

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)



Gulaschsuppe kräftig gewürzt

250ml 5,50 € / Pers.

500ml 9,50 € / Pers.

Nudelsuppe mit kräftiger Rinderbrühe
+ Rindfleischwürfel (+1 €)

250ml 5,00 € / Pers.

500ml 8,50 € / Pers.

Flädlesuppe mit frischem Schnittlauch

250ml 5,00 € / Pers.

500ml 8,50 € / Pers.

Markklößchensuppe in kräftiger Rinderbrühe

250ml 4,50 € / Pers.

500ml 7,50 € / Pers.

Kartoffelsuppe mit frischen Kräutern und Croutons

250ml 5,00 € / Pers.

500ml 8,50 € / Pers.

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen

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	46,50 € / Stk
mit Wurst, Käse und Fisch belegt	51,50 € / Stk
mit Fisch belegt	67,00 € / Stk

Mittlere Partybrezel (für 8 Personen)

mit Wurst und Käse belegt	56,50 € / Stk
mit Wurst, Käse und Fisch belegt	62,00 € / Stk
mit Fisch belegt	77,50 € / Stk

Große Partybrezel (für 10 Personen)

mit Wurst und Käse belegt	67,00 € / Stk
mit Wurst, Käse und Fisch belegt	72,00 € / Stk
nur mit Fisch belegt	87,50 € / Stk

Große Snackbrezel (für 10 Personen)

unser beliebter Klassiker	82,50 € / 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

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

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



A large, stylized word 'SAL' in white with a red outline, overlaid on a background image of a salad with arugula, pasta, and cheese.



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 aus garniert 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, aus garniert mit Fischpralinen, Garnelen 18,50 € / Person
- Feinschmeckerplatte* Schweinefilet im Gemüse mantel, italienische Salami
luftgetrockneter Schinken, Hackbällchen, Hähnchenspieße, Entenbrust 18,50 € / Person
- Schwarzwälder Vesperbrett I* Hausmacherspezialitäten mit Speck,
gekochtes Schäufele, dazu Tomaten, Essiggurken - reichlich aus garniert 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 Schüfefe 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 Schüfefe 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 -

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

- Pute -

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

- Vegetarisch -

Gemüseschnitzel 2 Stück	9,00 €/ pro Person
--------------------------------	--------------------

- Kalb -

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

- Rind -

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

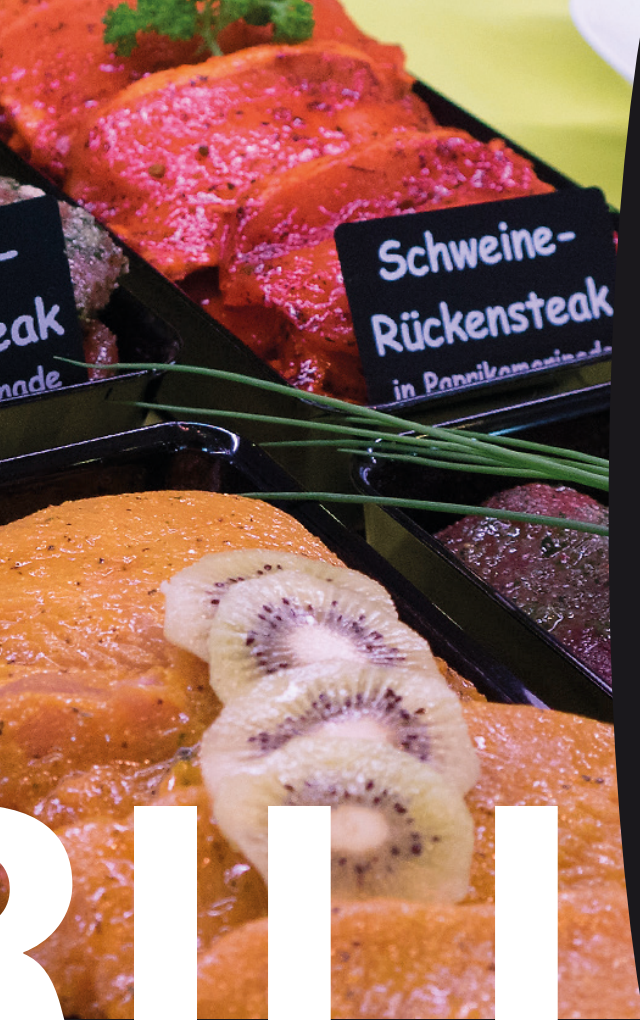
Rindersteak mariniert
Lachs im Buchenspan
Cevapcici
Putensteak
Gourmetgriller
Schweinerückensteak
Käsegriller
Lammrücken
Putengriller
Eingelegter Schweinebauch
Würstchenspieß
Pollo - Finos
Kräuter-Knoblauch Gambas
Merguez Würste
Bunte Fleischspieße
Nürnberger Grillschnecken
Thüringer Rostbratwurst
Gyrosspieße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