

Wir freuen uns sehr über Ihr Interesse
an unserem Partyservice!

Unsere Empfehlung...

***Wann immer Sie Gäste erwarten - zu Firmenjubiläen,
zu Geburtstagsfeiern oder zu sonstigen Familienfeiern,
im Haus, im Garten oder in Ihrem Betrieb.***

***Ob Sie Ihre Gäste mit einem kalten oder warmen
Buffet verwöhnen wollen - sehr gerne sind wir Ihnen behilflich.***

***Auf den folgenden Seiten finden Sie einige Vorschläge
aus unserem reichhaltigen Repertoire, dass Sie sicherlich
neugierig machen wird. Diese Auswahl ist nur ein
Auszug aus unserem breitgefächerten Angebot.***

***Gerne beantworten wir Ihnen Ihre Fragen zu weiteren
Vorschlägen und stellen mit Ihnen gemeinsam das Passende
für Ihr geplantes Fest zusammen.***

Leckere Halbe-Brötchen (ab 10 Stück)

• verschiedenen Wurstsorten und / oder vegetarisch	Stück	€	2,20
• verschiedenen Braten- und / oder Schinkensorten	Stück	€	2,50
• Räucherlachs oder Forellenfilet	Stück	€	3,10
• Käsespezialitäten mit Brie und / oder Schnittkäse	Stück	€	2,30

Edle Canapés (Weiß- oder Roggenbrot ab 10 Stück je Sorte)

• Lachsmousse	Stück	€	2,75
• gebratener Garnele auf Avocadocreme	Stück	€	2,75
• Parmaschinken & Parmesan	Stück	€	2,75
• gebratene Entenbrust auf Chutney	Stück	€	2,75
• Ziegenkäse mit Feige	Stück	€	2,75
• Antipasti mit Pesto	Stück	€	2,50

Feines Fingerfood (ab 10 Stück je Sorte)

• Croustade Törtchen Athen mit Frischkäse Schinkencreme	Stück	€	3,00
• Tramezzini-Röllchen Roma mit Schinken-Mozzarella & Pesto	Stück	€	3,00
• Tortilla Würfel mit Schinken	Stück	€	3,00
• Tortilla Würfel vegetarisch	Stück	€	2,60
• Spießchen mit Pilze & Prosciutto	Stück	€	2,40
• Spießchen mit Hackbällchen & Gemüse	Stück	€	2,40
• Spießchen mit Gemüsebällchen	Stück	€	2,40
• Brotpraline mit Schafskäsefüllung	Stück	€	2,50
• Lachstartar auf knusprigen Kartoffeltaler	Stück	€	4,60
• Lammfilet auf knusprigen Kartoffeltaler	Stück	€	4,60
• Matjesfilet auf knusprigen Kartoffeltaler	Stück	€	4,60
• Entenbrust auf knusprigen Kartoffeltaler	Stück	€	4,60

Köstlichkeiten (ab 10 Stück je Sorte)

• Hot - Spice im Ananasring auf Pumpnickel	Stück	€	2,60
• Hähnchenspieß	Stück	€	3,00
• Paprikaschiffchen mit Fetakäse	Stück	€	2,60
• Tapas - Cherry Zwiebeln auf Spieß	Stück	€	1,80

Herrliche Leckereien im Glas (ab 10 Stück je Sorte)

• Grüner Spargel Carpaccio mit Bärlauch-Pesto (saisonal)	Stück	€	4,60
• Tomatengelee, Mascarpone Joghurt-Mousse, Pesto Garnele	Stück	€	4,00
• Melonen - Gurkensalat mit Kasslerspieß	Stück	€	3,70
• Ananas - Krautsalat mit Bündner-Fleisch	Stück	€	3,70

Göttliche Vorspeisen (ab 10 Personen je Sorte)

Mozzarella-Bällchen-Spießchen

mit Baby Tomaten	Stück	€	2,70
------------------	-------	---	-------------

Käsespießchen

klein	Stück	€	1,80
groß	Stück	€	2,70

Parmaschinken

auf Honig-Melonen-Schiffchen	pro Person	€	4,50
------------------------------	------------	---	-------------

Ente Balsamico

Entenbrust rosa gebraten, in Balsamessig und gebratenem Wurzelgemüse eingelegt	pro Person	€	6,80
-----------------------------------------------------------------------------------	------------	---	-------------

Vitello - Tonato

gekochtes, dünnes Kalbfleisch mit Thunfisch - Sauce	pro Person	€	7,70
-----------------------------------------------------	------------	---	-------------

Mozzarella mit Tomaten

eingelegt mit frischem Basilikum	pro Person	€	4,60
----------------------------------	------------	---	-------------

Antipasti Platte

mit Salami, Schinken und Antipasti – marinierte Spezialitäten	pro Person	€	8,80
---------------------------------------------------------------	------------	---	-------------

Carpaccio

hauchdünnes Rinderfilet mit Balsamico, Nussöl, Parmesankäse	pro Person	€	8,80
-------------------------------------------------------------	------------	---	-------------

Fischplatte

hausgebeizter Räucherlachs, Forellenfilet, Krabben und Scampi	pro Person	€	7,20
---------------------------------------------------------------	------------	---	-------------

Käseplatte

Käse - Leckereien mit Obstgarnitur	pro Person <u>ab</u>	€	4,80
------------------------------------	----------------------	---	-------------

Leckere Eintöpfe & Suppen (ab 15 Personen je Sorte)

• Kartoffelsuppe mit gebratenem Dörrfleisch	pro Person	€	3,70
• Gemüsesuppe	pro Person	€	3,70
• Nudelsuppe – Rinderkraftbrühe mit Einlage	pro Person	€	3,50
• Tomatencremesuppe	pro Person	€	3,70
• Hühnersuppe gebunden, mit Champignons und Pfifferlingen	pro Person	€	3,70
• Broccolisuppe	pro Person	€	3,90
• Chili ConCarne	pro Person	€	5,20
• Gulaschsuppe	pro Person	€	5,20
• Bohneneintopf (griechische Art)	pro Person	€	5,20

Frische Salate (ab 10 Personen je Sorte)

Italienische Salatplatte

dazu Schinken, Käse und Oliven - Kräutervinaigrette pro Person € 4,60

Grüner Salat

mit Rohkostspalten und zwei verschiedene Dressing pro Person € 3,60

Bohnensalat süß-sauer

mit Kassler – Rahmsülze pro Person € 5,20

Krautsalat

mit Speck oder Kräutern je KG Preis auf Anfrage

Geflügelsalat

mit Orangenfilets und Spargelspitzen je KG Preis auf Anfrage

Nudelsalat klassisch

(oder auch nach italienischer Art – leicht scharf) je KG Preis auf Anfrage

Hausmacher Kartoffelsalat

nach schwäbischer oder Pfälzer Art je KG Preis auf Anfrage

Kalte Platten und Buffets (ab 10 Personen je Sorte)

Delikatess - Aufschnitt - Platte

mit verschiedenen Braten-, Schinken und Aufschnittspezialitäten pro Person € 7,40

Schwarzwälder Vesperbrett

verschiedene Hausmacher- Wurstsorten, Kassler,
Grill - Schinken, Schwarzwälder Schinken pro Person € 8,40

Schinkenplatte

„Alles rund um den Schinken“ gekocht und/oder roh pro Person € 9,40

Fortsetzung „Kalte Platten und Buffets“ (ab 10 Personen je Sorte)

Bratenplatte

verschiedene Braten – Spezialitäten, z.B. Schweinenacken, -filet,
gefüllt oder natur, Grill – und Putenbraten sowie Kassler

pro Person € 9,20

Kunzelmann's Vesperplatte

Frikadellen klein, Schnitzelchen kalt, Hähnchenkeulen,
Grillschinken, Bratwürstchen in Blätterteig

pro Person € 7,80

Snack - Platte

Entenbrust gebraten, Gemüsetäschchen, Lachs geräuchert
Gambas, Roastbeef, hausgemachter Frischkäse

pro Person € 10,40

Verschiedene Braten (ab 10 Personen je Sorte)

Spießbraten (vom Kamm) mit leckerer Sauce

pro Person ab € 5,60

Schweinefilettopf

in Cognac-, Pfeffer-, oder Pilzrahmsauce

pro Person ab € 10,90

Toskanafilet

Schweinefilet mit Mozzarella gefüllt

pro Person ab € 10,90

Krustenbraten mit leckerer Sauce

pro Person ab € 7,40

Schweinelende lecker gefüllt oder im Speckmantel

pro Person € 9,50

Spanferkel geschmort

aus dem Rücken- oder Schinkenstück mit Biersauce

pro Person € 8,90

Champignon - Schnitzel

pro Person € 7,40

Schnitzel (groß)

pro Person € 4,60

Kassler im Blätterteig

pro Person € 7,20

Rinderbraten mit Bratensauce

pro Person € 9,50

Kalbsbraten mit Madagaskar-Sauce

pro Person € 11,80

Fortsetzung „Verschiedene Braten“ (ab 10 Personen je Sorte)

Kalbsgulasch

in Pilz - Rahmsauce *pro Person* € **9,50**

Kalbsinvoltini

gefüllt mit Spinat & Pilzen in Rahm *pro Person* € **9,20**

Hähnchenkeulen

gefüllt mit Gemüse oder Pilzen *pro Person ab* € **4,20**

Hähnchenbrust

auf Blattspinat oder italienischer Art pikant gewürzt *pro Person* € **9,20**

Putenragout

pro Person € **8,70**

Putensteak Italia

mit Mozzarella und Schinken in Tomatensauce *pro Person* € **8,70**

Putenbraten

mit Gemüse gefüllt in Rahmsauce *pro Person* € **9,20**

Lammschmorbraten

mit Rosmarin- oder Rotweinsauce *pro Person ab* € **11,80**

Schlemmereien für die Party (ab 10 Personen je Sorte)

- *Schnitzelchen klein (Schweinefleisch)* *pro Person* € **3,00**
- *Schnitzel groß (Schweinefleisch)* *pro Person* € **4,60**
- *Putenschnitzel klein* *pro Person* € **3,00**
- *Putenschnitzel groß* *pro Person* € **4,50**
- *Party-Frikadelle klein* *pro Person* € **1,40**
- *Frikadelle Praline mittel* *pro Person* € **1,90**
- *Frikadelle groß* *pro Person* € **3,00**
- *Lasagne Bolognese, Lachs oder Gemüse* *pro Person* € **7,20**
- *Schwäbische Spätzlepfanne* *pro Person* € **7,30**
- *Ungarische Gulaschpfanne* *pro Person* € **7,30**
- *Kassler Pfanne* *pro Person* € **7,30**
- *Shanghai - Huhn - Pfanne* *pro Person* € **7,00**
- *Schlemmerpfanne "Gourmet" (Schweinefleisch)* *pro Person* € **8,30**
- *Fleischpfanne Valencia (Kalbfleisch)* *pro Person* € **9,80**
- *Schweinefleischpfanne mit Mandeln* *pro Person* € **8,60**
- *Pfefferfleisch vom Schwein* *pro Person* € **8,60**
- *Lachspfanne Andalusia* *pro Person* € **8,60**
- *Vegetarische Gemüsepfanne Rustika* *pro Person* € **5,10**

Buffet - Vorschläge (ab 15 Personen je Buffet)

Buffet „Hessen“ (3995)

rohe Schinken mit Melone
Forellenfilet, Lachs geraucht und gebeizt
Krabbencocktail
Marinierte Scampi
Medaillon vom Schwein mit leckerer Sauce
Hähnchenbrust mit Blattspinat
Salate aus unserer reichhaltigen Salattheke
frisches Brot und Butter

pro Person **€ 24,80**

Buffet „Italienisch“ (3981)

Mozzarella mit Tomaten oder Zucchini-Röllchen mit Parmaschinken
Antipasti: eingelegtes Gemüse, Vitello Tonato
Toskanafilet mit Nudeln oder Hähnchenbrust in Gemüse-Tomaten-Sauce
Tiramisu, verschiedenen Käse
und Ciabatta (italienisches Brot)

pro Person **€ 19,50**

Buffet „Kalt / Warm“ (3902)

Forellenfilet, hausgebeizter Lachs
roher Schinken mit Melone drei verschiedene Salate nach Wahl
Schnitzelchen und Schweinebraten oder Krustenbraten mit Beilagen
Brot und leckeres Dessert

pro Person **€ 22,60**

Bauern Buffet - kalt / warm (3904)

Hausmacher Wurstspezialitäten
Odenwälder „Kochkäse“ und „Handkäse mit Musik“
Speckkartoffelsalat und Krautsalat
Krustenbraten warm und Bratwürste
dazu frisches Bauernbrot

pro Person **€ 18,50**

Buffet „Vier Jahreszeiten“ (3912)

Partyfrikadellen klein
Tomaten mit Mozzarella & Basilikum
Medaillons in Gorgonzola-Sauce dazu Nudeln
Saftiger Nackenbraten an einer Biersauce mit Kartoffelchen
Rucolasalat mit Cherry-Tomaten und Dressing
leckeres Dessert nach Absprache
frisches Brot und Butter

pro Person **€ 24,80**

Verschiedene Beilagen (in Verbindung mit Buffet und Braten)

• Kartoffel - Gratin	pro Person	€	3,20
• Nudeln	pro Person	€	2,50
• Schwäbische Spätzle	pro Person	€	2,50
• Reis	pro Person	€	2,00
• Kleine Schwenkkartoffeln	pro Person	€	3,70
• Gemüseplatte	pro Person <u>ab</u>	€	4,50

Zauberhafte Dessert (nur in Verbindung mit Menü / Buffet / Gericht)

• Tiramisu	pro Person	€	4,00
• Vanille- oder Schokomousse	pro Person	€	3,00
• Cappuccino - Creme	pro Person	€	3,80
• Zitronen - Creme mit frischen Früchten	pro Person	€	4,50
• gedünstete Rotweibirne mit Mousse au Chocolat	pro Person	€	3,80
• Vanille Mousse mit Waldbeere und Biskuit	pro Person	€	3,80
• Riesling Mousse mit Stachelbeerkompott	pro Person	€	3,80
• Obstsalat	pro Person	€	4,00

Freundliches Personal

Für anfallende Serviceleistungen durch unser Personal (Ausgabe, Bedienung, Koch, etc.) berechnen wir **EUR 35,00 Stunde / Person an Werktagen** (an Wochenenden und Feiertagen mit Zuschlag, je nach Aufwand).

Geschirr, Besteck und Gläser (nur in Verbindung mit Menü / Buffet / Gericht)

	<u>Tagesmietpreis</u>	<u>Spülaufschlag</u>	<u>Verlust</u>
Teller, 24 cm	€ 0,40	€ 0,10	€ 3,00
Teller, 19 cm	€ 0,30	€ 0,10	€ 2,50
Suppenteller	€ 0,30	€ 0,10	€ 3,00
Suppenschale	€ 0,30	€ 0,10	€ 2,50
Kaffee - Tasse	€ 0,15	€ 0,10	€ 1,30
Messer & Gabel	€ 0,20	€ 0,15	€ 2,50
Suppen - Löffel	€ 0,15	€ 0,10	€ 1,30
Kaffee - Löffel	€ 0,10	€ 0,10	€ 1,00
Kuchen - Gabel	€ 0,10	€ 0,10	€ 1,00

Bei Gläserbedarf und deren Vielfalt, bitten wir zusätzliche anzufragen!

Allgemeines

*Alle vorgenannten Preise verstehen sich **inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer**.*

Für die Anlieferung innerhalb Bensheim berechnen wir Ihnen eine Pauschale, die von der jeweiligen Entfernung und Anlieferungszeit abhängig ist. Außerhalb vom Stadtgebiet Bensheim berechnen wir nach zeitlichem Aufwand.

Bei erscheinender unserer neuen Preisliste, verlieren alle hier aufgeführten Preise ihre Gültigkeit. Bei Überschreitung des Zeitraumes von 90 Tagen zwischen Auftragsannahme und Veranstaltungsbeginn behalten wir uns vor, eine Preisänderung vorzunehmen.

*Die **verbindliche Bestellung** mit Angaben zur Personenzahl muß **mindestens 5 Werktage vor dem geplanten Termin, für Sonn- & Feiertagsterminen mindestens 10 Werktage** bei uns eingehen, um einen reibungslosen Ablauf zu gewähren.*

*Bei **Stornierung** von bereits erteilten, verbindlichen Bestellungen behalten wir uns vor folgende **Staffelungen des Bestellwertes in Rechnung zu stellen**:*

- 14 Tage vor dem vereinbarten Liefertermin 30%
- 7 Tage vor dem vereinbarten Liefertermin 50%
- 2 Tage vor dem vereinbarten Liefertermin 75 %

*An den **Wochenenden und Feiertagen** richten wir Ihnen alle in der Preisliste befindlichen Speisen **ab einem Mindestrechnungsbetrag EUR 300,00**. Bei Unterschreitung erlauben wir uns einen Zuschlag zu berechnen.*

Sind Sie neugierig geworden?

Zögern Sie nicht und rufen Sie uns unter der Telefon Nummer (06251) 2603 an oder senden uns eine E-Mail an info@metzgerei-kunzelmann.de. Gerne besprechen wir gemeinsam mit Ihnen Ihre kulinarischen Wünsche und unterbreitet dann entsprechende Vorschläge und ein dazugehöriges Komplett - Angebot.

Der Partyservice der Metzgerei Kunzelmann ist seit Jahrzehnten in der Region Bergstraße ein Synonym für Qualität auf höchstem Niveau. Durch die jahrelange Erfahrung können wir Ihnen schon heute einen gelungenen Beitrag zu Ihrem Feste und ein hohes Maß an Zufriedenheit Ihrer Gäste versichern.

(Stand: Januar 2020)