

## 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

# Hochzeitsbuffet Exklusiv

Vollversion ab 30 Personen möglich



## Vorspeisen:

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

## Hauptgerichte:

Rosa gegrillte Schweinelende mit Schinken umwickelt, dazu Soße von frischen Pilzen,  
Rinderentrecote sous vide gegart mit Burgundersoße, frisch vom Brett tranchiert  
diverse Edelfischfilets vor Ort frisch gegrillt,  
Pouardenbrüstchen an Zitronen-Thymian-Soße,  
aus der vegetarischen Küche:  
Gnocchis mit mediterranem Gemüse und frischen Kräutern  
Pariser Grillkartoffeln, Fingernudeln, Serviettenknödelauflauf  
Leicht geschmortes frisches Marktgemüse

## Desserts:

Kokos pannacotta mit Ananassalat, getrüffelte Mousse au chocolate,  
frische Beeren, Schokobrunnen

## Am späten Abend:

Hutzelgründer Salamisticks und Käsevariationen mit Butter und Brot  
pro Person € 33,90 zuzügl. MwSt.  
Fachpersonal vor Ort pro Person und Stunde € 35,00

# asiatisches Buffet:

ab 30 Personen möglich

## Vorspeisen:

Chinesischer Glasnudelsalat mit Paprika und Chinagemüse  
Frühlingsröllchen mit sweet chilli Dip  
Garnelen im Kokosmantel mit Dip  
Saté Spieße mit Erdnusssoße  
China kohl mit Mandarinen an Apfel-Dressing 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, Kokos panna cotta mit Ananassalat

## Am späten Abend:

Tom kha gai Suppe mit Hühnerfleisch, Ingwer und Limonen  
pro Person € 24,90 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:

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



## Dessert:

Dickmilchmousse mit Waldbeerencocktail

*je nach Zusammenstellung*

*Pro Person ab € 19,90 zuzügl. MwSt*

Grillmeister pro Stunde

€ 35,00

Profi Grill (Gas oder Holzkohle) mit Brennmaterial leihen und reinigen

€ 49,00

Profi-Grillpavillon schwer entflammbar mit Dunstabzug

€ 60,00

# Streetfood Style

## Vorspeisen:

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

## Hauptgerichte:

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

## Dessert auf der Feuertonne zubereitet:

Pancakes mit Ahornsirup und frischen Beeren,

*Pro Person € 19,90*

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

*Vollversion ab 40 Personen möglich*

## Vorspeisen:

Schinkenspezialitäten mit verschiedenen Melonen,  
Anti-Pasti misto mit Zucchini, Auberginen, Paprika, Champignons, Oliven, Feta,  
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, Knoblauchbohnen, Vanillekarotten

## Dessert:

Cantouccinicreme mit Pfirsichen und gerösteten Mandelblättchen  
Himbeerlasagne mit Quark-Mascarponecreme, Mango panna cotta mit Ananassalat  
pro Person € 26,90 zuzügl. MwSt

# Mediterranes Buffet

*Vollversion 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 € 21,90 zuzügl. MwSt

# Klassisches Buffet

Vollversion ab 30 Personen möglich

## Vorspeisen:

gemischte Räucherfischplatte mit Lachs, Forelle und Makrelen, Sahnemeerrettich, Schinkenauswahl mit Melonen, Frischkäsepralinen mit Kräutern  
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, Himbeerlasagne

Bayerische Creme mit frischem Obst,

pro Person € 26,90 zuzügl. MwSt

## am späten Abend:

Käseauswahl, Butter, Brotkorb

pro Person € 2,00



# Buffet Hüttengaudi

Vollversion ab 30 Personen möglich

## Vorspeisen:

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

## Hauptgerichte:

geschmorte Ochsenbacken und Rinderhesse vom Jungrind an Burgundersoße, Schweinemedallions mit frischen Champignons an Rahmsoße, Wiener Schnitzelchen vom zarten Schweinerücken  
aus der vegetarischen Küche: Käsespätzle mit Schmorzwiebeln und Petersilie

## Beilagen:

Serviettenknödelaufbau, Rosenkohl an Speckrahm und Fingermöhren

## Dessert:

Frisch vor Ort zubereitet: Kaiserschmarrn mit Apfelkompott und Vanilleeis  
Oder Bratapfeltiramisu im Glas

Pro Person € 22,90 zuzügl. MwSt

Servicepersonal vor Ort pro Person und Stunde

€ 35,00

# Fingerfood Variationen

ab 30 Personen

## Kalt: zur Auswahl (5 bis 7 Sorten)

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  
Hausmacher Wurstkonfekt oder Käsespieße  
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 zur Wahl

Mousse au chocolate auf Cognac-  
Kirschen  
Bayerische Creme mit Erdbeermark,  
Himbeerlasagne,  
Mangomousse mit Ananas

Je nach Menge und Zusammenstellung

Pro Person ab € 20,90  
zuzügl. MwSt



# Leckereien zum Brunch

Vollversion ab 30 Personen möglich

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 Rahmtöpchen mit frischen Champignons  
Putensteaks toscana an Tomatenjus mit Käse überbacken  
Kartoffelgratin, Gemüsepfanne

Preis pro Person

€ 18,90 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 |
| Gläser divers  | pro Stück  | 0,30   |

Töpfe, Pfannen, Schüsseln usw. gehen in der Regel gespült zurück.

Auf Wunsch übernehmen wir gegen angemessene Gebühr 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

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 oder nach Vereinbarung:

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 € 35,00 pro Person und Stunde. Küchenchef und Metzgermeister € 39,00, gelernte Bedienungen kosten € 29,00 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 10 x 4 Meter inklusive Auf- und Abbau             |            | € | 250,00 |
| Faltpavillon schwarz 6x3 Meter, stabile Ausführung     |            | € | 60,00  |
| Grillpavillon mit Dunstabzug schwarz 3x3 Meter         |            | € | 60,00  |
| 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 |
| fränkischer Wein vom Winzer trocken, halbtrocken   | 0,7l l Flasche | € | 9,90 |
| Pfälzer Weine vom Winzer 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