



besser genießen. besser leben.

Herzlich Willkommen beim Partyservice Zuber

Gerne möchten wir Ihnen das reichhaltige Programm unseres Partyservices vorstellen. Auf den nächsten Seiten haben wir für verschiedene Anlässe eine Auswahl an kalten und warmen Speisen zusammengestellt und hoffen, Ihren Geschmack damit zu treffen. Weitere Details und Wünsche stimmen wir gerne in einem persönlichen Beratungsgespräch mit Ihnen ab.

Die angegebenen Preise sind Abholpreise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer in Höhe von 7% und sie verstehen sich - falls nicht anders angegeben - pro Person/Portion/Stück. Bei einer Bestellmenge jeweils weniger 10 (Portionen/Personen/Stück) und abweichenden Zusammenstellungen behalten wir uns eine Preisanpassung vor.

Und so erreichen Sie uns: Telefon: **07223.24374** oder
E-Mail: **partyservice@metzgerei-zuber.de**

Wir freuen uns auf Ihre Nachricht.

PARTYBREZEL UND FOCACCIA

PRO STÜCK

... reichhaltig belegt und ausgarnt mit: Schinken, Wurst, Käse, Lachs, Eiern, Spargel, Salat, Paprika, Gurke, Zwiebeln und Remouladensoße

Große Partybrezel reichhaltig belegt und ausgarnt für ca.10 bis 12 Personen	64,00
- ohne Lachs	59,50
Kleine Partybrezel reichhaltig belegt und ausgarnt für ca. 5 bis 6 Personen	33,50
- ohne Lachs	31,00
Focaccia mediterrano saftiges Focaccia belegt mit rohem Schinken, Salami, Mozzarella, gegrilltem Gemüse, Ruccola und Pesto für ca. 5 bis 6 Personen	33,50

>> auf Wunsch auch gerne vegetarisch

NETTE HÄPPCHEN Belegte Baguettescheiben ausgarnt mit...

Wurst	3,00
Schinken (roh oder gekocht) oder ... mit Käse vegetarisch, mit Lachs, mit Forelle	3,30
Bruschetta mit gegrilltem Gemüse vegetarisch	3,30
Bruschetta mit Ziegenkäse und Feigensenfsoße vegetarisch	3,30

[Stand 11.2025] Seite 1 von 5





besser genießen. besser leben.

FINGER-FOOD

Schinken-Melonen-Spieß <i>mit feinem Schwarzwälder Schinken</i>	
kleine Schinken- oder Lachstasche	
Tomate-Mozzarella-Spieße <i>vegetarisch</i>	
Mini-Quiche	
Mini-Flûtes <i>herzhaft gefüllt</i>	
Käsepicker <i>vegetarisch</i>	
Schnitzelspieße	
Partyfrikadellen am Spieß	
Mini-Burger mit Rindfleisch, Käse, Tomate, Salat, Burgersoße	
Mini-Cupcake mit Paprika-Frischkäsetopping <i>vegetarisch</i>	

PRO STÜCK

2,50
2,50
2,50
2,50
2,50
1,90
2,20
2,20
3,50
3,50

PRAKTISCH: FEINES IM WECK-GLAS

Krabbcocktail	
Reissalat mit gebratenem Gemüse und Hähnchen	
Bunte Gemüsesticks auf pikantem Hummus <i>vegetarisch</i>	
roter Linsensalat mit gegrilltem Hähnchenspieß	
Salat Caprese - Kirschtomaten, Mozzarella, Basilikum <i>vegetarisch</i>	
Sommerrolle gefüllt mit Gemüse, Reismudeln und Hähnchen	
Taboulé mit frischen Kräutern und Kichererbsen <i>vegetarisch</i>	
Mini-Fleischküchle auf Kartoffelsalat	
Räucherlachstatar mit Limettenschmand	
Gebratene Garnele auf Avocadosalat	

4,20
4,20
4,20
4,20
4,20
4,20
4,20
4,20
4,20
4,20

SÜSSES IM GLAS

Grießflammerie mit Himbeercoulis	
Weißer oder dunkler Mousse au Chocolat	
Fruchtsalat mit frischen Früchten der Saison	
Hausgemachter Vanillepudding mit Beerencocktail	
Früchtecrème mit Früchten der Saison	
Crème brûlée	

4,20
4,20
4,20
4,20
4,20
4,20

[Stand 11.2025] Seite 2 von 5





besser genießen. besser leben.

KALTE PLATTEN und VORSPEISEN

PRO PERSON

Rustikale Platte mit Leberwurst, Blutwurst, Schwartenmagen, Speck, Schwarzwälder Schinken, Bierwurst, Presskopf	7,00
Bunte Aufschnittplatte mit pikanten Wurstsorten	7,50
Schinken-Braten-Platten mit gekochtem Schinken, Schwarzwälder Schinken, Roastbeef, Schweine-, Kasseler und Putenbraten	8,50
Internationale Käsespezialitäten	9,50
Zubers Kernschinken - mindestens 6 Monate luftgereift - mit Melone	7,00
Roastbeef mit Remouladensoße	10,50
Räucherlachs und Forellenfilets mit Sahnemeerrettich	9,00

HAUSGEMACHTE QUICHES

PRO QUICHES

Klassische Quiche Lorraine mit Lauch, Zwiebel und Speck Ø 28 cm, ca. 12 Stücke	38,00
Lachs-Spinat-Quiche Ø 28 cm, ca. 12 Stücke	42,00
Gemüse-Quiche vegetarisch Ø 28 cm, ca. 12 Stücke	39,00

ROH- UND FEINKOSTSALATE

PRO 100 GRAMM

Kartoffelsalat	1,49	Wurstsalat	1,69
Karottensalat vegetarisch	1,69	Elsässer Wurstsalat	1,89
Bayrischer Krautsalat mit Speck	1,79	Tomaten - Mozzarella - Salat vegetarisch	2,59
Waldorfsalat vegetarisch	1,79	Schinken - Eier - Salat	2,59
Farmersalat vegetarisch	1,79	Käsesalat vegetarisch	2,59
Bohnensalat vegetarisch	1,89	Mediterraner Nudelsalat vegetarisch	2,69
Gurkensalat vegetarisch	2,19	Geflügelsalat	2,69
Nudelsalat	2,19	Teufelsalat	2,69
		Rindfleischsalat	2,69

Knackig frische Blattsalate mit Essig-Öl oder Joghurt-Dressing nach Ihrer Wahl **pro Portion 4,90**

SUPPEN & EINTÖPFE

Flädlesuppe	6,50	Kürbis-Crèmesuppe nach Saison vegetarisch	6,50
Markklößchensuppe gebunden oder klar	6,50	Gulaschsuppe 400g	6,90
Tomaten-Crèmesuppe vegetarisch	6,50	Chili con Carne 400g	6,90
Kartoffel-Crèmesuppe	6,50	Chili sin Carne 400g vegetarisch	6,50

[Stand 11.2025] Seite 3 von 5





besser genießen. besser leben.

FLEISCHSPEZIALITÄTEN VOM SCHWEIN

Schweinemedallions	13,90
Schweinefilet mit Brokkolifüllung	13,50
Schweinefilet in Blätterteig	13,50
Spießbraten mager oder vom Hals	9,00
Spießbraten gefüllt nach Wunsch - mit Brokkoli, Champignons, Röstzwiebeln - Schinken, Käse, Hackfleisch	9,90

Rahmgeschnetzeltes	11,50
Badisches Schäuferle	10,50
Cordon bleu vom Schwein	Stück 6,90
Schweineschnitzel	2 Stück 10,50
Grillhaxe	Stück 6,50
Schinken in Brotteig	9,50
Kasseler in Blätterteig	9,50

GEFLÜGELSPEZIALITÄTEN

Hähnchenbrustfilet	12,50
Hähnchencurry	15,50
Gefüllte Putenbrust	11,90
Putenrahmgeschnetzeltes	11,90
Putenbraten	10,50
Putenschnitzel	2 Stück 10,50
Gegrillte Hähnchenkeulen	Stück 4,00

SPEZIALITÄTEN VOM KALB

Kalbsmedallions	16,50
Kalbsrahmschnitzel mit Champignons	16,50
Kalbsrahmgeschnetzeltes	15,50
Kalbsrahmbraten	15,50
Kalbsragout	14,50
Gefüllte Kalbsbrust mit Hackfleisch, Röstzwiebeln und Brötchenwürfel	12,50

FLEISCHSPEZIALITÄTEN VOM RIND

Badischer Sauerbraten	14,50
Burgunder Braten	14,50
Rinderrouladen	2 Stück 13,50
Gulasch	12,90

FISCHGERICHTE

Lachslasagne	9,50
Lachsfilet in Zitronenbutter	13,50

WILDGERICHTE

Wildragout	12,90
Hirschkalbsbraten	15,90
Wildschweinbraten	14,90
Rehbraten	16,90
Birne mit Preiselbeeren	0,50

VEGETARISCHE GERICHTE

Thai-Curry mit buntem Gemüse, Basmatireis	12,50
Risotto mit frischen Kräutern und Waldpilzen	11,50
Käsespätzle	9,50
Bunte Nudelpfanne	9,50
Hausgemachte Semmelknödel in Pilzrahm	10,50
Gemüselasagne	7,50
Gemüsetaler ca. 90g	pro Stück 1,90

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Kleine Schweineschnitzelchen	4,50
Spätzle mit Rahmsoße	5,50
Chickennuggets	4,50
Spaghetti mit Hackfleisch- oder Tomatensoße	5,90

[Stand 11.2025] Seite 4 von 5





besser genießen. besser leben.

BEILAGEN

Nudeln, Spätzle, Reis, Spaghetti	4,90	Hausgemachtes Kartoffelgratin	5,50
Schupfnudeln	4,90	Kartoffel-Sahnepüree	5,50
Salz- oder Petersilienkartoffeln	4,90	Kartoffelklöße, Semmelknödeln	5,50
Gemüseplatte	5,50	Bratkartoffeln	5,50

BIETEN WIR IHNEN FOLGENDE SOSSEN ZU TAGESPREISEN AN

Champignonrahmsoße, Bratensoße, helle Kräutersoße, Tomatensoße

DESSERT

Mousse au Chocolat mit hausgemachter Vanillesoße	7,50	Quarkspeise mit Früchten	5,00
Panna Cotta mit Fruchtspiegel	7,50	Ricottacrème mit Zimtzwetschen	7,50
Himbeer-Mascarponecrème	7,50	Beerencocktail	5,00
Tiramisu, Erdbeertiramisu	7,50	Frischer Obstsalat	7,50

GUT ZU WISSEN

Leihgeschirr: Gerne stellen wir Ihnen Geschirr oder Besteck leihweise zur Verfügung. Je Geschirr- oder Besteckteil wird für die Bereitstellung Euro 0,20 berechnet; für die Reinigung wird pauschal Euro 3,00 pro Person berechnet. Die Reinigung der Warmhaltegeräte, Thermoboxen, Salatschüsseln und Platten wird nach Aufwand berechnet. Das Leihgeschirr muss bis spätestens 10:00 Uhr am darauffolgenden Werktag vollständig zurückgegeben werden.

Anlieferung: Eine kostenpflichtige Anlieferung ist auf Anfrage möglich.

Preisstabilität: Aktuell sind Preisanpassungen unserer Lieferanten, Zulieferbetrieben und Energiedienstleistern an der Tagesordnung. Die angegebenen Preise haben wir auf Basis der aktuellen Situation umsichtig kalkuliert. Für Aufträge, die mehr als 6 Wochen nach dem Stand der Preisliste stattfinden werden, bitten wir um Verständnis, dass wir ggfs. eine angemessene Preisanpassung vornehmen müssen. Sollte diese Situation eintreffen, werden wir Sie rechtzeitig darüber informieren.

Bezahlung: Mit der Beauftragung wird in der Regel eine Anzahlung fällig; der Gesamtbetrag ist dann bei Abholung zu begleichen.

Allergene Zutaten: Gerne informieren wir Sie über die Verwendung von allergenen Zutaten.

Mit der Ausgabe dieser Liste verlieren alle vorherigen Preislisten ihre Gültigkeit.

[Stand 11.2025] Seite 5 von 5

