

Kanapees

Benötigt werden!

für Kanapees
pro Person ca.3-5 Teile
für belegte Brötchen
pro Person ca.2-3 Teile

Kanapees

schön garniert 2,15
Aufschnitt, Braten und Käse
auf Pariser Weißbrot

schön garniert mit Fisch 2,70
Aufschnitt(1/4), Braten(1/4),
Käse(1/4) und Lachs(1/4)
auf Pariser Weißbrot

Kanapees

mit Forellenfilet 3,05

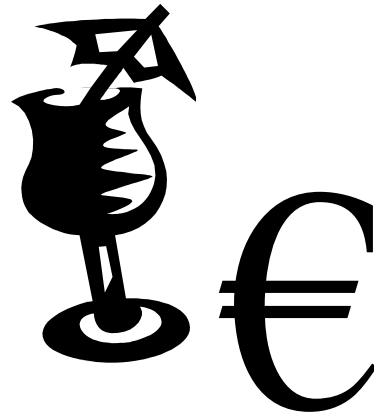
mit Lachs 3,25

Brötchen

Mini-Teile 1,95
Aufschnitt, Braten und Käse,
auf gebutterten Partybrötchen
mit Garnitur.

Brötchen

einfach garniert 1,68
1 halbes Brötchen mit Butter,
belegt mit Aufschnitt, Braten
und Käse, garniert mit Gurken
und Paprika



| | | |
|----------|------------|----------|
| Tag | Datum | Uhrzeit |
| Personen | Zustellung | Abholung |

71364 Winnenden
Schorndorfer Straße 30
Telefon (07195/58600)

Metzgerei
Zieger

PARTY-SERVICE 2017

Wir stellen Ihnen an Hand dieser Liste ein kaltes Büffet
zusammen, speziell nach Ihren Wünschen.
Lassen Sie sich durch uns eingehend beraten!
Die hier aufgeführten Köstlichkeiten sollen
Ihnen als Anregung dienen. Weiteres auf
www.metzgerei-zieger.de

Die Berechnung richtet sich nach dem Anlaß der Festlichkeit.

Aufschnittplatten (100-150g) Käseplatten (40-60g)
Salate(150-200) Kalte Büffets (600-700g)

Kalte Platten und Kalte Büffet`s

| |
|------------------|
| Besteller |
| Name |
| Straße |
| Plz/Ort |
| Telefon |

Verschiedene Bratenplatten.....

Roastbeefplatte
(medium gebraten)

Vitello Tonnato
(Kalb in Thunfischsahne)

Putenbrust „Julia“
(gefüllte Putenbrust)

Kassler Rücken
(mit PreiselbeersöÙe)

Bratenplatte „De Luxe“
(ca. 5-fach sortiert)

Kalbsbrust „Gärtnerin“
(gefüllte Kalbsbrust)

Aufschnitt-, Schinken- und Salami-Platten.....

Aufschnittplatte
(gemischt, gehoben)

Schwarzwälder Brett
(versch. Rauchfleischsorten)

Rustikales Brett
(deftige Hausmachersorten)

Salamibrett
(gehobene Salamisorten)

Schinkenplatte
(Rohschinken und Schinken)

Schöne Helene
(versch. Schinken mit Birne)

Parma-Platte „Italia“
(garniert mit Melone)

Melonenschiffchen
(mit Parma-Schinken)

Brett „Landgraf“
(Rauchfleisch und Salami)

Filet mal ganz anders.....

gefülltes Schweinefilet
(mit Champignonfüllung)

Filet „Piccata Milanese“
(S-filet mit Eier-
Parmesankruste)

Florentiner Platte
(Schweinefilet, italienische Art)

Fleisch in kalter Sauce.....

Wiener Bugfilet
(Rinderbugfilet in weißer Sauce)

Rindfleischplatte
(in Sauce Vinaigrette)

Marinierter Tafelspitz
(in KräutersöÙe mit Senf)

Geflügel ganz exklusiv.....

Keulen „Freischütz“
(gefüllte Hähnchenkeulen)

Brüstchen „Lindenhof“
(gefüllte Hähnchenbrüste)

Entenbrustplatte
(mit grüner Kräutersauce)

Kalte Platten/kalte Büffets

Blatt 2

Mini-Teile auf Platte.....

Mini-Fleischküchle
(schön garniert)

Mini-Schnitzele
(kleine Schnitzel, stöß garniert)

Hähnchenkeulen
(geteilte Stücke, schön garniert)

Mandelmedaillons
(Pute und Schwein)

Schweinemedaillons
(einzeln garniert)

Mini-Blätterteig-Taschen
(vegetarisch, verschiedene Füllungen)

Milanese-Schnitzel
(vom zarten Hähnchenfilet)

Chicken-Crossies
(knusprig gebacken)

Mini-Mandelschnitzel
(vom Putenfilet, paniert mit Mandeln)

Fischplatten.....

Lachsplatte
(Räucherlachs)

Rustikale Fischplatte
(verschiedene Fische)

Fischplatte „exklusiv“
(Lachs und Forellenfilet)

Für kleinere Festlichkeiten.....

Kleines Büffet
(auf 3-4 Platten verteilt)

Spiegelbüffet
(für ca. 15 Personen)

Finger-Food-Platte
(ver. kleine Teile schön garniert)

Ein reichhaltiges Angebot an Platten finden Sie auf unserer Internetseite
www.metzgerei-zieger.de > unter Partyservice

Käseplatten.....

Käseplatte
(gehoben)

Käseplatte
(einfach)

Mozzarellakäse
(mit Tomaten und Basilikum)

Exotische Käseplatte
(garniert mit exotischen Früchten)

Käse-Finger-Food
(mit Früchten garniert)

Rustikale Käseplatte
(vers. Käsesorten am Stück)

Brot und Brötchen.....

Pariser Stangenbrot
Partybrötchen

Brot, 4-6 fach sortiert
Spitzwecken

Äblerbrot
Wagenrad groß oder klein

Sontiges zum Büffet.....

Butterkugeln
gefüllte Tomaten
Tatar

gefüllte Eier
Sahnemeerrettich
Russische Eier

Remoulade
Cumberlandsauce
Griebenschmalz

Service und Zubehör.....

Tischdecken
Serviergabeln
Teller

Dekomaterial
Servierlöffel
Besteck

Brotkörbe
Plattenkarten
Servietten

Metzgerei Zieger



Eine Preisinformation bei Salaten ist uns leider nicht möglich, da es in diesem Fall auf die Personenzahl bzw. auf das Gewicht der Salate ankommt. Unser Fachpersonal ist Ihnen beim Ausrechnen gerne behilflich.

Diese Salate haben wir immer für Sie da.....

Schwäbischer Wurstsalat
Schweizer Wurstsalat
Griechischer Bauernsalat
Tiroler Krautsalat
Dänischer Käsesalat
Russische Eier
Thunfischsalat

Westernsalat
Maissalat
Waldorfsalat
Kosakensalat
Kartoffelsalat
Fleischsalat
Krabbensalat

Eiersalat
Nudelsalat
Krautsalat
Clubsalat
Geflügelsalat
Brokkolisalat
Heringssalat

Salate kernig, knackig, frisch.....

Rettichsalat „sauer“
Rettichsalat „mit Sahne“
Mischsalatplatte „mit Thunfisch“
Karottensalat

Tomatensalat
Gurkensalat
Bohnensalat
Paprikasalat

Misch-Salat
Eissalat
Feldsalat
Grüner Salat

Salatsauce verfeinert das Büffet.....

Essig- und Öl-Dressing
Kräuter-Dressing

Sahne-Dressing
Knoblauch-Dressing

French-Dressing
Italian-Dressing

Desserts.....

Mousse au Chocolat
Mandarinen Cocktail
Dessert-Platte(Früchte-Käse)
Schwarzwälder Kirschcreme

Mousse au Stracciatella
Früchte Cocktail
Pfirsich Cocktail
Obstsalat

Tiramisu
Erdbeer Cocktail
Rote Grütze
Vanille Sauce