



***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](mailto:info@metzgerei-weil.com)  
Web: [www.metzgerei-weil.com](http://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.**

