

# Partyservice und Catering May

Für jede Gelegenheit das Richtige

Man soll dem Leib etwas Gutes bieten, damit die Seele  
Lust hat, darin zu wohnen.  
*Winston Churchill (1874-1965)*

**Metzgerei**   
**Partyservice und Catering**  
**MAY**

**Metzgerei und Partyservice May UG**  
Untere Hauptstr. 30  
67551 Worms – Horchheim  
Tel.: 06241/33325 Fax: 06241/33351  
[www.metzgerei-may.de](http://www.metzgerei-may.de)  
[mail@metzgerei-may.de](mailto:mail@metzgerei-may.de)



## Guten Tag!

Es gibt viele Gründe zum Feiern. Aber alle Feste haben etwas gemeinsam - sie sollten etwas ganz Besonderes sein und unvergesslich bleiben. Ob Geburtstag, Hochzeit, Jubiläum, Konfirmation oder Kommunion, Weihnachtsfeiern oder andere Firmenfeiern, Partys, Empfänge oder sonst ein Event. Erleben Sie Ihre eigene Veranstaltung in Ihren eigenen Räumen, auf der grünen Wiese oder in einer von Ihnen gewählten Location. Feiern Sie unbeschwert und genießen Sie Ihr Fest als seien Sie Ihr eigener Gast. Vereinbaren Sie mit uns Ihren persönlichen Besprechungstermin. Gerne nehmen wir uns Zeit für Sie.

## Rustikales

Gegrillte Hähnchenschlegel	pro St.	2,80 €
Gebackene Schweine Schnitzel ca. 140g	pro St. .	3,20 €
Hähnchen Cordon bleu	pro St.	3,80 €
Gebackene Putenschnitzel ca. 160g	pro St.	4,20 €
Gebackene hausgemachte Frikadellen	pro St.	2,20 €
Gegrillte Schweine - Haxen (ab 10 Stück)	pro St.	6,50 €
Hausgemachte Gulaschsuppe <i>mit viel Fleisch</i>	pro Port.	6,25 €
Fleischkäse, Zwiebleifleschkäse oder Pizzafleischkäse	pro Port.	3,90 €

## Brot und Brötchen

Weizenbrötchen	pro St.	0,45 €
Körnerbrötchen, Roggenbrötchen	pro St.	0,65 €
Gemischte Partybrötchen	pro St.	0,70 €
Baguette Brötchen	pro St.	1,00 €
Partylaugenteilchen mit und ohne Käse	pro St.	1,20 €
Versch. Stangenbrote mit Körnern	pro St.	3,90 €
Ciabatta (Natur, Kräuter, Oliven oder Walnüsse)	pro St.	4,50 €
Versch. Schnittbrot Sorten		

Preis nach Sorte und Menge

## Vorspeisen

<b>Honigmelone mit luftgetrocknetem Schinken</b>	pro Port.	<b>4,95 €</b>
<b>Caprese</b> Tomaten mit Mozzarella und Basilikum	pro Port.	<b>4,95 €</b>
<b>Räucherlachs Variationen</b> versch. Sorten Lachs mit Sahne - Meerrettich und Baguette Brot	pro Port.	<b>9,95 €</b>
<b>Aperitif Häppchen</b> Blätterteigteilchen verschieden pikant gefüllt	pro St.	<b>0,90 €</b>
<b>Rote Beete Carpaccio</b> <u>VEGETARISCH</u> mit Wildkräutersalat und einer Feigen - Vinaigrette	pro Port.	<b>7,95 €</b>
<b>Karamellisierte Möhrchen im Serranomantel</b>	pro St.	<b>1,60 €</b>
<b>Vorspeisenplatte „Spießchen Classic“</b> (ab 6 Port.) Tomaten - Mozzarella Spieße, Mediterrane Spieße, Käse - Trauben Spieße, Hähnchenspieße	pro Port.	<b>8,50 €</b>
<b>Vorspeisenplatte „Spießchen DELUXE“</b> (ab 6 Port.) Melone - Schinken Spieße, Lamm - Spieße, Garnelen Spieße, Variationen im Speckmantel	pro Port.	<b>10,50 €</b>
<b>Vorspeisenplatte „Spießchen Rustikal“</b> (ab 6 Port.) Minifrikadelle überbacken, Bauernspieße, Hähnchenspieße, Käse - Olivenspieß	pro Port.	<b>8,50 €</b>
<b>Anti Pasti Platte</b> (ab 6 Port.) gegrilltes Gemüse, Oliven, Weinblätter, gefüllt und ungefüllte verschiedene Sorten	pro Port.	<b>9,50 €</b>
<b>Anti Pasti Platte „Gourmet“</b> (ab 6 Port.) wie Anti Pasti Platte, jedoch noch mit Schafskäse, luftgetrockneter Salami und Schinken	pro Port.	<b>11,90 €</b>
<b>Klare Rinderkraftbrühe mit Markklößchen</b>	pro Port.	<b>3,50 €</b>
<b>Hühnersuppe mit Nudeln und Hähnchenfleisch</b>	pro Port.	<b>3,90 €</b>
<b>Kartoffelcreme Suppe</b> auch vegetarisch lieferbar	pro Port.	<b>3,90 €</b>
<b>Spargelcreme Suppe</b> mit Spargelstückchen	pro Port.	<b>4,20 €</b>
<b>Käse Lauchcreme Suppe</b>	pro Port.	<b>4,20 €</b>

## Kalb

<b>Kalbsgeschnetzeltes</b> mit gemischten Pilzen in Riesling Soße	pro Port.	<b>9,95 €</b>
<b>Kalbsbraten</b> in einer leichten Tiroler Jus	pro Port.	<b>10,95 €</b>
<b>Kalbs - Ragout</b> in einer Pfifferling - Rahmsoße	pro Port.	<b>9,95 €</b>
<b>Kalbsbäckchen</b> geschmort in einer Sherry - Soße	pro Port.	<b>16,95 €</b>

## Schwein

<b>Kasseler Braten</b> geräuchert, mager und saftig	pro Port.	<b>5,45 €</b>
<b>Prager Schinken</b> Keulenbraten, mild gepökelt und geräuchert	pro Port.	<b>5,45 €</b>
<b>Krustenbraten</b> Schinkenbraten mit Speck und Schwarte, mild gepökelt und knusprig gebraten	pro Port.	<b>5,45 €</b>
<b>Spießbraten</b> Kammbraten herzhaft gewürzt - <u>sehr beliebt</u>	pro Port.	<b>5,45 €</b>
<b>Champignon - Rahmsteaks</b> magere Schnitzel in einer sahnigen Champignonsoße	pro St.	<b>5,95 €</b>
<b>Zwiebel - Sahnesteaks</b> Kammsteaks in einer herzhaften Zwiebel - Sahnesoße	pro St.	<b>5,95 €</b>
<b>Bauernrollbraten</b> Kammbraten gefüllt mit Dörrfleisch und Zwiebeln in deftiger Bratensoße	pro Port.	<b>6,20 €</b>
<b>Schweinelendentopf</b> mit Champignons in Rahmsoße	pro Port.	<b>9,25 €</b>
<b>Schweinelendentopf</b> mit Pfifferlingen in Bratensoße	pro Port.	<b>9,50 €</b>
<b>Schweinelendentopf</b> in einer Safran - Sahne Soße	pro Port.	<b>9,50 €</b>
<b>Jägerpfanne</b> Geschnetzeltes mit Champignons in Rahmsoße	pro Port.	<b>7,45 €</b>
<b>Hackbraten „Bauern Art“</b> mit Zwiebeln und Rauchfleisch	pro Port.	<b>6,20 €</b>
<b>Hackbraten „Griech. Art“</b> mit Schafskäse und Oliven	pro Port.	<b>6,20 €</b>
<b>Hackbraten „Jäger Art“</b> mit Champignons	pro Port.	<b>6,20 €</b>
<b>Pulled Pork</b> (ab 10 Personen) zartes gezupftes Nackenfleisch mit einer deftigen BBQ Soße ohne Cole Slaw Salat	pro Port.	<b>7,95 €</b>
<b>mit Cole Slaw Salat</b>	pro Port.	<b>9,95 €</b>
<b>Party - Spanferkel</b> (ab 15 Personen) ohne Knochen, gefüllt		<b>ab 180,- €</b>

## Soßen

<b>Bratensoße dunkel</b>	<b>Rahmsoße</b>	<b>Geflügelsoße</b>	pro Port.	<b>0,80 €</b>
<b>Tomatensoße</b>	<b>Rinderbratensoße</b>	<b>Jägersoße</b>	<b>Pfifferling Soße</b>	
<b>Pfeffersoße</b>	<b>Champignonrahmsoße</b>	<b>Zwiebelsoße</b>	<b>Zigeunersoße</b>	
<b>Riesling Soße</b>	<b>Burgundersoße</b>		pro Port.	<b>1,00 €</b>
<b>Soße Hollandaise</b>	<b>Soße Bernaise</b>		pro Port.	<b>1,50 €</b>

## Rind

<b>Tafelspitz mit Meerrettichsoße</b>	pro Port.	<b>9,50 €</b>
<b>Sauerbraten</b> nach Omas Art mit Soße	pro Port.	<b>8,95 €</b>
<b>Winzerbraten</b> in deftiger Burgundersoße	pro Port.	<b>8,50 €</b>
<b>Frankfurter Apfelweinbraten</b> in Calvados Soße mit Äpfeln	pro Port.	<b>8,95 €</b>
<b>Rinder - Rouladen</b> (2 Stück) nach Mamas Rezept mit Soße	pro Port.	<b>9,95 €</b>
<b>Filet - Pfanne</b> in einer Balsamico - Zwiebelsoße	pro Port.	<b>12,95 €</b>
<b>Rinder - Gulasch</b> nach Hausfrauen Art mit Soße	pro Port.	<b>8,95 €</b>
<b>Rinderbäckchen</b> geschmort in einer Rotwein - Zwiebelsoße	pro Port.	<b>15,95 €</b>

## Geflügel

<b>Florentiner Hähnchenbrust</b> mit einer Spinat - Kräuter Füllung in leichter Geflügelsoße	pro Port.	<b>8,95 €</b>
<b>Hähnchenbrustfilet</b> in einer Metaxa - Rahmsoße	pro Port.	<b>7,95 €</b>
<b>Gärtnerbraten</b> Putenbrust gefüllt mit einer Farce aus Brokkoli in Geflügelsoße	pro Port.	<b>8,95 €</b>
<b>Puten - Geschnetzeltes</b> in einer Sherry - Rahmsoße	pro Port.	<b>8,95 €</b>
<b>Mediterranes Putenfilet</b> mariniert mit mediterranen Kräutern	pro Port.	<b>7,95 €</b>
<b>Putensteaks „Italia“</b> belegt mit Tomaten und Mozzarella Scheiben, im Ofen überbacken	pro St.	<b>6,95 €</b>
<b>Putensteaks „Hawaii“</b> belegt mit Ananas und gek. Schinken, mit Käse überbacken	pro St.	<b>6,95 €</b>
<b>Pulled Turkey (ab 10 Personen)</b> zartes gezupftes Truthahnfleisch in deftiger BBQ Soße	pro Port.	<b>8,95 €</b>
<b>ohne Cole Slaw Salat</b>	pro Port.	<b>10,95 €</b>
<b>mit Cole Slaw Salat</b>	pro Port.	<b>10,95 €</b>

**Knusprig gegrillte Gänsekeulen** nur von Oktober bis Dezember erhältlich  
Preis auf Anfrage

## Wild

<b>Wild - Gulasch</b> Hirsch und Wildschwein in Rotweinsoße	pro Port.	<b>9,95 €</b>
<b>Hirschbraten</b> in Rotwein - Kirschoße	pro Port.	<b>12,95 €</b>

## Vegetarisches ab 10 Portionen

<b>Kartoffel - Gemüsegratin</b> mit Käse überbacken	pro Port.	<b>5,95 €</b>
<b>Ital. Nudelauflauf</b> mit Erbsen und Karotten in deftiger Tomatensoße, mit Mozzarella überbacken	pro Port.	<b>6,50 €</b>
<b>Gemüse - Lasagne</b> mit Bechamelsoße	pro Port.	<b>6,95 €</b>
<b>Penne auf Spinatbett mit Rahm - Champignons</b>	pro Port.	<b>7,95 €</b>
<b>Gemüse - Frikadellen</b> 2Stück	pro Port.	<b>2,80 €</b>
<b>Blumenkohl - Käse Medaillons</b>	pro St.	<b>2,60 €</b>
<b>Gemüse - Nuggets</b>	pro St.	<b>0,80 €</b>

## Beilagen

<b>Eierspätzle</b>	pro Port.	<b>2,80 €</b>
<b>Nudeln</b> Bandnudeln oder Spiralen	pro Port.	<b>2,70 €</b>
<b>Schupfnudeln</b>	pro Port.	<b>3,20 €</b>
<b>Knöpfle</b> kleine Nudeln in der Pfanne gebraten	pro Port.	<b>3,20 €</b>
<b>Butter - Reis</b>	pro Port.	<b>2,50 €</b>
<b>Salzkartoffel oder Petersilienkartoffeln</b>	pro Port.	<b>2,80 €</b>
<b>Rosmarin - Kartoffeln</b> gebratene Kartoffelchen mit Rosmarin	pro Port.	<b>3,20 €</b>
<b>Semmel – oder Kartoffelknödel</b> 2 Stück pro Portion	pro Port.	<b>2,80 €</b>
<b>Rotkraut</b> mit und ohne Äpfel	pro Port.	<b>2,80 €</b>
<b>Rösti Taler</b> 4 Stück pro Portion	pro Port.	<b>3,20 €</b>
<b>Kartoffel - Gratin</b> - auch vegetarisch erhältlich (ab 10 Portionen)	pro Port.	<b>3,20 €</b>
<b>Leipziger Allerlei</b> Erbsen, Karotten, Spargel	pro Port.	<b>3,20 €</b>
<b>Speckbohnen</b>	pro Port.	<b>3,50 €</b>
<b>Blumenkohl</b> mit Käse - Sahne Soße	pro Port.	<b>3,50 €</b>
<b>Gemischtes Gemüse</b> (ab 10 Portionen) verschiedene Sorten	pro Port.	<b>3,00 €</b>
<b>Gemischte Gemüseplatte</b> (ab 20 Portionen) Erbsen, Karotten, Blumenkohl, Brokkoli, Bohnen	pro Port.	<b>3,20 €</b>
<b>Ital. Gemüsepfanne</b> Zucchini mit verschiedenen Gemüsesorten	pro Port.	<b>4,95 €</b>



## Salate

**Gemischter Blattsalat** mit Dressing nach Wahl:

◆ Ital. Dressing		
◆ Joghurt - Kräuter Dressing		
◆ Balsamico Dressing		
◆ Knoblauch Dressing	pro Port.	<b>3,20 €</b>
<b>Kartoffelsalat</b> ohne Mayonnaise, mit und ohne Speck	pro Port.	<b>2,80 €</b>
<b>Nudelsalat</b> mit Mayonnaise, Erbsen und Fleischwurst	pro Port.	<b>2,90 €</b>
<b>Hausmacher Wurstsalat</b> mit Paprika und Zwiebeln, in Essig - Öl	pro Port.	<b>2,60 €</b>
<b>Gurkensalat</b> in Dilldressing	pro Port.	<b>2,80 €</b>
<b>Karottensalat</b> in Streifen in klarem Dressing	pro Port.	<b>2,80 €</b>
<b>Weißkrautsalat</b> mit und ohne Speck	pro Port.	<b>2,80 €</b>
<b>Cocktailsalat</b> Karotten und Weißkrautsalat in leichtem Dressing	pro Port.	<b>2,80 €</b>
<b>Gemischter Bohnensalat</b> Brechbohnen, Kidneybohnen, Mais	pro Port.	<b>2,80 €</b>
<b>Rettich Salat</b> in Streifen mit klarem Dressing	pro Port.	<b>2,80 €</b>
<b>Waldorf Salat</b> mit Sellerie, Äpfel, Mandarinen und Nüssen	pro Port.	<b>3,90 €</b>
<b>Hirtensalat</b> mit Schafskäse, Gurken, Tomaten und Paprika, mit und ohne Sahnedressing	pro Port.	<b>3,90 €</b>
<b>Geflügel - Cocktail</b> mit Mandarinen	pro Port.	<b>3,90 €</b>
<b>Tomatensalat</b> mit Zwiebeln, Olivenöl und Balsamico	pro Port.	<b>3,90 €</b>
<b>Salatbuffet (ab 20 Port.)</b> gemischter Blattsalat mit Dressing nach Wahl, Gurken-, Weißkraut-, Bohnen-, Rettich- und Karottensalat	pro Port.	<b>4,20 €</b>



## Dessert (ab 10 Port.)

<b>Mousse au chocolat*</b>	pro Port.	<b>3,20 €</b>
<b>Vanille Mousse*</b>	pro Port.	<b>3,20 €</b>
<b>Eierlikör Mousse*</b>	pro Port.	<b>3,20 €</b>
<b>Mohn - Mousse mit Kirschragout*</b>	pro Port.	<b>4,50 €</b>
<b>Dornfelder Creme*</b> mit echtem Dornfelder Rotwein	pro Port.	<b>3,50 €</b>
<b>Rote Grütze mit Vanillesoße*</b>	pro Port.	<b>2,90 €</b>
<b>Frischer Obst - Salat*</b>	pro Port.	<b>4,20 €</b>
<b>Andreas hausgemachte Tiramisu</b> mit Alkohol	pro Port.	<b>4,50 €</b>
<b>Feines Dessert</b> pürierte Erdbeeren mit einem Sahnequark, gekrönt mit einer Kiwi - Püree Haube	pro Glas	<b>3,50 €</b>
<b>Schwarzwälder Schichtdessert</b> mit Kirschen und Alkohol	pro Glas	<b>3,90 €</b>
<b>Pfirsich - Joghurt Trifle</b> Quark - Joghurt Creme geschichtet mit Amarettini und Pfirsichwürfeln	pro Glas	<b>3,50 €</b>
<b>Amaretto - Nuss - Nougat Dessert</b> Mascarpone mit Quark verfeinert mit einer Nuss - Nougat Creme und Amaretto	pro Glas	<b>3,50 €</b>
<b>Obst - Platte</b> mit Früchten der Saison, mundgerecht geschnitten	pro Port.	<b>4,90 €</b>
<b>Blätterteigteilchen</b> verschieden süß gefüllt	pro St.	<b>1,50 €</b>

\* im Portionsglas + 30 Cent



## „Kaltmamsell“

**Wenn es nicht immer was Warmes sein soll, empfiehlt Ihnen unsere „Kaltmamsell“ unsere kalten Platten.**  
**Bitte mind. 2 Tage vor Liefertermin vorbestellen**

<b>Wurstplatten</b> nach Ihren Wünschen	pro Pers..	<b>ab 5,95 €</b>
<b>Schinken- und Bratenplatten</b> nach Ihren Wünschen	pro Pers..	<b>ab 6,95 €</b>
<b>Käseplatten</b> nach Ihren Wünschen	pro Pers..	<b>ab 5,95 €</b>
<b>Platten mit Räucherlachs</b> versch. Sorten	pro Pers..	<b>ab 9,95 €</b>
<b>Gemischte Fischplatten</b> nach Ihren Wünschen	pro Pers..	<b>ab 10,95 €</b>



## Brötchenservice

Fürs Büro, Meeting, Geburtstage und andere kleine und große Feste.  
Ob privat oder geschäftlich.

Unsere Brötchen werden halbiert, mit Butter bestrichen, gemischt reichhaltig belegt und garniert. Die belegten Brötchen werden auf Silberplatten tischfertig geliefert. Auf Wunsch erhalten Sie auch andere Brötchensorten bestehend aus Körner- und Roggenbrötchen. Der Aufpreis dafür beträgt +0,30 € pro halbes Brötchen.

Unsere Empfehlung: Halbe Brötchen 3 Stück/Person, halbe Partybrötchen 4 Stück/Person und Canapés 4-6 Stück/Person.

### Halbe Brötchen belegt mit:

gekochtem und rohem Schinken kaltem Braten Salami Aufschnitt Wurst versch. Käsesorten	pro St.	ab 2,00 €
Räucherlachs Roastbeef	pro St.	ab 2,70 €

### Halbe Partybrötchen (Weizen - und Körnerbrötchen gemischt) belegt mit:

gekochtem und rohem Schinken kaltem Braten Salami Aufschnitt Wurst versch. Käsesorten	pro St.	2,20 €
Räucherlachs Roastbeef	pro St.	2,50 €

### Canapés (kleine runde Brotscheiben) belegt mit:

gekochtem und rohem Schinken kaltem Braten Salami Aufschnitt Wurst versch. Käsesorten	pro St.	2,50 €
Räucherlachs Forelle Schweinelende Roastbeef	pro St.	2,70 €



## Fingerfood (Mindestabnahme 10 St. pro Sorte)

Die Kleinigkeit für zwischendurch, als Vorspeise und zum Büffet.  
Besonders beliebt bei Stehempfangen oder Partys. Ob Privat oder geschäftlich.

<b>Tomaten - Mozzarella Spießchen</b> vegetarisch	pro St.	1,20 €
<b>Mediterrane Spießchen</b> Cocktailtomate, Mozzarella Kugel, Olive und luftgetrocknete Salami	pro St.	1,20 €
<b>Bauern - Spießchen</b> geräucherte Bratwurst, Käsewürfel u. Paprika	pro St.	1,20 €
<b>Melone - Schinken Spießchen</b>	pro St.	1,50 €
<b>Käse - Trauben Spießchen</b> vegetarisch	pro St.	1,20 €
<b>Gegrillte Hähnchenspießchen</b>	pro St.	1,50 €
<b>Hähnchen Unterkeulchen</b>	pro St.	1,80 €
<b>Hackbällchen</b>	pro St.	0,90 €
<b>Mini - Frikadellen</b> mit Käse überbacken	pro St.	1,20 €
<b>Variationen im Speckmantel</b> mit Datteln, Pflaumen, Feigen, Aprikosen oder Ananas	pro St.	1,40 €
<b>Peppadwes</b> gefüllt mit Frischkäse vegetarisch	pro St.	1,00 €
<b>Crissinis</b> umwickelt mit Serranoschinken	pro St.	1,80 €
<b>Käsetaler</b> auf Vollkornbrot vegetarisch	pro St.	1,50 €
<b>Käseröllchen</b> auf Pumpernickel Brot vegetarisch	pro St.	1,50 €
<b>Frischkäse Türmchen</b> Frischkäse auf Brottaler	pro St.	1,50 €
<b>Obst - Spießchen</b> mit Früchten der Saison vegan	pro St.	1,90 €
<b>Garnelen - Spießchen</b> vegetarisch	pro St.	1,80 €
<b>Hähnchen Crossies „Italia“ oder „Hawaii“</b> überbacken	pro St.	1,50 €
<b>Blätterteigteilchen</b> pikant gefüllt vegetarisch	pro St.	0,90 €
<b>Blätterteigteilchen</b> süß gefüllt vegetarisch	pro St.	1,50 €



## Büffet und Menü Vorschläge (Lieferbar ab 20 Personen)

### Horchheimer Büffet

Aperitif - Häppchen  
 Schinkenplatte mit gekochtem und rohem Schinken  
 Gurken - Schinken Röllchen  
 Hähnchen - Spießchen  
 Brot / Brötchen Korb und Butterrosen  
 Mays Spießbraten mit Zwiebelsoße  
 Rindergulasch nach Hausfrauen Art  
 Spiralnudeln  
 Salzkartoffeln  
 gemischte Gemüseplatte  
 gemischter Blattsalat mit Joghurt Dressing  
 Mousse au chocolat mit Kirschen



pro Pers. 29,90 €

### Italienisches Büffet

Caprese Tomaten- und Mozzarella Scheiben mit frischem Basilikum, Olivenöl und Balsamico  
 Ciabatta Brot  
 Crissinis umwickelt mit Serranoschinken  
 Putensteaks „Italia“ mit Tomatensoße  
 Schweinelenden - Medaillons in Safran - Sahne Soße  
 Bandnudeln  
 Rösti Taler  
 Italienische Gemüsepfanne  
 gemischter Blattsalat mit Ital. Dressing  
 Andreas hausgemachte Tiramisu  
 Käse Trauben Spießchen und Obst Spießchen

pro Pers. 32,90 €

### Deftiges Büffet

Gespießte Hackbällchen mit herzhaftem Dip  
 Pfälzer Kartoffelsuppe  
 versch. Schnittbrot Sorten  
 Ofenfrischer Fleischkäse  
 Krustenbraten mit deftiger Bratensoße  
 Kartoffelgratin  
 Speckbohnen  
 Krautsalat und Rettich Salat  
 Dornfelder Creme mit echtem Dornfelder Rotwein

pro Pers. 28,90 €

## Büffet und Menü Vorschläge (Lieferbar ab 20 Personen)

### Andreas Spezial - Büffet

Honigmelone mit luftgetrocknetem Schinken  
 Caprese  
 Vorspeisenplatte Spießen „Classic“  
 Räucherlachs - Platte mit Sahne - Meerrettich  
 Brot / Brötchen Korb mit Butterrosen  
 Rinderkraftbrühe mit Markklößchen  
 Winzerbraten in herzhafter Burgundersoße  
 Schweinelendentopf mit Pfifferlingen in Bratensoße  
 Knöpfe  
 Semmelknödel  
 Leipziger Allerlei  
 Salatbüffet; gemischter Blattsalat mit Joghurt Dressing, Karotten-,  
 Weißkraut-, Gurken- und Tomatensalat  
 Frischer Obstsalat  
 Andreas hausgemachte Tiramisu



pro Pers. 35,90 €

### Classic - Menü

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen  
 Prager Schinken in Riesling Soße  
 Gärtnerbraten in leichter Geflügelsoße  
 Eierspätzle  
 Kartoffelgratin  
 gemischtes Gemüse  
 Rote Grütze mit Vanillesoße

pro Pers. 24,90 €

### Gerds Menü

Käse - Lauchcreme Suppe  
 Honigmelone mit luftgetrocknetem Schinken  
 Winzerbraten in herzhafter Burgundersoße  
 Spießbraten in Zwiebelsoße  
 Eierspätzle  
 Salzkartoffeln  
 gemischter Blattsalat mit Joghurt Dressing  
 Mousse au chocolat  
 Frischer Obstsalat

pro Pers. 29,90 €

## Büffet und Menü Vorschläge (Lieferbar ab 20 Personen)

### Spanferkel Menü (ab 30 Personen)

Party - Spanferkel ohne Knochen gefüllt  
Schweine Schnitzel  
Kartoffelgratin  
Eierspätzle  
Jäger Soße und Rahmsoße  
Salatbüffet: Blattsalat mit Joghurt Dressing, Weißkraut-, Gurken-, Bohnen-,  
Karotten- und Rettich Salat  
gemischte Gemüseplatte  
Mousse schwarz - weiß



Gesamtpreis für 30 Personen **650,- €**

### Omas - Menü

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen  
Tafelspitz im Meerrettichsoße  
Schweinebraten in Riesling Soße  
Petersilienkartoffeln  
Kartoffelknödel  
Apfel - Rotkohl  
Eierlikör Mousse

pro Pers. **25,90 €**

### Herbst -Menü

Maronencreme Suppe mit Baguette Brot  
Sauerbraten in Bratensoße  
Krustenbraten mit Rahmsoße  
Semmelknödel  
Rösti Taler  
Blumenkohl in Käse Sahne Soße  
Blattsalat mit Joghurt Dressing  
Mohn Mousse mit Kirschragout



pro Pers. **27,90 €**

## Leihservice

Sie benötigen Geschirr, Besteck und Gläser? Kein Problem. Ob Privat oder geschäftlich.  
Mit unserem Leihservice liegen Sie immer richtig.

<b>Speiseteller</b> groß weiß	pro St.	<b>0,30 €</b>
<b>Dessert- oder Kuchenteller</b> klein weiß	pro St.	<b>0,30 €</b>
<b>Suppentassen</b> mit Unterteller weiß	pro St.	<b>0,80 €</b>
<b>Suppenteller</b> weiß	pro St.	<b>0,30 €</b>
<b>Kaffeetassen</b> mit Unterteller weiß	pro St.	<b>0,90 €</b>
<b>Kaffee- Humpen</b> weiß	pro St.	<b>0,50 €</b>
<b>Speisegabel und -Messer</b>	pro St.	<b>0,20 €</b>
<b>Suppenlöffel</b>	pro St.	<b>0,20 €</b>
<b>Kaffeelöffel</b>	pro St.	<b>0,20 €</b>
<b>Kuchengabeln</b>	pro St.	<b>0,20 €</b>
<b>Sektgläser</b> 0,1l	pro St.	<b>0,30 €</b>
<b>Weingläser</b> für alle Sorten Wein	pro St.	<b>0,30 €</b>
<b>Wasser - Gläser</b>	pro St.	<b>0,30 €</b>
<b>Longdrink Gläser</b>	pro St.	<b>0,30 €</b>
<b>Biertisch Garnituren</b> 1 Tisch und 2 Bänke	pro Set.	<b>9,50 €</b>
<b>Chafing Dish</b> Wasserbad mit 2 Brennpasten	pro St.	<b>5,00 €</b>



Sie möchten sich ausschließlich um Ihre Gäste kümmern? Dann empfehlen wir Ihnen unser Service - Personal. Wir sind Ihnen bei Problemlösungen gerne behilflich.

Vom Eindecken, über die Essenausgabe bis zum Abräumen und Spülen sind wir gerne für Sie da. Und wenn es man etwas „MEHR“ sein soll, kommen auch gerne die Chefs des Hauses, Frau Andrea May und Herr Gerd May, zu Ihnen.

### **Service Personal**

**Chef - Hilfe** Frau May /Herr May

pro Std. **35,00 €**

pro Std. **45,00 €**



## Das Wichtigste zum Schluss...

Gerne beraten wir Sie ganz individuell, um Ihre speziellen Wünsche zu erfüllen.

Bitte bedenken Sie: „*Gut und reichlich, aber billig*“ geht nicht!

Wir verwenden im Catering nur 1A Rohprodukte und nur hochwertige und frische Lebensmittel.

*Qualität hat Ihren Preis, das war schon immer so und wird auch so bleiben.*

### Was erhalten Sie für Ihr Geld?

Beim „Fleisch“ berechnen wir 300g Frischgewicht pro Person.

Bei den vegetarischen Gerichte sind es ebenso 300g Frischgewicht pro Person. Beilagen und Salate werden gegart mit 200g pro Person berechnet.

### Zu beachten ist...

Kalte Braten, belegte Brötchen und Canapés erhalten Sie ab 6 Personen, einzelne warme Braten und Fleischkäse ab 10 Personen.

Komplette Menüs und Büffets sind ab 20 Personen erhältlich.

Sonn- und Feiertags liefern wir nur komplette Menüs ab 30 Personen.

Bei Lieferungen unter den angegebenen Personen berechnen wir einen Aufschlag von 15%. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Die angegebenen Preise sind generell Abholpreise inkl. 7% MwSt.

Für Lieferung und Abholung berechnen wir jeweils 7,50,- € . Ab einer Entfernung weiter als 15 km berechnen wird 1,50 € pro zusätzlich anfallenden km. Bei erschwerter Anlieferung (lange Fußwege, schwer erreichbare Räumlichkeiten, Lieferung in höhere Etagen ohne Fahrstuhl und ähnliches) behalten wir uns vor, einen Aufpreis zu verlangen.

Bei Lieferung bitten wir Sie – je nach Menge – ein paar Hilfskräfte bereit zu stellen, damit wir Ihnen den günstigen Anlieferungspreis gewährleisten können. Bei erwünschter Abholung das geliehenen Geschirrs bitte alles sauber zusammen stellen. Übriggebliebene Speisen sind von Ihnen zu entsorgen (auch von den Speisetellern), da aus hygienischen Gründen und Vorschriften keine übriggebliebenen Speisen oder sonstiger Abfall von uns mitgenommen werden darf.

Es ist üblich, dass das Geschirr und die Behältnisse sauber zurück gebracht werden. Wenn Sie es uns jedoch nur schmutzig zurückbringen können, berechnen wir Reinigungskosten von 25,- € pro anfallende Stunde.

Danke für Ihr Verständnis!

### Falls Sie doch mal was absagen müssen...

Stornierungen sind bis 2 Wochen vor Lieferung kostenlos. Bis 1 Woche vor Lieferung berechnen wir 10 % Stornokosten. Stornierungen unter 1 Woche werden mit 50 % des Auftragswertes belastet.

Ihr Catering - Team May

Ein  DANKESCHÖN,

dass Sie Interesse an unserem Partyservice / Catering haben und uns Ihr Vertrauen schenken.

Falls Sie in unserem Prospekt einmal nicht das Richtige gefunden haben, scheuen Sie sich nicht, uns auf Ihre persönlichen Wünsche anzusprechen. In einem persönlichen Gespräch in ruhiger Atmosphäre sprechen wir gerne mit Ihnen alles durch. Für kleinere Wünsche, Fragen oder Änderungen stehen wir Ihnen gerne auch telefonisch zur Verfügung. Falls wir bei Ihrem Anruf gerade anderweitig beschäftigt sind, hinterlassen Sie uns bitte eine Nachricht. Wir rufen Sie gerne zu der von Ihnen gewünschten Zeit zurück.

### So finden Sie uns:



**Metzgerei**   
**May** **Partyservice und Catering**

**Metzgerei und Partyservice May UG**  
**Untere Hauptstr. 30**  
**67551 Worms – Horchheim**  
**Tel.: 06241/33325 Fax: 06241/33351**  
**www.metzgerei-may.de**  
**mail@metzgerei-may.de**