

Partyservice

Metzgerei Bauer

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

E-Mail : info@metzgerei-bauer.de

Internet : 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. 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 15 Portionen!

Wir wünschen unseren Kunden jetzt schon einen Guten Appetit!

1. Suppen

Leberknödel in kräftiger Fleischbrühe	4,45 €
Gulaschsuppe mit Kartoffelwürfel	4,20 €

2. Vorspeisen kalt/warm

Tomaten-Mozzarella-Platte mit Basilikum mit Balsamico-Dressing und Weißbrot	4,95 €
Lachs- und Forellenfilet geräuchert auf Blattsalat mit Sahne-Meerrettich und Weißbrot	7,95 €
Parmaschinken auf Honigmelonenschiffchen mit Weißbrot	6,40 €
Spezialitätenplatte (Antipasti) mit Weißbrot (gefüllte Peperoni, Auberginen, Parmaschinken, gefüllte Paprika, Balsamico-Zwiebel usw.)	7,90 €

3. Spezialitäten vom Schwein

Schweinebraten mit Dunkelbiersoße, Kartoffelknödel und Apfelblaukraut	11,60 €
Krustenbraten (Schweinelendchen mit knuspriger Schwarte) Dunkelbiersoße, mit Kartoffelknödel und hausgemachten Krautsalat	12,75 €
Schweineschäuferl knusprig gegrillt, Dunkelbiersoße mit Kartoffelknödel und Apfelblaukraut	12,00 €
½ Schweinshaxen gegrillt ohne Knochen mit Dunkelbiersoße, Kartoffelknödel und Apfelblaukraut	11,30 €
Spareribs (die Kurzen) mit Paprika-Dipp und bayerischen Kartoffelsalat	12,95 €
Schnitzel paniert ca. 200g mit bayerischen Kartoffelsalat	9,90 €
Filetpfandl Filet-Medaillons auf Bauernschinken mit einer Zwiebel-Senf-Kruste, Rösti und Blattsalat	14,40 €
Tiroler Schnitzel Schweinelachs mit Kräuterfrischkäse, Schinken und Zwiebel überbacken dazu Rösti und Blattsalat	13,10 €
Schweinefilet-Medaillons mit feiner Champignon-Rahmsoße hausgemachten Butterspätzle und Kroketten	13,25 €

Cordon - bleu vom Schweinelachs ca. 250g mit Bratkartoffel (wahlweise mit Bauernspeck) und Wildpreiselbeeren	12,25 €
Röstzwiebelrollbraten Schweinehals oder Lende mit Räucherbauch, Röstzwiebeln und Senf gefüllt, Kartoffelgratin (wahlweise mit Bauernspeck), Soße und 3 verschiedene Salate	14,65 €
Backschinken aus der Keule mit Soße, hausgemachten Kartoffelgratin und Blattsalat	13,90 €
saftiger Schinken im Bauernbrotteig aus der Keule dazu gemischte Salatschüssel und Sahnemeerrettich	14,25 €
Kasseler im Blätterteig gebacken mit bunten Bauernsalat	12,45 €
Knuspriges Spanferkel im Ganzen gegrillt (ab 20 Personen) mit Kartoffelknödel und Apfelblaukraut	17,45 €
Knuspriges Spanferkel in Teilen gegrillt mit Kartoffelknödel und Apfelblaukraut	14,15 €
Gyrospfanne mit Zwiebel und Lauch dazu Gemüse-Tomaten-Reis und hausgemachten Zaziki	11,60 €
würziges Chili con Carne mit Weißbrot	8,30 €
Schaschliktopf Zigeuner-Art mit gebratenen Butterreis	10,70 €

4. Spezialitäten vom Rind/Kalb

Kalbsschnitzel paniert ca. 200g dazu bayerischer Kartoffelsalat	13,40 €
zarter Kalbsbraten mit Rahmsoße dazu hausgemachte Butterspätzle und buntes Gemüse	13,50 €
rosa gebratenes Kalbslendchen mit Pfefferrahmsoße dazu hausgemachtes Kartoffelgratin und buntes Gemüse	15,75 €
Rinderrouladen gefüllt mit Zwiebel, Essiggurken, Räucherbauch und Senf dazu hausgemachte Butterspätzle	12,95 €
Rinderbraten und Schweinebraten gemischt <u>ab 20 Personen</u> mit Kartoffelknödel, Semmelknödel, hausgemachten Butterspätzle und 3 verschiedene Salate	15,70 €
hausgemachte Lasagne mit Rinderhackfleisch und 3 verschiedene Salate	11,60 €

5. Spezialitäten vom Geflügel

zarter Putenbraten mit milder Pfefferrahmsoße dazu Kartoffelgratin (wahlweise mit Bauernspeck) und buntes Gemüse	13,35 €
Putenschnitzel paniert ca.200g mit hausgemachten Kartoffelsalat	10,15 €

Puten Cordon-bleu mit Putenschinken ca. 220g und hausgemachten Kartoffelsalat	11,50 €
Entenbrust rosa gebraten mit feiner Geflügelsoße dazu Kartoffelknödel und Apfelblaukraut	18,00 €
knusprige ½ Ente gegrillt mit feiner Geflügelsoße dazu Kartoffelknödel und Apfelblaukraut	16,20 €
Knusperschnitzel von der Hähnchenbrust mit Cornflakes-Panade dazu bayerischer Kartoffelsalat	10,50 €

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

Hirschbraten mit Hirschsoße dazu hausgemachte Spätzle und Preiselbeeren	14,40 €
Wildschweinbraten mit Wildschweinsoße dazu Kartoffelknödel und Apfelblaukraut	14,45 €
zarter Rehbraten mit Rotweinsoße und Wildpreiselbeeren, dazu hausgemachte Butterspätzle und Semmelknödel	17,10 €
Wildragout mit Wildpreiselbeeren Semmelknödel und Kroketten	13,30 €

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

7. „Vegetarische“ Spezialitäten

Jägerspätzle hausgemacht Butterspätzle mit frischem Champignon, Kräuter, Sahne und Allgäuer Emmentaler dazu Blattsalat	10,50 €
Käsespätzle hausgemacht Butterspätzle mit frischen Röstzwiebeln und Blattsalat	10,20 €
Spätzle Pilzpfanne gebratene bunte Spätzle mit Pilzen und Zwiebeln dazu Blattsalat	10,00 €
Gemüselasagne mit einer feinen Gemüse Mischung dazu Blattsalat	10,90 €
Seelachsfilet „Natur“ in Weißweinssoße mit Tagliatelle und Blattsalat	12,95 €
Gemüsebratlinge dazu 3 verschiedene Salate	9,00 €

8. Nachspeisen kalt

Käseplatte gemischt pro Person 120g	8,60 €
Schnittkäse, Weichkäse, Hartkäse, Streichkäse und Trauben mit Weißbrot	
Fruchtspieße im Schokomantel (Trauben und Erdbeeren)	5,15 €
Bayerische Creme	3,80 €
Mousse Schokolade	3,95 €

9. Büffets

Bayerisches Büffet (ab 30 Personen)	15,55 €
Schweinebraten, Spareribs (die Kurzen), Brotzeitschnitzel paniert, Fleischpflanztel, ½ Schweinshaxe und Backschinken dazu Kartoffelknödel, Dunkelbiersoße, Bratkartoffel, bayerischer Kartoffelsalat und 3 verschiedene Salate	
Schnitzel-Büffet (ab 30 Personen)	16,25 €
Mini-Schnitzel paniert, Mini-Tiroler-Schnitzel, Knusper-Hähnchenschnitzel, Mini-Cordon-bleu, Mini-Kalbsschnitzel paniert dazu bayerischer Kartoffel-Gurkensalat und Blattsalat	
Schmankerl Büffet (ab 30 Personen)	16,65 €
Schweinefilet-Medaillons mit Rahmsoße, zarter Putenbraten mit Pfefferrahmsoße zarte Kalbshaxe mit Champignon-Rahmsoße, dazu hausgemachte Butterspätzle, Semmelknödel und gemischter Blattsalat	
Jäger Büffet (ab 30 Personen)	17,85 €
Wildschweinbraten mit Rotweinsauce und Wildpreiselbeeren, Entenbrust rosa gebraten mit feiner Geflügelsoße, Krustenbraten (Schweinelendchen mit knuspriger Schwarte) mit Dunkelbiersoße dazu Kartoffelknödel, Semmelknödel, hausgemachte Butterspätzle und Apfelblaukraut	
Haxen Mix Büffet (ab 30 Personen)	15,45 €
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	
Partybüffet (ab 30 Personen)	13,95 €
Schaschlik-Topf, Mini-Schnitzel paniert, Spareribs (die Kurzen) Mini-Hähnchenkeulen, Chili con Carne dazu hausgemachten Paprika-Dipp, bayerischer Kartoffelsalat und Weißbrotscheiben	
Fingerfood-Büffet (kalt, ab 35 Personen)	16,25 €
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) 69,50 €
belegt mit Schinken, Wurst, Käse, Salami, Blattsalat, Tomaten und Gurken

Kaltes Büffet pro Person 250g ab 11,45 €
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 2,80 €
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)
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 (in Serviette gewickelt)	ab	1,00 €
Auf Wunsch: Salatteller, Suppenteller, Suppenlöffel, Dessertteller und Besteck		
Kaffeegedeck Kaffeehaferl, Kuchenteller, Löffel, Gabel, Serviette	je Gedeck	1,30 €
Gläser Weißbier, Bierglas, Saftglas, Sektglas, Schnapsglas, Weinglas	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 31.12.2025

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