

A white plate filled with an assortment of meats and cheeses, including salami, ham, prosciutto, and a cheese terrine, garnished with tomatoes, olives, and herbs. A glass of layered appetizer is also present. The plate is set on a rustic wooden table.

METZGER  
*Schüler*

Genießen Sie unseren leckeren

**PARTYSERVICE**

# METZGER *Schüler*

Metzgerei

Sandra Schüler

🏠 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 je Person 5,00 €

## Imbisswagen-Verleih inklusive Gas und Inventar

sauber zurück 250,00 €  
verschmutzt zurück 500,00 €

## Service

Anliefer- und Abholgebühr nach Entfernung  
Servicepersonal 65,00 € / je angefangene Stunde

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 **5 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 10,50 € / Pers.

4 Teile 14,00 € / Pers.



## *s' Fingerfood-Tüte*

*nach Ihren Wünschen herzhaft oder süß gefüllt*



# Für den Stehempfang



1/2 belegte Brötchen

gemischt belegt, reichlich garniert 3,00 €/Stk  
+Lachs 3,50 €/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

Canapés mit Lachs 3,30 €/Stk

## Leckeres aus dem Suppentopf (ab 15 Personen)



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



*„it's a Klassiker“*





## *Schuler`s Partybrezel*

### **Kleine Partybrezel** (für 6 Personen)

mit Wurst und Käse belegt	45,00 € / Stk
mit Wurst, Käse und Fisch belegt	50,00 € / Stk
mit Fisch belegt	65,00 € / Stk

### **Mittlere Partybrezel** (für 8 Personen)

mit Wurst und Käse belegt	55,00 € / Stk
mit Wurst, Käse und Fisch belegt	60,00 € / Stk
mit Fisch belegt	75,00 € / Stk

### **Große Partybrezel** (für 10 Personen)

mit Wurst und Käse belegt	65,00 € / Stk
mit Wurst, Käse und Fisch belegt	70,00 € / Stk
nur mit Fisch belegt	85,00 € / Stk

### **Große Snackbrezel** (für 10 Personen)

unser beliebter Klassiker	80,00 € / Stk
---------------------------	---------------

## *Die Snackplatte* (ab 15 Pers.)

*Mini-Schweineschnitzel*

*Mini-Putenschnitzel*

*Falafel* (vegan)

*Kleine Frikadellen*

*Reisbällchen* (vegan)

*Chicken-Wings*

*Chicken-Nuggets*

*Gemüse-Nuggets*

*Hähnchenspieße*



## *Snackplatte*

*inklusive Dipp* (3erlei)

15,50 € / Person

# SNACKATTACK



## *Tapasbrett* (fein oder rustikal)

*Snackteile*

*Gemischte Spieße*

*Salamispezialitäten*

*Fischvariationen*

*Käseauswahl*

*Hausmacher-Vespertaler*

*Vesperwürstle*

## *Das Tapasbrett*

23,50 € / Person

## *Exklusiv*

25,50 € / 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*

*Lachsrollchen*

*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*

*Krabbenscocktail*

*Roastbeef auf mediterranem Gemüse*

*Karotten- und Gurkenstifte im Kräuterdip*

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



## *Salate*

*Eiersalat mit Schinken*

*Elsässer Wurstsalat*

*Frühlingsalat*

*Nudeln, Radiesle, Frühlingszwiebeln*

*Fleischsalat auch mit Kräutern*

*Fitness-Salat*

*Brokkoli, Schinken, Apfel, mit leichtem*

*Joghurtdressing*

*Geflügelsalat*

*Gurkensalat im Dilldressing*

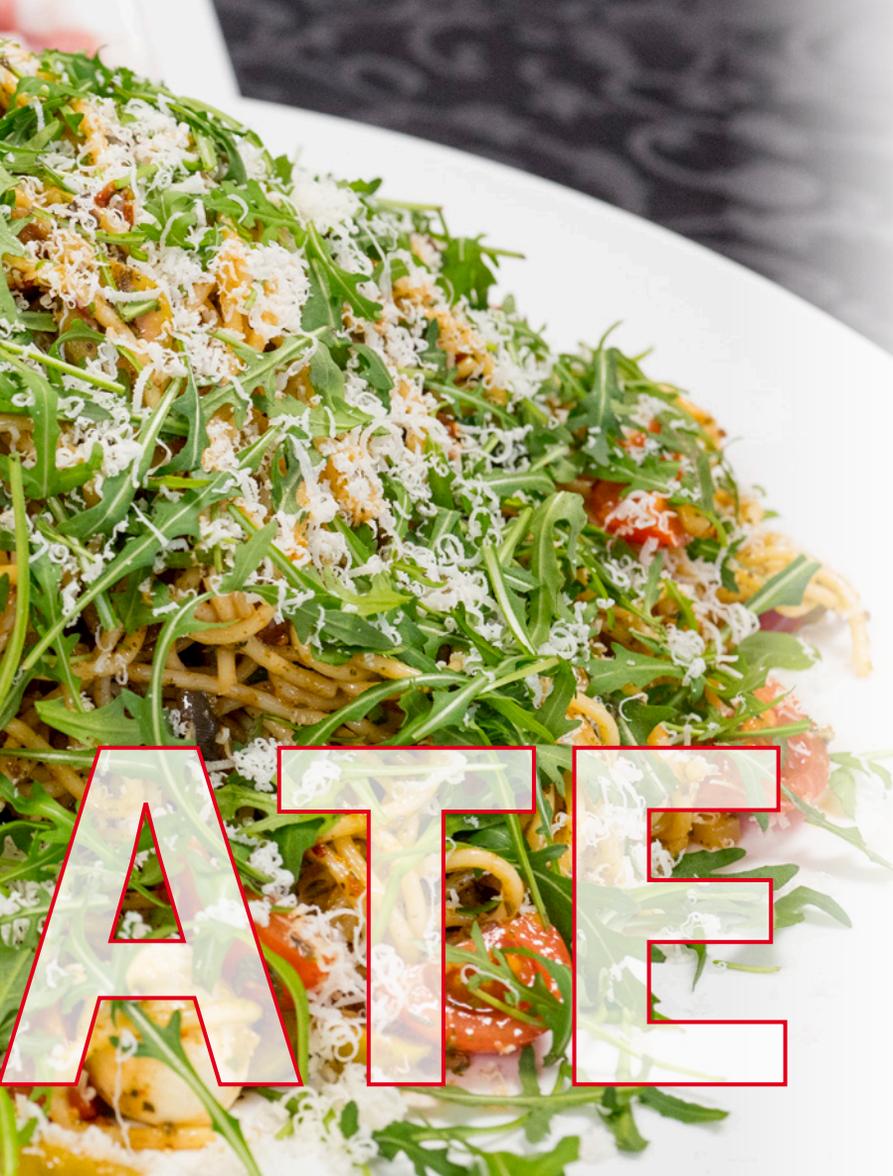
*Griechischer Bauernsalat*

*Olive, Paprika, Tomate, Gurke, Schafskäse*

*Farmersalat*



# SAL



*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 18,50 € / Person
- Schwarzwälder Vesperbrett I** Hausmacherspezialitäten mit Speck,  
gekochtes Schäufele, dazu Tomaten, Essiggurken - reichlich ausgarniert 14,50 € / Person
- Schwarzwälder Vesperbrett II** Hausmacherspezialitäten mit Speck,  
gekochtes Schäufele, dazu Tomaten, Radieschen u. Essiggurken,  
gemischter Käse (+Brot + 2,00 € / Person) 15,50 € / 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 Schäumele 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 Schäumele 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  
36,50 € / 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  
30,50 € / 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	9,00 € / pro Person
Badisches 3erlei Wurstsalat, Bibiliskäse und Brägele	15,50 € / pro Person
Badische Schäuferle	9,00 € / pro Person
Bad. Schäuferle mit Meerrettichsoße	10,50 € / pro Person

## **Im Teigmantel !**

Schinken im Brotteig	13,00 € / pro Person
Kasseler im Brotteig	13,00 € / pro Person
Kasseler im Blätterteig	12,00 € / pro Person
Schweinefilet im Blätterteig	13,50 € / pro Person





## *Beilagen*

**Kartoffelgratin | Reis | Eierspätzle |  
Bandnudeln | Semmelknödel |  
Bouillonkartoffeln | Kartoffelsalat |  
Kroketten | Ofen-Rosmarinkartoffeln |**

1 Beilage Ihrer Wahl      5,00 € / Portion  
2 Beilagen Ihrer Wahl      6,00 € / Portion  
3 Beilagen Ihrer Wahl      6,50 € / Portion

---

**Gemüseplatte**                      5,00 € / pro Person  
mit Sauce Hollandaise      5,20 € / pro Person  
mit Speckbohnen              5,50 € / pro Person  
Mediterranes Grillgemüse      5,50 € / pro Person

**Gemüse**  
mit Spargel (Saison)              7,50 € / 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)

---





## **- Schwein -**

<b>Kräuterkammbraten</b> würziger Schweinehalsbraten	9,50 €/ pro Person
<b>Toastbraten vom Schweinehals</b>	10,50 €/ pro Person
<b>Schweinefilet</b> in leckerer Rahmsoße	14,90 €/ pro Person
<b>Schweinefilet</b> in Champignonrahm	15,50 €/ pro Person
<b>Schweinegeschnetzeltes</b> in Champignonrahm	12,50 €/ pro Person
oder als <b>Gyros mit Zaziki</b>	13,00 €/ pro Person
<b>Paniertes Schnitzel</b> 2 Stück, vom Schweinerücken	9,50 €/ pro Person
<b>Paniertes Schnitzel</b> 2 Stück, mit Soße	11,00 €/ pro Person
<b>Rahmschnitzel</b> 2 Stück	11,90 €/ pro Person

## **- Pute -**

<b>Putenschnitzel</b> paniert, 2 Stück	11,90 €/ pro Person
<b>Putenbrust</b> gefüllt mit Gemüsebrät	11,50 €/ pro Person
<b>Putengeschetzeltes</b> in feiner Rahmsoße	11,90 €/ pro Person
<b>Curryrahmgeschnetzeltes</b>	12,50 €/ pro Person

## **- Vegetarisch -**

<b>Gemüseschnitzel</b> 2 Stück	9,00 €/ pro Person
--------------------------------	--------------------

## **- Kalb -**

<b>Kalbschnitzel</b> paniert	16,90 € / pro Person
<b>Kalbsrückensteak</b> rose gebraten	21,50 € / pro Person
<b>Kalbsbraten</b> zart und mager, aus der Nuss	17,90 € / pro Person
<b>Kalbsgeschnetzeltes</b>	15,50 € / pro Person
<b>Kalbsgeschnetzeltes</b> auch in Champignonrahm	16,50 € / pro Person

## **- Rind -**

<b>Rindergeschnetzeltes</b> in Pfefferrahm	14,90 € / pro Person
<b>Rindergulasch</b> in kräftiger Soße	14,50 € / pro Person
<b>Tafelspitz</b> mit Sahnemeerrettichsoße	14,50 € / pro Person
<b>Sauerbraten</b> badische Art	14,90 € / pro Person
<b>Rinderfilet</b> am Stück gebraten	28,00 € / pro Person
<b>Rinderrouladen</b> 2 Stück, in feiner Bratensoße	14,90 € / pro Person
<b>Rinderbraten</b> aus der Hüfte	16,90 € / pro Person
<b>Roastbeef</b> am Stück, rose gebraten	21,50 € / 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*

*10,90 € / pro Person*

*Lasagne Bolognese*

*12,00 € / pro Person*

*Gemüselasagne*

*11,50 € / pro Person*

*Lachslasagne*

*14,50 € / pro Person*

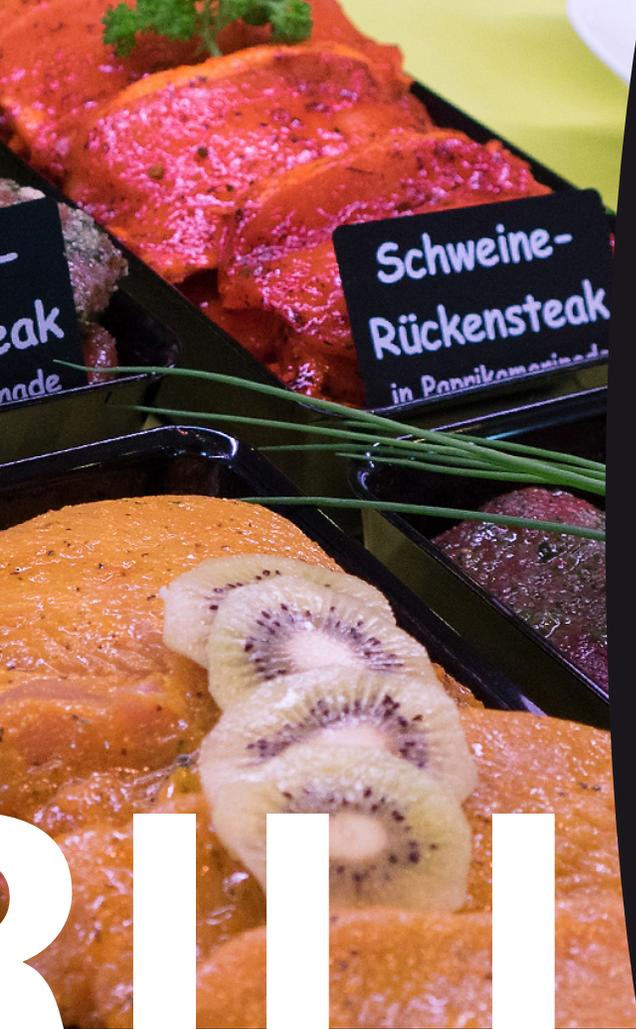
Rindersteak mariniert  
Lachs im Buchenspan  
Cevapcici  
Putensteak  
Gourmetgriller  
Schweinerückensteak  
Käsegriller  
Lammrücken  
Putengriller  
Eingelegter Schweinebauch  
Würstchenspieß  
Pollo - Finos  
Kräuter-Knoblauch Gambas  
Merguez Würste  
Bunte Fleischspieße  
Nürnberger Grillschnecken  
Thüringer Rostbratwurst  
Gyrosspieße  
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

# GRILLZEIT

### *Grillbuffet III*

Lammrücken, Rindersteak, Pollo-Fino, Putensteak,  
Spießvariation, gefüllte Hirtentasche,  
gemischte Grillwürstchen,  
eingelegter Schafskäse, Grillsoßen,  
Kräuterbutter

17,90 € / pro Person

+ Lachs im Buchenspan + 3,00 € / 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





*Gemüsespieße*

*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*** (Linke Spalte: je 3,80 € / Portion)  
(Rechte Spalte: je 4,20 € / Portion)

***Beerengrütze mit Vanillesoße***

***Frischer Obstsalat***

***Tiramisu***

***Schwarzwälder***

***Schokomousse***

***Joghurt Frischkäse  
mit Himbeeren und gebrannten  
Mandelblättern***

***Vanillemousse***

***Panna cotta mit Erdbeermark***

***Früchtetraum mit Meringen***

***Bayrisch Creme  
auf Pfirsich-Maracuja***

***Früchtespieß mit Schokoblitz***

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

***Gerne liefern wir Ihnen das Dessert in  
Schüsseln zum selbst portionieren***

(Linke Spalte je 3,50 € / Portion

(Linke Spalte je 3,90 € / Portion))



## *Buntes Frühstück*

(je 18,90 € / Person)

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

## *Kleines Frühstück* (ab 10 Pers.)

(je 9,00 € / Person)

**Wurst | Schinken |  
Käse | Frischkäse | Fisch |**



Wie wärs mit einem bunten

(ab 15 Personen)

# FRÜHSTÜCK

# Schüler



## *Brunch*

(je 24,00 € / Person)

**Buntes Frühstück PLUS**

**Eierspeise nach Wahl |**

**Münchner Weißwürste**

**mit süßem Senf |**

**Heißer Mini-Fleischkäse |**

oder **BRUNCH** (ab 20 Personen)



METZGER

*Schüler*

[www.metzgerei-schuler.de](http://www.metzgerei-schuler.de)  