



Metzgerei Faller GmbH

79232 March-Holzhausen

Vörstetter Straße 1

Telefon 07665 4440

Telefax 07665 400311

info@metzgerei-party-service-faller.de

www.metzgerei-party-service-faller.de

Grillarrangement

Sommerlicher Grillspaß mit
Fallers Fleisch- und Wurstspezialitäten



ab 15 Personen

Schweinesteaks

raffiniert gewürzt – vom saftigen Hals und mageren Rücken,
in unserer hauseigenen Gewürzmischung eingelegt

Medaillons oder Grillspieße aus der Putenbrust

in Sahne-Knoblauchmarinade

Pollo fino – Zarte Hähnchenoberkeulen ohne Knochen

auf der Haut gegrillt ein Genuss

Zarte Rindersteaks

aus der Hüfte, in einer feinen Kräutermarinade

Am Knochen gegrillt schmeckt es am besten

Fallers Spareribs

ohne Silberhaut

Pikante Merguez

nach Originalrezept

Rostbratwürste nach Nürnberger Art und kleine Grillwürste ohne Haut

Wir achten auf kleine Stückgewichte, damit jeder von allem essen kann. Pro Person wird eine Gesamtverzehrmenge von 380 g gerechnet. Das Grillgut wird in praktische Plastik-Einwegschalen verpackt. Für Bestellungen benötigen wir einen Vorlauf von 2 Tagen.

Preis pro Person inkl. ges. MwSt € 6,90
Preis pro Person inkl. ges. MwSt mit Gemüsespießen € 7,50

Genießen Sie mit der Metzgerei Fallers einen tollen und geschmackvollen Grillsommer mit unseren hausgemachten Salatspezialitäten, ausgesuchten Steaks, Würsten und Grillfleisch in bekannter Fallers-Qualität.

Wir haben für Sie einige Buffets zusammengestellt.

Das Grillgut erhalten Sie gewürzt und sortenrein im Thermobehälter verpackt und licht- und wärme geschützt geliefert. Die Salate sind servierfertig in Schüsseln und Schalen angerichtet.

Sie wünschen Unterstützung beim Grillen durch geschultes Grill- und Servicepersonal? Sprechen Sie uns an. Auch wenn Sie Geschirr (große Grillteller) und Gasgrills benötigen.

Wir grillen ausschließlich auf Edelstahl. Dies erfordert so gut wie kein Fett, es kann nichts anbrennen. Wir können punktgenau für jedes Grillgut die Temperatur regulieren. Es gibt keinen direkten Kontakt zum Feuer und ist äußerst hygienisch.

Ihre speziellen Wünsche oder die Einzelheiten Ihres Festes besprechen wir bevorzugt persönlich. Wir nehmen uns gern Zeit für Sie.

Ihr Ansprechpartner:

Wolfgang Pätzold
Telefon 07665 4440

Kleines Grillbuffet



ab 25 Personen

Schweinesteaks

raffiniert gewürzt – vom saftigen Hals und mageren Rücken, in Fallers hauseigener Marinade eingelegt

Medaillons aus der Putenbrust

mit feiner Tomatenwürzung oder Sahne-Knoblauchmarinade

Zarte Rindersteaks

aus der Hüfte geschnitten, in einer Kräutermarinade oder pikant mit schwarzem Pfeffer

Pollo fino – Zarte Hähnchenoberkeulen ohne Knochen

Pikante Merguez

nach Originalrezept

Rostbratwürste, Käsewürste im Naturdarm und kleine Grillwürste ohne Haut

Gemüsespieße

mit ausgesuchten Kräutern und Olivenöl mariniert

Zu den Fleischspezialitäten reichen wir hausgemachte Grillsößen und Harissa.

Beim Grillgut achten wir auf kleine Schnittgewichte, damit jeder von allem essen kann.

...dazu ein sommerliches Salatbuffet

Gartenfrische Blattsalate mit gerösteten Sonnenblumenkernen, Karottensalat, mariniertes Gurkensalat, Mixsalat (Karotten, Lauch und Sellerie), Salat von Kirschtomaten und Mozzarella-Kugeln, hausgemachter Kartoffelsalat

Gemischter Brotkorb

Preis pro Person inkl. ges. MwSt € 14,90

Großes Grillbuffet



ab 40 Personen

Schweinesteaks – raffiniert gewürzt – vom saftigen Hals und mageren Rücken, in unserer hauseigenen Marinade eingelegt

Medaillons aus der Putenbrust mit feiner Tomatenwürzung oder Sahne-Knoblauchmarinade

Zarte Rindersteaks aus der Hüfte geschnitten, in feiner Kräutermarinade oder pikant mit schwarzem Pfeffer

Lammkoteletts mit Olivenöl und Kräutern der Provence

Pollo fino – Zarte Hähnchenoberkeulen ohne Knochen

Pikante Merguez nach Originalrezept

Rostbratwürste, Käsewürste und kleine Freiburger Grillwürste

Mediterrane Gemüsespieße und Halloumi-Grillkäse

Zu den Fleischspezialitäten reichen wir hausgemachte Grillsoußen.

Dieses Jahr neu: Dip mit Honig und Dijon-Senf

Bei den Steaks achten wir auf kleine Schnittgewichte, damit jeder von allem essen kann.

Sommerliches Salatbuffet

Gartenfrische Blattsalate mit gerösteten Sonnenblumenkernen, fein geraspelter Karottensalat, mariniertes Gurkensalat, mediterraner Nudelsalat, Salat von Kirschtomaten und Mozzarella-Kugeln, hausgemachter Kartoffelsalat

Feine Antipastispezialitäten in ausgesuchten Kräutern und Olivenöl eingelegt

Gemischter Brotkorb

Preis pro Person inkl. ges. MwSt ohne Antipasti	€ 16,90
Preis pro Person inkl. ges. MwSt mit Antipasti	€ 18,40

Mediterranes Grill- und Salatbuffet



ab 50 Personen

Black-Tiger-Garnelen

Lachs im Buchenspan – der besondere Grillfisch

Medaillons aus der Putenbrust

in Sahne-Knoblauch- oder feiner Tomatenmarinade

Brust vom zarten Maishähnchen

zum knusprigen Grillen auf der Haut

Zarte Rindersteaks

aus der Hüfte, in feiner Kräutermarinade oder mit schwarzem Pfeffer

Lammkoteletts mit Olivenöl und Kräutern der Provence

Pikante Merguez nach Originalrezept

Nicht nur für Vegetarier

Mediterrane Gemüsespieße

in feiner Knoblauch-Kräuter-Marinade

Grillkäse in Olivenöl und ausgesuchten Gewürzen eingelegt

Zu den Fleischspezialitäten reichen wir hausgemachte Grillsoußen

(**neu:** Honig-Senf Dip mit echtem Dijon-Senf) und Grillbutter.

Bei den Steaks achten wir auf kleine Schnittgewichte, damit jeder von allem essen kann.

Große Auswahl an feinsten Antipasti

Gegrillte Champignons in Olivenöl, verschiedene Oliven, Artischockenherzen, Cipolline in Balsamicoessig, gegrillte und marinierte Auberginen, sonnengetrocknete Tomaten in Olivenöl eingelegt mit Kräutern und Knoblauch, gefüllte Weinblätter und milde Peperoni

Sommerliches Salatbuffet

Gartenfrische Blattsalate mit gerösteten Sonnenblumenkernen, fein geraspelter Karottensalat, mariniertes Gurkensalat, Salat von Kirschtomaten und Mozzarellakugeln, mediterraner Bohnensalat, Couscous-Salat, italienischer Nudelsalat, hausgemachter Kartoffelsalat

Gemischter Brotkorb

Preis pro Person inkl. ges. MwSt € 20,90

Sommerliche Dessertvorschläge

- Lockere Limettenmousse
- hausgemachtes Tiramisu
- feine Cappuccinomousse
- exotischer Obstsalat

Preis pro Person inkl. ges. MwSt € 5,40

- Topfenmousse mit frischen Früchten
- Grütze von Waldbeeren mit Vanillesoße
- Obstsalat

Preis pro Person inkl. ges. MwSt € 4,70

Die genannten Preise verstehen sich brutto inkl. 7% MwSt, ohne Geschirr, Grillgerät und Service.

Mit dem Erscheinen einer neuen Preisliste verliert die alte ihre Gültigkeit
Preise gültig ab: 01.06.2018