



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**

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

#### **PRO STÜCK**

<b>Große Partybrezel</b> reichhaltig belegt und ausgarniert für ca.10 bis 12 Personen	<b>55,00</b>
- ohne Lachs	<b>49,00</b>
<b>Kleine Partybrezel</b> reichhaltig belegt und ausgarniert für ca. 5 bis 6 Personen	<b>27,50</b>
- ohne Lachs	<b>24,50</b>
<b>Kleine Laugenstange</b> reichhaltig belegt und ausgarniert für ca. 3 Personen	<b>16,50</b>
- ohne Lachs	<b>15,00</b>

[Stand 07.2022] Seite 1 von 5



## **FINGER-FOOD**

	<b>PRO STÜCK</b>
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 Pimpermickelcrumble	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

**Bunte Aufschnittplatte** mit pikanten Wurstsorten

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

**Internationale Käsespezialitäten**

**PRO PERSON**

5,70

6,20

7,20

6,50

## **VORSPEISEN:**

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

Vitello Tonnato - gekochtes Kalbfleisch mit Thunfischsoße

Edle Terrinenplatte mit Lachs und geräucherten Forellenfilets

Räucherlachs und Forellenfilets mit Sahnemeerrettich

6,20

9,70

10,20

7,50

## **SALATE:**

Wurstsalat

1,49

Kartoffelsalat

1,25

Elsässer Wurstsalat

1,59

Bayrischer Krautsalat mit Speck

1,59

Tomaten - Mozzarella - Salat

2,39

Waldorfsalat

1,59

Schinken - Eier - Salat

2,39

Karottensalat

1,59

Mediterraner Nudelsalat

2,45

Farmersalat

1,59

Teufelsalat

2,39

Bohnensalat

1,69

Geflügelsalat

2,39

Gurkensalat

1,99

Käsesalat

2,39

Nudelsalat

1,79

Rindfleischsalat

2,39

**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

5,10

Kartoffel-Crèmesuppe

5,10

Markklößchensuppe gebunden oder klar

5,10

Kürbis-Crèmesuppe nach Saison

5,10

Chili con Carne 400g

5,10

Tomaten-Crèmesuppe

5,10

Gulaschsuppe 400g

5,30

[Stand 07.2022] Seite 3 von 5



## **FLEISCHSPEZIALITÄTEN VOM SCHWEIN:**

Schweinemedallions	<b>12,50</b>	Rahmgeschnetzeltes	<b>9,50</b>
Schweinefilet mit Brokkolifüllung	<b>11,50</b>	Badisches Schäufole	<b>8,50</b>
Schweinefilet in Blätterteig	<b>11,50</b>	Cordon bleu vom Schwein	<b>Stück 6,90</b>
Elsässer Senfbraten	<b>9,30</b>	Schweineschnitzel	<b>2 Stück 8,50</b>
- mit einer Senf Knoblauchkruste		Grillhaxen	<b>Stück 5,10</b>
Spießbraten mager oder vom Hals	<b>7,90</b>	Schinken im Brotteig	<b>8,10</b>
Spießbraten gefüllt nach Wunsch	<b>8,50</b>	Kassler im Blätterteig	<b>8,10</b>
- mit Brokkoli, Champignons, Röstzwiebeln			
- Schinken, Käse, Hackfleisch			

## **GEFLÜGELSPEZIALITÄTEN:**

Hähnchenbrustfilet	<b>11,50</b>
Hähnchencurry	<b>11,50</b>
Gefüllte Putenbrust	<b>9,90</b>
Putenrahmgeschnetzeltes	<b>9,50</b>
Putenbraten	<b>9,10</b>
Putenschnitzel	<b>2 Stück 9,10</b>
Gegrillte Hähnchenkeulen	<b>Stück 3,30</b>

## **SPEZIALITÄTEN VOM KALB:**

Kalbsmedallions	<b>14,90</b>
Kalbsrahmschnitzel mit Champignons	<b>14,50</b>
Kalbsrahmgeschnetzeltes	<b>13,50</b>
Kalbsrahmbraten	<b>12,90</b>
Kalbsragout	<b>11,90</b>
Gefüllte Kalbsbrust	<b>9,50</b>
<i>mit Hackfleisch, Röstzwiebeln und Brötchenwürfel</i>	

## **FLEISCHSPEZIALITÄTEN VOM RIND:**

Badischer Sauerbraten	<b>10,50</b>
Burgunder Braten	<b>10,50</b>
Rinderrouladen	<b>2 Stück 9,90</b>
Gulasch	<b>9,50</b>

## **FISCHGERICHTE:**

Lachslasagne	<b>7,90</b>
Lachsfilet in Rieslingsoße	<b>11,90</b>
Zanderfilet in Paprikacrèmesoße	<b>11,90</b>

## **VEGETARISCHE GERICHTE:**

Thai-Curry	<b>9,90</b>
<i>mit buntem Gemüse, Basmatireis</i>	
Käsespätzle	<b>8,50</b>
Bunte Nudelpfanne	<b>8,50</b>
Hausgemachte Semmelknödel in Pilzrahm	<b>8,50</b>
Gemüselasagne	<b>6,50</b>
Gemüsetaler ca. 90g	<b>pro Stück 1,90</b>



## **WILDGERICHTE:**

Wildragout	<b>10,50</b>
Hirschkalbsbraten	<b>13,50</b>
Wildschweinbraten	<b>11,50</b>
Rehbraten	<b>13,50</b>
Birne mit Preiselbeeren	<b>0,50</b>

## **BEILAGEN:**

Nudeln, Spätzle, Reis, Spaghetti	<b>3,90</b>
hausgemachtes Kartoffelgratin	<b>4,10</b>
Schupfnudeln	<b>4,10</b>
Gemüseplatte	<b>4,80</b>

## **FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE**

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

Salz- oder Petersilienkartoffeln	<b>3,90</b>
Kartoffel-Sahnepüree	<b>4,50</b>
Kartoffelklöße, Semmelknödeln	<b>4,50</b>
Bratkartoffeln	<b>4,50</b>

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

Champignonrahmsouße, Bratensoße, helle Kräutersouße, Tomatensoße

## **DESSERT:**

Mousse au Chocolat	<b>3,90</b>
Panna Cotta mit Fruchtspiegel	<b>5,10</b>
Himbeer-Mascarponecrème	<b>5,10</b>
Tiramisu, Erdbeertiramisu	<b>5,50</b>
Hausgemachte Vanillesouße	<b>3,90</b>

Quarkspeise mit Früchten	<b>3,90</b>
Ricottacrème mit Zimtzwetschgen	<b>5,10</b>
Beerencocktail	<b>3,50</b>
Frischer Obstsalat	<b>6,50</b>

**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.

