



**PARTYSERVICE**



PARTYSERVICE

PARTYSERVICE

PARTYSERVICE

## Suppen (ab 10 Portionen)

Leberspätzlesuppe (A1,C) .....	4,00 €
Leberknödelsuppe (A1,C) .....	4,00 €
Pfannkuchensuppe (A1,C,G) .....	4,00 €
Festtagssuppe, 3 versch.Einlagen (A1,C,G) ..	5,00 €

Gemüsecremesuppe (G) auf Anfrage ..... 4,50 €

Gulaschsuppe ungarischer Art  
mit Kipferl (A1,A3) ..... 5,00 €

Oberpfälzer Kartoffelsuppe (vegetarisch). 4,50 €

Oberpfälzer Kartoffelsuppe  
mit Wiener Würstchen (5) ..... 5,50 €

Chili con Carne mit Weißbrot (A2) ..... 6,00 €

## Bayerische Brotzeiten (ab 10 Portionen)

Leberkäse warm (5) (Portion ca.200g) ..... 3,50 €

1 Paar „Weiße“ mit Breze u.Senf (A1,A3,5) .... 4,50 €

Fleischpflanzerl (A1,C) Stück. .... 3,00 €

Regensburger Wurstsalat  
mit Bauernbrot (A2,A4,5) ..... 7,00 €

Würstl Topf mit Breze und Senf (A1,A3,5) .... 7,00 €  
(Weißwürstl, Debreziner, Pfälzer gemischt)



## Vorspeisenplatte (ab 10 Portionen)

„Venezia“ ..... 9,50 €

*Anti-Paste (gebratenes Gemüse), Schinken-Melonen-Schiffchen, Tomate-Mozzarella, Räucherlachs mit Sahnemeerrettich dazu frisches Baguette (D,G,A2)*

## Spezialitäten vom Stroschwein (ab 5 Portionen)

Schweinebrüstl <i>knusprig gebraten</i> .....	4,50 €
Schweinebraten vom Hals .....	4,50 €
Krustenbraten .....	5,00 €
Toscanabraten <i>mit Rosmarin und Knoblauch</i> . 5,00 €	

½ Schweinshaxe *knusprig gegrillt*..... 6,00 €

Würziger Schaschliktopf ..... 5,50 €

Rahmgeschnetztes *mit Champignons (G)* ... 5,50 €

Spanferkelbraten (*mit Knochen*)..... 6,00 €

Spanferkelrollbraten (*ohne Knochen*)..... 7,00 €

Kasselerrücken im Blätterteig (A1,5) ..... 6,50 €

Heißer Beinschinken (5)..... 5,00 €

Schweinefiletmedaillons *an Rahmsoße (G)*. 7,50 €

Schweinefilet im Blätterteig,  
*an Rahmsoße (A1,G)* ..... 8,00 €

Schnitzel „Wiener Art“ klein (A1,C) ..... 3,50 €

Schnitzel "Wiener Art" groß (A1,C) ..... 5,50 €

Cordon Bleu vom Schwein (A1,C,G,5) ..... 6,50 €

## Gemischter Braten (ab 10 Portionen)

Schweine- und Kalbfleisch ..... 7,00 €



## Spezialitäten vom Milchkalb (ab 10 Portionen)

Kalbsrahmgulasch  
*mit frischen Champignons (G)* ..... 8,00 €

Kalbsrahmbraten (G) ..... 9,00 €

Wiener Schnitzel  
*aus der Kalbsoberschale (A1,C)* ..... 10,00 €

## Spezialitäten vom Premium-Rind (ab 10 Portionen)

Sauerbraten <sup>(G)</sup> .....	7,00 €
Rinderrahmbraten <sup>(G)</sup> .....	7,00 €
Burgunderbraten .....	7,00 €
Rinder-Tafelspitz <i>an Meerrettichsoße</i> <sup>(G)</sup> ...	7,00 €
Rindersaftgulasch <i>mit frischem Paprika</i> ....	6,00 €
Rinderrouladen <i>„herzhaft gefüllt“</i> <sup>(G,J)</sup> .....	8,00 €

## Geflügelspezialitäten aus Niederbayern

(ab 10 Portionen)

Hähnchenkeulen, gegrillt Stück.....	3,50 €
Hähnchenbrustfilet <i>in Zwiebel-Sahnesoße,</i> <i>mit Käse überbacken</i> <sup>(G)</sup> .....	7,00 €
Putenbraten „Gärtnerin“ <i>gefüllt mit Gemüse</i> .....	7,00 €
Putenschnitzel „Wiener Art“ <sup>(A1,C)</sup> .....	6,00 €
Puten-Cordonbleu <sup>(A1,C,G,5)</sup> .....	7,00 €
Putensteak <i>in Rahmsauce</i> <sup>(G)</sup> .....	7,00 €
Putengeschnetzeltes <i>in Curryrahm mit Ananas</i> <sup>(G)</sup> .....	6,50 €

Bauernente gegrillt (4 Portionen)..... 36,00 €



## Spezialitäten vom einheimischen Wild

(ab 10 Portionen)

(Saisonangebot nicht immer verfügbar)

Rehbraten <i>an Preiselbeerrahmsauce</i> <sup>(G)</sup> .....	10,00 €
Hirschgulasch <i>mit Schwammerl</i> <sup>(G)</sup> .....	10,00 €
Hirschbraten <i>an Waldpilzsoße</i> <sup>(G)</sup> .....	12,00 €
Wildschweinbraten <i>an Wacholderrahmsauce</i> <sup>(G)</sup> .....	10,00 €

## Fischspezialitäten (ab 10 Portionen)

Fischfilet gebraten <i>an Weißweinsauce</i> <sup>(D,G)</sup> ...	7,50 €
Seelachsfilet pan., <i>Remoulade</i> <sup>(A,C,D,I)</sup> .....	6,00 €
Lachssteak natur <i>an Senf-Dill-Soße</i> <sup>(D,G,J)</sup> ...	10,00 €

## Aufläufe und Lasagne (ab 8 Portionen)




Lasagne – Bolognese Art <sup>(A1,C,G)</sup> .....	6,50 €
Gemüse-Lasagne „mediterran“ <sup>(A1,C,G)</sup> .....	6,50 €
Spinat-Ricotta-Lasagne <sup>(A1,C,G)</sup> .....	6,50 €
Gemüse-Nudelauf, <i>überbacken</i> <sup>(A1,C,G)</sup> ..	6,50 €



## Vegetarische und vegane Gerichte



(ab 8 Portionen)

Gemüse-Nudelpfanne <i>an Waldpilzsoße</i> <sup>(A1,C,G)</sup> .....	7,00 €
Cannelloni gefüllt mit Spinat-Ricotta <i>an pikanter Paprikasoße</i> <sup>(A1,C,G)</sup> .....	7,00 €
Käsespätzle <i>mit Buttergemüse</i> <sup>(A1,C,G)</sup> .....	8,00 €
Zucchini-Piccata <sup>(A1,C,G)</sup> <i>mit Paprikareis an Tomatensoße</i> <sup>(A1,C)</sup> .....	8,50 €
Allgäuer Schupfnudelpfanne <sup>(A1,C,G)</sup> .....	8,00 €
Gnocchi Gemüsepfanne  <i>an Tomaten-Basilikumsoße</i> .....	7,00 €
Gemüse-Curry mit Reis  .....	7,00 €
Bio-Nudeln <i>mit Grünkernbolognese</i> <sup>(A1)</sup>  ..	7,00 €

## Süßspeisen warm ( ab 10 Portionen)

Apfelstrudel <i>mit Vanillesauce</i> <sup>(A1,C,G)</sup> .....	6,00 €
Kaiserschmarrn <i>mit Apfelmus</i> <sup>(A1,C,G,3)</sup> .....	6,00 €

## Soßen

(Bratensoße bei allen Bratengerichten inklusive)

Champignonrahmsauce <sup>(G)</sup> .....	2,00 €
Paprikasoße.....	2,00 €
Pfefferrahmsauce <sup>(G)</sup> .....	2,00 €



## Beilagen (ab 5 Portionen/Stück)

Reiberknödel (klein 120 g) <sup>(L,2,3)</sup> .....	1,80 €
Reiberknödel (groß 200 g) <sup>(L,2,3)</sup> .....	2,20 €
Semmelknödel (klein 120g) <sup>(A1,C,G)</sup> .....	1,80 €
Semmelknödel (groß 200 g) <sup>(A1,C,G)</sup> .....	2,20 €
Spätzle <sup>(A1,C)</sup> .....	2,50 €
Fingernudeln <sup>(A1,C)</sup> .....	3,00 €
Kartoffelgratin ( ab 10 Portionen) <sup>(A1,C,G)</sup> .....	3,00 €
Salzkartoffel .....	2,50 €
Petersilienkartoffel.....	2,50 €
Kartoffelpüree <sup>(G)</sup> .....	2,50 €
Bratkartoffeln .....	2,80 €
Kräuterreis.....	2,50 €
Butternudeln <sup>(A1,C,G)</sup> .....	2,50 €
Sauerkraut.....	2,50 €
Bayrisch Kraut.....	2,80 €
Blaukraut.....	2,80 €
Buttergemüse <sup>(G)</sup> .....	2,80 €
Ratatouillegemüse.....	3,00 €



## Salate – hausgemacht (ab 5 Portionen)

Tomatensalat* .....	2,20 €
Gurkensalat * .....	2,20 €
Kartoffelsalat* .....	2,20 €
Bohnensalat* .....	2,20 €
Blumenkohlsalat* .....	2,20 €
Krautsalat bayerischer Art* .....	2,20 €
Karottensalat* .....	2,20 €
Blattsalat* mit Joghurt Dressing separat <sup>(G)</sup> .....	2,20 €

**Beilagensalat (ab 10 Portionen)** ..... 3,50 €  
(3 hausgemachte Salate\* nach Wahl)

**Feldsalat mit Speckdressing (ab 10 Portionen)**  
Saisonal (Dressing und Speckwürfel separat).... 4,50 €

**Blattsalat italienischer Art** <sup>(G)</sup> ..... 3,50 €  
mit Tomate, Gurke, Zucchini, Paprika, Dressing separat

**Vitalsalat** , (bunter Mix aus Tomaten, Gurken, Paprika, Zucchini und Zwiebel)..... 3,00 €



## Feinkostsalate (Mindestbestellmenge ab 1 kg)

**Bunter Nudelsalat** je 100 g ..... 1,60 €  
*Nudeln, rote u. gelbe Paprika, Gewürzgurken, Erbsen, Karotten und Schinkenwürfel in cremiger Vinaigrette* <sup>(A,C,I,5)</sup>

**Italienischer Nudelsalat** je 100 g ..... 1,60 €  
*Nudeln, frische Tomaten, Zucchini, Paprika, Oliven und Schinkenwürfel an ital.Kräutervinaigrette* <sup>(A,C,5)</sup>

**Geflügelsalat "Bombay"** je 100 g ..... 1,90 €  
*frische Hähnchenbrust, Ananas und rote Paprika in cremiger Curry-Vinaigrette* <sup>(A,C,I)</sup>

**Regensburger Wurstsalat** je 100 g..... 1,60 €  
*Regensburger, Essiggurken und Zwiebel in Essig-Öl-Dressing* <sup>(5)</sup>

**Schweizer Wurstsalat** je 100 g ..... 1,80 €  
*feine Streifen Lyoner<sup>5</sup>, Emmentaler und Zwiebel in Essig-Öl-Dressing mit Kräutern* <sup>(G)</sup>

**Griechischer Hirtensalat** je 100 g..... 2,20 €  
*Feta-Käse, Salatgurken, Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Oliven in typischer Knoblauchvinaigrette* <sup>(G)</sup>

**Krabbencocktail** je 100 g ..... 3,40 €  
*Garnelen, Ananas und Champignons in feiner Cocktailcreme mit Cognac abgerundet* <sup>(A,C,D,I)</sup>

**Meeresfrüchtesalat** je 100 g ..... 3,80 €  
*Meeresfrüchte, Tomaten, Paprika, Oliven in Knoblauchvinaigrette* <sup>(D)</sup>



## Kalte Platten (ab 5 Portionen)

**Aufschnittplatte** ..... 7,00 €  
*verschiedene Sorten Frischwurst, Leberkäs, Edelsalami, fein garniert* <sup>(5)</sup>

**Rustikales Bauernbrett** ..... 7,00 €  
*Hausgeräuchertes, Presssack rot und weiß, Leberkäse, Bauernseufzer, Burgschinken, Hausmacher Speckwurst, geräucherte Leberwurst, Griebenschmalz u. Emmentaler auf Holzbrett, fein garniert* <sup>(G,5)</sup>



**Schinken-Schmankerlplatte** ..... 8,50 €  
*Hausgeräuchertes, Lachsschinken, Kaiserfleisch, Schinken-Spargelröllchen, Gewürzkasseler, Backschinken, Wacholderschinken usw., fein garniert* <sup>(A,C,I,5)</sup>

**Schinken-Melonenplatte** ..... 7,50 €  
*naturgereifter Bauernschinken aus eigener Herstellung und saftige Honigmelonen*

**Käsebrett** ..... 8,00 €  
*reichhaltige Käseauswahl auf Holzbrett mit Trauben und Früchten garniert* <sup>(G)</sup>

**Gemischte Platte** ..... 8,50 €  
*ein bunter Mix von Frischwurst, Salami, Schinkenspezialitäten und verschiedenen Käsesorten auf einer Platte fein garniert* <sup>(G,5)</sup>

**Oberpfälzer Bratenplatte** ..... 9,00 €  
*kleine panierte Schnitzel, zarte Schweinefiletmedaillons, Hackbällchen, gegrillte Hähnchenkeulen, kalter Braten, fein garniert* <sup>(A1,C)</sup>



**Vegetarische Platte (auf 2 Platten)** ..... 8,50 €  
*Mediterran gebratenes Gemüse: Zucchini, Paprika und Auberginen, Peperoni und Peppersweet gefüllt, fein garniert. italienische Strauchtomaten mit Mozzarella* <sup>(G)</sup>

**Vitello Tonnato** ..... 9,00 €  
*Gebratenes Kalbfleisch, dünn aufgeschnitten an einer Thunfisch-Kapernsauce* <sup>(A,C,D,I)</sup>

**Räucherfischplatte** ..... 9,50 €  
*Norwegischer Räucherlachs, Buchenholz geräucherte Forellenfilet, Pfeffermakrele, Bismarkhering und Sahnemeerrettich, fein garniert* <sup>(D,G)</sup>



## Belegte Häppchen (ab 20 Stück)

**Gourmetsemeln pro Stück.** <sup>(A1,A2,A3,G,5)</sup> ... 2,20 €  
*halbe Semmeln (bunt gemischt), belegt mit Frischwurst, Schinkenspezialitäten, Edelsalami, verschiedene Käsesorten, fein ausgarniert*



**Kanapees pro Stück.** <sup>(A2,D,G,5)</sup> ..... 2,50 €  
*Weißbrotscheiben belegt mit hausgemachten Schinkenspezialitäten, Edelsalami, verschiedene Käsesorten, Räucherlachs und geräucherte Forellenfilets, fein ausgarniert*

**Exklusivkanapees pro Stück.** <sup>(A1,A2,C,D)</sup> ..... 3,30 €  
*Weißbrotscheiben belegt mit kleinen Schnitzel, Schweinefiletmedaillons, Parmaschinken, ital. Salami, Garnelen, Räucherlachs, fein ausgarniert*





## Fingerfoodspezialitäten

(ab 15 Spießchen je Sorte)

### Schweinefiletspießchen „Merano“

pro Stück ..... 2,50 €

### Hackfleischbällchenspieß „Mexico“<sup>(A1,C)</sup>

pro Stück ..... 2,30 €

### Hähnchen – Ananasspießchen , Bombay“

pro Stück ..... 2,30 €

### Hähnchenknusperspießchen „Texas“<sup>(A1,C)</sup>

pro Stück ..... 2,30 €

### Puten - Paprikaspießchen „Budapest“

pro Stück ..... 2,30 €

### Gemüsespießchen „Milano“

pro Stück ..... 2,30 €

### Melonen-Schinkenspießchen „Toskana“

pro Stück ..... 2,30 €

### Käse-Fruchtspießchen „Allgäu“<sup>(G)</sup>

pro Stück ..... 2,30 €

### Fruchtspießchen „Tutti-Frutti“

*ein Mix von mundgerechten Obststückchen*

pro Stück ..... 2,30 €

### Tomate-Mozzarellaspießchen <sup>(G)</sup>

pro Stück ..... 2,30 €



(ab 10 Stück je Sorte)

### Puten-Wrap „Turky“ <sup>(A1,C,G,I)</sup>

*gefüllt mit Putenbruststreifen,  
buntem Gemüse und frischen Salat*

pro Stck. .... 3,80 €

### Gemüse-Wrap „Vegetaria“ <sup>(A1,C,G,I)</sup>

*gefüllt mit Salat und bunten Gemüsestreifen*

pro Stck. .... 3,50 €

### Räucherlachs-Wrap „Fjord“<sup>(A1,D,C,G,I)</sup>

*gefüllt mit Räucherlachsstreifen,  
buntem Gemüse und frischen Salat*

pro Stck. .... 4,00 €

### Partycroissant <sup>(A,C,G)</sup>

*gefüllt mit Schinken - Käse*

pro Stck. .... 2,00 €

### Partygebäckstücke <sup>(A1,C,G)</sup>

*Auswahl von süßem Mini-Gebäck*

pro Stck. .... 2,00 €

## Dessert (ab 10 Portionen)

Frischer Obstsalat ..... 5,00 €

Tiramisu <sup>(G)</sup> ..... 5,00 €

Bayrisch Crème <sup>(G)</sup> ..... 5,00 €

Mousse au Chocolat <sup>(G)</sup> ..... 5,00 €

Bratapfelmousse *mit Zwetschgenröster* <sup>(G)</sup>... 6,50 €



## Brot und Semmeln

Kaisersemmel <sup>(A1,A3)</sup> ..... 0,40 €

Breze und Brezenstangerl <sup>(A1,A3)</sup> ..... 0,70 €

Mohn- u. Sesamsemmel <sup>(A1,A3)</sup> ..... 0,55 €

Kümmelkipferl <sup>A1,A3</sup> ..... 0,55 €

Vollkornsemmel, Kornspitz <sup>(A1,A2)</sup> ..... 0,70 €

Partybrötchen (verschieden sortiert) <sup>A1,A3</sup> .. 0,45 €

Stangenweißbrot (versch. Sorten) <sup>(A2)</sup> ..... 3,50 €

Bauernbrot 1kg geschnitten <sup>(A2,A4)</sup> ..... 4,20 €

König Ludwig Brot 1kg geschn. <sup>(A2,A4,A5,A6,H)</sup> .. 5,20 €

Brotkorb gemischt (ab 5 Personen)

(pro Person) <sup>A1,A2,A3,A4</sup> ..... 2,20 €



Buffet (ab 30 Personen) ..... auf Anfrage

Getränke ..... auf Anfrage

## Für uns selbstverständlich

Alle Gerichte werden von uns frisch mit Produkten aus der Region „meisterlich“ zubereitet. Die Speisen erhalten Sie in einem Thermobehälter, so dass Ihre Gerichte heiß bei Ihnen ankommen.



DE-ÖKO-037



## Individuell & Kundenwünsche

Gerne beraten wir Sie individuell für Feste und Veranstaltungen aller Art. Wir vermitteln Ihnen gerne zuverlässige Partner für alles was Sie sonst noch zu Ihrem Fest benötigen, wie z.B. Festzelte, Dekoration, Kühlwagen usw. Sprechen Sie uns an. Wir beraten Sie gerne in einem persönlichen Gespräch.

## Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Allergenen:

1) Farbstoff , 2) Konservierungsstoff , 3) Antioxidationsmittel ,  
4) Geschmacksverstärker , 5) Phosphat , 6) geschwefelt ,  
7) Süßstoffe

A (Glutenhaltiges Getreide)  
A1: Weizen, A2: Roggen, A3: Gerste, A4: Hafer, A5 :Dinkel, A6 :Kamut  
B) Krebstiere , C) Eier , D) Fische , E) Erdnüsse ,  
F) Soja , G) Milch (Laktose) ,  
H) Schalenfrüchte, H1: Mandeln, H2: Haselnüsse, H3: Walnüsse,  
H4: Kaschunüsse, H5: Pecannüsse, H6: Paranüsse,  
H7: Pistazien, H8: Macadamianüsse,  
I) Sellerie , J) Senf , K) Sesamsamen, L) Schwefeldioxid und Sulphite ,  
M) Lupinen , N) Weichtiere

## Zubehör (Nur in Verbindung mit Essensbestellung)

Teller u. Besteck (inkl. Reinigung)  
je Gedeck (gr./kl. Teller, Messer/Gabel) . 1,60 €

Kaffeegeschirr, Suppenteller usw.  
(inkl. Reinigung) je Teil ..... 0,40 €

Gläser, verschieden ..... 0,50 €

Chefing Dish (Speisenwärmer inkl. Brennpaste)... 6,00 €

Bistrotisch (rund 90cm) ..... 12,00 €

Bistrotisch mit Husse weiß ..... 17,00 €

Bierzeltgarnitur (Tischbreite 70cm) ..... 18,00 €  
**(nur Selbstabholung)**

Holzkohlegrill (klein, ohne Kohle) ..... 25,00 €

Holzkohlegrill (groß, ohne Kohle) ..... 35,00 €

Kühlanhänger pro Tag ..... 75,00 €

## Personal

Servicekraft vor Ort pro Stunde!  
Für Buffet, Grillen, Bedienung  
oder Ausschank. .... 45,00 €

## Liefergebühren

Auf Wunsch liefern wir ab einem  
**Bestellwert von 100,00 €** (zzgl. Liefergebühr)  
zu Ihnen nach Hause.

bis 5 km Fahrstrecke ..... 20,00 €

bis 10 km Fahrstrecke ..... 25,00 €

bis 15 km Fahrstrecke ..... 30,00 €

**ab 15 km Fahrstrecke, Preis nach Anfrage**

**Abholung auf Anfrage (Preis wie Lieferung)!**



Alle Preise sind Abholpreise und gelten für  
Speisen pro Portion in Euro inkl. MwSt.  
Irrtum sowie Preisänderungen vorbehalten.

Preise gültig ab 01.02.2022





## Bestellinfo:

**Bestellannahme für Partyservice:** Montag-Freitag von 08:00 - 16:00 Uhr

**Lieferzeiten für Partyservice:** Montag-Samstag von 09:00 - 19:00 Uhr

**Beratung:** Gerne beraten wir Sie persönlich am Telefon oder bei uns im Hauptgeschäft mit Terminvereinbarung.

Nutzen Sie gerne unser Kontaktformular für Anfragen auf der Website:  
[www.metzgereibrunner.com/Kontakt](http://www.metzgereibrunner.com/Kontakt)



**Kontakt:** Tel. 0941 – 630816-0  
Am Silbergarten 12  
93138 Lappersdorf - Kareth

**E-Mail:** [service@metzgereibrunner.com](mailto:service@metzgereibrunner.com)



**Website:** [www.metzgereibrunner.com](http://www.metzgereibrunner.com)

**Unser Partyservice ist an Sonn- und Feiertagen geschlossen!**

A handwritten signature in black ink, which appears to read 'Max Brunner'.

Ihr Küchen- und Metzgermeister

