



***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

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 1,60€
- mit Braten (Kassler, Schweinebraten, Roastbeef),
Edelsalami, gekochter/roher Schinken, Putenbrust, Käse 2,00€

Belegte ½ Brötchen mit Garnitur min. Bestellmenge 10 Stück

Auf Roggen, Körner, Sesam, Ciabatta oder Mohnbrötchen belegt

- mit Aufschnitt, Hausmacher Wurst / -Salami, Mett 1,80€
- mit Braten (Kassler, Schweinebraten, Roastbeef)
Edelsalami, gekochter/roher Schinken, Putenbrust, Käse 2,00€
- Lachsbrötchen 2,30€

Belegte Häppchen mit Garnitur min. Bestellmenge 10 Stück

Auf Weißbrot belegt

- mit Aufschnitt, Hausmacher Wurst / –Salami, Mett 1,60€
- mit Braten (Kassler, Schweinebraten, Roastbeef),
Edelsalami, gekochter/roher Schinken, Putenbrust, Käse 1,70€
- Lachshäppchen 2,00€

Belegte Häppchen mit Garnitur min. Bestellmenge 10 Stück

Auf Körnerstange belegt

- mit Aufschnitt, Hausmacher Wurst / -Salami, Mett 1,80€
- mit Braten (Kassler, Schweinebraten, Roastbeef)
Edelsalami, gekochter/roher Schinken, Putenbrust, Käse 2,00€
- Lachshäppchen 2,20€

Fingerfoods

- Hackbällchen, kl. Schnitzelchen, Bratwurst in Blätterteig, Hähnchennuggets, Schinkentaschen, Fleischspieße süßsauer, frisches Gemüse dazu
verschiedene Dips pro Person 9,00€

Belegte Platten

- Vesperplatte- Hausmacher Wurst, Roher Schinken, Salami, Mett Hausmacher Wurst, Kassler pro Person ab 7,50€

Bratenplatte

- z. B. mit Roastbeef, Geflügel, Schweinefilet pro Person 8,00–10,00€

Feinschmecker-Buffer

- erlesene Braten, Fisch, Salate sowie Käse pro Person 10,00–15,00€

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 | 4,00€ |
| • Rinderkraftbrühe mit Markklößchen | 3,50€ |

Vorspeisen

- | | Preis/Portion |
|---|---------------|
| • Lachs, Forelle, Krabbencocktail mit Sahnemeerrettich sowie luftgetrockneter Schinken mit Melone | 6,00€ |
| • Tomaten mit Mozzarella | 4,00€ |

- Vitello Tonnato
- Rosa gebr. Kalbfleisch mit cremiger Thunfischsauce 6,00€
- Italienisches Antipasti Gegrillte Paprika, Zucchini, Auberginen, Champignons, mariniert mit mediterranen Kräutern, Balsamico und feines Olivenöl 5,50€

Spezialitäten aus Italien

- Hausgemachte Lasagne Preis/Portion
6,50€

Spezialitäten, vegetarisch

- Hausgemachte Gemüselasagne Preis/Portion
6,50€
- Hausgemachte Bratlinge 3,50€

Spezialitäten vom Schweinefilet

- Schweinemedallions mit frischer Champignonsauce Preis/Portion
8,50€
- Schweinemedallions mit Pfifferlingsauce 8,50€
- Schweinemedallions mit Pfeffersauce 8,50€

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 8,00€)

Spezialitäten vom Geflügel

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

Spezialitäten vom Rind

	Preis/Portion
• Roastbeef in Knoblauch-Pfeffer im Ganzen (englisch gebraten)	12,00€
• Tafelspitz gepökelt mit Meerrettichsauce	9,00€
• Rinderbraten in Burgundersauce	9,00€
• Sauerbraten, Hausmacher Art	9,00€
• Rinderroulade in feiner Bratensauce	9,00€

Spezialitäten vom Spanferkel

• Spanferkel (entbeint und gefüllt) im Ganzen gegrillt	Ab 300,00€
• Spanferkel-Rollbraten	Preis/Portion 8,00€
•	

Spezialitäten vom Lamm

	Preis/Portion
• Lammkeule, römische Art	10,00€

Spezialitäten vom Hirsch

• Hirschgulasch	10,00€
-----------------	--------

Spezialitäten vom Fisch

- Lachs in Champagner-, Riesling-, Senf- oder Kräutersoße mit Reis oder Wildreis 10,00€

Salate für das warme Buffet

- Waldorfsalat, Lauchsalat, Krautsalat, Mais-Paprika-Salat, Kartoffelsalat, griechischer Salat, Gurkensalat 5,00€
- Preis/Portion

Salate für das kalte Buffet

- Tortellinisalat,
 - Putenbrust in Currysauce,
 - Nudelsalat
 - Rindfleischsalat,
 - Geflügelsalat,
 - Putenbrust in Curry,
 - Spaghettisalat mit Parmesankäse,
 - Eiersalat
 - Heringssalat,
 - Krabbencocktail
- Preis/Portion 5,00€

Beilagen

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

Gemüse

- Gemüseplatte der Saison Preis/Person
4,00€

Backwaren

- Brot, Brötchen, Brezel oder Blätterteigwaren Preis/Person
2,00€
- Käseplatte mit verschiedenen Sorten 3,00–5,00€

Dessertauswahl

- feine Sektkreme
- Mascarpone Creme
- Früchte-Tiramisu
- Schokoladensahne
- Champagnermousse mit Erdbeeren
- Sauerrahmcreme mit Himbeerpüree
- Mousse de chocolate
- Mousse de vanille
- Panna cotta
- Stracciatella
- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Rotweibirne
- Tiramisu
- Obstsalat Preis/Portion 5,00 €-7,00€

**Unsere Menüvorschläge
für eine Gesellschaft ab 20 Personen**

	Preis/Person
<u>Menü I</u>	
• Spießbraten mit Zwiebelsauce, Kartoffelsalat, Krautsalat und Brötchenkorb	9,50€
<u>oder</u>	
• gefüllter Schweinebraten in Rahmsauce mit Gemüse und Kartoffelgratin oder Spätzle	9,50€
<u>Menü II</u>	
• 3 versch. Sorten Fleisch mit Sauce Kartoffelgratin, Spätzle oder Reis 3 versch. Salate der Saison mit Brotkorb	18,00€
<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	21,00-25,00€
<u>Menü IV</u>	
• wie Menü III plus 2 versch. Desserts	24,00-26,00€
<u>Menü V</u>	
• wie Menü IV plus verschiedene Käsesorten	26,00–28,00€

kleine Gerichte ab 20 Personen

	Preis/Person
• Gulaschsuppe (250 g)	3,00€
• Gulaschsuppe (300 g) mit Brötchen	4,00€
• paniertes Schnitzel (180 – 200 g)	pro Stück 4,50€
mit Jägersauce, Zigeuner- oder Rahmsauce	+ 0,50€
• Fleischkäse, Zwiebel- oder Pizzafleischkäse	3,50€
• Gulasch (300 g) mit Nudeln	8,00€
• gegrillte Hinter Haxe vom Schwein	4,50€
• Hacksteak in Zwiebelsauce	3,50€

- 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.**

