

## 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 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,  
Kalbsbraten vom Kahlgründer Milchkalb mit Honig-Rosmarin überglänzt  
diverse Edelfischfilets vor Ort frisch gegrillt,  
Poulardenbrüstchen an leichter Tomatenjus mit Käse überbacken,  
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	€	39,00	



# 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,  
pollo fino von deutschen Hähnchen, Spare Ribs,  
verschiedene Bratwürstchen, diverse Spieße,  
leckere Dips aus eigener Herstellung  
Rosmarinkartoffeln, Gemüse-Fetapäckchen  
Vegane Gemüsetaler, frische Champignons  
Lachssteaks, Zanderfilets und Garnelenspieße gegen Aufpreis



## Dessert:

Dickmilchmousse mit Waldbeercocktail

*je nach Zusammenstellung*

*Pro Person ab € 24,90 zuzügl. MwSt*

Grillmeister pro Stunde

€ 44,00

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

€ 59,00

Profi-Grillpavillon schwer entflammbar mit Dunstabzug

€ 60,00

# Streetfood Style

## Vorspeisen:

Flammkuchenröllchen mit Schinken, Käse und Lauch,  
Caprese-Spieße mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum  
Italienischer Nudelsalat mit Tomaten, Zucchini und Paprika

## 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, frischen Beeren und Vanille-Eis

*Pro Person € 22,90*



Burgertonne leihen und reinigen inklusive Holz € 9,00

Friteuse inklusive Fett leihen und reinigen € 59,00

Grillmeister à € 44,00 pro Stunde

Die Preise verstehen sich 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, oder Putencarpaccio mit Mango und Mozzarella  
bunte Blattsalate mit Balsamico-Dressing  
frisches Stangenweißbrot, Ciabatta, Partybrötchen

## Hauptgerichte:

Schweinefilet nach Saltim bocca Art mit Schinken und Salbei an leichter Weißweinsauce  
Pollo fino Hähnchen mit ital. Kräuterwürzung und geschmolzenen Tomaten  
Doradenfilets auf mediterranem Gemüse  
Gnocchis mit Kirschtomaten und Broccoliröschen,  
Rosmarinkartoffeln, frisches Marktgemüse

## Dessert:

Cantouccinicreme mit Pfirsichen und gerösteten Mandelblättchen  
Himbeerlasagne mit Quark-Mascarponecreme oder Kokos panna cotta (vegan) mit Ananassalat  
pro Person € 34,90 zuzügl. MwSt

# Mediterranes Buffet



*Vollversion ab 30 Personen möglich*

## Vorspeisen:

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

## Hauptgerichte:

Pfannengyros aus der mageren Schweinekeule  
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 € 32,90 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 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 Vanille-Karotten

## Dessert:

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

Pro Person € 28,90 zuzügl. MwSt  
Servicepersonal vor Ort pro Person und Stunde € 39,00

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	€ 1,50
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 Dienstag geschlossen

Mittwoch und Donnerstag 7.30 Uhr bis 12.30 Uhr,

Freitag durchgehend von 7.30 Uhr bis 17.00 Uhr

Samstag 7.30 Uhr bis 12.30 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 € 39,00 pro Person und Stunde. Küchenchef und Metzgermeister € 44,00, gelernte Bedienungen kosten € 39,00 pro Stunde.

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

Kühlanhänger	Wochenende	€	160,00
Bistro-Stehtische	Stück	€	13,00
Stehtischhussen inklusive Reinigung		€	7,00
Weißer oder schwarzer Stofftischdecken incl. Reinigung		€	7,00
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	€	9,90
ital Rotwein Primitivo	0,7l Flasche	€	8,90
fränkischer Wein vom Winzer trocken, halbtrocken	0,7l l Flasche	€	9,90

Die Preise verstehen sich zuzüglich gesetzl. MwSt.

Bestellungen können bis einen Monat vor der geplanten Feier kostenlos storniert werden. Die genaue Personenzahl erbitten wir bis spätestens 7 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