

# 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 kalt**
- 9. Büffets warm/kalt**
- 10. Einzelaufstellung 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 15 Portionen!***

Wir wünschen unseren Kunden jetzt schon einen Guten Appetit!

## 1. Suppen

Leberknödel in kräftiger Fleischbrühe	3,95 €
Gulaschsuppe mit Kartoffelwürfel	3,65 €

## 2. Vorspeisen kalt/warm

Brötchen-Mix ½ Bauernbrotscheiben mit Frischkäse, Griebenschmalz und Obazd`n	5,15 €
Tomaten-Mozzarella-Platte mit Basilikum mit Balsamico-Dressing und Weißbrot	4,70 €
Lachs- und Forellenfilet geräuchert auf Blattsalat mit Sahne-Meerrettich und Weißbrot	7,50 €
Parmaschinken auf Honigmelonenschiffchen mit Weißbrot	6,05 €
Spezialitätenplatte (Antipasti) mit Weißbrot (gefüllte Peperoni, Auberginen, Parmaschinken, gefüllte Paprika, Balsamico-Zwiebel usw.)	7,50 €

## 3. Spezialitäten vom Schwein

Schweinebraten mit Dunkelbiersoße, Kartoffelknödel und Apfelblaukraut	11,05 €
Krustenbraten (Schweinelendchen mit knuspriger Schwarte) Dunkelbiersoße, mit Kartoffelknödel und hausgemachten Krautsalat	12,10 €
Schweineschäuferl knusprig gegrillt, Dunkelbiersoße mit Kartoffelknödel und Apfelblaukraut	11,40 €
½ Schweinshaxen gegrillt ohne Knochen mit Dunkelbiersoße, Kartoffelknödel und Apfelblaukraut	10,75 €
Spareribs (die Kurzen) mit Paprika-Dipp und bayerischen Kartoffelsalat	12,25 €
Schnitzel paniert ca. 200g mit bayerischen Kartoffelsalat	9,35 €
Filetpfandl Filet-Medaillons auf Bauernschinken mit einer Zwiebel-Senf-Kruste, Rösti und Blattsalat	13,70 €
Tiroler Schnitzel Schweinelachs mit Kräuterfrischkäse, Schinken und Zwiebel überbacken dazu Rösti und Blattsalat	12,40 €

<b>Schweinefilet-Medaillons</b> mit feiner Champignon-Rahmsoße hausgemachten Butterspätzle und Kroketten	12,60 €
<b>Cordon - bleu</b> vom Schweinelachs ca. 250g mit Bratkartoffel (wahlweise mit Bauernspeck) und Wildpreiselbeeren	11,65 €
<b>Röstzwiebelrollbraten</b> Schweinehals oder Lende mit Räucherbauch, Röstzwiebeln und Senf gefüllt, Kartoffelgratin (wahlweise mit Bauernspeck), Soße und 3 verschiedene Salate	13,80 €
<b>Backschinken</b> aus der Keule mit Soße, hausgemachten Kartoffelgratin und Blattsalat	13,20 €
saftiger <b>Schinken im Bauernbrotteig</b> aus der Keule dazu gemischte Salatschüssel und Sahnemeerrettich	13,55 €
<b>Kasseler im Blätterteig gebacken</b> mit bunten Bauernsalat	11,85 €
<b>Knuspriges Spanferkel im Ganzen gegrillt</b> (ab 20 Personen) mit Kartoffelknödel und Apfelblaukraut	16,60 €
<b>Knuspriges Spanferkel in Teilen gegrillt</b> mit Kartoffelknödel und Apfelblaukraut	13,45 €
<b>Gyrospfanne</b> mit Zwiebel und Lauch dazu Gemüse-Tomaten-Reis und hausgemachten Zaziki	10,95 €
<b>würziges Chili con Carne</b> mit Weißbrot	7,90 €
<b>Schaschliktopf</b> Zigeuner-Art mit gebratenen Butterreis	10,20 €

#### *4. Spezialitäten vom Rind/Kalb*

<b>Kalbsschnitzel paniert</b> ca. 200g dazu bayerischer Kartoffelsalat	12,65 €
<b>zarter Kalbsbraten</b> mit Rahmsoße dazu hausgemachte Butterspätzle und buntes Gemüse	12,90 €
<b>rosa gebratenes Kalbslendchen</b> mit Pfefferrahmsoße dazu hausgemachtes Kartoffelgratin und buntes Gemüse	15,00 €
<b>Rinderrouladen gefüllt</b> mit Zwiebel, Essiggurken, Räucherbauch und Senf dazu hausgemachte Butterspätzle	12,30 €
<b>Rinderbraten und Schweinebraten gemischt</b> <u>ab 20 Personen</u> mit Kartoffelknödel, Semmelknödel, hausgemachten Butterspätzle und 3 verschiedene Salate	14,95 €
<b>hausgemachte Lasagne</b> mit Rinderhackfleisch und 3 verschiedene Salate	11,05 €

#### *5. Spezialitäten vom Geflügel*

<b>zarter Putenbraten</b> mit milder Pfefferrahmsoße dazu Kartoffelgratin (wahlweise mit Bauernspeck) und buntes Gemüse	13,20 €
--	---------

<b>Putenschnitzel paniert</b> ca.200g mit hausgemachten Kartoffelsalat	9,55 €
<b>Puten Cordon-bleu</b> mit Putenschinken ca. 220g und hausgemachten Kartoffelsalat	10,85 €
<b>Entenbrust</b> rosa gebraten mit feiner Geflügelsoße dazu Kartoffelknödel und Apfelblaukraut	17,00 €
knusprige ½ <b>Ente gegrillt</b> mit feiner Geflügelsoße dazu Kartoffelknödel und Apfelblaukraut	15,40 €
<b>Knusperschnitzel von der Hähnchenbrust</b> mit Cornflakes-Panade dazu bayerischer Kartoffelsalat	9,90 €

## 6. *Spezialitäten vom Wild* mehr Bio geht nicht! *Unser Wild stammt aus dem Köschinger Forst*

<b>Hirschbraten</b> mit Hirschsoße dazu hausgemachte Spätzle und Preiselbeeren	13,70 €
<b>Wildschweinbraten</b> mit Wildschweinsoße dazu Kartoffelknödel und Apfelblaukraut	13,75 €
<b>zarter Rehbraten</b> mit Rotweinsoße und Wildpreiselbeeren, dazu hausgemachte Butterspätzle und Semmelknödel	16,95 €
<b>Wildragout</b> mit Wildpreiselbeeren Semmelknödel und Kroketten	12,60 €

*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 frischem Champignon, Kräuter, Sahne und Allgäuer Emmentaler dazu Blattsalat	10,00 €
<b>Käsespätzle hausgemacht</b> Butterspätzle mit frischen Röstzwiebeln und Blattsalat	9,65 €
<b>Spätzle Pilzpfanne</b> gebratene bunte Spätzle mit Pilzen und Zwiebeln dazu Blattsalat	9,55 €
<b>Gemüselasagne</b> mit einer feinen Gemüsemischung dazu Blattsalat	10,40 €
<b>Seelachsfilet „Natur“</b> in Weißweinsoße mit Tagliatelle und Blattsalat	11,85 €
<b>Gemüsebratlinge</b> dazu 3 verschiedene Salate	8,55 €

## 8. Nachspeisen kalt

<b>Käseplatte gemischt</b> pro Person 120g	8,15 €
Schnittkäse, Weichkäse, Hartkäse, Streichkäse und Trauben mit Weißbrot	
<b>Fruchtspieße im Schokomantel</b> (Trauben und Erdbeeren)	4,90 €
<b>Bayerische Creme</b>	3,60 €
<b>Mousse Schokolade</b>	3,60 €

## 9. Büffets

<b>Bayerisches Büffet</b> (ab 30 Personen)	14,80 €
Schweinebraten, Spareribs (die Kurzen), Brotzeitschnitzel paniert, Fleischpflanzl, ½ Schweinshaxe und Backschinken dazu Kartoffelknödel, Dunkelbiersoße, Bratkartoffel, bayerischer Kartoffelsalat und 3 verschiedene Salate	
<b>Schnitzel-Büffet</b> (ab 30 Personen)	15,35 €
Mini-Schnitzel paniert, Mini-Tiroler-Schnitzel, Knusper-Hähnchenschnitzel, Mini-Cordon-bleu, Mini-Kalbsschnitzel paniert dazu bayerischer Kartoffel-Gurkensalat und Blattsalat	
<b>Schmankerl Büffet</b> (ab 30 Personen)	15,90 €
Schweinefilet-Medaillons mit Rahmsoße, zarter Putenbraten mit Pfefferrahmsoße zarte Kalbsslende mit Champignon-Rahmsoße, dazu hausgemachte Butterspätzle, Semmelknödel und gemischter Blattsalat	
<b>Jäger Büffet</b> (ab 30 Personen)	16,60 €
Wildschweinbraten mit Rotweinssoße und Wildpreiselbeeren, Entenbrust rosa gebraten mit feiner Geflügelsoße, Krustenbraten (Schweinelendchen mit knuspriger Schwarte) mit Dunkelbiersoße dazu Kartoffelknödel, Semmelknödel, hausgemachte Butterspätzle und Apfelblaukraut	
<b>Haxen Mix Büffet</b> (ab 30 Personen)	14,40 €
knusprige ½ Schweinshaxe mit Dunkelbiersoße, Putenkeulen gegrillt mit feiner Geflügelsoße, Hähnchenkeulen gegrillt, Entenkeulen gegrillt mit feiner Geflügelsoße, Kalbshaxen gegrillt mit Dunkelbiersoße dazu Kartoffelknödel, Apfelblaukraut oder hausgemachter Krautsalat mit Speck und Blattsalat	
<b>Partybüffet</b> (ab 30 Personen)	13,45 €
Schaschlik-Topf, Mini-Schnitzel paniert, Spareribs (die Kurzen) Mini-Hähnchenkeulen, Chili con Carne dazu hausgemachten Paprika-Dipp, bayerischer Kartoffelsalat und Weißbrotscheiben	
<b>Fingerfood-Büffet</b> (kalt, ab 35 Personen)	15,50 €
Partyschnitzel, Gemüsesticks, Garnelen-Spieße, Chicken-Wings,	

Käse-Trauben-Spieße, Hackbällchen und Blätterteig-Ecken „Mediterran“  
dazu hausgemachte Dip`s (Paprika, Knoblauch, Kräuter-Quark) und gemischter Brot- u. Semmelkorb

**Partybreze XXXL** (ca. 65x45 cm) 64,50 €  
belegt mit Schinken, Wurst, Käse, Salami, Blattsalat, Tomaten und Gurken

**Kaltes Büffet** pro Person 250g ab 10,90 €  
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 2,65 €  
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                          | -Semmelknödel          |
| -Butterspätzle hausgemacht                | -gebratener Butterreis |
| -Apfelblaukraut                           | -buntes Gemüse         |
| -Speckbohnen                              | -Rosenkohl             |
| -Countrykartoffel                         | -Salzkartoffel         |
| -Bratkartoffel mit und ohne Bauernspeck   | -Kartoffelbrei         |
| -Kartoffelgratin mit und ohne Bauernspeck | -Gemüse-Tomaten-Reis   |
| -Kroketten                                | -Tagliatelle           |
| -Sauerkraut mit und ohne Bauernspeck      | -Rösti                 |

## *Beilagen kalt*

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

Teller und Besteck <small>(in Serviette gewickelt)</small>	ab	1,00 €
<small>Auf Wunsch: Salatteller, Suppenteller, Suppenlöffel, Dessertteller und Besteck</small>		
Kaffeegedeck <small>Kaffeehaferl, Kuchenteller, Löffel, Gabel, Serviette</small>	je Gedeck	1,30 €
Gläser <small>Weißbier, Bierglas, Saftglas, Sektglas, Schnapsglas, Weinglas</small>	je	0,55 €

Alles Geschirr und Gläser schmutzig zurück!

Lieferung pro/km hin und zurück je 1,70 €

Öffnungszeiten: Montag – Samstag 7.00 – 19.00 Uhr

Mindestbestellmenge: 15 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
- Pavillon 3x3m, 3x6m, 3x9m
- Kühlanhänger
- Teller, Besteck und Gläser (schmutzig zurück)
- Wärmeplatten

Gültig bis 30.06.2024

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