

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
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,
Pouardenbrüstchen an leichter Tomatenjus mit Käse überbacken,
aus der vegetarischen Küche:
Gnocchis mit mediterranem Gemüse und frischen Kräutern
Pariser Grillkartoffeln, Serviettenknödelauflauf
frisches Marktgemüse

Desserts:

Kokos pannacotta mit Ananassalat, getrüffelte Mousse au chocolate,
Obstplatte mit frischen Früchten der Saison

Am späten Abend:

Hutzelgründer Salamisticks und Käsevariationen mit Butter und Brot

Fachpersonal vor Ort

pro Person € 39,90 zuzügl. MwSt.
pro Person und Stunde € 49,00



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: Leckeres vom Schwein, Hüfte u. Entrecote vom
Rind, pollo fino von deutschen Hähnchen,
Spare Ribs, verschiedene Bratwürstchen,
Rosmarinkartoffeln, Grillkäse mit Chilli oder Kräutern
frische Champignons leckere Dips aus eigener Herstellung
Senf, Ketchup
Lachssteaks, Zanderfilets und Garnelenspieße gegen Aufpreis



Dessert:

Dickmilchmousse mit Waldbeercocktail

je nach Zusammenstellung

Pro Person ab € 28,90 zuzügl. MwSt

Grillmeister pro Stunde

€ 49,00

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

€ 69,00

Profi-Grillpavillon schwer entflammbar mit Dunstabzug

€ 60,00

Streetfood Style

Vorspeisen:

Caprese mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum
Zucchinirollchen mit Feta gefüllt, frisches Baguette
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
Hausgemachte Gemüsetaler mit leckerem Knobi-Dip, Gunzemicher Bratwurst
frische Pommes rot, weiß, Guacamole, sour cream

Dessert auf der Feuertonne zubereitet:

Pancakes mit Ahornsirup, frischen Beeren und Vanille-Eis

Pro Person € 26,90



Burgertonne leihen und reinigen inklusive Holz € 69,00

Friteuse inklusive Fett leihen und reinigen € 69,00

Grillmeister á € 49,00 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,
geräuchertes Schweinefilet auf Wildkräutersalat mit Granatapfel und Mango
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
Osso bucco von der Kalbshaxe mit geschmortem Gemüse
Spinatknödel mit zerlassener Butter und Parmesan
Rosmarinkartoffeln, Pasta, frisches Marktgemüse

Dessert:

Cantouccinicreme mit Pfirsichen und gerösteten Mandelblättchen
Himbeerlasagne mit Quark-Mascarponecreme oder Kokos panna cotta (vegan) mit Ananassalat
pro Person € 36,90 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 „Napoli“ mit Gemüse und Tomaten
Rosmarinkartoffeln,

Dessert. Griechischer Joghurt mit karamelisierten Nüssen und Honig,

pro Person € 27,90 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 oder kleine Gemüsetaler,

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 € 3,00



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: Kaspreßknödel

Beilagen:

Butterspätzle, hausgemachte Klöße, Rosenkohl an Speckrahm und Vanille-Karotten

Dessert:

Frisch vor Ort zubereitet: Kaiserschmarrn mit Apfelkompott und Vanilleeis

Oder Bratapfeltiramisu im Glas

Pro Person € 29,90 zuzügl. MwSt

Servicepersonal vor Ort pro Person und Stunde

€ 49,00

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	€ 2,00
Gläser divers	pro Stück	0,50

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 ist von Montag bis Samstag im Laufe des Vormittags oder nach Absprache Möglich.

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 € 45,00 pro Person und Stunde. Küchenchef, Grillmeister und Metzgermeister € 49,00

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

Kühlanhänger	Wochenende	€	160,00
Bistro-Stehische	Stück	€	16,00
Stehischhussen inklusive Reinigung		€	8,00
Weißer oder schwarzer Stofftischdecken incl. Reinigung		€	8,00
Faltpavillon schwarz 6x3 Meter, stabile Ausführung		€	60,00
Grillpavillon mit Dunstabzug schwarz 3x3 Meter		€	60,00
Faltpavillon neu schwarz 8x4 mit Seitenteilen mit Fenstern		€	150,00
Lichterkette bunt incl. Leuchtmittel ca. 10 m		€	20,00
Baby-Lichterkette LED in weiß		€	10,00
Curry-Wurst-Schneider		€	15,00
gewerbl. Kaffeemaschine 2,2 Liter mit 2 Pumpkannen		€	30,00
große Bratpfanne rund mit Gashocker		€	30,00
Sekt-, Bier-, Saft-, Weingläser	Stück	€	0,50

Getränke-Auswahl bieten wir auf Kommission. Preise auf Anfrage

Hauswein rot und weiß

Sekt Schloß Triefenstein

Diverse regionale Softdrinks und Biere

Die Preise verstehen sich zuzüglich gesetzl. MwSt.

Reine Lebensmittelbestellungen werden mit 7 % MwSt. abgerechnet.

Werden weitere Leistungen, wie Geschirr, Personal, Tischdecken, Hussen, Dekoration oder Ähnliches in Anspruch genommen, muss für die gesamte Rechnung 19 % berechnet werden.

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