

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
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 Mutttern**. 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 50 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,
Poulardenbrüstchen 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

Fachpersonal vor Ort

pro Person	€	39,90	zuzügl. MwSt.
pro Person und Stunde	€	35,00	



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 € 22,90 zuzügl. MwSt

Grillmeister pro Stunde

€ 39,00

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 50 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
Schweinefilet nach Saltim bocca Art mit Schinken und Salbei an leichter Weißweinsauce
Pollo fino Hähnchen mit ital. Kräuterwürzung und geschmolzenen Tomaten
Fischfilets und Garnelen auf mediterranem Gemüse
Gnocchis mit Kirschtomaten und Broccoliröschen,
Rosmarinkartoffeln, Tagliatelle, Knoblauchbohnen, Vanillekarotten

Dessert:

Cantouccinicreme mit Pfirsichen und gerösteten Mandelblättchen
Himbeerlasagne mit Quark-Mascarponecreme, Mango panna cotta mit Ananassalat
pro Person € 33,90 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 € 26,90 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 € 28,90 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:

Serviettenknödelauflauf, Rosenkohl an Speckrahm und Fingermöhren

Dessert:

Frisch vor Ort zubereitet: Kaiserschmarrn mit Apfelkompott und Vanilleeis

Oder Bratapfeltiramisu im Glas

Pro Person € 26,90 zuzügl. MwSt

Servicepersonal vor Ort pro Person und Stunde

€ 35,00

Fingerfood Variationen

ab 40 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
Datteln mit Speck umwickelt und in Cognac mariniert,
Partybrötchen und Mini-Laugengebäck aus der hauseigenen Bäckerei

Warm:

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

dazu: Schwedensalat,
roter Linsensalat mit Cranberries und Karotten
im Glas

Dessertvariationen zur Wahl

Mousse au chocolate auf Cognac-Kirschen
Bayerische Creme oder panna cotta mit Erdbeermark,
Himbeerlasagne mit Quark-Mascarponecreme,
Mangomousse mit Ananas

Je nach Menge und Zusammenstellung

Pro Person ab € 26,90
zuzügl. MwSt



Leihgeschirr inklusive Reinigung:

Große Teller, kleine Teller, tiefe Teller	pro Stück	0,80
Messer, Gabeln, Löffel, kleine Löffelchen, Kuchengabeln,	pro Stück	0,30
Kaffeegeschirr (Tasse, Untertasse, Dessertteller, Gabel, Löffelchen)	pro Gedeck	€ 1,50
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		€	7,00
Weißer oder schwarzer Stofftischdecken incl. Reinigung		€	7,00
Zelt 10 x 4 Meter inklusive Auf- und Abbau		€	300,00
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