



Aus der Region. Für die Region.

Party- und Plattenservice



Metzgerei Bayer
Bahnhofstraße 3
56355 Nastätten

Tel.: 06772 8332
Fax: 06772 961652

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

wenn Sie Ihre Familie und Gäste kulinarisch verwöhnen möchten, stehen wir Ihnen mit Rat und Tat zur Seite!

Dieser Prospekt soll Ihnen unser vielseitiges Party-Service-Angebot näherbringen, damit Sie sich inspirieren lassen und vorab schon einige Überlegungen treffen können.

Mit unseren Produkten erhalten Sie ausgewählte und erstklassige regionale Fleischerzeugnisse, schmackhafte Salate, frisch zubereitete Beilagen und Käse aus einer reichhaltigen Auswahl. Außerdem bieten wir Ihnen ein großes Sortiment aus feinen Desserts und kalten Spezialitäten.

Gerne stellen wir Ihnen auch ein Menü oder ein Buffet nach Ihren Wünschen unter einem Motto zusammen (Bayerischer Abend, Mediterranes Buffet, ...).

Ihr gewünschtes Menü oder Buffet wird von uns zum vereinbarten Termin zur Abholung bereitgestellt oder selbstverständlich auch von uns an Ihren ausgewählten Veranstaltungsort geliefert.

Da der Preis von unterschiedlichen Faktoren abhängig ist, wird jeder Auftrag individuell kalkuliert.

Nehmen Sie unsere kompetente, fachmännische Beratung zur Besprechung Ihrer Wünsche und Vorstellungen und zur Klärung Ihrer Fragen in Anspruch. Rufen Sie uns an oder kommen Sie vorbei und vereinbaren Sie einen Gesprächstermin mit uns.

Wir freuen uns auf Sie!

**Ihr Team der
Metzgerei Bayer**

Häppchen und Brötchen

für den kleinen Empfang: vor dem Standesamt, zu Ihrem Event, zum Geburtstag, zum Jubiläum, zur Einweihung, zum Abschied, ... oder einfach für die lockere Runde am Abend, ...

Halbe belegte Brötchen

liebevoll dekoriert und wahlweise belegt mit

- Bratenspezialitäten
Kasseler, Spießbraten, Schweinebraten, Roastbeef
- verschiedenen rohen und gekochten Schinkenvariationen
- herzhafter Salami
- Hausmacher Wurst aus eigener Schlachtung
- frisch zubereitetem Schweinemett
- magerer Putenbrust
- schmackhaftem Fleischsalat
- einer Vielzahl an milden und würzigen Käsesorten
- verschiedenen Terrinen nach Angebot

oder

- belegt mit Lachs und Forellenfilet

Wir empfehlen zwei bis drei Hälften pro Person.

Canapés (kleine belegte Appetithäppchen)

- wahlweise belegt und einzeln dekoriert (*siehe oben*)

oder

- belegt mit Fisch (*Lachs, Forellenfilet*)

Wir empfehlen vier Stück pro Person.

Kalte Platten

Bratenplatte mit

- Roastbeef (*zartrosa gebraten*)
- gegrilltem Kasseler (*mager*)
- würzigem Spieß- und Schweinebraten
- gegarter Putenbrust
hausgemacht, in Curry- oder Paprikamantel
- Hähnchengrillbrust

Platte mit rohem und gekochtem Schinken

- roher Kernschinken (*geräuchert oder luftgetrocknet*)
- zarter Lachsschinken
- pikanter Köhlerschinken
- italienischer Parmaschinken
- spanischer Serrano-Schinken
- würziger Schinkenspeck

Rustikale Wurstplatte mit

- Hausmacher Blut- und Leberwurst
- Presskopf
- Fleischwurst
- Schweinemett
- Mettwurstvariationen
- Mini-Frikadellen
- Zwiebel- oder Kräuterschmalz
- Mini-Rauchpeitschen

Käseplatte

Variationen aus unserer reichhaltigen Käsetheke:

- Bio-Käse
- Camembert
- verschiedene Käsecremes
- Rohmilchkäse
- Käsespieße mit Obst
- Räucherlachsterrine
- Käse-Schinken-Terrine
- Kochkäse
- Obatzda
- Spundekäs
- Handkäs mit Musik

Käsebrett

- gemischte Käsesorten garniert mit Obst

Kleine Köstlichkeiten

- gefüllte Eier
- Spargelröllchen
- Metzgerpralinen
*Backpflaumen oder getrocknete Aprikosen
im Dörrfleisch-Mantel*
- Antipasti
*eingelegte Oliven, gebratene Auberginen, gefüllte Peperoni,
gefüllte Tomaten, gefüllte Weinblätter, gefüllte Champignons,
gefüllte Peppadew, Tomaten-Mozzarella-Spieße*
- Melonenwürfel
umwickelt mit luftgetrocknetem Schinken
- Blätterteigpastete
mit Schinken-Käse-Füllung
- Blätterteigpastete
mit Lachs-Meerrettich-Creme und Dill

Suppen und Eintöpfe

- Käsesuppe mit Hackfleisch
- Käsesuppe vegetarisch
- Gulaschsuppe
- Rindfleischsuppe mit Markklößchen
- Tomatencremesuppe
- Gemüsesuppe
- Erbseneintopf mit Einlage
- Kartoffelsuppe
- Chili con Carne

Frisch aus unserer Salatküche

- grüne Mischsalate der Saison
- Kartoffelsalat
mit oder ohne Speck (Essig-Öl-Dressing)
- Kartoffelsalat
mit Fleischwurst, Gurken und Mayonnaise
- Nudelsalat
- Krautsalat
mit oder ohne Kümmel
- Farmersalat
mit Möhren, Sellerie und Lauch
- Eiersalat
- Waldorfsalat
- Geflügelsalat
- Hirtensalat „griechische Art“
mit oder ohne Schafskäse
- Tomaten-Mozzarella-Salat
- Spargel-Salat
mit Sauce Hollandaise verfeinert
- Spaghetti-Salat
mit leichtem Dressing

Fleischvariationen

vom Schwein

Braten

- Prager Schinken
mit Kruste, aus der Keule, gepökelt
- Kasseler Kammbraten
würzig und saftig, geräuchert
- Kasseler Lachsbraten
mager, geräuchert
- Spießbraten
vom saftigen Schweinekamm, gefüllt mit Zwiebeln und Dörrfleisch
- Spießbraten
vom mageren Schweinerücken, gefüllt mit Zwiebeln und Dörrfleisch
- Rollbraten
fertig zubereitet, ohne Füllung
- Kammbraten
gefüllt mit grobem Bratwurstbrät
- Berner Braten
gefüllt mit Kochschinken und Käse
- Jägerbraten
gefüllt mit Kräuterbrät, Champignons und Zwiebeln
- Räuberbraten
gefüllt mit Sauerkraut und Mettwurst
- Hubertusbraten
vom Kamm, gefüllt mit Lauch, Champignons, Schinken und Mett

- Lauchbraten
gefüllt mit Lauch
- Senfbraten
gefüllt mit Senf, Zwiebeln und Dörrfleisch
- Spargelbraten
gefüllt mit Spargel, Kochschinken und Käse
- Gyros-Braten
Schichtbraten aus Leberkäsebrät mit Gyrosgeschnetzeltem
- Sudhausbraten
mager oder durchwachsen, mit Biermarinade
- Mini-Haxen

Geschnetzeltes

- Züricher Art
Schweinegeschnetzeltes mit ganzen Champignonköpfen in Rahmsoße
- Jägerart
Schweinegeschnetzeltes mit Champignonscheiben in würziger Soße
- Gyros Art
Schweinegeschnetzeltes gewürzt mit griechischen Kräutern
- Rieslingpfanne
Schweinegeschnetzeltes mit Champignonscheiben, abgerundet mit Riesling

Schweinemedallions

- natur
- überbacken
mit Sauce Hollandaise, Brokkoli, Champignons, Aprikosen und Käse

Schnitzelvariationen

- Partyschnitzel
(ca. 60 g) vom Schweineröllchen
- kleine Lachsschnitzel
(ca. 120 g) vom Schweinerücken
- Schweineschnitzel
(200-220 g) von der Schweineoberschale
- Putenschnitzel
(ca. 150-180 g)

wahlweise mit Curry-, Rahm-, Jäger- oder Zigeunersoße

- Schweizer Schnitzel
überbacken mit Sauce Hollandaise, gekochtem Schinken und Käse
- Mailänder Schnitzel
überbacken mit Tomaten und Mozzarella
- Hawaii-Schnitzel
überbacken mit Ananas und Käse
- Schnitzelzipfel
panierte Schweinerouladen, mit Frischkäse gefüllt

Fleischkäse ofengebacken

- fein oder grob
- Pizzafleischkäse
- Zwiebfleischkäse
- Leberkäse

Spanferkel (auf Anfrage)

- mit oder ohne Füllung, fertig zubereitet

vom Rind

- Rinderbrust
gepökelt und gekocht
- Tafelspitz
gekocht, mit Meerrettichsoße
- Rinderhüfte
geschmort
- Rinderrouladen
*gefüllt nach Hausfrauenart mit
Dörrfleisch, Gurken und Zwiebeln*
- Rindersaftgulasch
- Roastbeef
geschmort
- Rotweinbraten
- Sauerbraten
- Rindfleisch-Edelpfanne
*aus edlen Rinderteilen, in einer Rotweinmarinade
mit grünem Pfeffer und Pfifferlingen*
- Rindergeschnetzeltes in Rotwein
mit Zwiebeln und Lauch

vom Kalb

- Kalbsschnitzel
- Schmorbraten
- Rouladen
- Geschnetzeltes in Rahmsauce
- Gulasch

vom Geflügel

- Putenschnitzel
- Putennuggets
- Putenmedaillons
- Putenrollbraten
natur oder gefüllt
- Hähnchenschenkel
- Hähnchenbrustfilet
natur oder überbacken (Sauce Hollandaise, Käse, Obst)
- Geflügelpfanne
*wahlweise mit Currysoße, gemischtem Obst,
Paprika-Zwiebel-Soße oder Rahmsauce*

vom Lamm

- Lammtopf mit Bohnen und Dörrfleisch
- Lammschmorbraten aus der Keule

vom Fisch

- Lachsfilets
überbacken mit Sahne-Dill-Meerrettichsoße
- Lachs-Garnelen-Pfanne

Wildgerichte (auf Anfrage)

- Menüs vom Wildschwein, Hirsch oder Reh

Beilagen

Kartoffeln

- Salzkartoffeln
- Rosmarinkartoffeln
- Partykartoffeln
- Bratkartoffeln
- Rösti
- Kartoffelgratin
- Kartoffelpüree
- Semmelknödel
- Schupfnudeln
- Kartoffelpfanne „Bauernart“, *überbacken*
- Folienkartoffeln *mit Kräuterquark*

Reis

- Wildreis
- Kräuterreis
- Gemüsereis

Nudeln

- Butterspätzle
- Nudelgratin
- Bandnudeln *weiß oder grün*

Gemüse

- Brokkoli
- Blumenkohl
- Spargel
- Rosenkohl
- Apfelrotkraut
- Sauerkraut
- Prinzessbohnen
mit Dörrfleisch umwickelt
- Gemüsegratin
- Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise
zusammengestellt aus verschiedenen Gemüsesorten
- vegetarische Gemüsepfanne
- Erbsen und Möhren

Brot

- Baguettes
Weizen-, Roggen-, Walnuss-, Mehrkorn-, Käse-, Zwiebel-
- Partybrötchen
- Partyräder
- hausgemachtes Sauerteigbrot
- Laugenbrezel/-stangen
- Bauernbrot

Desserts

- frischer Obstsalat
- Rote Grütze
- Mousse au Chocolat
- Mousse à la Vanille
- Obstplatte
- Vanillesoße
- Stracciatella-Creme
- Himmlischer Traum
Beerenmischung mit Sahnecreme und Mandelblättchen
- Sahnequark mit Obst der Saison

Für Ihre kleinen Gäste

- kleine Schnitzel
- Wiener Würstchen
- Putennuggets
- Spaghetti Bolognese
- Tortellini in Sahnesauce
- Lasagne
- Pizzabrötchen
- Pizza

Allgemeine Informationen:

Die von uns angebotenen Speisen werden frisch und aus besten Zutaten für Ihre Bestellung hergestellt. Damit wir sorgfältig planen und vorbereiten können, sollte die Bestellung mindestens ein bis zwei Wochen vorher erfolgen.

Auch außerhalb unserer Geschäftszeiten bedienen wir gerne Ihre Veranstaltung. Ein entsprechender Sonn- und Feiertagszuschlag wird in unserer Kalkulation berücksichtigt.

Alle von uns gelieferten Gegenstände, die wir für Ihr Buffet benötigen, sind vollständig und gereinigt bis 13.00 Uhr des der Veranstaltung folgenden Werktages an uns zurückzugeben.

Bei Bruch, fehlenden Teilen oder fehlender Reinigung müssen wir den Selbstkostenpreis berechnen.

