



***Weil's Partyservice,
weil's besser schmeckt***

**Metzgerei Weil GmbH
Bierothstraße 2 in 55126 Mainz-Finthen
Telefon: 0 6131 / 40204
Fax: 06131 / 479251
Email: info@metzgerei-weil.com
Web: www.metzgerei-weil.com**

**Wir beliefern Sie gerne mit unserem Partyservice,
von Montag bis Samstag
An Sonn & Feiertagen kein Partyservice**

Preisliste 2019

Weil's Partyservice, weil's besser schmeckt

Belegte ½ Brötchen mit Garnitur min. Bestellmenge 10 Stück

Auf Schnittbrötchen belegt

- mit Aufschnitt, Hausmacher Wurst / –Salami, Mett 1,50€
- mit Braten (Kassler, Schweinebraten, Roastbeef),
Edelsalami, gekochter/roher Schinken, Putenbrust, Käse 1,60€

Belegte ½ Brötchen mit Garnitur min. Bestellmenge 10 Stück

Auf Roggen, Körner, Sesam, Ciabatta oder Mohnbrötchen belegt

- mit Aufschnitt, Hausmacher Wurst / -Salami, Mett 1,70€
- mit Braten (Kassler, Schweinebraten, Roastbeef)
Edelsalami, gekochter/roher Schinken, Putenbrust, Käse 1,90€
- Lachsbrötchen 1,90€

Belegte Häppchen mit Garnitur min. Bestellmenge 10 Stück

Auf Weißbrot belegt

- mit Aufschnitt, Hausmacher Wurst / –Salami, Mett 1,50€
- mit Braten (Kassler, Schweinebraten, Roastbeef),
Edelsalami, gekochter/roher Schinken, Putenbrust, Käse 1,60€
- Lachshäppchen 1,90€

Belegte Häppchen mit Garnitur min. Bestellmenge 10 Stück

Auf Körnerstange belegt

- mit Aufschnitt, Hausmacher Wurst / -Salami, Mett 1,70€
- mit Braten (Kassler, Schweinebraten, Roastbeef)
Edelsalami, gekochter/roher Schinken, Putenbrust, Käse 1,90€
- Lachshäppchen 2,00€

Fingerfoods

- Hackbällchen
 - kl. Schnitzelchen
 - Bratwurst in Blätterteig
 - Hähnchennuggets
 - Schinkentaschen
 - Fleischspieße süßsauer
 - frisches Gemüse dazu verschiedene Dips
 - Gourmetsnacks
- pro Person 8,00€

Belegte Platten

- Vesperplatte- Hausmacher Wurst, Roher Schinken, Salami, Mett Hausmacher Wurst, Kassler
- pro Person ab 6,00€

Bratenplatte

- z. B. mit Roastbeef, Geflügel, Schweinefilet
- pro Person 6,00–7,00€

Feinschmecker-Buffer

- erlesene Braten, Fisch, Salate sowie Käse
- pro Person 6,00–12,00€

Alle Platten sind appetitlich angerichtet und mit einer Garnitur versehen.
Wenn Sie noch andere Ideen oder Vorschläge haben sprechen Sie uns gerne darauf an.

Wir rechnen ca. 200 g Verzehrmenge pro Person

Suppen

- | | Preis/Portion |
|--|---------------|
| • Broccoli-Creme-Suppe, Lauchsuppe mit Hackfleisch, Kartoffelsuppe mit Steinpilzen, Gyrossuppe | 3,50€ |
| • Rinderkraftbrühe mit Markklößchen | 3,00€ |

Vorspeisen

	Preis/Portion
• Lachs oder Forelle mit Sahnemeerrettich	5,00€
• Krabbencocktail	5,00€
• sowie luftgetrockneter Schinken mit Melone	5,00€
• Tomaten mit Mozzarella	3,50€
• Vitello Tonnato Rosa gebr. Kalbfleisch mit cremiger Thunfischsauce	5,00€
• Italienisches Antipasti Gegrillte Paprika, Zucchini, Auberginen, Champignons, mariniert mit mediterranen Kräutern, Balsamico und feines Olivenöl	4,50€

Spezialitäten aus Italien

	Preis/Portion
• Hausgemachte Lasagne	5,50€

Spezialitäten, vegetarisch

	Preis/Portion
• Hausgemachte Gemüselasagne	5,50€
• Hausgemachte Bratlinge	3,00€

Spezialitäten vom Schweinefilet

	Preis/Portion
• Schweinemedallions mit frischer Champignonsauce	7,50€
• Schweinemedallions mit Pfifferlingsauce	7,50€
• Schweinemedallions mit Pfeffersauce	7,50€

Spezialitäten vom Schwein

- Geschmorte Schweinebäckchen
- Schweineroulade mit Walnussfüllung
- Schweinebraten in Rahmsauce
- Broccoli-Braten mit Kräuterbutter (vom Kamm gefüllt im Senfmantel)
- Früchte-Braten (vom Kamm mit beschwipsten Früchten)

- Knoblauch-Pfefferbraten (vom mageren Schweinerücken)
- Bayrischer Krustenbraten (herzhaft, saftig vom Kamm)
- Grillschinken (saftig vom Grill)
- Schweizer Braten (vom Kamm mit Schinken und Käse gefüllt und mit creme freche überbacken) Preis/Portion 7,50€

Spezialitäten vom Geflügel

- | | Preis/Portion |
|--|---------------|
| • Putenröllchen | 7,00€ |
| • Putenbrust in Currysauce | 7,00€ |
| • Putengeschnetzeltes, süßsauer od. Currysauce | 7,00€ |
| • Hähnchenbrust in Toskanasauce | 7,00€ |
| • Hähnchenbrustfilet, gefüllt mit Broccoli | 6,50€ |
| • Hähnchenschenkel | 2,00€ |
| • Hähnchenschnitzel | 3,00€ |

Spezialitäten vom Rind

- | | Preis/Portion |
|--|---------------|
| • Roastbeef in Knoblauch-Pfeffer im Ganzen (englisch gebraten) | 10,00€ |
| • Tafelspitz gepökelt mit Meerrettichsauce | 8,00€ |
| • Rinderbraten in Burgundersauce | 8,00€ |
| • Sauerbraten, Hausmacher Art | 8,00€ |
| • Rinderroulade in feiner Bratensauce | 8,00€ |

Spezialitäten vom Spanferkel

- Spanferkel (entbeint und gefüllt) im Ganzen gegrillt

für 30 Personen 250,00€
 für 40–50 Personen 300,00€
- Spanferkel-Rollbraten Preis/Portion 7,00€

Spezialitäten vom Lamm

Preis/Portion

- Lammkeule, römische Art 9,00€

Spezialitäten vom Hirsch

- Hirschgulasch 9,00€

Spezialitäten vom Fisch

- Lachs in Champagner-, Riesling-, Senf- oder Kräutersoße mit Reis oder Wildreis 9,00€

Salate Buffet

- Waldorfsalat
- Lauchsalat
- Krautsalat
- Mais-Paprika-Salat
- Kartoffelsalat
- Griechischer Bauern Salat
- Gurkensalat
- Tortellinisalat
- Putenbrust in Currysauce
- Nudelsalat
- Rindfleischsalat
- Geflügelsalat
- Spaghettisalat mit Parmesankäse
- Eiersalat
- Heringssalat
- Krabbencocktail

Preis/Portion 4,50€

Beilagen

	Preis/Person
• Kartoffelgratin (geschichtet mit Sahne und creme fraiche überbacken)	2,50€
• Kartoffel-Zucchini-Gratin	3,00€
• Rosmarinkartoffeln	2,50€
• Spätzle	2,00€
• Kartoffelknödel	3,00€
• Reis	1,50€

Gemüse

	Preis/Person
• Gemüseplatte der Saison	3,00€

Backwaren

	Preis/Person
• Brot, Brötchen, Brezel oder Blätterteigwaren	1,50€

Dessertauswahl

• feine Sektkreme	
• Mascarpone Creme	
• Früchte-Tiramisu	
• Schokoladensahne	
• Champagnermousse mit Erdbeeren	
• Sauerrahmcreme mit Himbeerpüree	
• Mousse de chocolaté	
• Mousse de vanille	
• Panna cotta	
• Stracciatella	
• Rote Grütze mit Vanillesauce	
• Rotweibirne	
• Tiramisu	
• Obstsalat	Preis/Portion 3,00 €-5,00€
• Käseplatte mit verschiedenen Sorten	2,50–4,00€

Unsere Menüvorschläge
für eine Gesellschaft ab 20 Personen

	Preis/Person
<u>Menü I</u>	
• Spießbraten mit Zwiebelsauce, Kartoffelsalat, Krautsalat und Brötchenkorb	8,50€
<u>oder</u>	
• gefüllter Schweinebraten in Rahmsauce mit Gemüse und Kartoffelgratin oder Spätzle	8,50€
<u>Menü II</u>	
• 3 versch. Sorten Fleisch mit Sauce Kartoffelgratin, Spätzle oder Reis 3 versch. Salate der Saison mit Brotkorb	17,00€
<u>Menü III</u>	
• Vorspeise oder Suppe (siehe unser Angebot) 3 versch. Sorten Fleisch oder Fisch Kartoffelgratin, Spätzle und Reis, Gemüse der Saison, 3 versch. Salate der Saison mit Brotkorb	20,00-23,00€
<u>Menü IV</u>	
• wie Menü III plus 2 versch. Desserts	23,00-25,00€
<u>Menü V</u>	
• wie Menü IV plus verschiedene Käsesorten	25,00–27,00€

kleine Gerichte ab 20 Personen

	Preis/Person
• Gulaschsuppe (250 g)	2,50€
• Gulaschsuppe (300 g) mit Brötchen	3,50€
• paniertes Schnitzel (180 – 200 g) mit Jägersauce, Zigeuner- oder Rahmsauce	pro Stück 4,00€ + 0,50€
• Fleischkäse, Zwiebel- oder Pizzafleischkäse	3,00€
• Gulasch (300 g) mit Nudeln	7,50€
• gegrillte Hinterhaxe vom Schwein	4,00€
• Hacksteak in Zwiebelsauce	3,00€

- Im Umkreis von 10 km und einem Auftragswert von mehr als 400,00€ ist die Anlieferung im Preis enthalten!
- Unter einem Bestellwert von 400,00€ berechnen wir für die Lieferung 20,00€ sowie für die Abholung ebenfalls 20,00€!
- Sollte das Geschirr noch im schmutzigen Zustand sein, dann berechnen wir für die Reinigung 1,00€/Person!

**Wir garantieren für die Frische und Qualität unserer
Produkte zum Lieferzeitpunkt.**

**Eine weitere Garantie für die Haltbarkeit können wir
aufgrund der sich unserem Einfluss entzogenen Behandlung,
Kühlung und Lagerung nicht übernehmen.**

