

PREISLISTE

40 Jahre
Meisterqualität



Inhaltsverzeichnis

Canapés & Frühstück	4
Lunch	5
Buffets	6
Grill-Buffets	17
Vorspeisen & Salate	23
Suppen & Vegetarisches	25
Wild	27
Aus der warmen Küche	29
Fisch & Beilagen	32
Dessert & Käse	34
AGBs	36



40 Jahre Meisterqualität



Unser Unternehmen besteht seit 1976

Seit über 25 Jahren bieten wir zusätzlich zur Metzgerei auch einen Partyservice an. Mittlerweile sind unsere beiden Söhne mit in die Firma eingestiegen. Als gut ausgebildete Köche waren sie nach Ihrer Ausbildung lange in der gehobenen Gastronomie im In- und Ausland tätig. So sind wir in der Lage ein breites Spektrum an Köstlichkeiten anzubieten.

Neben traditionell eher deftiger Küche ist es uns wichtig, Ihnen neue Geschmacksnuancen anbieten zu können. Vom rustikalen Grill-Buffer bis zum feinen Hochzeitsbuffet stellen wir uns gerne auf Ihre Wünsche ein, um Ihre Feier zu einem unvergesslichen Event zu machen. Auch der Firmenfeier verleihen wir gerne das besondere Etwas. Unser maßgefertigter Spanferkelgrill, auf dem das Fleisch direkt bei Ihnen zubereitet wird, ist immer wieder ein Er-

lebnis. Für die kleinere Runde empfehlen wir Ihnen einen Blick in unseren Fingerfood-Flyer mit handfertigen Köstlichkeiten.

In den Herbst- und Wintermonaten bieten wir unserer Kundschaft ein reichhaltiges Sortiment an Wild. Dies stammt ausschließlich aus der Eifel, dem Kottenforst, Adenau dem Königsforst sowie aus unserem eigenen Revier.

Die Männer unseres Familieunternehmens sind selbst passionierte Jäger. Deshalb ist es für uns besonders wichtig, Ihnen dieses Produkt näher zu bringen: ob fertig zubereitet als Braten, Geschnetzeltes im Partyservice, zur Herbst- und Winterzeit in unserem Bistro am Lindenplatz oder als Wildsalami, Wildschinken in unserer Fleischerei.

Cauapés

Gebutterte Baguettescheiben, delikats belegt und garniert

Vegetarischer Schnittkäse, Putenbraten, Salami, Roh- und Kochschinken

1,50€

Roastbeef, Hummus mit Paprika (vegan), Serranoschinken, Räucherlachs, Brie

1,90€

Halbe belegte Brötchen

Gebuttert und garniert

Gekochter Schinken, Wurstaufschnitt, Käse, Salami, roher Schinken

1,40€

Roastbeef, Hummus (vegan) mit Paprika, Räucherlachs, Camembert, Tomate-Mozzarella

2,20€

Frühstücksbuffet

9,90€ pro Person

Aufschnittplatte mit verschiedenen Sorten aus unserer Metzgerei

Gemischte Käseplatte mit Weich- und Schnittkäse

Rührei mit knusprigem Speck

Mett und Zwiebel

Auswahl an verschiedenen Konfitüren

Quarkcreme mit Früchten

Cerealien mit Milch

Butter

Gemischter Brotkorb mit verschiedenen Brötchen, Brot und Croissants

Beachten Sie bitte auch unseren Fingerfood-Flyer!



Frühstück

Alle mit  gekennzeichneten Speisen sind vegetarisch.



Business Lunch Menus

ab 10 Personen

1)

Lasagne Bolognese
oder Vegetarische Spinatlasagne mit Mozzarella 🌿

Italienische Blattsalate mit Balsamicodressing 🌿

Tomatensalat mit Mozzarella 🌿

Brotkorb mit Ciabatta und hausgemachter
Kräuterbutter

Preis pro Person 10,90€

2)

Toscanischer Kräuterbraten mit Marsalasauce,
Rosmarinkartoffeln und Tomaten-Zucchini-Ragout

Rucolasalat mit Balsamicodressing 🌿

Baguette mit hausgemachter Kräuterbutter

Preis pro Person 10,90€

3)

Hähnchenbrustmedaillon in Schnittlauchsauce

Frischer Spinatsalat mit fruchtigem Mangodressing 🌿

Couscoussalat mit Gemüsejulienne 🌿

Farfalle-Nudeln 🌿

Steinofenbaguette mit hausgemachter Kräuterbutter

Preis pro Person 11,90€

4)

Rheinischer Sauerbraten

Kartoffelklöße 🌿

Apfelrotkohl 🌿

Joghurtmousse mit Himbeeren im Gläschen

Preis pro Person 12,90€

5)

ab 20 Personen

Senfpfännchen vom Schwein

Butternudeln 🌿

Vegetarischer Kartoffelauflauf von Broccoli und Tomate 🌿

Gartensalat von Paprika, Mais, Tomate und Gurke 🌿

Kleine Baguetteauswahl mit Kräuterbutter

Preis pro Person 10,90€



Kaltes Buffet „Rustikal“

ab 10 Personen

Herzhafte Partyfrikadellen

Schnitzel vom Schweinerücken

Gegrillte Hähnchenschenkel

Roh- und Kochschinkenplatte mit mixed Pickles

Käseplatte mit verschiedenen Hart- und Weichkäsen 🌿

Hausgemachte Salate:

Kartoffelsalat mit Mayonnaise, Gurke und Zwiebel 🌿

Krautsalat mit Essig und Öl 🌿

Gemischter Brotkorb mit Partybrötchen und Baguette, dazu hausgemachte Kräuterbutter

Mousse au chocolat (optional)

pro Person ohne Dessert 10,90€

pro Person mit Dessert 12,90€

Kaltes Buffet „Tradition“

ab 20 Personen

Bratenplatte mit Roastbeef, Schweinebraten, Kasseler dazu kalte Kräutersauce

Honigmelone mit luftgetrocknetem Schinken

Gebackenes Hähnchenbrustfilet mit Currysauce

Garnierte Partyfrikadellen

Geräucherte Eifelforelle mit Sahnemeerrettich

Käseplatte mit verschiedenen Hart- und Weichkäsen 🌿

Waldorfsalat mit Äpfeln und Nüssen 🌿

Griechischer Hirtensalat mit Fetakäse und Oliven 🌿

Klassischer Kartoffelsalat mit Mayonnaise, Gurke und Zwiebel 🌿

Nudelsalat mit Paprika und Mais 🌿

Brotkorb mit Steinofenbaguette und Laugenbrötchen dazu hausgemachte Kräuterbutter

Mousse au chocolat (optional)

Rote Grütze mit Vanillesauce (optional)

pro Person ohne Dessert 16,90€

pro Person mit Dessert 18,90€



Buffet

Pasta-Bufferet

ab 10 Personen

Spaghetti Bolognese

Farfalle mit Gorgonzolasauce 🌿

Italienische Blattsalate mit Balsamicodressing 🌿

Tomatensalat mit Mozzarella 🌿

Brotkorb mit Ciabatta und hausgemachter Kräuterbutter

Preis pro Person 9,90€

Bufferet „Landleben“

ab 15 Personen

Hausgemachte Salate:

Tomatensalat mit roten Zwiebeln 🌿

Kartoffelsalat mit Gurken und Radieschen 🌿

Nudelsalat mit Erbsen und Paprika in Joghurt-Kräutersauce 🌿

Gemischter Brotkorb mit hausgemachter Kräuterbutter

Saftiges Schweinegeschnetzeltes mit Champignons

Butternudeln 🌿

Broccoliröschen mit brauner Butter 🌿

Bayrische Creme mit Himbeeren (optional)

Preis pro Person ohne Dessert 11,90€

Preis pro Person mit Dessert 13,90€



Buffet „Klassik“

ab 20 Personen

Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum 🌿

Saisonale Blattsalate mit Joghurtdressing 🌿

Honigmelone mit luftgetrocknetem Schinken

Maissalat mit roter Paprika und Frühlingslauch 🌿

Gegrillte Champignons mit Kräutern mariniert 🌿

Gemischter Brotkorb mit hausgemachter Kräuterbutter

Sous vide gegarter Braten vom Eifelrind

in Rotweinsauce

oder Geschmorte Schweinehüfte mit Thymiansauce

Hähnchenbrustfilet mit Schnittlauchsauce

Kartoffelgratin

Butternudeln 🌿

Gemüseauswahl:

Glasierte Karotten 🌿

Bohnen im Speckmantel

Mandel-Broccoli 🌿

Blumenkohl mit Sauce Hollandaise 🌿

Mousse au chocolat

Orangencreme

pro Person mit Schwein 16,90€

pro Person mit Rind 18,90€



Buffet

Buffet „Vegan/Vegetarisch“

ab 15 Personen

Broccolisalat mit Kirschtomaten und Basilikum
Fenchel-Orangensalat 🌱

Erbsensalat mit Chili-Limettendressing und Minze 🌱

Steinofenbaguette mit Frischkäse 🌱

Gebratener Blumenkohl mit Curry, Koriander,
Kartoffeln und Sour Cream 🌱

Farfalle mit Pesto von Kopfsalat und Cherrytomaten 🌱

Obstsalat mit Mangosauce 🌱

Preis pro Person 16,90€



Buffet „Hofbräu“

ab 30 Personen

Schweinsbraten mit Dunkelbiersauce

Leberkäse mit süßem Senf

Gegrillte kleine Schweinshaxe

Keule vom Backhendl

Kartoffelstampf 🌿

Semmelknödel 🌿

Sauerkraut mit Speck

Rahmwirsing 🌿

Wurstsalat mit Radieschen und roten Zwiebeln

Retichsalat mit Schnittlauch-Vinaigrette 🌿

Krautsalat mit Speck, Zwiebel und Kümmel

Laugengebäck und Zwiebelstange, dazu Obatzda und Schmalz

Topfenmousse mit Rotweinpflaumen (optional)

Bayrische Creme (optional)

pro Person ohne Dessert 14,90€

pro Person mit Dessert 16,90€

Auf Wunsch eine Käseplatte mit Walnussbrot

(Mindestbestellmenge 10 Personen)

pro Person 4,90 €



Buffet

Buffet „Español“

ab 20 Personen

Cantalupemelone mit Serranoschinken

Gegrillte Paprika und Zucchini mit Mandel-Honig-Vinaigrette 🌿

Marinierte Ofenchampignons mit Blattpetersilie 🌿

Kichererbsensalat mit Chorizo und Zwiebel

Fruchtiger Tomatensalat mit Äpfeln, weißen Bohnen und Manchego-Käse 🌿

Steinofenbaguette mit hausgemachter Kräuterbutter

Spanischer Kräuterbraten aus der Schweinekeule mit Riojasauce

Paella „Valencia“ mit Fisch, Geflügel und Gemüse

Patatas bravas (spanische Ofenkartoffeln) 🌿

Broccoli, Karotten und Lauch in Paprikasud 🌿

Limonencreme mit Sherry-Kirschen (optional)

Andalusische Vanillecreme mit Honig und Nüssen (optional)

pro Person ohne Dessert 16,90€

pro Person mit Dessert 18,90€



Buffet „Lindeuplatz“

ab 20 Personen

Geräucherte Forelle auf Rote-Beete-Salat
mit Sahnemeerrettich

Marinierter Jungschweinerücken mit Radieschen
und Frühlingszwiebel

Pfirsich-Rucolasalat mit Kirschtomaten und
Mozzarella 🌿

Gartensalat mit Paprika, Gurke, Mais und Tomate 🌿

Gemischte Partybrötchen mit hausgemachter
Kräuterbutter

Schweinefilet in Pfefferrahmsauce

Putenbrustmedaillons im Sesam-Mantel
mit Limetten-Currysauce

Gebackene Ofenkartoffeln mit Meersalz 🌿

Gemüsetagiatelle 🌿

Broccoliröschen in brauner Butter 🌿

Karotten-Mandelgemüse 🌿

Joghurtmousse mit Ananasragout (optional)

Mousse au chocolat (optional)

pro Person ohne Dessert 16,90€
pro Person mit Dessert 18,90€



Buffet

Buffet "Toscaua"

ab 30 Personen

Antipasti von Paprika, getrockneten Tomaten, Zucchini und Champignons 🌿

Vitello Tonnato vom Kalb mit Thunfischsauce und Kapern

Honigmelone mit Coppaschinken, Parmaschinken und luftgetrockneter Salami

Strauchtomaten mit Mozzarella und Basilikum-Vinaigrette 🌿

Rucola, Radicchio und Lollo Bionda mit Parmesan, Aceto Balsamico, Croutons und Nüssen 🌿

Brotkorb mit Steinofenbaguette und Ciabatta mit hausgemachter Kräuterbutter

„Branzano“ Rinderbraten in Rotwein geschmort

„Pollo Porcino“ Hähnchenbrustmedaillons in Steinpilzsauce

Gebratenes Lachsfilet mit Gremolata oder **Vegetarische Spinatlasagne** mit Mozzarella 🌿

Rosmarinkartoffeln 🌿

Tagliatelle 🌿

Gemüsepfanne mit Romanesco, Kirschtomaten und Auberginen 🌿

Broccoli mit brauner Butter 🌿

Tiramisu

Panna Cotta mit Himbeeren

Schokoladenmousse mit Grappakirschen

pro Person mit Spinatlasagne 19,90€

pro Person mit Lachs 22,90€



Buffet „Gourmet“

ab 20 Personen

Rosa gebratenes Roastbeef vom Eifelrind
mit Gemüse-Vinaigrette

Kalbsboulette mit Kresseschmand

Zucchini-Salat mit Shrimps mit Limetten-Chilidressing

Pfirsich-Rucola-Salat mit Kirschtomaten und
Mozzarella 🌿

Wildkräutersalat mit Balsamico-Dressing 🌿

gegrillte Paprika mit Mandel-Honig-Vinaigrette 🌿

Französisches Baguette und Partybrötchen
mit hausgemachter Kräuterbutter

Schweinefilet mit Rosa-Pfeffersauce und Schnittlauch

Maispouardenbrust mit Sherrysauce

Geröstete Pell- und Süßkartoffeln 🌿

Spinatagliatelle 🌿

Romanesco mit brauner Butter 🌿

Safran-Gemüseragout mit glasierten Karotten,
Staudensellerie und Kirschtomaten 🌿

Dessertvariation im Glas:

Joghurtmousse mit marinierter Ananas und süßem

Mandel-Minzpesto

Espresso Macchiato-Panna Cotta

Preis pro Person 26,90€



Buffet

Buffet „Exklusiv“

ab 20 Personen

Riesengarnelen mit Mango-Paprikarelish

Asiatischer Glasnudelsalat mit Gemüse und Hähnchenbrust

Hausgebeizter Lachs mit Senf-Dillsauce

Süßkartoffel-Salat mit Zucchini und Joghurt-Limettendressing

Orangen-Fenchelsalat

Rucola-Kirschtomatensalat mit Parmesan

Brotkorb mit Steinofenbaguette, Ciabatta, Partybrötchen, Stangenbaguette, Paprikacreme und hausgemachter Kräuterbutter

Kalbsbraten sous-vide gegart mit Portweinsauce

Zanderfilet auf der Haut gegart mit Safransauce

Salbeignocchi

Gebratene Rosmarin-Polentaschnitten

Gebratener Blumenkohl mit Romanesco und Kirschtomaten

Glasiertes Karotten-Zuckerschotengemüse

Dessertvariationen im Glas:

Mandel-Tiramisu

Mangosalat mit Joghurtcreme

Preis pro Person 34,90€



Buffet „Showgrill“

ab 20 Personen

Spanferkel mit Kräutersauce und Senf

Rosmarinkartoffeln 

Mediterranes Gemüse von Zucchini, Paprika, Zwiebel und Auberginen

Frische Salatplatte mit zweierlei Dressing 

Maissalat mit Tomaten und Paprika 

Krautsalat mit Essig und Öl 

Gemischter Brotkorb mit hausgemachter Kräuterbutter

Preis pro Person 17,90€
inkl. Showgrill-Leihgebühr und Reinigung



Buffet

Grill-Bufferet „Starter“

ab 15 Personen

Saftiges Schweinefleisch mit Kräutern

Putensteaks mit Paprika mariniert

Grillweißwürste

Kartoffelsalat mit Gurken und Kirschtomaten 🌿

Nudelsalat mit Erbsen und Paprika in Joghurt-Kräutersauce 🌿

Krautsalat mit Essig und Öl 🌿

Senf und Ketchup

Auswahl an verschiedenem Baguette
mit hausgemachter Kräuterbutter

Preis pro Person 10,90€

Grill-Bufferet „Chef“

ab 20 Personen

Marinierte Holzfällersteaks vom Schwein

Putensteaks mit Curry und Meersalz mariniert

Zucchini in Kräutermarinade 🌿

Grillweißwurst

Klassischer Kartoffelsalat mit Mayonnaise, Gurke und Zwiebel 🌿

Italienischer Nudelsalat mit Tomaten, Oliven und Mozzarella 🌿

Krautsalat mit Essig und Öl 🌿

Gartensalat mit Paprika, Tomate, Gurke und Mais 🌿

Grillsaucen:

Kräutersauce

BBQ-Sauce

Currysauce

Zwiebel-Senfsauce

Gemischter Brotkorb mit Partybrötchen und Baguette, dazu hausgemachte Kräuterbutter

Preis pro Person 13,90€



Grill-Bufferet „Burger ou fire“

ab 30 Personen

Beef-Burger mit Salat, Zwiebel, Tomate, Gurke, Schnittlauch-Mayonnaise, Käse

Chicken-Burger mit Rucola, Sour Cream oder Spitzkohl und Passionsfrucht

Portobello mit Salat, Tomatensalsa, Hummus 🌿

2 verschiedene buns (Brötchen)

Kartoffelwedges mit Sour Cream 🌿

Preis pro Person 14,90€

Grill-Bufferet „Master“

ab 30 Personen

Rinderhüftsteaks vom Eifeler Jungbullen

Schweinerückensteaks in Senfmarinade

Hähnchenbrust in Kräuter-Meersalzmarinade

Rinder-Rostbratwurst „Merguez“

Grillweißwurst

Maiskolben und Zucchini in Kräutermarinade 🌿

Italienischer Nudelsalat mit Tomaten, Oliven und Mozzarella 🌿

Klassischer Kartoffelsalat mit Mayonnaise, Gurke und Zwiebel

Maissalat mit Kirschtomaten und Frühlingslauch 🌿

Rucola mit Parmesan und Balsamicodressing 🌿

Wassermelonensalat mit Schafskäse und Minze 🌿

Grillsaucen:

Kräutersauce

BBQ-Sauce

Currysauce

Tomatensalsa

Brotkorb mit Steinofenbaguette, Stangenbaguette und Chiabatta, dazu Kräuterbutter und Paprikafrischkäse

Preis pro Person 18,90€



Grill-Bufferet

Grill-Buffer „Premium“

ab 30 Personen

Rinderhüftsteaks vom Eifeler Jungbullen

Lammkoteletts in mediterraner Marinade

Poulardenbrust in Tandoori

Lachsfilet in Meersalz-Kräutermarinade

Kalbsbratwurst

Gegrillte Maiskolben und Grillkäse 🌿

Wildkräutersalat mit Granatapfel 🌿

Spitzkohlsalat mit Passionsfruchtdressing 🌿

Pellkartoffelsalat mit rotem Pesto und Rucola

Anti Pasti von Paprika, Champignons und Zucchini
mit Balsamico 🌿

Fruchtiger Tomatensalat mit Äpfeln und Manchego-
Käse 🌿

Grillsaucen:

BBQ-Sauce

Mango-Chili-Dip und Tomatensalsa

Zwiebel-Senfsauce

Gartenkräutersauce

Tomatenbaguette, Steinofenbaguette und
Stangenbaguette mit Kräuter- und Chilibutter

Focaccia mit Olivenöl und Rosmarin

Preis pro Person 22,90€



Grill-Bufferet „American Barbecue“

ab 30 Personen

Rib Eye Steak mit Olivenöl und Fleur de sel

Lachs Steak mit Meersalz und Kräutern mariniert

Schweinefilet „Westernstyle“

Cajun spiced Chicken

Spare Ribs mit Bärlauch und Honig mariniert

Maiskolben und Grillkäse 🌿

Coleslaw salad (amerikanischer Krautsalat) 🌿

Bacon potato salad mit Estragon und blue Cheese

Caesar salad mit Parmesan

Frischer Spinatsalat mit fruchtigem Mangodressing 🌿

Grillsaucen:

Tomatensalsa

Chimichurri

BBQ-Sauce

Honey-Mustard-Sauce

Mais-und Fladenbrot mit Sour Cream und Guacamole

Preis pro Person 27,90€



Grill-Bufferet

Grill-Buffer „Feuerring“

auf dem Feuerring gegrillt **ab 50 Personen**

Rib Eye vom Jungbullen am Stück

36 Stunden sous-vide gegarter Schweinebauch
Hickory smoked am Stück

Supreme von der Maishähnchenbrust
in Kräutermarinade

Lachskoteletts in Meersalz-Kräutermarinade

Rinderrostbratwurst „Merguez“

Geröstete Pell- und Süßkartoffeln 🌿

Pak choi mit Austernpilzen vom Grill 🌿

Rucolasalat mit Kirschtomaten, Parmesan und
Balsamicodressing 🌿

Anti Pasti von mediterranen Gemüsen 🌿

Fruchtiger Tomatensalat mit Äpfeln und
Manchego-Käse 🌿

Cous-Cous-Salat mit Gemüsejulienne und Safran 🌿

Saucen:

Tomatensalsa

Mango-Chili-Dip

Honey-Mustard-Sauce

BBQ-Sauce

Chili-Tomatenbutter

Focaccia mit Olivenöl und Rosmarin

Roggenbaguette

Preis pro Person 32,90€

Mietpreis für den „Feuerring-Grill“ 59,00€
(nur in Verbindung mit einem Grillmaster)





Grillausstattung

Edelstahl-Holzkohlegrill	27,50€
Gasgrill	27,50€
Feuerring	59,00€
Gas oder Kohle für Grill	20,00€

Personal

Grillmaster	30,00€ / Stunde
Service Mitarbeiter	26,00€ / Stunde

Grill-Buffer

Vorspeisen-Vielfalt

ab 10 Portionen, Preis pro Portion

Honigmelone mit luftgetrocknetem Schinken	3,00€	Seafoodplatte mit Lachs, Forelle und Sahnemeerrettich	8,50€
Verschiedene Antipasti von mediterranem Gemüse 	4,00€	Schlemmerplatte mit Lachs, Forelle, Krabben, Fischpastete Cocktailsauce und Sahnemeerrettich	13,50€
Carpaccio vom Rinderfilet mit Pesto und Parmesan	7,50€	Pochierter Lachs am Stück mit Sahnemeerrettich (für 20 Personen)	98,00€
Strauchtomaten mit Mozzarella und Basilikumvinaigrette 	2,80€	Wir empfehlen zu unseren Vorspeisen	
Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce	7,50€	Preis pro Person	
Vitello Tonnato Kalbfleisch mit Thunfischsauce	7,80€	Französisches Baguette in Scheiben mit Kräuterbutter	0,60€ 0,70€
Vitello Tonnato Schweinefleisch mit Thunfischsauce	6,50€	Partybrötchen pro Stück mit Kräuterbutter	0,40€ 0,50€
Riesengarnelen mit Mango-Paprikarelish	9,90€	Gemischter Brotkorb mit hausgemachter Kräuterbutter	1,20€
Gebackene Hähnchenbrustfilets mit Currysauce	3,90€		
Scheiben vom Kalbsrücken an Frankfurter „Grüner Sauce“	8,90€		



Hausgemachte Feinkostsalate

ab 5 Portionen, 250g pro Portion, Preis pro Portion

Bayrischer Kartoffelsalat mit Speck/ ohne Speck und Frühlingszwiebel	3,50€	Fenchel-Melonen-Salat mit Kichererbsen	4,50 €
Spitzkohlsalat mit Passionsfruchtdressing	3,50 €	Apfel-Staudensellerie-Salat mit Walnüssen	4,50 €
Cous-Cous-Salat mit Gemüse und Limone	3,50 €	Geflügelsalat mit Ananas, Curry und Frühlingszwiebel	4,90 €
Linsen-Gurkensalat mit Apfel und Ananas	3,90 €	Griechischer Hirtensalat mit Fetakäse und Oliven	4,90 €
Spinatsalat mit Radicchio und cremigen Buttermilch-Honigdressing	2,90 €	Shrimps-Salat mit Zucchini, Limetten und Chili	4,90 €
Klassischer Kartoffelsalat mit Mayonnaise, Gurke und Zwiebel	3,50 €	Cesar Salat mit Croutons und Parmesan	3,50 €
Gartensalat mit Paprika, Tomate, Gurke und Mais mit Dill-Vinaigrette	3,50 €	Tomatensalat mit Basilikum	2,90 €
Italienischer Nudelsalat mit Tomaten, Oliven und Mozzarella	3,90 €	Saisonale Salatauswahl mit Paprika, Gurke, Mais, Tomate, Blattsalat mit zweierlei Dressing	3,90 €
Nudelsalat mit Erbsen und Paprika in Joghurt-Kräutersauce	3,50 €	Feldsalat mit Kartoffel-Speckdressing	5,50 €
Krautsalat mit Essig und Öl mit Speck/ ohne Speck	2,90 €	Rucola mit Parmesan und Balsamico	5,50 €
		Broccoli-Salat mit knusprigem Speck	4,50 €



Salate

Hausgemachtes aus dem Suppentopf

ab 10 Portionen, 0,5l pro Portion, Preis pro Portion

Gulaschsuppe vom Schwein mit Paprika und Zwiebel	3,90 €	Kürbiscremesuppe (Oktober, November, Dezember) nach Saison	3,90 €
Gulaschsuppe vom Rind mit Paprika und Zwiebel	4,50 €	Kartoffelcremesuppe mit Gemüsestreifen	3,50 €
Erbensuppe mit Wurst und Speck	3,50 €	Käse-Lauchsuppe	3,50 €
Rindfleischsuppe mit Nudeln, Gemüse und Eierstich	3,90 €	Bärlauchsuppe (April, Mai)	3,90 €
Lauchsuppe mit Hackbällchen	3,50 €	Blumenkohlsuppe mit Ras-El-Hanut (vegan)	3,50 €
Kartoffelcremesuppe mit Speck	3,50 €	Mais-Kokos-Suppe mit Frühlingszwiebeln (vegan)	3,90 €
Gerstensuppe mit Gemüse und Putenbruststreifen	3,90 €	Indische Linsensuppe mit Möhren, Orangen und Koriander (vegan)	3,50 €
vegan oder vegetarisch 🌿			
Grüne Erbsensuppe mit Lauch und Kartoffeln	3,50 €		
Broccolicremesuppe	3,50 €		
Italienische Tomatencremesuppe mit Paprika (vegan)	3,80 €		
Spargelcremesuppe (April, Mai, Juni) nach Saison	3,90 €		



Herzhafte Eintöpfe

ab 10 Portionen, 0,5l pro Portion, Preis pro Portion

Wirsing Eintopf mit Kartoffeln, Karotten und Kümmel 🌿	3,50 €
Linseneintopf mit Wurst und Speck	3,50 €
Möhreneintopf mit Speck	3,50 €
Grünkohleintopf mit Mettwurst (nach Saison)	5,90 €
Szegediner Gulasch	4,90 €
Chili con carne	4,90 €
Chili sin carne mit Kartoffeln 🌿	4,90 €

Wir empfehlen zu unseren Suppen und Eintöpfen

Preis pro Person

Französisches Baguette in Scheiben	0,50 €
Partybrötchen pro Stück	0,40 €
Gemischter Brotkorb mit hausgemachter Kräuterbutter	1,00 €

Unsere Suppen und Eintöpfe sind glutenfrei.



Suppen

Vegane und Vegetarische Gerichte

ab 10 Portionen, Preis pro Portion

Spinat-Lasagne mit Mozzarella 🌿	6,50€
Lasagne von Gartengemüsen mit Tomatensauce 🌿	6,50€
Nudelaufwurf mit Broccoli und Tomaten 🌿	5,00€
Tortellini mit Ricotta-Spinatfüllung, in Schnittlauchsauce 🌿	6,00€
Kartoffel-Gemüse-Auflauf 🌿	5,50€
In Curry gerösteter Blumenkohl und Kartoffeln mit Koriander und Sour Cream 🌿	7,90€
Mediterrane Bratkartoffelpfanne mit Paprika, Zucchini, Bohnen und Zwiebel 🌿	7,00€
Tandoori-Gemüse mit Paprika, Zucchini, Champignons, Broccoli und Ingwer dazu Ofenkartoffeln mit Meersalz 🌿	7,50€
Gebratene Polentaschnitte mit Paprika-Bohnen-Gemüse und Basilikum 🌿	7,90€
Gebratener Blumenkohl und Süßkartoffeln mit Spinat und Mandeln 🌿	7,90€
Schupfnudelpfanne mit Champignons, Kirschtomaten und Zucchini 🌿	7,90€
Gebratene Kartoffelgnocchi mit Hokaido-Kürbis und Frühlingslauch (Oktober-Januar) 🌿	8,90€
Semmelknödel mit Waldpilzragout 🌿	8,90€



„Aus unserem Revier auf Ihren Tisch“ (nach Saison)

ab 20 Personen

Rehterrine mit Pflaume und Cognac

Luftgetrocknete und geräucherte Spezialitäten
von Hirsch und Wildschwein

Feldsalat mit Speckdressing

Apfel-Staudensellerie-Salat 🌿

Brotkorb mit Roggenbaguette und Schwarzbrot dazu
hausgemachte Kräuterbutter und Schmalz

Hirschkalbsragout mit Spätzle und Apfelrotkohl

Rehnüsschen in Portweinsauce mit Kartoffelknödel
und Rahmwirsing

Spekulatiuscreme

Apfeldessert mit Calvados, Nüssen und Rosinen

Preis pro Person 29,90€

*Bei einem persönlichen Gespräch beraten wir Sie gerne und
besprechen mit Ihnen Ihre individuellen Wünsche und Vorstellungen!*

Bitte fragen Sie uns auch nach saisonalen Gerichten wie Spargel, Lamm oder Wild.





„Wilde“ Hauptgerichte

(nach Saison) **ab 10 Portionen, Preis pro Portion**

Hirschkalbsbraten mit Pfifferlingrahm, Spätzle und Rahmwirsing **17,90€**

Hirschkalbsrücken – am Stück rosa gebraten – mit Portwein-Schalottensauce, Schupfnudeln und Apfelrotkohl **19,90€**

Hirschkalbsragout in Spätburgundersauce, Spätzle und Rosenkohl **15,90€**

Geschnetzeltes von der Rehkeule mit Portwein-Jus, Semmelknödel und Apfelrotkohl **15,90€**

Wildschweinbraten aus der Keule mit Wacholder-Jus, Kartoffelknödel und Bohnen im Speckmantel **15,90€**

Gänsekeule mit Preiselbeerjus, Kartoffelknödel und Apfelrotkohl **Tagespreis**



Wild aus eigenem Revier – „regional, ökologisch, nachhaltig“

(nach Saison) **ab 10 Portionen, Preis pro Portion**

Hirschkalbsbraten in Pfifferlingrahmsauce **14,90€**

Hirschkalbsragout mit Rotwein-Jus **10,90€**

Rouladen von der Hirschkeule mit Waldpilzrahmsauce **16,90€**

Geschmorte Rehkeule mit Preiselbeer-Pfeffer-Jus **14,90€**

Wildschweinbraten mit Pilzen und Kräuter-Ragout oder Thymiansauce **12,90€**

Wildschweinragout mit Äpfeln und Pflaumen **10,90€**

Wild

Rindfleisch aus der Eifel

ab 10 Portionen, Preis pro Portion

Rinderschmorbraten mit klassischer Bratensauce oder Rotweinsauce	6,50€
Rinderrouladen mit Sauce	7,50€
Klassisches Rindergulasch mit Paprika	7,50€
Sauerbraten „Rheinische Art“	7,50€
Zwiebelrostbraten aus der Keule mit Sauce	6,90€
Rindergeschnetzeltes aus der Keule „Stroganoff“ mit Paprika und Zucchini	7,90€
Roastbeef vom Eifelerind, am Stück gebraten, mit Sauce Béarnaise oder Portwein-Schalottensauce	12,50€

Zartes Kalbfleisch aus der Region

ab 10 Portionen, Preis pro Portion

Kalbsbraten aus der Keule mit italienischen Kräutern und Jus	10,50€
Züricher Geschnetzeltes mit Champignons	11,90€
Kalbsrücken in Pfifferlingrahmsauce	15,50€
Saltimbocca aus der Hüfte mit Parmaschinken und Salbei in Marsala-Jus	13,50€

Unser Fleisch wird Sous-vide gegart, d.h. langsam bei niedrigen Temperaturen.



Schweinefleisch vom Hausschwein

ab 10 Portionen, Preis pro Portion

Schweinebraten, bayrische Art Klassisch oder mit Zwiebelsauce	6,00€
Spießbraten, gefüllt mit Hackfleisch und Lauch	6,50€
Krustenschinken mit kalter Kräutersauce oder Sauce „Madeira“	6,00€
Kräuterbraten vom Jungschwein, mit Honigkruste und mediterraner Sauce	6,50€
Rahmgeschnetzeltes mit frischen Champignons	6,90€
Metzgergulasch mit Paprika und Zwiebel	6,90€
Schweinefilet mit Schnittlauchvelouté, Pfefferrahmsauce oder Champignonrahmsauce	9,50€
Lasagne „Bolognese“	6,50€
Spaghetti „Bolognese“	4,90€
Gebackener Leberkäse	3,90€
Gebackene Schweinshaxe	7,00€
Kleine gebackene Schweinshaxe	4,00€
Spanferkel, gefüllt und gebacken ab 25 Personen	7,50€
Spanferkel vom Showgrill, ab 100 Personen	

Siehe Seite 16



Warme Küche

Lammfleisch vom Salzwiesenlamm

ab 10 Portionen, Preis pro Portion

Geschmorte Lammkeule mit mediterraner
Kräutersauce 9,50€

Lammhaxe in Barolo geschmort 8,50€

Unser Fleisch wird Sous-vide gegart,
d.h. langsam bei niedrigen Temperaturen

Geflügel aus natürlicher Aufzucht

ab 10 Portionen, Preis pro Portion

Hähnchenbrust in Rieslingrahmsauce oder
Paprikarahmsauce 6,90€

Gebratene Hähnchenbrust auf Spinat mit
Mozzarella und Frischkäse 7,90€

Truthahnbrust in Champignonsauce 6,90€

Putengeschnetzeltes in Curry-Früchterahmsauce,
Champignon- oder Zwiebelrahmsauce 6,50€

Knusprig gebratene Hähnchenkeulen 2,50€

Gebratene Entenbrust á l'orange 10,90€

Bauernente im Backofen gebraten
(Brust und Keule) Tagespreis

Gänsekeulen (November, Dezember) Tagespreis

Gefüllte Gans (November, Dezember) Tagespreis



Fischspezialitäten

ab 10 Portionen, Preis pro Portion

Gebratener Lachs in Schnittlauchvelouté	14,90€
Auf der Haut gebratener Zander mit Dijon-Senf	13,90€
Filet vom Seehecht in Safransauce	10,90€

Beilagen

ab 10 Portionen, Preis pro Portion

Rosmarinkartoffeln 🌿	2,40€
Salzkartoffeln 🌿	2,00€
Kartoffelgratin 🌿	2,60€
Kartoffelstampf 🌿	2,20€
Kartoffelsalat mit Speck, warm	2,60€
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebel	2,90€
Kartoffelklöße 🌿	2,40€
Spätzle 🌿	2,40€
Schupfnudeln 🌿	2,90€
Gnocchis mit frischem Salbei 🌿	2,90€
Semmelknödel 🌿	2,40€
Tagliatelle 🌿	2,20€
Butterreis 🌿	2,00€
Safran-Risotto 🌿	3,50€

Alle Kartoffelbeilagen werden aus frischen Kartoffeln hergestellt.



Fisch & Beilagen

Frisches Marktgemüse

ab 10 Portionen, Preis pro Portion

Grüne Bohnen im Speckmantel	3,90€
Tomaten-Zucchini-Ragout 🌿	3,50€
Broccoliröschen in Mandelbutter 🌿	2,90€
Karotten-Mandelgemüse 🌿	2,50€
Gartengemüse an brauner Butter 🌿	2,90€
Apfelrotkohl 🌿	2,90€
Sauerkraut mit Speck	2,90€
Rahmwirsing mit Speck und Zwiebel	3,20€
Gemüsepfanne mit Champignons, Paprika, Zucchini und Zwiebel 🌿	3,90€
Gemüseauswahl mit vier Gemüsesorten, Sauce Hollandaise und brauner Butter 🌿 (ab 20 Personen)	3,50€
„Grünes Butter-Gemüse“ Broccoli, Erbsen, Lauch und Staudensellerie mit Kürbiskernen 🌿	3,50€
Gebratenes Gemüse mit Zucchini, Zwiebel, rote Bohnen und Karotten in Paprikasud 🌿	3,50€
Spargel (April, Mai, Juni) 🌿	Tagespreis
Sautiertes Gemüse mit Petersilienwurzel, Süßkartoffel und Rosenkohl mit Kreuzkümmel 🌿	3,90€





Dessert

ab 10 Portionen, Preis pro Portion

Limonenquarkcreme	2,00€
Mousse au chocolat	2,50€
Panna Cotta mit Himbeercoulis	2,50€
Espresso Macchiato-Panna Cotta	2,50€
Tiramisu	2,90€
Mandel-Tiramisu	2,90€
Bayrische Crème mit Himbeeren	2,90€
Frischer Obstsalat mit Mangosauce	3,50€
Herrencreme mit Schokolade und Rum	2,50€
Mascarponecreme mit Himbeeren und Löffelbiscuit	3,50€
Topfenmousse mit Rotwein-Pflaumen	3,20€
Joghurtmousse mit marinierter Ananas und süßem Mandel-Minz-Pesto	3,50€
Nach Saison:	
Spekulatiuscreme	3,50€
Apfeldessert mit Calvados, Nüssen und Rosinen	2,90€
Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce	3,50€
Bratäpfelkompott mit Zitronenquark	3,50€

Dessert

Käse

ab 10 Portionen, Preis pro Portion

Gemischte Käsespezialitäten von Hart-,
Rohmilch- und Weichkäse mit Feigensenf 🌿 4,90€

Wir empfehlen zu unserer Käseauswahl

Preis pro Person

Französisches Baguette in Scheiben 0,60€
mit Kräuterbutter 0,70€

Partybrötchen pro Stück 0,40€
mit Kräuterbutter 0,50€

Gemischter Brotkorb 1,20€
mit hausgemachter Kräuterbutter

Walnussbrot zum Käse 1,50€



User Service

Personalservice

Bei größeren Events, Partys oder Tagungen stellen wir auch qualifiziertes Personal zur Verfügung. Auch für ihr Grillfest stellen wir den Grillmaster.

Getränkesservice

Im Zusammenhang mit unserem Partyservice können Sie auch Getränke, Gläser, Getränkekühler, Kühlwagen und viele mehr bei uns buchen – Vom Pilsglas bis zum Bierwagen.

Unsere Leistungen auf einen Blick

- Geschirrservice
- Stehtische, auch mit Hussen oder Tischdecken
- Bierzeltgarnituren, auch mit Hussen
- Buffettische, auch mit Skirtings
- Pavillonverleih
- Gas- und Kohlegrills
- Riesenpfanne
- Zusätzlich täglich wechselnder Mittagstisch, auch vegetarisch
- Konserven aus eigener Herstellung

Allgemeine Geschäftsbedingungen

1. Geltungsbereich

Diese allgemeinen Geschäftsbedingungen in der jeweils aktuellen Fassung gelten für alle von uns angebotenen Leistungen, die der Kunde zuvor bei uns bestellt hat.

2. Angebote und Preise

Unsere Angebote sind freibleibend. Alle auf unserer Internetseite und in Druckerzeugnissen genannten Preise von Speisen sind Abholpreise und verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 7%. Bei der Bestellung von Equipment und Service sind wir zur Abgabe der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 19% (auf den Nettopreis) verpflichtet. Preis- und Leistungsänderungen sowie Irrtümer behalten wir uns vor.

3. Bestellung

Kontaktieren Sie uns rechtzeitig telefonisch oder per Email, damit wir den Termin reservieren können. Gerne erstellen wir Ihnen dann ein Angebot. In einem persönlichen Gespräch können wir Ihre Vorstellungen gerne klären. Kaufabschlüsse, Lieferverträge und sonstige Vereinbarungen werden erst durch eine schriftliche Bestätigung verbindlich. Der Besteller versichert mit seiner Bestellung, die allgemeinen Geschäftsbedingungen gelesen zu haben und erklärt sich mit diesen einverstanden.

4. Auslieferung

Die Auslieferung erfolgt nach bestem Wissen und Gewissen an die vom Kunden angegebene Lieferadresse zum vereinbarten Liefertermin. Ab einer Bestellung im Wert von 150,00€ erfolgt die Lieferung innerhalb von 5km kostenlos. Alle weiteren Lieferungen auch außerhalb des Stadtgebietes rechnen wir nach Aufwand ab – mindestens jedoch 15,00€. Bei jeder Lieferung muss mit Zeitverschiebungen gerechnet werden, die wir selbst trotz großer Sorgfalt nicht beeinflussen können. Der Kunde gewährleistet die Entgegennahme der von ihm bestellten Waren und Leihzubehör und quittiert den ordnungsgemäßen Erhalt der in seiner Bestellung geordneten Waren, Leihzubehör und Dienstleistungen auf der Durchschrift der vom Auslieferpersonal ausgehändigten Quittung bzw. Rechnung.

Besonderheiten, die den Lieferort betreffen, wie Baustellen, lange

Wege, Treppen über 3 Etagen, nicht funktionierende Fahrstühle etc. sind durch den Kunden bei der Bestellung mitzuteilen, damit wir uns zeitlich und organisatorisch darauf einrichten können.

5. Bezahlung

Der Kunde bezahlt die bestellten Waren und Dienstleistungen, falls nicht anders vereinbart, bei Anlieferung. Der mit der Lieferung beauftragte Mitarbeiter ist berechtigt und verpflichtet, gegen Aushändigung der Ware zu kassieren. Die Zahlung erfolgt in bar gegen Quittung oder Rechnung. Auf persönliche Vereinbarung akzeptieren wir auch die Bezahlung durch Überweisung auf unser Geschäftskonto innerhalb von 10 Tagen nach Lieferung bzw. erbrachter Dienstleistung. Der dem Kunden bei der Bezahlung übergebene Beleg ist gleichzeitig Lieferschein und Rechnung. Hier quittiert der Kunde auf der Durchschrift den ordnungsgemäßen Erhalt der Waren und Dienstleistungen.

6. Leihwaren, Zubehör und Partybedarf

Die Lieferung der vom Kunden bestellten Speisen und Getränke erfolgt in oder auf Leihwaren wie Warmhaltegeräten und Platten. Die Rückgabe erfolgt durch den Kunden. Sollte dies nicht möglich sein, werden diese nach Vereinbarung am Folgetag von unserem Fahrer abgeholt. Die Abholung der Waren berechnen wir mit 15,00 € innerhalb des Stadtgebiets. Unvorhergesehener Zeitaufwand vor Ort muss nachträglich in Rechnung gestellt werden. Der Kunde hält die Leihwaren zum vereinbarten Termin zur Abholung bereit. Kann die Leihware nicht von uns abgeholt werden, weil der Kunde zum vereinbarten Termin nicht anzutreffen ist, behalten wir uns vor, die zusätzlichen Arbeitsstunden und Tagesleihgebühren für verliehene Gegenstände in Rechnung zu stellen. Leihwaren, die mit Getränken und Speisen in Kontakt kamen, sind aufgrund hygienischer Bestimmungen grob vorgereinigt zurück zugeben. Wir behalten uns vor, Reinigungskosten für nicht grob vorgereinigte Leihwaren in Rechnung zu stellen. Der Kunde trägt von der Übergabe bis zur Rückgabe die Verantwortung für unsere Leihwaren. Die Rücknahme erfolgt zunächst unter Vorbehalt. Exakte Bruch- und Fehlmengen können erst nach erfolgtem Reinigungsprozess ermittelt werden. Fehlmengen und Bruch werden zum Tagespreis berechnet.

7. Saisonale Abweichungen

Die von uns angebotenen Speisen wie z. B. Obst und Gemüse unterliegen teilweise saisonal bedingten Schwankungen auf dem Markt. Wir behalten uns vor, Teile der Bestellung, die diesen saisonalen Schwankungen unterliegen, durch gleichwertige Ware ohne Preisänderung und Ankündigung zu ersetzen.

8. Gewährleistung

Wir versichern, dafür Sorge zu tragen, dass die auszuliefernden Waren sorgfältig und vorschriftsmäßig transportiert werden. Wir übernehmen keine Gewähr, dass die Bestellung pünktlich bzw. in einem bestimmten Zeitrahmen erfolgt. Der Kunde hat die Ware mit ihm zumutbarer Gründlichkeit zu prüfen. Erkennbare Mängel bzw. Reklamationen bezogen auf z. B. Anzahl und Menge bestellter Waren können nur sofort nach Anlieferung geltend gemacht werden und müssen sofort auf dem Lieferschein vermerkt werden. Für Schäden durch höhere Gewalt übernehmen wir keine Schadensersatzansprüche. Der Lieferer ist bei mangelhafter oder unvollständiger Lieferung sofort telefonisch zu benachrichtigen, damit eventuell fehlende oder fälschlich gelieferte Teile der Bestellungen nachgeliefert werden können. Bei nachweisbaren Mängeln können wir nach unserer Wahl nachbessern oder kostenlosen Warenersatz liefern. Ein Recht auf Wandlung oder Minderung entfällt, falls etwaige Mängel bzw. Minderleistungen erst später beanstandet werden.

9. Rücktritt

- a) bis 8 Wochen vor der Veranstaltung kostenfrei
- b) bis 14 Tage vor Beginn der Veranstaltung 25 % der Gesamtsumme gemäß aktueller Kostenprognose
- c) bis 7 Tage vor Beginn der Veranstaltung 50 % der Gesamtsumme gemäß aktueller Kostenprognose
- d) danach 75% der Gesamtsumme gemäß aktueller Kostenprognose
- e) Speziell für die Veranstaltung zugekaufte Speisen, Getränke und Equipment werden dem Veranstalter zu 100% in Rechnung gestellt.
- f) Der Rücktritt von einem gültigen Vertrag durch den Veranstalter muss schriftlich erfolgen und wird von uns rückbestätigt.

10. Haftung

Unsere Haftung ist auf den jeweiligen Warenwert begrenzt. Nach Übergabe der bestellten Waren und Leihwaren an den Kunden geht die Haftung für Beschädigung und Bruch auf den Kunden über.

11. Gerichtsstand

Erfüllungsort und Gerichtsstand ist Aachen.

Stand: 01.04.2020



PARTYSERVICE SCHREIBER

Schmithofer Str. 215

52076 Aachen

Tel.: 0241 / 35806

Fax: 0241 / 28181

info@partyservice-schreiber.de

www.partyservice-schreiber.de

 PartyService Schreiber

