

# Partyservice

## Metzgerei Bauer

85092 Kösching Bahnhofstraße 5 Tel. 08456/7247 Fax 08456/6947

E-Mail : [metzgerei.bauer@t-online.de](mailto:metzgerei.bauer@t-online.de)

Internet : [www.metzgerei-bauer.de](http://www.metzgerei-bauer.de)

Wenn Sie Fragen zu unserem umfangreichen Partyservice haben, sprechen Sie einfach unser Personal in unseren Geschäften an, oder melden sich unter 08456/7247 im Hauptgeschäft.

Bei Anfragen per E-Mail bitte IMMER Ihre Telefonnummer mit angeben!

Inhaltsverzeichnis:

- 1. Suppen**
- 2. Vorspeisen kalt/warm**
- 3. Spezialitäten vom Schwein**
- 4. Spezialitäten vom Rind/Kalb**
- 5. Spezialitäten vom Geflügel**
- 6. Spezialitäten vom Wild**
- 7. vegetarische Spezialitäten**
- 8. Nachspeisen warm/kalt**
- 9. Büffets warm/kalt**
- 10. Einzelaufistung Beilagen warm/kalt, Soßen, Salate**
- 11. weitere Informationen** (Teller, Besteck, Gläser usw.)
- 12. Zubehör für Feste oder Grillpartys**  
(Kühlanhänger, Grills, Biertischgarnituren, Pavillons usw.)

Bei den von uns vorgeschlagenen Menüs können Sie jederzeit nach Ihren Wünschen einzelne Bestandteile ergänzen, weglassen oder abändern!  
(je nach Wahl können sich die Preise ändern)

***Mindestbestellmenge je Gericht sind 10 Portionen!***

Wir wünschen unseren Kunden jetzt schon einen Guten Appetit!

## *1. Suppen*

Tomatensuppe mit Croutons	3,00 €
Pfannkuchensuppe mit Schnittlauch	3,00 €
Leberknödel in kräftiger Fleischbrühe	3,20 €
Gulaschsuppe mit Kartoffelwürfel	3,00 €

## *2. Vorspeisen kalt/warm*

Feldsalat mit Parmesan und Speckwürfel mit Kartoffeldressing und Weißbrot	4,70 €
Brötchen-Mix ½ Bauernbrotscheiben mit Frischkäse, Griebenschmalz und Obazd`n	3,60 €
Tomaten-Mozzarella-Platte mit Basilikum mit Balsamico-Dressing und Weißbrot	3,20 €
Lachs- und Forellenfilet geräuchert auf Blattsalat mit Sahne-Meerrettich und Weißbrot	4,95 €
Parmaschinken auf Honigmelonenschiffchen mit Weißbrot	4,10 €
Spezialitätenplatte (Antipasti) mit Weißbrot (gefüllte Peperoni, Auberginen, Parmaschinken, gefüllte Paprika, Balsamico-Zwiebel u.s.w.)	5,40 €

## *3. Spezialitäten vom Schwein*

Schweinebraten mit Dunkelbiersoße, Kartoffelknödel und Apfelblaukraut	7,75 €
Krustenbraten (Schweinelendchen mit knuspriger Schwarte) mit Kartoffelknödel und hausgemachten Krautsalat	8,70 €
Schweineschäuferl knusprig gegrillt mit Kartoffelknödel und Apfelblaukraut	7,95 €
½ Schweinshaxen gegrillt mit Dunkelbiersoße, Kartoffelknödel und Apfelblaukraut	7,55 €
Krustenbraterl von der Haxe mit Dunkelbiersoße, Kartoffelknödel und hausgemachten Krautsalat	8,20 €
Spareribs (die Kurzen) mit Paprika-Dipp und bayerischen Kartoffelsalat	8,95 €
Knuspriges Wammerl gefüllt mit Semmelknödelteig mit Dunkelbiersoße und bayerischen Kartoffelsalat	7,80 €
Schnitzel paniert ca. 200g mit bayerischen Kartoffelsalat	6,75 €

<b>Filetpfandl</b> Filet-Medaillons auf Bauernschinken mit einer Zwiebel-Senf-Kruste, Rösti und Blattsalat	9,90 €
<b>Tiroler Schnitzel</b> Schweinelachs mit Kräuterfrischkäse, Schinken und Zwiebel überbacken dazu gebackene Kartoffelecken und Blattsalat	9,20 €
<b>Schweinefilet-Medaillons</b> mit feiner Champignon-Rahmsoße hausgemachten Butterspätzle und Kroketten	9,10 €
<b>Cordon - bleu</b> vom Schweinelachs ca. 250g mit Bratkartoffel (wahlweise mit Bauernspeck) und Wildpreiselbeeren	8,50 €
<b>Röstzwiebelrollbraten</b> Schweinehals oder Lende mit Räucherbauch, Röstzwiebeln und Senf gefüllt, Kartoffelgratin (wahlweise mit Bauernspeck), Zwiebelsoße und 3 verschiedene Salate	9,80 €
<b>Backschinken</b> aus der Keule mit Soße, hausgemachten Kartoffelgratin und Blattsalat	9,75 €
saftiger <b>Schinken im Bauernbrotteig</b> aus der Keule dazu bayerischer Kartoffelsalat	9,10 €
<b>Kasseler im Blätterteig gebacken</b> mit Bauernsalat	8,70 €
<b>Knuspriges Spanferkel im Ganzen gegrillt</b> (ab 20 Personen) mit Kartoffelknödel und Apfelblaukraut oder hausgemachten Krautsalat	12,10 €
<b>Knuspriges Spanferkel in Teilen gegrillt</b> mit Kartoffelknödel und Apfelblaukraut oder hausgemachten Krautsalat	9,60 €
<b>Gyrospanne</b> mit Zwiebel und Lauch dazu Gemüse-Tomaten-Reis und hausgemachten Zaziki	7,85 €
<b>würziges Chili con Carne</b> mit Weißbrot	5,70 €
<b>Schaschliktopf</b> Zigeuner-Art mit gebratenen Butterreis	7,25 €
<b>Zigeunerbraten</b> vom Schweinenacken mit würziger Paprikasoße dazu Bratkartoffel (wahlweise mit Bauernspeck)	7,35 €
<b>Jägerbraten</b> vom Schweinenacken mit Schwammerl-Rahm-Soße, Semmelknödel und 3 verschiedene Salate	8,30 €

#### *4. Spezialitäten vom Rind/Kalb*

<b>Kalbsschnitzel paniert</b> ca. 200g dazu bayerischer Kartoffelsalat	9,40 €
<b>zarter Kalbsbraten</b> mit Rahmsoße dazu hausgemachte Butterspätzle und buntes Gemüse	9,25 €
<b>rosa gebratenes Kalbslendchen</b> mit Pfefferrahmsoße dazu hausgemachtes Kartoffelgratin und buntes Gemüse	10,65 €
<b>Ossobucco</b> Kalbsbeinscheiben in einer pikanten Gemüse-Tomatensoße gebratenem Butterreis und Blattsalat	9,95 €
<b>Rinderrouladen gefüllt</b> mit Zwiebel, Essiggurken, Räucherbauch und Senf dazu hausgemachte Butterspätzle	9,10 €
<b>Sauerbraten aus der Keule</b> mit Wildpreiselbeeren Semmelknödel und hausgemachten Butterspätzle	9,10 €

<b>Rinderbraten</b> aus der Keule nach „Rouladen-Art“ mit hausgemachten Butterspätzle	9,10 €
<b>Rinderbraten und Schweinebraten gemischt</b> <u>ab 20 Personen</u> mit Kartoffelknödel, Semmelknödel, hausgemachten Butterspätzle und 3 verschiedene Salate	10,10 €
<b>hausgemachte Lasagne</b> mit Rinderhackfleisch und 3 verschiedene Salate	7,90 €

## 5. Spezialitäten vom Geflügel

<b>zarter Putenbraten</b> mit milder Pfefferrahmsouße dazu Kartoffelgratin (wahlweise mit Bauernspeck) und buntes Gemüse	8,55 €
<b>Putenschnitzel paniert</b> ca.200g mit hausgemachten Kartoffelsalat und 3 verschiedene Salate	8,80 €
<b>gegrillte Putenkeule</b> mit feiner Geflügelsoße dazu Kartoffelknödel und Apfelblaukraut	7,35 €
<b>Puten Cordon-bleu</b> mit Putenschinken ca. 220g und hausgemachten Kartoffelsalat	7,95 €
<b>Entenbrust</b> rosa gebraten mit feiner Geflügelsoße dazu Kartoffelknödel und Apfelblaukraut	11,55 €
knusprige ¼ <b>Ente gegrillt</b> mit feiner Geflügelsoße dazu Kartoffelknödel und Apfelblaukraut	9,65 €
<b>½ Hähnchen gegrillt</b> mit bayerischen Kartoffelsalat	6,35 €
<b>Hähnchenkeulen</b> 2 Stück mit Gemüse-Tomaten-Reis	6,50 €
<b>Knusperschnitzel von der Hähnchenbrust</b> mit Cornflakes-Panade dazu bayerischer Kartoffelsalat	7,25 €
<b>Chicken-Wings</b> knusprige Hähnchenflügel mit Countrykartoffel und hausgemachten Paprika-Dipp	6,80 €

## 6. Spezialitäten vom Wild *mehr Bio geht nicht!*

*Unser Wild stammt aus dem Köschinger Forst*

<b>Wildschweinbraten</b> mit Rotweinsouße dazu Kartoffelknödel und Apfelblaukraut	9,85 €
<b>zarter Rehbraten</b> mit Rotweinsouße und Wildpreiselbeeren, dazu hausgemachte Butterspätzle und Semmelknödel	12,20 €
<b>Wildragout</b> mit Wildpreiselbeeren Semmelknödel und Kroketten	9,15 €

*Da wir nur frisches Wild aus der Region verarbeiten, ist unser Wildbret nicht immer vorrätig, darum bitten wir um frühzeitige Anfrage!*

## 7. „Vegetarische“ Spezialitäten

<b>Jägerspätzle hausgemacht</b> Butterspätzle mit frischen Champignon, Kräuter, Sahne und Allgäuer Emmentaler dazu 3 verschiedene Salate	7,60 €
<b>Käsespätzle hausgemacht</b> Butterspätzle mit frischen Röstzwiebeln und Blattsalat	7,00 €
<b>Spätzle Pilzpfanne</b> gebratene bunte Spätzle mit Pilzen und Zwiebeln dazu 3 verschiedene Salate	7,20 €
<b>Gemüselasagne</b> mit einer feinen Gemüsemischung dazu 3 verschiedene Salate	7,90 €
<b>Kartoffel-Spargel-Auflauf</b> dazu 3 verschiedene Salate	6,65 €
<b>Schafskäse gebacken</b> in feiner Knusperpanade mit Bauernsalat	7,50 €
<b>Seelachsfilet gebacken</b> in Knusperpanade mit hausgemachter Remoulade, bayerischen Kartoffelsalat	6,55 €
<b>Seelachsfilet „Natur“</b> in Weißweinsosse mit Tagliatelle und Blattsalat	8,15 €
<b>Camembert gebacken</b> mit Wildpreiselbeeren mit Blattsalat und Weißbrot	7,80 €
<b>Gemüsebratlinge</b> dazu 3 verschiedene Salate	6,00 €

## 8. Nachspeisen warm

<b>Apfelküchle</b> in Knusperpanade mit Puderzucker und Vanillesoße	3,65 €
<b>Apfelstrudel</b> ohne Rosinen mit Vanillesoße	4,10 €

## Nachspeisen kalt

<b>Käseplatte gemischt</b> pro Person 150g Schnittkäse, Weichkäse, Hartkäse, Streichkäse und Trauben mit Weißbrot	6,70 €
<b>Obstsalat</b>	2,25 €
<b>Fruchtspieße im Schokomantel</b> (Trauben und Erdbeeren)	3,35 €
<b>Bayerische Creme</b>	2,50 €
<b>Mousse Schokolade</b>	2,50 €

## 9. Büffets

- Bayerisches Büffet** (ab 30 Personen) 10,50 €  
Schweinebraten, Spareribs (die Kurzen), Brotzeitschnitzel paniert, Fleischpflanzl, ½ Schweinshaxe und Backschinken  
dazu Kartoffelknödel, Dunkelbiersoße, Bratkartoffel, bayerischer Kartoffelsalat und 3 verschiedene Salate
- Schnitzel-Büffet** (ab 30 Personen) 9,85 €  
Mini-Schnitzel paniert, Mini-Tiroler-Schnitzel, Knusper-Hähnchenschnitzel, Mini-Cordon-bleu, Mini-Kalbsschnitzel paniert dazu gebackene Kartoffelecken und bayerischer Kartoffel-Gurkensalat
- Schmankerl Büffet** (ab 30 Personen) 10,95 €  
Schweinefilet-Medaillons mit Rahmsoße, zarter Putenbraten mit Pfefferrahmsoße  
zarte Kalbslende mit Champignon-Rahmsoße, dazu hausgemachte Butterspätzle, Kroketten, Semmelknödel und gemischter Blattsalat
- Jäger Büffet** (ab 40 Personen) 11,55 €  
Wildschweinbraten mit Rotweinssoße und Wildpreiselbeeren,  
Entenbrust rosa gebraten mit feiner Geflügelsoße, Rehbraten mit Rotweinssoße und Wildpreiselbeeren  
Krustenbraten (Schweinelendchen mit knuspriger Schwarte) mit Dunkelbiersoße  
dazu Kartoffelknödel, Semmelknödel, hausgemachte Butterspätzle, buntes Gemüse und Apfelblaukraut
- Haxen Mix Büffet** (ab 30 Personen) 10,65 €  
knusprige ½ Schweinshaxe mit Dunkelbiersoße, Putenkeulen gegrillt mit feiner Geflügelsoße,  
Hähnchenkeulen gegrillt, Entenkeulen gegrillt mit feiner Geflügelsoße, Kalbshaxen gegrillt mit  
Dunkelbiersoße dazu Kartoffelknödel, Apfelblaukraut, bayerischer Kartoffelsalat,  
hausgemachter Krautsalat mit Speck und Blattsalat
- Partybüffet** (ab 30 Personen) 10,65 €  
Schaschlik-Topf, Mini-Schnitzel paniert, Spareribs (die Kurzen)  
Mini-Hähnchenkeulen, Chili con Carne dazu hausgemachten Paprika-Dipp, Bauernsalat mit  
Kräuterdressing und Ciabatta-Brot-Ecken
- Fingerfood-Büffet** (kalt, ab 35 Personen) 11,25 €  
Partyschnitzel, Gemüsesticks, Garnelen-Spieße, Chicken-Wings,  
Käse-Trauben-Spieße, Hackbällchen, Nudelsalat und Blätterteig-Ecken „Mediterran“  
dazu hausgemachte Dipp`s (Paprika, Knoblauch, Kräuter-Quark) und Ciabatta Brot-Ecken
- Partybreze XXXL** (ca. 65x45 cm) 48,50 €  
belegt mit Schinken, Wurst, Käse, Salami, Blattsalat, Tomaten und Gurken
- Kaltes Büffet** pro Person 250g ab 8,35 €  
Wurst, Salami, Schinken roh und gekocht, Braten, Schnittkäse und Weichkäse  
+ Dekoration (z.B. Trauben, Erdbeeren Paprika, Tomaten, Essiggurken, Butter usw.)  
bei Bedarf auch mit Fisch, Feinkostsalate, gemischten Brot und Semmelkorb
- Canapès** belegte Weißbrotscheiben mit Schinken roh und gekocht, Stück 2,05 €  
Wurst, Salami, Braten, Käse, Frischkäse und Fisch die dekorativ garniert sind

*Unsere Menüs sind nur Vorschläge und können ganz nach Ihren Wünschen zusammengestellt werden (je nach Wahl können sich die Preise ändern!)*

## *10. Beilagen warm*

- Kartoffelknödel
- Butterspätzle hausgemacht
- Apfelblaukraut
- Speckbohnen
- Countrykartoffel
- Bratkartoffel mit und ohne Bauernspeck
- Kartoffelgratin mit und ohne Bauernspeck
- gebackene Kartoffel-Ecken
- Sauerkraut mit und ohne Bauernspeck
- Tagliatelle
- Semmelknödel
- gebratener Butterreis
- buntes Gemüse
- Rosenkohl
- Salzkartoffel
- Kartoffelbrei
- Gemüse-Tomaten-Reis
- Kroketten
- Rösti

## *Beilagen kalt*

- bayerischer Kartoffelsalat
- bayerischer Kartoffel-Gurkensalat
- Salatschüssel gemischt (Eisberg, Tomaten, Paprika rot, Gurken, Paprika gelb) mit Öl-Essig-Dressing
- Bauernsalat (Eisberg, Tomate, Gurke, Paprika rot, Zwiebel, Mais, Paprika gelb)
- Brot und Semmelkorb gemischt
- Ciabatta-Brot-Ecken
- Weißbrotscheiben
- Nudelsalat

## *Soßen*

Dunkelbiersoße, Champignonrahmsoße, Schwammerlrahmsoße, Rahmsoße, Pfefferrahmsoße, Rinderbratensoße, Paprikasoße, Zwiebelsoße, Geflügelsoße, Wildrahmsoße

## *Salate* (Auswahl bei 3 verschiedenen Salaten)

Gurken-, Tomaten-, Kraut-, Bohnen-, Kopf-, Eisberg-, Karotten-, Farmer-, Sellerie-, Blumenkohlsalat

## *11. Weitere Informationen*

<b>Teller und Besteck</b> (in Serviette gewickelt)	ab	0,85 €
Auf Wunsch: Salatteller, Suppenteller, Suppenlöffel, Dessertteller und Besteck		
<b>Kaffeegedeck</b> Kaffeehaferl, Kuchenteller, Löffel, Gabel, Serviette	je Gedeck	1,10 €
<b>Gläser</b> Weißbier, Bierglas, Saftglas, Sektglas, Schnapsglas, Weinglas	je	0,50 €

Alles Geschirr und Gläser schmutzig zurück!

<b>Servicekraft</b> (z.B. Aufbau, Büffetservice, Abbau usw.)	pro/Stunde	55,00 €
<b>Lieferung</b>	pro/km hin und zurück je	1,30 €

**Öffnungszeiten:** Montag – Samstag 7.00 – 19.00 Uhr

Sonn- und Feiertage auf Anfrage (+ 10% Preisaufschlag)

**Mindestbestellmenge:** 10 Portionen pro Menü

Alle Preise sind Abholpreise und inklusive MwSt

Änderungen vorbehalten!

Ihre warmen Gerichte werden in Warmhalteboxen gepackt und bleiben  
ca. 2 Stunden warm.

**Waren die nicht mehr verspeist werden, unverzüglich  
aus den Warmhalteboxen nehmen und in den  
Kühlschrank stellen!!!**

Die Zubereitung unserer Spezialitäten für den Partyservice findet  
ausschließlich in Kösching, Bahnhofstraße 5 statt!



# *Sie planen eine Grillparty oder ein Sommerfest?*

12. Neben unseren Speisen bekommen Sie bei uns  
die komplette Ausstattung für Ihr Fest

- Biertischgarnituren
- Stehtische
- Pavillon 3x3m, 3x6m, 3x9m
- Grillservice (wir Grillen bei Ihnen vor Ort)
- Grills inkl. Gas (schmutzig zurück)
- Kühlschränke, Kühlanhänger
- Teller, Besteck und Gläser (schmutzig zurück)
- Wärmeplatten, Chafing Dish
- Getränke nach Wahl
- Liefer-, Aufbau- und Abholservice
- Servicepersonal (Bedienung, Büffetservice, Grillen, etc.)

Gültig bis 31.12.2020

**Ihr Metzgerei Bauer Team  
wünscht Guten Appetit!**