



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 inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer in Höhe von 7% und sie verstehen sich - falls nicht anders angegeben - pro Person/Portion. 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 LAUGENSTANGEN

PRO STÜCK

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

Große Partybrezel reichhaltig belegt und ausgarniert für ca. 10 Personen **49,00**

- ohne Lachs **44,00**

Kleine Partybrezel reichhaltig belegt und ausgarniert für ca. 5 Personen **24,50**

- ohne Lachs **22,00**

Kleine Laugenstange reichhaltig belegt und ausgarniert für ca. 3 Personen **15,00**

- ohne Lachs **13,50**

[Stand 06.2021] Seite 1 von 5



FINGER-FOOD

	PRO STÜCK
Schinken-Melonen-Spieß <i>mit feinem Schwarzwälder Schinken</i>	2,00
kleine Schinken- oder Lachstasche	2,40
Tomate-Mozzarella-Spieße	2,10
Mini Quiche	1,70
Mini-Croissants <i>pikant gefüllt</i>	1,60
Käsepicker	1,90
Schnitzelspieße	1,90
Partyfrikadellen am Spieß	1,50

NETTE HÄPPCHEN Belegte Baguettescheiben aus garniert mit...

Wurst	2,60
Schinken - <i>roh oder gekocht</i> - oder Käse	2,70
Lachs oder Forelle	2,90

PRAKTISCH: FEINES IM WECK-GLAS

Krabbencocktail	3,90
Bunte Gemüsesticks auf pikantem Hummus	3,50
roter Linsensalat mit gegrilltem Hähnchenspieß	3,90
Salat Caprese - Kirschtomaten, Mozzarella, Basilikum	3,90
Hausgemachte Gazpacho + Röstbrot	3,90
Taboulé mit frischen Kräutern und Kichererbsen	3,90
Mini-Fleischküchle auf Kartoffelsalat	3,50
Ziegenkäsepraline auf fruchtigen Tomatenkompott	3,90
Forellencremè mit Pimpernickelcrumble	3,90

SÜSSES IM GLAS

Grießflammerie mit Himbeercoulis	3,90
Weißer oder dunkler Mousse au Chocolat	3,90
Fruchtsalat mit frischen Früchten der Saison	3,90
Hausgemachter Vanillepudding mit Beerencocktail	3,90
Früchtecrème mit Früchten der Saison	3,50



KALTE PLATTEN ZU JEDER GELEGENHEIT

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

PRO PERSON
5,50

Bunte Aufschnittplatte mit pikanten Wurstsorten

5,90

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

6,90

Internationale Käsespezialitäten

6,20

VORSPEISEN:

Zuber's Kernschinken - mindestens 6 Monate luftgereift - mit Melone

5,90

Vitello Tonnato - gekochtes Kalbfleisch mit Thunfischsoße

9,50

Edle Terrinenplatte mit Lachs und geräucherten Forellenfilets

9,90

Räucherlachs und Forellenfilets mit Sahnemeerrettich

7,20

SALATE:

Wurstsalat

1,40

Kartoffelsalat

1,89

Elsässer Wurstsalat

1,49

Bayrischer Krautsalat mit Speck

1,49

Tomaten - Mozzarella - Salat

2,25

Waldorfsalat

1,49

Schinken - Eier - Salat

2,25

Karottensalat

1,49

Mediterraner Nudelsalat

2,15

Farmersalat

1,49

Teufelsalat

2,25

Bohnensalat

1,59

Geflügelsalat

2,25

Gurkensalat

1,89

Käsesalat

2,25

Nudelsalat

1,69

Rindfleischsalat

2,25

PRO 100 GRAMM

Knackig frische Blattsalate mit Essig-Öl oder Joghurt-Dressing nach Ihrer Wahl

pro Portion 2,90

Feldsalat mit Speck und Kracherle (nach Saison, Preis auf Nachfrage)

SUPPEN & EINTÖPFE:

Flädlesuppe

4,90

Kartoffel-Crèmesuppe

4,90

Markklößchensuppe gebunden oder klar

4,90

Kürbis-Crèmesuppe nach Saison

4,90

Chili con Carne 400g

4,90

Tomaten-Crèmesuppe

4,90

Gulaschsuppe 400g

5,10

[Stand 06.2021] Seite 3 von 5



FLEISCHSPEZIALITÄTEN VOM SCHWEIN:

Schweinemedallions	11,90
Schweinefilet mit Brokkolifüllung	10,90
Schweinefilet in Blätterteig	10,90
Elsässer Senfbraten	8,90
- mit einer Senf Knoblauchkruste	
Käsefleisch - Schweinerücken	8,90
- mit Käse in würziger Marinade	
Rahmgeschnetzeltes	8,90
Badisches Schäufole	7,90

Spießbraten mager oder vom Hals	7,50
Spießbraten gefüllt nach Wunsch	7,90
- mit Brokkoli, Champignons, Röstzwiebeln	
- Schinken, Käse, Hackfleisch	
Cordon bleu vom Schwein	Stück 6,90
Schweineschnitzel	2 Stück 7,90
Grillhaxen	Stück 4,90
Schinken im Brotteig	7,50
Kassler im Blätterteig	7,50

GEFLÜGELSPEZIALITÄTEN:

Hähnchenbrustfilet	10,90
Hähnchencurry	10,90
Gefüllte Putenbrust	9,50
Putenrahmgeschnetzeltes	8,90
Putenbraten	8,60
Putenschnitzel	2 Stück 8,50
Gegrillte Hähnchenkeulen	Stück 3,00

SPEZIALITÄTEN VOM KALB:

Kalbsmedallions	14,90
Kalbsrahmschnitzel mit Champignons	13,90
Kalbsrahmgeschnetzeltes	12,90
Kalbsrahmbraten	12,90
Kalbsragout	10,90
Gefüllte Kalbsbrust	8,90
mit Hackfleisch, Röstzwiebeln und Brötchenwürfel	

FLEISCHSPEZIALITÄTEN VOM RIND:

Badischer Sauerbraten	9,90
Burgunder Braten	9,90
Rinderrouladen	2 Stück 9,90
Gulasch	8,90

VEGETARISCHE GERICHTE:

Thai-Curry	7,90
mit buntem Gemüse, Basmatireis	
Käsespätzle	7,50
Bunte Nudelpfanne	6,50
Hausgemachte Semmelknödel in Pilzrahm	6,10
Gemüselasagne	5,90
Gemüsetaler ca. 90g	pro Stück 1,90

FISCHGERICHTE:

Lachslasagne	7,90
Lachsfilet in Rieslingsoße	11,90
Zanderfilet in Paprikacrèmesoße	11,90



WILDGERICHTE:

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

BEILAGEN:

Nudeln, Spätzle, Reis, Spaghetti	3,50
hausgemachtes Kartoffelgratin	3,90
Schupfnudeln	3,90
Gemüseplatte	4,50

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Kleine Schweineschnitzelchen	4,10
Spätzle mit Rahmsauce	4,50
Chickennuggets	4,50
Spaghetti mit Hackfleisch- oder Tomatensauce	5,50

Salz- oder Petersilienkartoffeln	3,50
Kartoffel-Sahnepüree	3,90
Kartoffelklöße, Semmelknödeln	3,90
Bratkartoffel	3,90

ZUSÄTZLICH BIETEN WIR IHNEN FOLGENDE SOSSEN ZU TAGESPREISEN AN:

Champignonrahmsoupe, Bratensoße, helle Kräutersoupe, Tomatensoupe

DESSERT:

Mousse au Chocolat	3,50	Quarkspeise mit Früchten	3,50
Panna Cotta mit Fruchtspiegel	4,90	Ricottacrème mit Zimtzwetschgen	4,90
Himbeer-Mascarponecrème	4,90	Beerencocktail	2,90
Tiramisu, Erdbeertiramisu	5,00	Frischer Obstsalat	5,90
Hausgemachte Vanillesoupe	2,90		

Leihgeschirr: je Geschirr- oder Besteckteil wird für die Bereitstellung Euro 0,20 berechnet; für die Reinigung wird pauschal Euro 2,00 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.

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.

