

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 Dunkelbiersauce dazu Kartoffelknödel, Semmelknödel, hausgemachte Butterspätzle und Apfelblaukraut | |
| Haxen Mix Büffet (ab 30 Personen) | 15,45 € |
| knusprige ½ Schweinshaxe mit Dunkelbiersauce, Putenkeulen gegrillt mit feiner Geflügelsoße, Hähnchenkeulen gegrillt, Entenkeulen gegrillt mit feiner Geflügelsoße, Kalbshaxen gegrillt mit Dunkelbiersauce dazu Kartoffelknödel, Apfelblaukraut oder hausgemachter Krautsalat mit Speck und Blattsalat | |
| Partybüffet (ab 30 Personen) | 13,95 € |
| Schachlik-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!**