

## Sehr geehrter Kunde !

Sehr herzlich möchten wir uns für Ihr Vertrauen bedanken, sich mit Ihren Wünschen an uns zu wenden.

### Rita`s Partyservice

Landmetzgerei Cibis  
Eichwaldstraße 7  
63776 Mömbris/Gunzenbach  
Tel./ 06029/ 5180  
Fax 06029/ 998 008  
[www.metzgerei-cibis.de](http://www.metzgerei-cibis.de)  
info@ metzgerei-cibis.de



## **Der Rundum- Service: Mit uns wird Ihre Feier zum Erlebnis!**

Sie planen eine Veranstaltung? Wir bieten Ihnen den professionellen und engagierten Rundum-Service, der jedes Event zum Erlebnis werden lässt, egal ob im kleinen Rahmen oder großem Kreis.

Bei uns wird noch gekocht **wie bei Müttern**. Wir verarbeiten nur **frische Zutaten, Fleisch und Wurstwaren von glücklichen Tieren aus eigener Schlachtung und Herstellung. Die angegliederte eigene Metzgerei mit EU-Zulassung ist Garant für höchste Qualitätssicherheit.**

Kartoffeln beziehen wir direkt vom Bauern, Gemüse und Fisch aus der Region. Sehen Sie sich die Speisekarte an, es ist für jeden Geschmack etwas dabei.

Ob Sie Ihre Feier unter ein bestimmtes Motto stellen wollen, oder Im Sommer eine Grillparty planen, eine Hochzeit, eine Weihnachtsfeier oder einen Brunch. Wir helfen Ihnen gerne weiter.

Fühlen Sie sich als Gast auf Ihrer eigenen Feier! Nutzen Sie doch unseren Komplettservice. Nicht nur lukullische Spezialitäten können Sie bei uns bestellen, sondern wir bieten auch Getränke mit den passenden Gläsern, Geschirr, (welches wir selbstverständlich auch ungereinigt zurücknehmen), Tischwäsche, Leuchter, Menükarten, Blumenschmuck, zum Thema passende Dekoration und vieles mehr. Auf Wunsch stellen wir natürlich auch *aufmerksames Fachpersonal*. Wir verwirklichen Ihre Träume mit der ganz persönlichen Note und der professionellen Durchführung.

Lassen Sie uns gemeinsam planen, welche Speisen und Getränke, welche Arrangements und welches Rahmenprogramm am besten zu Ihrer Veranstaltung passen. Vereinbaren Sie einen Termin. Ich bin gerne für Sie da.

Rita Cibis

# Gourmetbuffet Exklusiv

ab 30 Personen möglich



## Vorspeisen:

Lachs-Spinat-Röllchen mit Frischkäse  
Garnelen im Kokosmantel auf Gurken-Melonen-Salat  
Anti pasti misto nach ital. Art  
Puten-Carpaccio mit Mango und Mozzarella mit Zitronenpfeffer verfeinert  
bunte Blattsalate mit Sahne-Joghurt-Dressing  
Partygebäck aus hauseigener Bäckerei

## Hauptgerichte:

Medaillons von der Schweinelende mit Schinken umwickelt, dazu Soße von frischen Pilzen,  
Rinderentrecote rosa gebraten mit Burgundersoße, frisch vom Brett tranchiert  
diverse Edelfischfilets vor Ort frisch gegrillt,  
Poulardenbrüstchen an Zitronen-Thymian-Soße,  
aus der vegetarischen Küche:  
Gnocchis mit mediterranem Gemüse und frischen Kräutern

## Beilagen:

Pariser Grillkartoffeln, Fingernudeln, Serviettenknödelauflauf  
Frisches Marktgemüse

## Desserts:

Mousse au chocolate mit Vanillesoße  
Himbeerlasagne mit Quark-Mascarponecrème

## Am späten Abend:

Hutzelgründer Salamisticks und Käsevariationen mit Butter und Brot  
pro Person € 32,90 zuzügl. MwSt.

# asiatisches Buffet:

ab 30 Personen möglich

## Vorspeisen:

Thailändischer Papaya-Salat mit Möhren und gerösteten Erdnüssen  
Chinesischer Glasnudelsalat mit Paprika und Chinagemüse  
Frühlingsröllchen mit sweet chilli Dip  
Garnelen im Kokosmantel mit Dip  
Saté Spieße mit Erdnussoße frisches Baguette

## Hauptgerichte:

Ente auf asiatischem Wokgemüse mit süß-sauer Soße  
Hähnchenpfanne chop soey mit Erdnüssen  
Rindfleischpfanne scharf mit Paprika, Champignons und Broccoli  
Dazu Limonenreis, gebratene Mie-Eier-Nudeln mit Lauch, Karotten und Sprossen

## Dessert:

Limettenmousse mit Mangopüree, frische Ananas

## Am späten Abend:

Tom kha gai Suppe mit Hühnerfleisch, Ingwer und Limonen  
pro Person € 22,90 zuzügl. MwSt.

# Sommerzeit – Grillzeit

## Vorspeisen:

Anti-pasti (eingel. Gemüse nach ital. Art)  
Mozzarella mit Strauchtomaten und frischem Basilikum  
bunter Blattsalat, Couscous-Salat, Nudelsalat, Schwedensalat,  
Baguette, Ciabatta, Partybrötchen



## Hauptgerichte frisch vor Ort zubereitet:

Steaks von Schwein, Entrecote vom Rind, Flat Iron, Putensteaks  
und Lammmedaillons, Spare Rips, Gemüse-Fetapäckchen  
verschiedene Bratwürstchen, diverse Spieße,  
leckere Dips aus eigener Herstellung  
Rosmarinkartoffeln, mediterranes Pfannengemüse oder frische Champignons  
Lachssteaks, Zanderfilets und Garnelenspieße gegen Aufpreis

## Dessert:

Dickmilchmousse mit Waldbeercocktail

<i>je nach Zusammenstellung</i>	<i>Pro Person ab € 17,90</i> zuzügl. MwSt
Grillmeister pro Stunde	€ 35,00
Profi Grill (Gas oder Holzkohle) leihen und reinigen	€ 49,00

# Streetfood Style

## Vorspeisen:

Mini Wraps verschieden gefüllt, Caprese Spieße, mexikanischer Tacco-Salat

## Hauptgerichte:

Hausgemachte Beefburger vom Kahlgründer Weiderind, bäckergebackene Buns  
mit Bacon, Käse, Tomaten, und hausgemachtem Gurken-Dip  
Pulled pork burger über Nacht gesmokt, mit Cole slaw und Whiskey BBQ Dip, Röstzwiebeln  
Gunzemicher-Bratwurst Hot dogs mit Gurkenrelish, Honig-Senf,  
belgische Steakhousepommes rot, weiß

## Dessert auf der Feuertonne zubereitet:

Pancakes mit Ahornsirup, frisches Popcorn *Pro Person € 18,90*

Burgertonne leihen und reinigen inklusive Holz € 59,00  
Friteuse inklusive Fett leihen und reinigen € 39,00  
Grillmeister á € 39,00 pro Stunde zuzügl. MwSt





# Italienisches Buffet

ab 40 Personen möglich

## Vorspeisen:

Schinkenspezialitäten mit verschiedenen Melonen,  
Anti-Pasti misto,  
Vitello tonnato mit Kapern-Thunfisch-Soße,  
italienischer Bohnensalat mit Mozzarella Perlen und Kirschtomaten  
frisches Stangenweißbrot, Ciabatta, Partybrötchen

## Hauptgerichte:

Lammkeule „toscana“ mit Kräutern, Rotweinjus  
Saltim bocca mit Schinken und Salbei gefüllt an leichter Weißweinsoße  
Pollo fino Hähnchen mit ital. Kräuterwürzung und geschmolzenen Tomaten  
Fischfilets und Garnelen auf mediterranem Gemüse  
Gnocchis mit Kirschtomaten und Broccoliröschen,  
Rosmarinkartoffeln, Tagliatelle, Knoblauchbohnen,

## Dessert:

Cantouccinicreme mit Pfirsichen und gerösteten Mandelblättchen  
Himbeerlasagne mit Quark-Mascarponecreme

pro Person € 26,90 zuzügl. MwSt

# Mediterranes Buffet

ab 30 Personen möglich

## Vorspeisen:

Anti pasti misto  
mit gegrilltem Gemüse,  
Südländische Salami- und Schinkenvariationen  
bunter Blattsalat mit Feta, Oliven, Tomaten mit Balsamico-Olivenöl-Dressing  
Krautsalat, Tzatziki  
Baguettevariationen

## Hauptgerichte:

Schweinemedallions nach Gyros Art mit Schmandzwiebeln  
Putensteaks mediterran an pikanter Tomatenjus mit Mozzarella überbacken,  
Hackbällchen mit Schafskäsefüllung  
Gnocchis mit Kirschtomaten und Broccoliröschen  
Rosmarinkartoffeln,

Dessert. Griechischer Joghurt mit karamelisierten Nüssen und Honig,

pro Person € 19,90 zuzügl. MwSt



# Klassisches Buffet

ab 30 Personen möglich

## Vorspeisen:

gemischte Räucherfischplatte mit Lachs, Forelle und Makrelen, Sahnemeerrettich, Schinkenauswahl mit Melonen, Schwedensalat, Blattsalat mit Sahne-Joghurt-Dressing, Baguettevariationen

## Hauptgerichte:

Rinderschmorbraten vom Weideochsen an Burgundersoße  
Schweinefilet gegrillt an Orangen-Pfeffersoße oder Champignon-Rahm  
Putenoberkeule aus dem Rohr mit Cognac-Sahne-Soße,  
Hackbällchen nach Hausfrauen Art,

## Beilagen:

Butterspätzle, hausgemachte Klöße oder Serviettenknödeltorte  
Kaisergemüse mit Soße Hollandaise überglänzt

## Dessert im Glas:

Mousse au chocolate mit Vanillesoße,  
Bayerische Creme mit frischem Obst,

## am späten Abend:

Käseauswahl, Butter, Brotkorb pro Person € 24,90 zuzügl. MwSt



# Buffet Hüttengaudi

ab 30 Personen

## Vorspeisen:

Carpaccio vom Allgäuer Emmentaler mit Walnüssen und Olivenöl  
Brettjause von hausgemachtem Bauernschinken, alpenländischer Salami  
gegrilltem Bauch, Bergkäse  
Frischer Ackersalat mit Orangenfilets, bayerischer Krautsalat mit Speck,  
frisches Bauernbrot

## Hauptgerichte:

geschmorte Ochsenbacken vom Jungrind an Burgundersoße,  
Schweinemedallions mit frischen Champignons,  
aus der vegetarischen Küche:  
Käsespätzle mit Schmorzwiebeln oder Gemüsestrudel

## Beilagen:

Serviettenknödelauflauf, Rosenkohl an Speckrahm und Fingermöhren

## Dessert:

Frisch vor Ort zubereitet: Kaiserschmarrn mit Apfelkompott und Vanilleeis  
Pro Person € 20,90 zuzügl. MwSt

# Fingerfood Variationen

ab 20 Personen

## Kalt:

Caprese Spießchen mit Mozzarella-Kugeln und Kirschtomaten  
Flammkuchenröllchen oder griechische Schnecken  
Lachs-Spinat-Röllchen oder Forellenfilets auf Apfel-Kartoffelsalat  
Curryhähnchen im Glas oder Saté Spieße auf Asia Salat  
Garnelen auf Gurken-Wasabi-Salat oder Pizza Cupcakes  
Datteln mit Speck umwickelt und in Cognac mariniert,  
Partybrötchen und Mini-Laugengebäck aus der hauseigenen Bäckerei

## Warm:

Schnitzel nuggets, Chicken drums,  
Mini Hackbällchen, Mini-Gyrosspießchen  
Mozzarella Sticks,  
Frühlingsröllchen  
Chilli-Dip und Knobi Dip

dazu: Schwedensalat,  
roter Linsensalat mit Cranberries und Karotten

## Dessertvariationen

Mousse au chocolate auf Cognac-  
Kirschen  
Bayerische Creme mit Erdbeermark,  
Himbeerlasagne  
Je nach Menge und Zusammenstellung  
Pro Person ab € 18,90  
zuzügl. MwSt



# Leckereien zum Brunch

ab 20 Personen

Räucherfischplatte mit Sahnemeerrettich,  
Weißwürste mit süßem Senf,  
Bergsteigermüsli, frischer Joghurt, Obstsalat  
hausgemachter Kahlgrundterrano mit Melonen,  
Frischkäsevariationen,  
Bunte Blattsalate mit Sahne-Joghurt-Dressing  
Laugengebäck und Brotauswahl aus der hauseigenen Bäckerei  
Wiener Rahmtöpfchen mit frischen Champignons  
Putensteaks toscana an Tomatenjus mit Käse überbacken  
Kartoffelgratin, Gemüsepfanne

Pro Person

€ 16,90 zuzügl. MwSt

Leihgeschirr inklusive Reinigung:

Große Teller, kleine Teller, tiefe Teller	pro Stück	0,60
Messer, Gabeln, Löffel, kleine Löffelchen, Kuchengabeln,	pro Stück	0,20
Kaffeegeschirr (Tasse, Untertasse, Dessertteller, Gabel, Löffelchen) pro Gedeck	€	1,40

Töpfe, Pfannen, Schüsseln usw. gehen in der Regel gespült zurück. Auf Wunsch übernehmen wir gegen eine Pauschale von etwa € 0,50 pro Gast die Endreinigung.

Fehlendes und defektes Geschirr sowie Equipment wird zum Wiederbeschaffungswert in Rechnung gestellt.

Die Rückgabe von Geschirr erbitten wir möglichst während der regulären Laden-Öffnungszeiten oder nach Vereinbarung:

Montag und Mittwoch 7.30 Uhr bis 12.30 Uhr, Dienstag geschlossen

Donnerstag und Freitag 7.30 Uhr bis 12.30 Uhr, 14.30 Uhr bis 18.00 Uhr

Samstag 7.30 Uhr bis 12.00 Uhr

Blumenschmuck erstellen wir je nach Jahreszeit und entsprechend dem Anlass, Preise je nach Art und Größe. Tischdecken, Kerzen, Leuchter und Deko fürs Buffet je nach Motto und Umfang.

Anlieferung und Abholung werden jeweils nach der Strecke berechnet.

Für Serviceleistungen unserer Fachkräfte verrechnen wir € 35 pro Person und Stunde.

Gelernte Bedienungen kosten € 25,00 pro Stunde.

Wir stellen Ihnen gerne zur Verfügung (weitere Artikel auf Anfrage)

Kühlanhänger	Wochenende	€	150,00
Bistro-Stehtische	Stück	€	13,00
Stehtischhussen inklusive Reinigung		€	6,00
Weißer oder schwarzer Stofftischdecken incl. Reinigung		€	7,00
Zelt 8x 4 Meter inklusive Auf- und Abbau		€	200,00
Zelt 10 x 4 Meter inklusive Auf- und Abbau		€	250,00
Faltpavillon schwarz 6x3 Meter, stabile Ausführung		€	60,00
Grillpavillon mit Dunstabzug schwarz 3x3 Meter		€	30,00
Lichterkette bunt incl. Leuchtmittel ca. 20 m		€	30,00
Baby-Lichterkette LED in weiß		€	10,00
Curry-Wurst-Schneider		€	15,00
gewerbl. Kaffeemaschine 2,2 Liter mit 2 Pumpkannen		€	20,00
große Bratpfanne rund mit Gashocker		€	25,00
Sekt-, Bier-, Saft-, Weingläser	Stück	€	0,30

Getränke-Auswahl bieten wir auf Kommission. Preise auf Anfrage

Außerdem empfehlen wir unsere Hausmarken:

Triefensteiner Rieslingsekt von der Winzerei Frank	0,7l Flasche	€	8,90
ital Rotwein Primitivo	0,7l Flasche	€	8,90
Hörsteiner Rauschberg Müller-Thurgau oder Riesling trocken	0,7l l Flasche	€	8,90
Pfälzer Rose lieblich	0,7l Flasche	€	8,90

Die Preise verstehen sich zuzüglich gesetzl. MwSt.

Bestellungen können bis eine Woche vor der geplanten Feier kostenlos storniert werden. Die genaue Personenzahl erbitten wir bis spätestens 5 Tage vor der Veranstaltung. Danach ist keine Reduzierung mehr möglich.

Sollten Sie noch Fragen haben stehe ich Ihnen gerne zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen

Ihre Rita Cibis