

PREISLISTE PARTYSERVICE HERBST- UND WINTERMENÜS · DESSERTS



Genießen Sie die Herbst- und Winterzeit mit Fallers Partyservice.



Gerne haben wir für Sie einige saisonale Menüs zusammengestellt.

Viel Spaß beim Ausschauen!



FALLER Metzgerei
party**service**

Metzgerei Fallers GmbH

79232 March-Holzhausen

Vörstetter Straße 1

Telefon 07665 4440

Telefax 07665 400311

info@metzgerei-partyservice-faller.de

www.metzgerei-partyservice-faller.de

ab 30 Personen

V O R S P E I S E

Feines, über Buchenholz geräuchertes Forellenfilet
mit Sahnemeerrettich und Preiselbeersahne

Original Schwarzwälder Schinken aus dem Bauernrauch und
luftgetrockneter Schinken auf dem rustikalen Holzbrett angerichtet

Pasteten vom Wild mit Sauce Cumberland

Heiß gegarte Enten- und Gänsebrust aus dem Kaltrauch
Feldsalat mit Speck und Croutons an feinem Dressing

H A U P T G A N G

Am Stück gebratene Hochrippe vom süddeutschen Rind an einer
kräftigen, mit Rotwein verfeinerten Bratensoße

Kaiserstühler Winzerbraten vom Schweinekamm auf Gemüsestreifen
geschmort, an einer feinen Champignonrahmsoße

als Beilage servieren wir frische Butterspätzle und ein goldbraun
überbackenes Kartoffelgratin

D E S S E R T

Quarkmousse mit leichter Zimtnote

Mousse au Chocolat mit Kirschen verfeinert

Frischer Obstsalat

Preis pro Person, ohne Service, ohne Geschirr (inkl. 19 % MwSt.) € 26,50

Preis pro Person, ohne Service, mit Geschirr (inkl. 19 % MwSt.) € 29,80

Preis pro Servicestunde (inkl. 19 % MwSt.) € 30,00

ab 30 Personen

V O R S P E I S E

Kürbisrahmsuppe
oder
Winterliche Blattsalate

H A U P T G A N G

Zarte Putenbrust nach Hausfrauenart gefüllt
an einer leichten Kräuterrahmsoße

Herzhafter Schweinekamm
nach Schwarzwälder Art gefüllt, mit Champignons, Zwiebelchen
und Speck an einer kräftigen Bratensoße

als Beilage empfehlen wir Original Freiburger Knöpfe
und Dampfkartoffeln mit Petersilie

Preis pro Person, ohne Service, ohne Geschirr (inkl. 19 % MwSt.)	€ 11,90
Preis pro Person, ohne Service, mit Geschirr (inkl. 19 % MwSt.)	€ 15,90
Preis pro Servicestunde (inkl. 19 % MwSt.)	€ 30,00

ab 20 Personen

V O R S P E I S E

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Flädle
oder Nudelsuppe

Feldsalat mit Speck und Croutons

W A R M E R T E I L

Herzhafter Spießbraten vom saftigen Schweinekamm mit einer
feinen Backpflaumenfüllung an einer kräftigen, mit Rotwein
verfeinerten Bratensoße

Zarte, mit ausgesuchten Gewürzen gebratene Kalbsschulter
an einer leichten RahmsöÙe

dazu reichen wir Bandnudeln und ein hausgemachtes,
goldbraun überbackenes Kartoffelgratin

Preis pro Person, ohne Service, ohne Geschirr (inkl. 19 % MwSt.) € 13,90

Preis pro Person, ohne Service, mit Geschirr (inkl. 19 % MwSt.) € 17,90

Preis pro Servicestunde (inkl. 19 % MwSt.) € 30,00

ab 20 Personen

V O R S P E I S E

Winterliche Blattsalate

H A U P T G A N G

Duett vom Puten- und Schweinefilet
in einer Rahm- und Champignon-Rahmsoße

dazu reichen wir ein goldbraun überbackenes Kartoffelgratin
und frische Butterspätzle

Preis pro Person, ohne Service, ohne Geschirr (inkl. 19 % MwSt.)	€ 14,90
Preis pro Person, ohne Service, mit Geschirr (inkl. 19 % MwSt.)	€ 18,60
Preis pro Servicestunde (inkl. 19 % MwSt.)	€ 30,00

V O R S P E I S E

Feldsalat mit Speck und Croutons an feinem Walnussdressing

Wildpastete und heiß gegarte Entenbrust

Feines, über Buchenholz geräuchertes Forellenfilet
mit Sahnemeerrettich und Preiselbeersahne

dazu reichen wir ofenfrisches Holzofen-Zwirbelbrot

H A U P T G A N G

Rinderbraten aus der Keule geschnitten in einer Soße
mit Schmorgemüse

In Orangensoße geschmorte Entenkeule

als Beilage servieren wir

Gemüsebandnudeln
Dampfkartoffeln
und eine Auswahl an frischem Wintergemüse

Preis pro Person, ohne Service, ohne Geschirr (inkl. 19 % MwSt.) € 22,90

Preis pro Person, ohne Service, mit Geschirr (inkl. 19 % MwSt.) € 26,90

Preis pro Servicestunde (inkl. 19 % MwSt.) € 30,00

V O R S P E I S E

Feldsalat mit Speck und Croutons an feinem Walnussdressing

H A U P T G A N G

Zartes Rehglasch in einer mit Preiselbeeren verfeinerten Wildsoße
dazu empfehlen wir Bandnudeln

Herzhafter, nach Schwarzwälder Art gefüllter Schweinebraten
an einer kräftigen, mit Rotwein verfeinerten Bratensoße

dazu reichen wir ein mit pikantem Käse überbackenes
Kartoffelgratin

Preis pro Person, ohne Service, ohne Geschirr (inkl. 19 % MwSt.) € 15,90

Preis pro Person, ohne Service, mit Geschirr (inkl. 19 % MwSt.)
1 Salatgedeck und 2 Hauptgedecke (inkl. 19 % MwSt.) € 18,90

Preis pro Servicestunde (inkl. 19 % MwSt.) € 30,00

Fisch-Menü 7

ab 20 Personen

V O R S P E I S E

Feldsalat mit Speck und Croutons an feinem Walnussdressing

H A U P T G A N G

Duett von Lachs und Zander, überbacken, an Limonenschaum

dazu reichen wir feine Bandnudeln und Petersilienkartoffeln
sowie eine frische Gemüseauswahl

Preis pro Person, ohne Service, ohne Geschirr (inkl. 19 % MwSt.)	€ 18,50
Preis pro Person, ohne Service, mit Geschirr (inkl. 19 % MwSt.)	€ 21,50
Preis pro Servicestunde (inkl. 19 % MwSt.)	€ 30,00

D E S S E R T S

Quarkmousse mit leichter Zimtnote
Mousse au Chocolat mit Kirschen verfeinert
Frischer Obstsalat

Preis pro Person, ohne Service, ohne Geschirr (inkl. 19 % MwSt.) € 4,10

Preis pro Person, ohne Service, mit Geschirr (inkl. 19 % MwSt.) € 4,90

Duett von heller und dunkler Mousse au Chocolat
mit Beerengrütze

Preis pro Person, ohne Service, ohne Geschirr (inkl. 19 % MwSt.) € 3,90

Preis pro Person, ohne Service, mit Geschirr (inkl. 19 % MwSt.) € 4,80

Tiramisu mit Scheiben vom Bratapfel
Lockere Quarkmousse mit Birnen verfeinert

Preis pro Person, ohne Service, ohne Geschirr (inkl. 19 % MwSt.) € 4,60

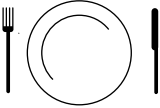
Preis pro Person, ohne Service, mit Geschirr (inkl. 19 % MwSt.) € 5,50

Obstsalat
Duett von heller und dunkler Mousse au Chocolat
mit weihnachtlichem Dekor

Preis pro Person, ohne Service, ohne Geschirr (inkl. 19 % MwSt.) € 3,90

Preis pro Person, ohne Service, mit Geschirr (inkl. 19 % MwSt.) € 4,80

- Service
- Beratung
- Kontakt



Auf Wunsch werden Sie an Ihrem Buffet von unserem Service-Personal betreut.



Selbstverständlich liefern wir auch Buffets zu Ihrer betrieblichen Weihnachtsfeier.

Falls Sie andere Wünsche oder Vorstellung haben, sprechen Sie uns einfach an. Gerne stellen wir für Sie ein individuelles Angebot zusammen.

Ihr Ansprechpartner für unseren Kundenservice:

Wolfgang Pätzold, Telefon 07665 4440