



besser genießen. besser leben.

HERZLICH WILLKOMMEN BEIM PARTYSERVICE ZUBER

Gerne möchten wir Ihnen das reichhaltige Programm unseres Partyservices vorstellen. Auf den nächsten Seiten bieten wir Ihnen eine Auswahl unserer Speisen- und Menüvorschläge an.

**KALTE PLATTEN ZU JEDER GELEGENHEIT - ab 5 Personen**

**PRO PERSON**

**Rustikale Platte** mit Leberwurst, Blutwurst, Schwartenmagen, Speck, Schwarzwälder Schinken, Bierwurst, Presskopf **5,10**

**Bunte Aufschnittplatte** mit pikanten Wurstsorten **5,10**

**Schinken-Braten-Platten** mit gekochtem Schinken, Schwarzwälder Schinken, Roastbeef, Schweine-, Zigeuner- und Putenbraten **6,40**

**Internationale Käsespezialitäten** auf Platten garniert **5,90**

**FINGER-FOOD - PRO STÜCK:**

- Partyfrikadellen am Spieß **1,50**
- Schinken-Melonen-Spieß **1,80**
- kleine Schinken- oder Lachstasche **2,40**
- Mini-Croissants *pikant gefüllt* **1,40**
- Mini Quiche **1,50**
- Käsepicker **1,90**
- Schnitzelspieße **1,70**
- Tomate-Mozzarella-Spieße **2,10**

**NETTE HÄPPCHEN - PRO STÜCK:**

- Belegte Baguettescheiben ausgarniert mit... **2,40**
- Wurst **2,40**
- Schinken *roh oder gekocht* **2,50**
- Käse **2,50**
- Lachs oder Forelle **2,90**

**PARTYBREZEL UND LAUGENSTANGE**

**Große Partybrezel** für ca. 10 Personen **Stück 40,00**  
reichhaltig belegt mit Salat, Schinken, Wurst, Käse, Lachs, Eier, Spargel, Paprika, Gurke, Maiskölbchen, Zwiebeln und Remouladensoße

**Kleine Partybrezel** für ca. 5 Personen **Stück 20,00**

**Kleine Laugenstange** für ca. 3 Personen **Stück 12,00**

[Stand 9.2019] Seite 1 von 4



## VORSPEISEN:

Zuber's Kernschinken - mindestens 6 Monate luftgereift - mit Melone	5,90
Vitello Tonnato - gekochtes Kalbfleisch mit Thunfischsoße - ab 10 Portionen	8,90
Räucherlachs und Forellenfilets mit Sahnemeerrettich	6,90
Edle Terrinenplatte mit Lachs und geräucherten Forellenfilets	8,90
Krabbencocktail oder Lachscocktail aus garniert im Glas	pro Glas 4,90

## SALATE:

		PRO 100 GRAMM	
Gurkensalat	1,05	Tomaten - Mozzarella-Salat	1,49
Kartoffelsalat	1,15	Schinken - Eier-Salat	1,99
Bohnensalat	1,29		
Karottensalat	1,29	<b>Ab 10 Portionen:</b>	
Farmersalat	1,29	Schichtsalat	1,85
Wurstsalat	1,29	Mediterraner Nudelsalat	1,89
Elsässer Wurstsalat	1,35	Teufelsalat	2,09
Bayrischer Krautsalat mit Speck	1,39	Geflügelsalat	2,15
Waldorfsalat	1,35	Käsesalat	2,15
Nudelsalat	1,49	Rindfleischsalat	2,19

## Ab 10 Portionen:

Knackig frische Blattsalate mit Essig-Öl oder Joghurt-Dressing nach Ihrer Wahl	pro Portion 2,60
Feldsalat mit Speck und Kracherle (nach Saison, Preis auf Nachfrage)	

## SUPPEN & EINTÖPFE:

Flädlesuppe	3,90	Kartoffel - Crèmesuppe	3,60
Markklößchensuppe gebunden oder klar	3,90	Kürbis - Crèmesuppe nach Saison	3,60
Chili con Carne 400g	3,80	Tomaten - Crèmesuppe	3,30
Gulaschsuppe 400g	4,00		

## VEGETARISCHE GERICHTE:

Gemüselasagne	5,50
Hausgemachte Semmelknödel in Pilzrahm	5,90
Ratatouille mit Reis - ab 5 Portionen	5,90
Bunte Nudelpfanne - ab 5 Portionen mit knackigem Gemüse	5,90

[Stand 9.2019] Seite 2 von 4



## GEFLÜGELSPEZIALITÄTEN:

Gefüllte Putenbrust	<b>6,90</b>	Hähnchenbrustfilet	<b>8,80</b>
Putenrahmgeschnetzeltes	<b>6,10</b>	gefüllt mit Champignons, Brokkoli und Zwiebel	
Putenbraten	<b>5,90</b>	Gegrillte Hähnchenkeulen	<b>Stück 2,70</b>
Putenschnitzel	<b>2 Stück 6,80</b>		

## FLEISCHSPEZIALITÄTEN VOM SCHWEIN:

Spießbraten mager oder vom Hals	<b>5,70</b>	Elsässer Senfbraten	<b>6,90</b>
Spießbraten gefüllt nach Wunsch	<b>5,90</b>	mit einer Senf Knoblauchkruste	
- mit Brokkoli, Champignons, Röstzwiebeln		Käsefleisch - Schweinerücken	<b>6,80</b>
- Schinken, Käse, Hackfleisch		mit Käse in würziger Marinade	
Schweinefilet mit Brokkolifüllung	<b>8,90</b>	Cordon bleu vom Schwein	<b>Stück 5,90</b>
Rahmgeschnetzeltes	<b>6,10</b>	Schweinemedallions	<b>9,90</b>
Schweinefilet in Blätterteig - ab 3 Port.	<b>8,90</b>	Schweineschnitzel	<b>2 Stück 6,10</b>
Schinken im Brotteig	<b>5,90</b>	Kassler im Blätterteig	<b>6,40</b>
Badisches Schäufele	<b>5,50</b>	Grillhaxen	<b>Stück 4,90</b>
Fleischkäse auch mit Zwiebeln oder Käse	<b>4,00</b>		
Pizzafleischkäse	<b>4,00</b>		

## SPEZIALITÄTEN VOM KALB:

Gefüllte Kalbsbrust mit Hackfleisch, Röstzwiebeln und Brötchenwürfel	<b>7,90</b>	Kalbsrahmbraten	<b>11,90</b>
Kalbsrahmschnitzel mit Champignons	<b>13,90</b>	Gegrillte Kalbshaxen für 2 Pers.	<b>St. 13,00</b>
Kalbsmedallions	<b>14,90</b>	Kalbsrahmgeschnetzeltes - ab 10 Port.	<b>11,90</b>
		Kalbsragout- ab 10 Portionen	<b>9,90</b>

## FLEISCHSPEZIALITÄTEN VOM RIND:

**Ab 10 Portionen:**

Gulasch	<b>6,90</b>
Badischer Sauerbraten	<b>7,90</b>
Burgunder Braten	<b>7,90</b>
Rinderrouladen	<b>2 Stück 8,90</b>

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE:

Kleine Schweineschnitzelchen	<b>3,20</b>
Spätzle mit Rahmsauce	<b>3,50</b>
Chickennuggets	<b>3,90</b>
Spaghetti mit Hackfleisch- oder Tomatensauce	<b>5,10</b>





besser genießen. besser leben.

**WILDGERICHTE: ab 10 Portionen**

Wildragout	8,10
Hirschkalbsbraten	10,90
Wildschweinbraten	9,90
Rehbraten	12,90
Birne mit Preiselbeeren	0,50

**FISCHGERICHTE: ab 10 Portionen**

Hechtklößchen in Rieslingsoße	11,20
Lachsfilet in Rieslingsoße	9,90
Lachslasagne	7,90

**BEILAGEN:**

Nudeln, Spätzle, Reis	2,90
hausgemachtes Kartoffelgratin	3,90
Schupfnudeln	3,90
Gemüseplatte	4,00

Spaghetti	2,90
Salz- oder Petersilienkartoffeln	3,10
Kartoffel - Sahne - Püree	3,80
Kartoffelklöße, Semmelknödel	3,80
Bratkartoffel	3,80

**ZUSÄTZLICH BIETEN WIR IHNEN FOLGENDE SOSSEN ZU TAGESPREISEN AN:**

Champignonrahmsöße, Bratensoße, helle Kräutersöße, Tomatensoße

**DESSERT: ab 10 Portionen**

Mousse au Chocolat	2,50	Quarkspeise mit Früchten	2,70
Panna Cotta	3,90	Ricottacrème mit Zimtzwetschgen	4,50
Himbeer - Mascarpone - Crème	4,60	Beerencocktail	2,50
Tiramisu, Erdbeertiramisu	5,00	Früchteplatte	5,80
Hausgemachte Vanillesöße	2,90	Frischer Obstsalat	4,80

**Leihgeschirr:** je Geschirr- oder Besteckteil wird für die Bereitstellung Euro 0,20 berechnet; für die Reinigung wird pauschal Euro 1,50 pro Person berechnet. Die Reinigung der Warmhaltegeräte, Thermoboxen, Salatschüsseln und Platten wird nach Aufwand berechnet. Das Leihgeschirr muss bis spätestens 10:00 Uhr am darauf folgenden Werktag vollständig zurückgegeben werden.

**Sonstiges:** Eine kostenpflichtige Anlieferung ist auf Anfrage möglich. Soweit nicht anders angegeben sind die Preise pro Person/Portion in Euro und beinhalten die gesetzliche MwSt. in Höhe von 7%.

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

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

[Stand 9.2019] Seite 4 von 4

