wir Ihnen gerne unseren Service:**

- pro Teller mit Besteck incl. Reinigung 1,50 EUR
- pro Glas incl. Reinigung 1,50 EUR

**Sämtliche Preise verstehen sich als Bruttopreise incl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.**

**Zu diesen Preisen berechnen wir eventuell - abhängig von der Anzahl der bestellten Portionen und dem tatsächlichen Transportaufwand - noch eine Aufwandspauschale.**

Wichtig wäre bei größeren Essen eine Beratung in unserem Haus, um ein **unverbindliches Angebot** erstellen zu können, das auf Ihre Wünsche zugeschnitten ist.

Mit freundlichen Grüßen

**Ulrich Gebert**  
Metzgermeister