METZGER
Schuler
Genießen Sie unseren leckeren
PARTYSERVICE

METZGER Schuler

Metzgerei
Sandra Schuler
Bahnhofstraße 16
79261 Bleibach

07685-338
07685-480

info@metzgerei-schuler.de
www.metzgerei-schuler.de

Vielen Dank

für Ihr Interesse an unserem Partyservice

Wann immer Sie Ihre Gäste mit einem kalten oder warmen Buffet verwöhnen wollen, werden wir Ihnen gerne behilflich sein.

Nachfolgend erhalten Sie das gewünschte Informationsmaterial, welches eine Auswahl aus unserem Lieferprogramm darstellt. Da wir jeden Auftrag individuell für Sie bearbeiten, werden wir selbstverständlich Ihre Vorschläge und Wünsche berücksichtigen und einarbeiten. So wird Ihr Fest ganz auf Sie zugeschnitten!

Sollte unsere Erstinformation Sie neugierig gemacht haben, rufen Sie uns unverbindlich an oder kommen Sie doch einfach direkt in unserem Geschäft vorbei.

Wir werden gemeinsam das Passende für Ihr Fest zusammenstellen.

Ihre Familie Schuler

Dienstleistungen und Lieferbedingungen

Gerne liefern wir Ihnen Geschirr und Besteck. Die Teile werden in der Regel von unseren Kunden sauber zurückgegeben. Falls Sie jedoch etwas anderes wünschen, sprechen Sie mit uns - wir kommen Ihnen gerne entgegen.
Fehlende und zerbrochene Teile werden von uns in Rechnung gestellt.

Leihgeschirr

Gedeck	je 2,50 €
Mit Reinigung verdoppelt sich die Leihgebühr auf	je 5,00 €

Reinigung

Edelstahl-Warmhaltebehälter	Stück je 10,00 €
Buffetgeschirr	Stück je 5,00 €

Imbisswagen-Verleih inklusive Gas und Inventar

sauber zurück	250,00 €
veschmutzt zurück	500,00 €

Service

Anliefer- und Abholgebühr nach Entfernung
Servicepersonal 65,00 € / je angefangene Stunde
(inkl. 19 % MwSt)

Ihre Ansprechpartnerin
rund um den Partyservice:

Doris Weber

Was Sie noch wissen sollten!

Preise: Die hier in dieser Partymappe aufgeführten Preise sind Richtpreise.
Sie können saisonbedingt und aufgrund schwankender Einkaufspreise leicht abweichen.

Sämtliche Menü-Preise verstehen sich inklusive 7% Mehrwertsteuer.

Alle Preise sind Abholpreise

Es gilt ausschließlich unsere aktuelle Preisliste.
Alle bisherigen Preislisten verlieren hiermit ihre Gültigkeit.

Abholadresse:
Metzgerei Schuler
Bahnhofstr. 16
79261 Bleibach

Zubereitung: Alle Buffets, Salate sowie sämtliche kalte und warme Speisen werden erst am Tag der Auslieferung zubereitet. Durch Verwendung von ausschließlich hochwertigen Zutaten ist unsere Ware unübertroffen frisch und von absoluter Spitzenqualität.

Bestellung: Ihren Auftrag erbitten wir so früh wie möglich, spätestens jedoch **5 Werktage** vor dem von Ihnen gewünschten Liefer- oder Abholtermin.

Storno: Sie können Ihren Auftrag bis **3 Tage** vor Abholung kostenlos stornieren - danach müssen wir Ihnen den halben Preis berechnen.

NEU

Für den Sektempfang

Quichs *verschieden gefüllt*
Tomaten-Mozzarella- Spieße
Käsespieße
Mini-Laugenteile *auch mit Speck und Käse*

3 Teile 9,00 € / Pers.
4 Teile 12,00 € / Pers.

s' Fingerfood-Tütle

nach Ihren Wünschen herzhaft oder süß gefüllt

Für den Stehempfang

1/2 belegte Brötchen
gemischt belegt, reichlich garniert — *3,00 € / Stk*

„Doppeldecker" Belegtes Brötchen
gemischt belegt, reichlich garniert — *3,20 € / Stk*

Belegte Laugenknoten
gemischt belegt, reichlich garniert — *3,20 € / Stk*

Canapés mit Aufschnittwurst — *2,50 € / Stk*

Canapés mit Schinken und Braten — *3,00 € / Stk*

Canapés mit Käsespezialitäten — *2,50 € / Stk*

Canapés mit Fisch — *3,00 € / Stk*

Leckeres aus dem Suppentopf (ab 15 Personen)

Gulaschsuppe kräftig gewürzt	250ml	5,00 € / Pers.	500ml	9,00 € / Pers.
Nudelsuppe mit kräftiger Rinderbrühe + Rindfleischwürfel (+1 €)	250ml	4,50 € / Pers.	500ml	8,00 € / Pers.
Flädlesuppe mit frischem Schnittlauch	250ml	4,50 € / Pers.	500ml	8,00 € / Pers.
Markklößchensuppe in kräftiger Rinderbrühe	250ml	4,00 € / Pers.	500ml	7,00 € / Pers.
Kartoffelsuppe mit frischen Kräutern und Croutons	250ml	4,50 € / Pers.	500ml	8,00 € / Pers.
Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen	250ml	4,50 € / Pers.	500ml	8,00 € / Pers.

„it's a Klassiker“

Schuler`s Partybrezel

Kleine Partybrezel *(für 6 Personen)*

mit Wurst und Käse belegt	*40,00 € / Stk*
mit Wurst, Käse und Fisch belegt	*45,00 € / Stk*
mit Fisch belegt	*60,00 € / Stk*

Mittlere Partybrezel *(für 8 Personen)*

mit Wurst und Käse belegt	*45,00 € / Stk*
mit Wurst, Käse und Fisch belegt	*50,00 € / Stk*
mit Fisch belegt	*70,00 € / Stk*

Große Partybrezel *(für 10 Personen)*

mit Wurst und Käse belegt	*55,00 € / Stk*
mit Wurst, Käse und Fisch belegt	*60,00 € / Stk*
mit Fisch belegt	*80,00 € / Stk*

Die Snackplatte (ab 10 Pers.)

Mini-Schweineschnitzel
Mini-Putenschnitzel
Falafel *(vegan)*
Kleine Frikadellen
Reisbällchen *(vegan)*
Chicken-Wings
Chicken-Nuggets
Gemüse-Nuggets
Hähnchenspieße

Snackplatte

inklusive Dipp *(3erlei)* *14,50 € / Person*

SNACKATTACK

Tapasbrett *(fein oder rustikal)*

Snackteile
Gemischte Spieße
Salamispezialitäten
Fischvariationen
Käseauswahl
Hausmacher-Vespertaler
Vesperwürstle

Das Tapasbrett

22,50 € / Person

Exklusiv

24,50 € / Person

Fingerfood - Ideen...

Hackbällchen auf scharfer Salsasoße

Rinder Carpaccio

Käse-Spieße

Verschiedene kleine Quiches

Blätterteig-Pasteten, verschieden gefüllt
z.B. mit Forellenmousse

Roastbeefröllchen mit Frischkäse

Gefüllte Champignons mit Lauch und Speck

Vitello Tonnato

Verschieden gefüllte Snack-Löffel

Tomaten-Mozzarella-Spieß

Luftgetrockneter Schinken mit Melone

Asia Nudel-Spieß auf süß-scharfer Soße

Reisbällchen + Dip

Räucherlachs-Tatar

Lachsröllchen

Lachspralinen

Zucchini-Feta-Spieße

Pizzastangen

Mini-Burger

Vegetarische Wraps

Wraps, geüllt mit Putenschinken

u.v.m. *Sprechen Sie mit uns!*

...aus dem Glas

Anti-Pasti Spieße

Garnelenspieß auf Cocktailsoße

Hähnchensticks auf Currysoße

Gambas auf Linsensalat

Minifrikadellen auf hausgemachtem Kartoffelsalat

Feinkostsalate im Glas

Krabbencocktail

Roastbeef auf mediteranem Gemüse

Karotten- und Gurkenstifte im Kräuterdip

u.v.m. *Sprechen Sie mit uns!*

Salate

Eiersalat mit Schinken

Elsässer Wurstsalat

Frühlingssalat
Nudeln, Radiesle, Frühlingszwiebeln

Fleischsalat auch mit Kräutern

Fitness-Salat
Brokkoli, Schinken, Apfel, mit leichtem Joghurtdressing

Geflügelsalat

Gurkensalat im Dilldressing

Griechischer Bauernsalat
Olive, Paprika, Tomate, Gurke, Schafskäse

Farmersalat

Käsesalat *Essig / Öldressing* *oder* *mit Früchten*

Krautsalat *mit Speck*

Kartoffelsalat *hausgemacht*

Ochsenmaulsalat

Rindfleischsalat *mit Paprika*

Schwartenmagensalat

Schichtsalat

Tomatensalat auch mit Mozzarella

Wurstsalat *mit Paprika / Gurken*

Waldorfsalat *mit Nüssen und Mandarinen*

Linsensalat

Spaghettisalat *vegetarisch*

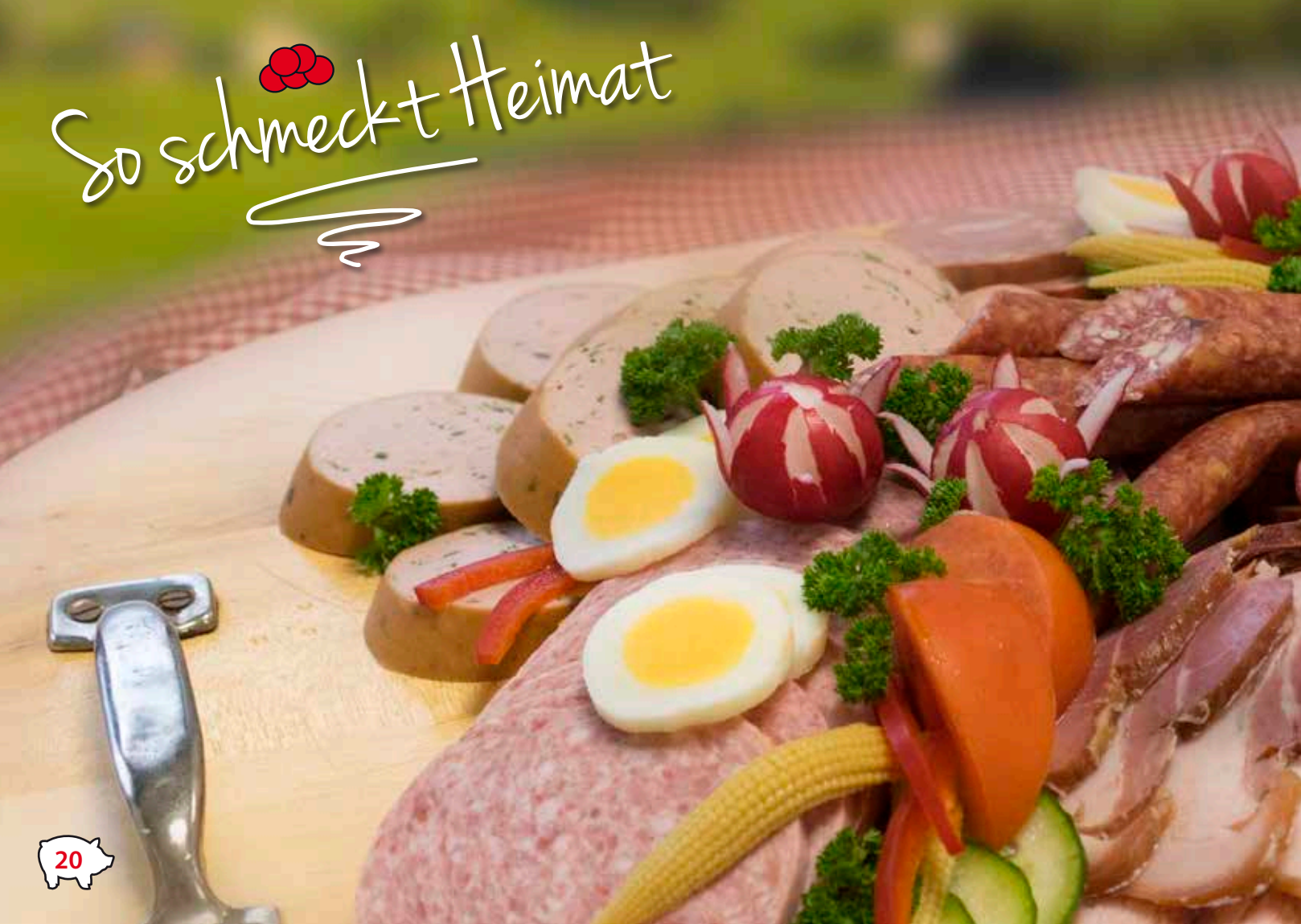
Cous-Cous-Salat

Kalte Feinschmecker-Platten

Aufschnittplatte Wurstsorten mit Pastetenwurst, deftig ausgarniert	12,50 € / Person
Bratenplatte Gemischter kalter Braten mit Roastbeefröllchen	14,90 € / Person
Schinkenplatte Gekochter und roher Schinken mit Spargelröllchen	14,50 € / Person
Käsebrett Internationale Käsespezialitäten garniert mit frischem Obst	14,50 € / Person
Fischplatte Hausgebeizter Lachs, geräucherte Schwarzwaldforelle. Dazu Sahnemeerrettich, ausgarniert mit Fischpralinen, Garnelen	18,50 € / Person
Feinschmeckerplatte Schweinefilet im Gemüsemantel, italienische Salami luftgetrockneter Schinken, Hackbällchen, Hähnchenspieße, Entenbrust	17,50 € / Person
Antipastischüssel Eingel. Oliven, getrocknete Tomaten, Peperoni, gefüllte Paprika mit Schafskäse, eingelegte Champignons, Paprini	13,90 € / Person
Schwarzwälder Vesperbrett I Hausmacherspezialitäten mit Speck, gekochtes Schäufele, dazu Tomaten, Essiggurken - reichlich ausgarniert	13,50 € / Person
Schwarzwälder Vesperbrett II Hausmacherspezialitäten mit Speck, gekochtes Schäufele, dazu Tomaten, Radieschen u. Essiggurken, gemischter Käse (+Brot + 2,00 € / Person)	14,90 € / Person

Brotauswahl mit Partybrötchen	*2,00 € / Person*
Holzofenbrot mit Partybrötchen	*2,00 € / Person*
Baguettbrote auch Körner, und Laugen	*2,00 € / Person*

So schmeckt Heimat



Herzhaftes Schwarzwälder Buffet *(ab 20 Personen)*

Vesperbrett mit Schäufele und Schwarzwälder Schinken ,
Bergkäse und Frischkäse,
Geräucherte Schwarzwaldforelle mit Meerrettichsoße,
hausgemachtes Griebenschmalz,
Kartoffelsalat, Wurstsalat, gekochter Tafelspitz mit Vinaigrette
Schwarzwälder im Glas, Holzofenbrot
24,90 € / pro Person

Das Badische Buffet *(ab 20 Personen)*

Warmes gekochtes Schäufele mit hausgemachtem Kartoffelsalat
und Sahnemeerrettich,
Schwarzwälder Schinken, hauseigener luftgetrockneter Schinken,
Käseauswahl, hausgemachtes Griebenschmalz, Holzofenbrot
21,90 € / pro Person

Das besondere Buffet

(ab 20 Personen)

Schweinefilet in Champignonrahmsoße ,
Eierspätzle / Kartoffelgratin, knackiges Gemüse, Antipasti,
Fischplatte mit Sahnemeerrettich,
gekochter und luftgetrockneter Schinken mit Melone und Coppa auf Rucola,
Vitello Tonnato
2 Salate nach Wahl, 1 Dessert nach Wahl, verschiedenes Baguettbrot
34,50 € / pro Person

***

Das italienische Buffet

(ab 20 Personen)

Antipasti, gemischte Fischplatte mit Sahnemeerrettich
Pizza-Quiches, luftgetrockneter Schinken mit Melone, Carpaccio vom Rind
italienische Käseauswahl, Coppa auf Rucola mit Parmesan,
Italienische Salami, Vitello tonnato, Tomaten-Mozzarella,
Spaghettisalat, Roastbeef auf mediterranem Gemüse, Ciabattabrot,
1 Dessert nach Wahl,
34,50 € / pro Person

***

Feinschmecker - Buffet

(ab 20 Personen)

Anti-Pasti, Fischplatte mit Sahnemeerrettich,
Mini-Frikadellen auf Salsa-Soße, Quichs mit Lauch und Speck
gefüllte Champignons,
luftgetrockneter Schinken mit Melone, Feinschmeckerplatte,
Vitello Tonato, 2 Salate nach Wahl, Käseplatte, Brotkorb
1 Dessert nach Wahl
28,50 € / pro Person

***

Rustikales Buffet

(ab 20 Personen)

Kräuterbraten oder Toastbraten mit Spätzle,
Rahmsoße, Gemüse,
Schinkenplatte roh und gekocht,
Gemischte Fischplatte mit Sahnemeerrettich,
kleines Käsebrett, 1 Dessert nach Wahl
25,00 € / pro Person

***

Rund ums Fleisch

Fleischkäsevariationen (ca. 300g Frischgewicht)

Fleischkäse, fein	6,50 € / pro Person
Pizzafleischkäse	6,90 € / pro Person
Zwiebelfleischkäse	6,90 € / pro Person
Käsefleischkäse	6,90 € / pro Person
Lauchfleischkäse mit Speck	6,90 € / pro Person

Frische Grobe Bratwürste mit Zwiebel	9,00 € / pro Person
Frikadellen 2 Stück/ Person	7,00 € / pro Person
Badisches 3erlei Wurstsalat, Bibiliskäse und Brägele	14,90 € / pro Person

Im Teigmantel !

Schinken im Brotteig	11,50 € / pro Person
Kasseler im Brotteig	11,50 € / pro Person
Kasseler im Blätterteig	10,50 € / pro Person
Schweinefilet im Blätterteig	12,00 € / pro Person

Beilagen

Kartoffelgratin I Reis I Eierspätzle I Bandnudeln I Semmelknödel I Bouillonkartoffeln I Kartoffelsalat I Kroketten I Ofen-Rosmarinkartoffeln I

1 Beilage Ihrer Wahl	*4,50 € / Portion*
2 Beilagen Ihrer Wahl	*5,00 € / Portion*
3 Beilagen Ihrer Wahl	*5,50 € / Portion*

Gemüseplatte	*4,50 € / pro Person*
mit Sauce Hollandaise	*5,20 € / pro Person*
mit Speckbohnen	*5,50 € / pro Person*
Gemüse	
mit Spargel (Saison)	*7,00 € / pro Person*

Blattsalat *mit Dressing*	*3,00 € / pro Person*
Salatplatte *3-fach sortiert*	*6,50 € / pro Person*
Salatplatte *4-fach sortiert*	*8,50 € / pro Person*
Salatplatte *5-fach sortiert*	*10,50 € / pro Person*
Feldsalat *mit Speck und Croutons*	*- Saisonpreis*

(auch als Vorspeisensalat erhältlich 1/2 Portion)

Braune Soße	*12,00 € / ltr.*
Pilzrahmsoße	*14,50 € / ltr.*
Rahmsoße	*13,50 € / ltr.*
Curryrahmsoße	*13,00 € / ltr.*

- Schwein -

Schweinegulasch *mit Paprika, Zwiebel, in kräftiger Soße*	*8,90 € / pro Person*
kräuterkammbraten *würziger Schweinehalsbraten*	*8,90 € / pro Person*
Toastbraten vom Schweinehals	*9,50 € / pro Person*
Schweinefilet *in leckerer Rahmsoße*	*13,50 € / pro Person*
Schweinefilet *in Champignonrahm*	*14,00 € / pro Person*
Schweinegeschnetzeltes *in Champignonrahm*	*10,90 € / pro Person*
oder als ***Gyros mit Zaziki***	*11,50 € / pro Person*
Paniertes Schnitzel *2 Stück, vom Schweinerücken*	*8,90 € / pro Person*
Paniertes Schnitzel *2 Stück, mit Soße*	*9,50 € / pro Person*
Rahmschnitzel *2 Stück*	*10,90 € / pro Person*

- Pute -

Putenschnitzel *paniert, 2 Stück*	*11,50 € / pro Person*
Putenbrust *gefüllt mit Gemüsebrät*	*11,50 € / pro Person*
Putengeschetzeltes *in feiner Rahmsoße*	*10,90 € / pro Person*
Curryrahmgeschnetzeltes	*10,90 € / pro Person*

- Kalb -

Kalbschnitzel *paniert*	*14,90 € / pro Person*
Kalbsrückensteak *rose gebraten*	*17,50 € / pro Person*
Kalbsbraten *zart und mager, aus der Nuss*	*16,50 € / pro Person*
Kalbsgeschnetzeltes	*14,90 € / pro Person*
Kalbsgeschnetzeltes *auch in Champignonrahm*	*15,50 € / pro Person*

- Rind -

Rindergeschnetzeltes *in Pfefferrahm*	*13,90 € / pro Person*
Rindergulasch *in kräftiger Soße*	*13,50 € / pro Person*
Tafelspitz *mit Sahnemeerettichsoße*	*13,50 € / pro Person*
Sauerbraten *badische Art*	*13,90 € / pro Person*
Rinderfilet *am Stück gebraten*	*24,50 € / pro Person*
Rinderrouladen *2 Stück, in feiner Bratensoße*	*13,50 € / pro Person*
Rinderbraten *aus der Hüfte*	*16,50 € / pro Person*
Roastbeef *am Stück , rose gebraten*	*19,90 € / pro Person*

- Wild -

Rehgulasch *in kräftiger Wildsoße*	*16,90 € / pro Person*
Rehkeule *in kräftiger Wildsoße mit Preiselbeernote*	*17,50 € / pro Person*

- Lamm -

Lammkeule *zart geschmort, in kräftiger Soße*	*15,90 € / pro Person*
Lammhüfte *zart-rose gebraten*	*16,50 € / pro Person*

- Fisch -

Lachssteak *in feiner Rieslingsoße*	*21,90 € / pro Person*

- Nudelgerichte -

Spaghetti Bolognese *mit Parmesan*	*9,90 € / pro Person*
Lasagne Bolognese	*9,90 € / pro Person*
Gemüselasagne	*9,50 € / pro Person*
Lachslasagne	*13,50 € / pro Person*

Rindersteak mariniert

Lachs im Buchenspan

Cevapcici

Putensteak

Gourmetgriller

Schweinerückensteak

Käsegriller

Lammrücken

Putengriller

Eingelegter Schweinebauch

Würstchenspieß

Pollo - Finos

Kräuter-Knoblauch Gambas

Merguez Würste

Bunte Fleischspießle

Nürnberger Grillschnecken

Thüringer Rostbratwurst

Gyrosspießle

u.v.m.

Gerne grillen wir für ***Sie***

ab 50 Personen

GR

Grillbuffet I

Schweinesteak - Hals oder mager,
Putensteak, gemischte Grillwürste,
Kräuterbutter
9,00 € / pro Person

***

Grillbuffet II

Rindersteak, Schweinesteak (Hals oder mager), Putensteak,
Grillspieße, gemischte Grillwürste,
Kräuterbutter
12,00 € / pro Person

RILLZEIT

Grillbuffet III

Lammrücken, Rindersteak, Pollo-Fino, Putensteak,
Spießvariation, gefüllte Hirtentasche,
gemischte Grillwürstchen,
eingelegter Schafskäse, Grillsoßen,
Kräuterbutter
16,90 € / pro Person
+ Lachs im Buchenspan + 2,00 € / pro Person

***

Grillbuffet IV

Salat - 3-fach sortiert
Rindersteak, Schweinesteak (Hals oder mager), Putensteak,
verschiedene Grillspieße, gemischte Grillwürste,
Kräuterbutter
gemischte Baguettes
19,50 € / pro Person

Gemüsespießle

Grillfackeln

Verschieden gefüllte Schweinefleischtaschen

Grillkartoffeln

Rinderkotelett mind. 6 Wochen gereift

Hauseigene Grillsoßen

Hauseigene Kräuterbutter

Mediteraner Grillkäse

Frische Fischvariationen

Mariniertes Gemüse

Spareribs

Spießvariationen vom Schwein, Rind, Geflügel oder Lamm

u.v.m.

Dessert im Glas *(je 3,80 € / Portion)*

Beerengrütze mit Vanillesoße *im Glas*

Frischer Obstsalat *im Glas*

Schokomousse *im Glas*

Vanillemousse *im Glas*

Schwarzwälder *im Glas*

Joghurt Frischkäse *im Glas*
mit Himbeeren und gebrannten Mandelblättern

Tiramisu *im Glas*

Panna cotta mit Erdbeermark

Bayrisch Creme *im Glas*
auf Pfirsich-Maracuja

Früchtetraum mit Meringen *im Glas*

Früchtespieß mit Schokoblitz

u.v.m. *Sprechen Sie mit uns!*

Gerne liefern wir Ihnen das Dessert in Schüsseln zum selbst portionieren *(je 3,50 € / Portion)*

Buntes Frühstück

(je 17,00 € / Person)

Wurst I Schinken I Käse I Fisch I Snackteile I Frischkäse I Salat im Glas I Obstsalat I Tomaten-Mozarella-Spieß I garniert mit frischem Obst und Gemüse I

Kleines Frühstück

(je 9,00 € / Person)

Wurst I Schinken I Käse I Fisch I

Wie wärs mit einem bunten

(ab 15 Personen) FRÜH**STÜCK**

Brunch

(je 21,50 € / Person)

Buntes Frühstück PLUS
Eierspeise nach Wahl I
Münchner Weißwürste
mit süßem Senf I
Heißer Mini-Fleischkäse I

oder **BRUNCH** (ab 20 Personen)

METZGER
Schuler
www.metzgerei-schuler.de