

Kanapees

Benötigt werden!

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

Kanapees

schön garniert

Aufschnitt, Braten und Käse
auf Pariser Weißbrot

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

Brötchen

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

Kanapees

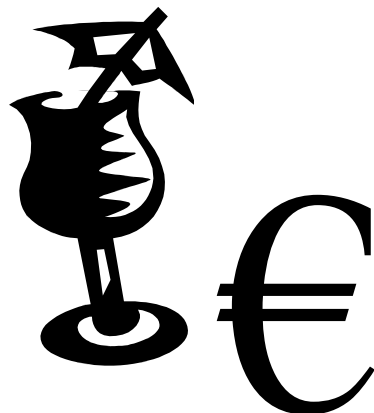
mit Forellenfilet

mit Lachs

Brötchen

einfach garniert

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 Preiselbeersöße)

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 Kräutersoße 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)

Mandelmedaillons

(Pute und Schwein)

Schweinemedaillons

(einzeln garniert)

Milanese-Schnitzel

(vom zarten Hähnchenfilet)

Chicken-Crossies

(knusprig gebacken)

Fischplatten.....

Lachsplatte

(Räucherlachs)

Rustikale Fischplatte

(verschiedene Fische)

Für kleinere Festlichkeiten.....

Kleines Büffet

(auf 3-4 Platten verteilt)

Spiegelbüffet

(für ca. 15 Personen)

Hähnchenkeulen

(geteilte Stücke, schön garniert)

Mini-Blätterteig-Taschen

(vegetarisch, verschiedene Füllungen)

Mini-Mandelschnitzel

(vom Putenfilet, paniert mit Mandeln)

Fischplatte „exklusiv“

(Lachs und Forellenfilet)

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)

Exotische Käseplatte

(garniert mit exotischen Früchten)

Käse-Finger-Food

(mit Früchten garniert)

Mozzarellakäse

(mit Tomaten und Basilikum)

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



Blatt 3

2017

Salate und
Desserts

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