



***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**

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
Edelsalami, gekochter/roher Schinken, Putenbrust, Käse

Belegte ½ Brötchen mit Garnitur min. Bestellmenge 10 Stück

Auf Roggen, Körner, Sesam, Ciabatta oder Mohnbrötchen belegt

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

Belegte Häppchen mit Garnitur min. Bestellmenge 10 Stück

Auf Weißbrot belegt

- mit Aufschnitt, Hausmacher Wurst / –Salami, Mett
- mit Braten (Kassler, Schweinebraten, Roastbeef),
Edelsalami, gekochter/roher Schinken, Putenbrust,
- Lachshäppchen

Belegte Häppchen mit Garnitur min. Bestellmenge 10 Stück

Auf Körnerstange belegt

- mit Aufschnitt, Hausmacher Wurst / -Salami, Mett
- mit Braten (Kassler, Schweinebraten, Roastbeef)
Edelsalami, gekochter/roher Schinken, Putenbrust, Käse
- Lachshäppchen

Fingerfoods

- Hackbällchen, kl. Schnitzelchen, Bratwurst in Blätterteig, Hähnchennuggets, Schinkentaschen, Fleischspieße süßsauer, frisches Gemüse dazu
verschiedene Dips

Belegte Platten

- Vesperplatte- Hausmacher Wurst, Roher Schinken, Salami, Mett Hausmacher Wurst, Kassler

Bratenplatte

- z. B. mit Roastbeef, Geflügel, Schweinefilet

Feinschmecker-Buffer

- erlesene Braten, Fisch, Salate sowie Käse

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
- Rinderkraftbrühe mit Markklößchen

Vorspeisen

Preis/Portion

- Lachs, Forelle, Krabbencocktail mit Sahnemeerrettich sowie luftgetrockneter Schinken mit Melone
- Tomaten mit Mozzarella
- Vitello Tonnato
- Rosa gebr. Kalbfleisch mit cremiger Thunfischsauce

- Italienisches Antipasti Gegrillte Paprika, Zucchini, Auberginen, Champignons, mariniert mit mediterranen Kräutern, Balsamico und feines Olivenöl

Spezialitäten aus Italien

Preis/Portion

- Hausgemachte Lasagne

Spezialitäten, vegetarisch

Preis/Portion

- Hausgemachte Gemüselasagne
- Hausgemachte Bratlinge

Spezialitäten vom Schweinefilet

Preis/Portion

- Schweinemedallions mit frischer Champignonsauce
- Schweinemedallions mit Pfifferlingsauce
- Schweinemedallions mit Pfeffersauce

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)

Spezialitäten vom Geflügel

Preis/Portion

- Putenröllchen
- Putenbrust in Currysauce
- Putengeschnetzeltes, süßsauer od. Currysauce
- Hähnchenbrust in Toskanasauce
- Hähnchenbrustfilet, gefüllt mit Broccoli
- Hähnchenschenkel
- Hähnchenschnitzel

Spezialitäten vom Rind

Preis/Portion

- Roastbeef in Knoblauch-Pfeffer im Ganzen (englisch gebraten)
- Tafelspitz gepökelt mit Meerrettichsauce
- Rinderbraten in Burgundersauce
- Sauerbraten, Hausmacher Art
- Rinderroulade in feiner Bratensauce

Spezialitäten vom Spanferkel

- Spanferkel (entbeint und gefüllt) im Ganzen gegrillt

- Spanferkel-Rollbraten

Spezialitäten vom Lamm

- Lammkeule, römische Art

Spezialitäten vom Hirsch

- Hirschgulasch

Spezialitäten vom Fisch

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

Salate für das warme Buffet

- Waldorfsalat, Lauchsalat, Krautsalat, Mais-Paprika-Salat, Kartoffelsalat, griechischer Salat, Gurkensalat

Salate für das kalte Buffet

- Tortellinisalat,
- Putenbrust in Currysauce,
- Nudelsalat
- Rindfleischsalat,
- Geflügelsalat,
- Putenbrust in Curry,
- Spaghettisalat mit Parmesankäse,
- Eiersalat
- Heringssalat,
- Krabbencocktail

Beilagen

- Kartoffelgratin
(geschichtet mit Sahne und creme fraiche überbacken)
- Kartoffel-Zucchini-Gratin
- Rosmarinkartoffeln
- Spätzle
- Kartoffelknödel
- Reis

Gemüse

- Gemüseplatte der Saison

Backwaren

- Brot, Brötchen, Brezel oder Blätterteigwaren
- Käseplatte mit verschiedenen Sorten

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

Unsere Menüvorschläge für eine Gesellschaft ab 20 Personen

Menü I

- Spießbraten mit Zwiebelsauce, Kartoffelsalat, Krautsalat und Brötchenkorb

oder

- gefüllter Schweinebraten in Rahmsauce mit Gemüse und Kartoffelgratin oder Spätzle

Menü II

- 3 versch. Sorten Fleisch mit Sauce Kartoffelgratin, Spätzle oder Reis
3 versch. Salate der Saison mit Brotkorb

Menü III

- 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

Menü IV

- wie Menü III plus 2 versch. Desserts

Menü V

- wie Menü IV plus verschiedene Käsesorten

kleine Gerichte ab 20 Personen

- Gulaschsuppe (250 g)
- Gulaschsuppe (300 g) mit Brötchen
- paniertes Schnitzel (180 – 200 g)
mit Jägersauce, Zigeuner- oder Rahmsauce
- Fleischkäse, Zwiebel- oder Pizzafleischkäse
- Gulasch (300 g) mit Nudeln
- gegrillte Hinter Haxe vom Schwein
- Hacksteak in Zwiebelsauce

- 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.**

