



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 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 bis 12 Personen	62,50
- ohne Lachs	57,50
Kleine Partybrezel reichhaltig belegt und ausgarniert für ca. 5 bis 6 Personen	31,50
- ohne Lachs	29,00
Focaccia mediterrano saftiges Focaccia belegt mit rohem Schinken, Salami, Mozzarella, gegrilltem Gemüse, Ruccola und Pesto für ca. 5 bis 6 Personen	31,50

NETTE HÄPPCHEN Belegte Baguettescheiben ausgarniert mit...

Wurst	2,80
Schinken (roh oder gekocht) oder ... mit Käse vegetarisch , mit Lachs, mit Forelle	3,00
Bruschetta mit gegrilltem Gemüse vegetarisch	3,00
Bruschetta mit Ziegenkäse und Feigensenfsoße vegetarisch	3,00

[Stand 04.2024] Seite 1 von 5



FINGER-FOOD

	PRO STÜCK
Schinken-Melonen-Spieß <i>mit feinem Schwarzwälder Schinken</i>	2,50
kleine Schinken- oder Lachstasche	2,50
Tomate-Mozzarella-Spieße <i>vegetarisch</i>	2,20
Mini-Quiche	2,50
Mini-Flûtes <i>herzhaft gefüllt</i>	2,50
Käsepicker <i>vegetarisch</i>	1,90
Schnitzelspieße	2,20
Partyfrikadellen am Spieß	1,90
Mini-Burger mit Rindfleisch, Käse, Tomate, Salat, Burgersoße	3,00
Mini-Cupcake mit Paprika-Frischkäsetopping <i>vegetarisch</i>	3,00

PRAKTISCH: FEINES IM WECK-GLAS

Krabbencocktail	3,90
Reissalat mit gebratenem Gemüse und Hähnchen	3,90
Bunte Gemüsesticks auf pikantem Hummus <i>vegetarisch</i>	3,50
roter Linsensalat mit gegrilltem Hähnchenspieß	3,90
Salat Caprese - Kirschtomaten, Mozzarella, Basilikum <i>vegetarisch</i>	3,90
Sommerrolle gefüllt mit Gemüse, Reisnudeln und Hähnchen	3,90
Taboulé mit frischen Kräutern und Kichererbsen <i>vegetarisch</i>	3,90
Mini-Fleischkühle auf Kartoffelsalat	3,50
Räucherlachstatar mit Limettenschmand	3,90
Gebratene Garnele auf Avocadosalat	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
Crème brûlée	3,90



KALTE PLATTEN und VORSPEISEN

PRO PERSON

Rustikale Platte mit Leberwurst, Blutwurst, Schwartenmagen, Speck, Schwarzwälder Schinken, Bierwurst, Presskopf	6,50
Bunte Aufschnittplatte mit pikanten Wurstsorten	6,90
Schinken-Braten-Platten mit gekochtem Schinken, Schwarzwälder Schinken, Roastbeef, Schweine-, Kasseler und Putenbraten	7,90
Internationale Käsespezialitäten	8,50
Zubers Kernschinken - mindestens 6 Monate luftgereift - mit Melone	6,50
Roastbeef mit Remouladensoße	9,90
Räucherlachs und Forellenfilets mit Sahnemeerrettich	8,50

HAUSGEMACHTE QUICHES

PRO QUICHES

Klassische Quiche Lorraine mit Lauch, Zwiebel und Speck \varnothing 28 cm, ca. 12 Stücke	35,00
Lachs-Spinat-Quiche \varnothing 28 cm, ca. 12 Stücke	39,00
Gemüse-Quiche vegetarisch \varnothing 28 cm, ca. 12 Stücke	36,00

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 3,50**

SUPPEN & EINTÖPFE

Flädlesuppe	5,90	Kürbis-Crèmesuppe nach Saison vegetarisch	5,90
Markklößchensuppe gebunden oder klar	5,90	Gulaschsuppe 400g	6,50
Tomaten-Crèmesuppe vegetarisch	5,90	Chili con Carne 400g	6,50
Kartoffel-Crèmesuppe	5,90	Chili sin Carne 400g vegetarisch	5,90

[Stand 04.2024] Seite 3 von 5



FLEISCHSPEZIALITÄTEN VOM SCHWEIN

Schweinemedallions	13,50
Schweinefilet mit Brokkolifüllung	12,50
Schweinefilet in Blätterteig	12,50
Spießbraten mager oder vom Hals	8,50
Spießbraten gefüllt nach Wunsch <i>- mit Brokkoli, Champignons, Röstzwiebeln</i> <i>- Schinken, Käse, Hackfleisch</i>	9,50

Rahmgeschnetztes	10,50
Badisches Schäufole	9,50
Cordon bleu vom Schwein	Stück 6,90
Schweineschnitzel	2 Stück 9,50
Grillhaxe	Stück 5,90
Schinken in Brotteig	8,90
Kasseler in Blätterteig	8,90

GEFLÜGELSPEZIALITÄTEN

Hähnchenbrustfilet	11,90
Hähnchencurry	11,90
Gefüllte Putenbrust	10,50
Putenrahmgeschnetztes	10,50
Putenbraten	9,90
Putenschnitzel	2 Stück 9,90
Gegrillte Hähnchenkeulen	Stück 3,50

SPEZIALITÄTEN VOM KALB

Kalbsmedallions	15,90
Kalbsrahmschnitzel mit Champignons	15,90
Kalbsrahmgeschnetztes	14,90
Kalbsrahmbraten	14,50
Kalbsragout	13,50
Gefüllte Kalbsbrust <i>mit Hackfleisch, Röstzwiebeln und Brötchenwürfel</i>	11,90

FLEISCHSPEZIALITÄTEN VOM RIND

Badischer Sauerbraten	12,50
Burgunder Braten	12,50
Rinderrouladen	2 Stück 11,50
Gulasch	10,50

VEGETARISCHE GERICHTE

Thai-Curry <i>mit buntem Gemüse, Basmatireis</i>	11,50
Käsespätzle	9,50
Bunte Nudelpfanne	9,50
Hausgemachte Semmelknödel in Pilzrahm	9,50
Gemüselasagne	7,50
Gemüsetaler ca. 90g	pro Stück 1,90

FISCHGERICHTE

Lachslasagne	9,50
Lachsfilet in Zitronenbutter	12,90
Hechtklößchen in Rieslingsoße	13,90

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

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

WILDGERICHTE

Wildragout	11,90
Hirschkalbsbraten	14,90
Wildschweinbraten	13,90
Rehbraten	15,90
Birne mit Preiselbeeren	0,50

[Stand 04.2024] Seite 4 von 5



BEILAGEN

Nudeln, Spätzle, Reis, Spaghetti	4,50	Hausgemachtes Kartoffelgratin	4,90
Schupfnudeln	4,50	Kartoffel-Sahnepüree	4,90
Salz- oder Petersilienkartoffeln	4,50	Kartoffelklöße, Semmelknödeln	4,90
Gemüseplatte	5,00	Bratkartoffeln	4,90

BIETEN WIR IHNEN FOLGENDE SOSSEN ZU TAGESPREISEN AN

Champignonrahmsoße, Bratensoße, helle Kräutersoße, Tomatensoße

DESSERT

Mousse au Chocolat mit hausgemachter Vanillesoße	6,90	Quarkspeise mit Früchten	4,50
Panna Cotta mit Fruchtspiegel	6,90	Ricottacrème mit Zimtzwetschgen	6,90
Himbeer-Mascarponecrème	6,90	Beerencocktail	4,50
Tiramisu, Erdbeertiramisu	6,90	Frischer Obstsalat	6,90

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 2,50 pro Person berechnet. Die Reinigung der Warmhaltegeräte, Thermoboxen, Salatschüsseln und Platten wird nach Aufwand berechnet. Das Leihgeschirr muss bis spätestens 10:00 Uhr am 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 04.2024] Seite 5 von 5

