

PREISLISTE PARTYSERVICE
K A L T E K Ü C H E



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

Klein und fein! Genuss für Augen und Gaumen: Fallers Canapés, vom ofenfrischen Baguette geschnitten und liebevoll garniert



Canapés, belegt mit

... Festtagsaufschnitt.....	€ 2,20
... luftgetrocknetem Schinken.....	€ 2,30
... Lachsschinken.....	€ 2,30
... Metzgerhinterschinken.....	€ 2,30
... Schweinebraten.....	€ 2,30
... Roastbeef.....	€ 2,30
... ausgesuchtem Hart- und Weichkäse.....	€ 2,30
... Lachs.....	€ 2,50
... Forellenfilet.....	€ 2,50

WIR EMPFEHLEN PRO PERSON – JE NACH
ART DES FESTES – ZWISCHEN 3 UND 5 CANAPÉS.
MINDESTMENGE PRO SORTE: 5 CANAPÉS

Etwas Handfestes – halbe Baguette- Brötchen reichlich belegt mit

... Festtagsaufschnitt.....	€ 2,20
... gekochtem Hinterschinken.....	€ 2,50
... luftgetrocknetem Schinken.....	€ 2,50
... Braten.....	€ 2,50
... ausgesuchtem Hart- und Weichkäse.....	€ 2,50
... Lachs.....	€ 2,80
... Forellenfilet.....	€ 2,80

WIR EMPFEHLEN PRO PERSON – JE NACH
ART DES FESTES – ZWISCHEN 2 UND 3 HALBE
BAGUETTE-BRÖTCHEN

**Rufen Sie uns an – wir beraten Sie gerne.
Ihre Ansprechpartner:
Heidi Faller und Wolfgang Pätzold**

Rustikales Bauernbüffet reichlich garniert, auf Nussbaum-Platten angerichtet



ab 15 Personen

Geräuchertes Forellenfilet

mit Sahnemeerrettich

Feiner Festtagsaufschnitt

reichlich dekoriert

Gekochter Schinken

Schwarzwälder Schinkenspeck

Badisches Schäufele

Kalter Braten

Gartenfrischer Blattsalat

Badischer Kartoffelsalat, hausgemacht

Frischer Karottensalat

Verschiedene Käsesorten mit Obst

Hausgemachter „Bibiliskäs“

Dazu reichen wir einen gemischten Brotkorb und Butter

Zum Schluss etwas Süßes

Frischer Obstsalat

Lockere Quarkmousse

Preis pro Person inkl. Dessert€ 17,90

Preis pro Person ohne Dessert€ 15,40

(Verzehrmenge pro Person – ohne Brot – ca. 600 Gramm)

Alle Preise inkl. MwSt.

ab 20 Personen

Feines Forellenfilet mit Sahnemeerrettich und Preiselbeersahne

Mild gesalzener Lachs

Schinkenbrett

mit Metzgerhinterschinken
luftgetrocknetem Schinken
und Schinkenspeck aus dem Kaltrauch

Ausgesuchte Bratenspezialitäten

von Rind, Schwein, Pute – reichlich garniert
Dazu reichen wir verschiedene Dips

Käseauswahl vom Brett garniert mit frischen Früchten und Obst

Großes Salatbuffet

mit gartenfrischen Blattsalaten, mariniertem Gurkensalat
Karottensalat, Kartoffelsalat hausgemacht
und feinem Nudelsalat
Dazu reichen wir einen gemischten Brotkorb und Butter

Zum guten Schluss

Frischer Obstsalat

Duett von heller und dunkler Mousse au Chocolat

Preis pro Person inkl. Dessert€ 19,90

Preis pro Person ohne Dessert€ 17,40

(Verzehrmenge pro Person – ohne Brot – ca. 700 Gramm)

ab 25 Personen

Roher Lachs

mariniert mit Säften und Kräutern

Forellenfilet

über Buchenholz geräuchert, mit Sahnemeerrettich und Preiselbeersahne

Krabbencocktail

Luftgetrockneter Schinken

hauchdünn geschnitten, mit Melonenspalten

Roastbeef rosa gebraten

Medaillons vom Schweine- und Putenfilet

verschiedene Dips

Vitello Tonnato

Zartes Kalbfleisch mit einer Thunfisch-Kapernsoße überzogen

Große Käseauswahl

ausgesuchte Hart- und Weichkäse, garniert mit frischem Obst und Früchten

Salate

Gartenfrische Blattsalate mit gerösteten Kernen

Tomatensalat mit Mozzarella-Kugeln

Gurkensalat, mariniert

Mixed Salat

Waldorf-Salat

Geflügelsalat

Kartoffelsalat, hausgemacht

Dazu reichen wir einen gemischten Brotkorb und Butter

Zum Dessert etwas Süßes

Tiramisu (hausgemacht)

Lockere Topfenmousse mit Fruchtmark

Frischer Obstsalat

Preis pro Person inkl. Dessert€ 25,80

Preis pro Person ohne Dessert€ 22,50

(Verzehrmenge pro Person – ohne Brot – ca. 700 Gramm)

ab 15 Personen

Auserlesene Schinkenspezialitäten

roh und gekocht, reichlich mit Melone garniert

Feinste Bratenspezialitäten

von Schwein und Pute

Festlicher Pastetenaufschnitt

Ausgesuchte internationale Käsesorten

mit frischem Obst garniert

Dazu reichen wir einen gemischten Brotkorb und Butter

Preis pro Person€ 9,80

Preis pro Person ohne Brotkorb.....€ 8,80

Dieses Büffet kann wahlweise ergänzt werden durch eine Auswahl an Roh- und Feinkostsalaten:

- Geflügelsalat
- Feinschmeckersalat
- Griechischer Hirtensalat
- Tomaten-Mozzarella-Platte mit frischem Basilikum

Preis pro Person€ 4,20

Fischvariation

Mild gesalzener Lachs

Forellenfilet, über Buchenholz geräuchert mit
Sahnemeerrettich und Preiselbeersahne

Preis pro Person€ 5,50

Alle Preise inkl. MwSt.

Mit dem Erscheinen einer neuen Preisliste verliert die alte ihre Gültigkeit. Preise gültig ab: 12.02.2018