

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
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 Stück	3,20 €
Gebackene Schweine Schnitzel ca. 140g	pro Stück	3,50 €
Hähnchen Cordon bleu gefüllt mit Putenschinken und Gouda ca. 160g	pro Stück	3,95 €
Hähnchen Schnitzel ca. 160g	pro Stück	3,70 €
Gebackene Putenschnitzel ca. 160g	pro Stück	4,20 €
Gebackene hausgemachte Frikadellen	pro Stück	2,50 €
Gegrillte Schweine - Haxen (ab 10 Stück)	pro Stück	7,50 €
Hausgemachte Gulaschsuppe <i>aus reinem Rindfleisch</i>	pro Port.	6,95 €
Fleischkäse, Zwiebelfleischkäse oder Pizzafleischkäse	pro Port.	3,90 €

Brot und Brötchen

Weizenbrötchen	pro Stück	0,60 €
Körnerbrötchen, Roggenbrötchen	pro Stück	0,80 €
Gemischte Partybrötchen	pro Stück	0,70 €
Baguette Brötchen	pro Stück	1,20 €
Partylaugenteilchen mit und ohne Käse	pro Stück	1,20 €
Ciabatta (Natur, Kräuter, Oliven oder Walnüsse)	pro Stück	4,50 €

Versch. Schnittbrot Sorten

Preis nach Sorte und Menge

Weiteres auf Anfrage

Vorspeisen

Honigmelone mit luftgetrocknetem Schinken	pro Port.	5,25 €
Caprese Tomaten mit Mozzarella und Basilikum	pro Port.	5,25 €
Räucherlachs Variationen versch. Sorten Lachs mit Sahne - Meerrettich	pro Port.	9,95 €
Aperitif Häppchen Blätterteigteilchen verschieden pikant gefüllt	pro St.	0,90 €
Rote Beete Carpaccio <u>VEGAN</u> mit Wildkräutersalat und einer Feigen - Vinaigrette (ab 6 Port.)	pro Port.	8,95 €
Vorspeisenplatte „Spießchen Classic“ (ab 6 Port.) Tomaten - Mozzarella Spieße, Mediterrane Spieße, Käse - Trauben Spieße, Hähnchenspieße (je 2 Teile)	pro Port.	9,50 €
Vorspeisenplatte „Spießchen DELUXE“ (ab 6 Port.) Melone - Schinken Spieße, Lamm - Spieße, Garnelen Spieße, Variationen im Speckmantel (je 2 Teile)	pro Port.	11,90 €
Vorspeisenplatte „Spießchen Rustikal“ (ab 6 Port.) Minifrikadelle überbacken, Bauernspieße, Hähnchenspieße, Käse - Olivenspieß (je 2 Teile)	pro Port.	9,50 €
Anti Pasti Platte (ab 6 Port.) gegrilltes Gemüse, Oliven, Weinblätter, gefüllt und ungefüllte verschiedene Sorten	pro Port.	9,90 €
Anti Pasti Platte „Gourmet“ (ab 6 Port.) wie Anti Pasti Platte, jedoch noch mit Schafskäse, luftgetrockneter Salami und Schinken	pro Port.	12,90 €
Klare Rinderkraftbrühe mit Markklößchen	pro Port.	3,90 €
Hühnersuppe mit Nudeln und Hähnchenfleisch	pro Port.	4,20 €
Kartoffelcreme Suppe auch vegetarisch lieferbar	pro Port.	3,90 €
Spargelcreme Suppe mit Spargelstückchen	pro Port.	4,50 €
Käse Lauchcreme Suppe	pro Port.	4,70 €
Brokkoli Creme Suppe auch vegetarisch lieferbar	pro Port.	3,90 €

Kalb und Lamm

Kalbsgeschnetzeltes mit gemischten Pilzen in Riesling Soße	pro Port.	11,95 €
Kalbsbraten in einer leichten Tiroler Jus	pro Port.	12,95 €
Kalbs - Ragout in einer Pfifferling - Rahmsauce	pro Port.	12,95 €
Kalbsbäckchen geschmort in einer Sherry - Soße	pro Port.	18,95 €
Lammkeulen Braten in einer Rosmarin Jus	pro Port.	15,90 €

Schwein

Kasseler Braten geräuchert, mager und saftig	pro Port.	5,95 €
Prager Schinken Keulenbraten, mild gepökelt und geräuchert	pro Port.	5,95 €
Krustenbraten Schinkenbraten mit Speck und Schwarte, mild gepökelt und knusprig gebraten	pro Port.	5,95 €
Spießbraten Kammbraten herzhaft gewürzt - <i>sehr beliebt</i>	pro Port.	5,95 €
Champignon - Rahmsteaks magere Schnitzel in einer sahnigen Champignonsoße	pro Stück	5,95 €
Zwiebel - Sahnesteaks Kammsteaks in einer herzhaften Zwiebel - Sahnesoße	pro Stück	5,95 €
Bauernrollbraten Kammbraten gefüllt mit Dörrfleisch und Zwiebeln in deftiger Bratensoße	pro Port.	7,50 €
Schweinelendentopf mit Champignons in Rahmsauce	pro Port.	9,75 €
Schweinelendentopf mit Pfifferlingen in Bratensoße	pro Port.	9,95 €
Schweinelendentopf in einer Safran - Sahne Soße	pro Port.	9,95 €
Jägerpfanne Geschnetzeltes mit Champignons in Rahmsauce	pro Port.	8,25 €
Hackbraten „Bauern Art“ mit Zwiebeln und Rauchfleisch	pro Port.	6,95 €
Hackbraten „Griech. Art“ mit Schafskäse und Oliven	pro Port.	6,95 €
Hackbraten „Jäger Art“ mit Champignons	pro Port.	6,95 €
Pulled Pork (ab 10 Personen) zartes gezupftes Nackenfleisch mit einer deftigen BBQ Soße ohne Cole Slaw Salat	pro Port.	8,95 €
mit Cole Slaw Salat	pro Port.	10,95 €
Party - Spanferkel (ab 15 Personen) ohne Knochen, gefüllt		ab 180,- €

Soßen

Bratensoße dunkel	Rahmsauce	Geflügelsoße	pro Port.	1,00 €
Tomatensoße	Rinderbratensoße	Jägersauce	Pfifferling Soße	
Pfeffersoße	Champignonrahmsauce	Zwiebelsoße	Zigeunersoße	
Riesling Soße	Burgundersauce		pro Port.	1,20 €
Soße Hollandaise	Soße Bernaise		pro Port.	1,80 €

Rind

Tafelspitz mit Meerrettichsoße	pro Port.	9,75 €
Sauerbraten nach Omas Art mit Soße	pro Port.	9,50 €
Winzerbraten in deftiger Burgundersoße	pro Port.	8,95 €
Frankfurter Apfelweinbraten in Calvados Soße mit Äpfeln	pro Port.	9,50 €
Rinder - Rouladen (2 Stück) nach Mamas Rezept mit Soße	pro Port.	9,95 €
Filet - Pfanne in einer Balsamico - Zwiebelsoße	pro Port.	14,95 €
Rinder - Gulasch nach Hausfrauen Art mit Soße	pro Port.	8,95 €
Rinderbäckchen geschmort in einer Rotwein - Zwiebelsoße	pro Port.	16,95 €

Geflügel

Florentiner Hähnchenbrust Hähnchenbrust mit einer Spinat - Käse Füllung, paniert	pro Stück	5,20 €
Hähnchenbrustfilet in einer Metaxa - Rahmsoße	pro Port.	7,95 €
Gärtnerbraten Putenbrust gefüllt mit einer Farce aus Brokkoli in Geflügelsoße	pro Port.	8,95 €
Puten - Geschnetzeltes in einer Sherry - Rahmsoße	pro Port.	8,95 €
Mediterranes Putenfilet mariniert mit mediterranen Kräutern	pro Port.	7,95 €
Putensteaks „Italia“ mit Tomaten und Mozzarella Scheiben, im Ofen überbacken	pro Stück	6,95 €
Putensteaks „Hawaii“ mit Ananas und gek. Schinken, überbacken	pro Stück	6,95 €
Pulled Turkey (ab 10 Personen) zartes gezupftes Truthahnfleisch in deftiger BBQ Soße	pro Port.	9,95 €
ohne Cole Slaw Salat	pro Port.	11,95 €
mit Cole Slaw Salat	pro Port.	11,95 €
Knusprig gegrillte Gänsekeulen <u>nur von Oktober bis Dezember erhältlich</u>		Preis auf Anfrage

Wild

Wild - Gulasch Hirsch und Wildschwein in Rotweinsauce	pro Port.	10,95 €
Hirschbraten in Rotwein - Kirschsoße	pro Port.	13,95 €

Vegetarisches ab 10 Portionen

Kartoffel - Gemüsegratin mit Käse überbacken	pro Port.	5,95 €
Gemüse - Lasagne mit Bechamelsoße	pro Port.	6,95 €
Penne auf Spinatbett mit Rahm - Champignons	pro Port.	8,95 €
Gemüse - Frikadellen 1 Port. = 2Stück	pro Port.	3,20 €
Blumenkohl - Käse Medaillons	pro Stück	2,60 €
Gemüse - Nuggets	pro Stück	0,80 €

Beilagen

Eierspätzle	pro Port.	3,20 €
Nudeln Bandnudeln oder Spiralen	pro Port.	3,20 €
Schupfnudeln	pro Port.	3,70 €
Knöpfe kleine Nudeln in der Pfanne gebraten	pro Port.	3,70 €
Butter - Reis	pro Port.	2,90 €
Salzkartoffel oder Petersilienkartoffeln	pro Port.	3,20 €
Rosmarin - Kartoffeln gebratene Kartoffelchen mit Rosmarin	pro Port.	3,50 €
Semmel – oder Kartoffelknödel 2 Stück pro Portion		3,50 €
Rösti Taler 4 Stück pro Portion		3,70 €
Kroketten 5 Stück pro Portion		3,70 €
Wedges Kartoffelecken mit Schale pikant	pro Port.	3,90 €
Kartoffel - Gratin - auch vegetarisch erhältlich (ab 10 Portionen)	pro Port.	3,70 €
Rotkraut mit und ohne Apfel	pro Port.	3,20 €
Leipziger Allerlei Erbsen, Karotten, Spargel	pro Port.	3,80 €
Speckbohnen	pro Port.	3,90 €
Blumenkohl mit Käse - Sahne Soße	pro Port.	4,20 €
Gemischtes Gemüse (ab 10 Portionen) verschiedene Sorten	pro Port.	3,50 €
Gemischte Gemüseplatte (ab 20 Portionen) Erbsen, Karotten, Blumenkohl, Brokkoli, Bohnen	pro Port.	3,90 €
Ital. Gemüsepfanne Zucchini mit verschiedenen Gemüsesorten	pro Port.	5,95 €



Salate

Gemischter Blattsalat mit Dressing nach Wahl:

◆ Ital. Dressing klar oder Joghurt - Kräuter Dressing oder		
◆ Balsamico Dressing oder Knoblauch Dressing	pro Port.	3,50 €
Kartoffelsalat ohne Mayonnaise, mit und ohne Speck	pro Port.	3,50 €
Nudelsalat mit Mayonnaise, Erbsen und Fleischwurst	pro Port.	3,50 €
Gurkensalat in Dilldressing	pro Port.	3,50 €
Karottensalat in Streifen in klarem Dressing	pro Port.	3,20 €
Weißkrautsalat mit und ohne Speck	pro Port.	3,20 €
Cocktailsalat Karotten und Weißkrautsalat in leichtem Dressing	pro Port.	3,50 €
Gemischter Bohnensalat Brechbohnen, Kidneybohnen, Mais	pro Port.	3,20 €
Rettich Salat in Streifen mit klarem Dressing	pro Port.	3,20 €
Waldorf Salat mit Sellerie, Äpfel, Mandarinen und Nüssen	pro Port.	4,50 €
Hirtensalat mit Schafskäse, Gurken, Tomaten und Paprika, mit und ohne Sahnedressing	pro Port.	4,50 €
Tomatensalat mit Zwiebeln, Olivenöl und Balsamico	pro Port.	4,90 €
Salatbuffet (ab 20 Port.) gemischter Blattsalat mit Dressing nach Wahl, Gurken-, Weißkraut-, Bohnen-, Rettich- und Karottensalat	pro Port.	4,50 €
Salatplatte (ab 5 Port.) Romanasalat, Karotten, Gurken, Cockailtomaten, Paprika, gek. Ei und Dressing nach Wahl		
◆ mit gegrillten Hähnchenbruststreifen <u>oder</u> Champignons	pro Port.	6,95 €
◆ mit Garnelen	pro Port.	7,95 €



07

Dessert (ab 10 Port.)

Mousse au chocolat*	pro Port.	3,50 €
Vanille Mousse*	pro Port.	3,50 €
Eierlikör Mousse*	pro Port.	3,50 €
Mohn - Mousse mit Kirschragout*	pro Port.	4,90 €
Dornfelder Creme* mit echtem Dornfelder Rotwein	pro Port.	3,50 €
Rote Grütze mit Vanillesoße*	pro Port.	3,50 €
Frischer Obst - Salat*	pro Port.	4,90 €
Andreas hausgemachte Tiramisu mit Alkohol	pro Port.	5,50 €
Ananas - Quark Traum Sahnequark geschichtet mit Ananas	pro Glas	3,90 €
Schwarzwälder Schichtdessert mit Kirschen und Alkohol	pro Glas	4,50 €
Cappuccino Mousse mit Kirsch Grütze	pro Glas	3,90 €
Erdbeer Raffaello® Traum leckere Creme mit Erdbeerpüree	pro Glas	4,50 €
Obst - Platte mit Früchten der Saison, mundgerecht geschnitten	pro Port.	6,50 €
Blätterteigteilchen verschieden süß gefüllt	pro Stück	1,70 €



* gegen einen Aufpreis von +0,30 € erhalten Sie diese Dessert auch im Portionsglas



„Kaltmamsell“

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

Wurstplatten nach Ihren Wünschen	pro Pers..	ab 5,95 €
Schinken- und Bratenplatten nach Ihren Wünschen	pro Pers..	ab 6,95 €
Käseplatten nach Ihren Wünschen	pro Pers..	ab 5,95 €
Platten mit Räucherlachs versch. Sorten	pro Pers..	ab 9,95 €
Gemischte Fischplatten nach Ihren Wünschen	pro Pers..	ab 12,95 €

08

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 Stück	ab 2,20 €
Räucherlachs Roastbeef	pro Stück	ab 2,90 €

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

gekochtem und rohem Schinken kaltem Braten Salami Aufschnitt Wurst versch. Käsesorten	pro Stück	2,20 €
Räucherlachs Roastbeef oder Pastrami	pro Stück	2,60 €

Canapés (kleine runde Brotscheiben) belegt mit:

gekochtem und rohem Schinken kaltem Braten Salami Aufschnitt Wurst versch. Käsesorten	pro Stück	2,60 €
Räucherlachs Schweinelende Roastbeef oder Pastrami	pro Stück	2,90 €



Fingerfood (Mindestabnahme 10 St. pro Sorte)

Die Kleinigkeit für zwischendurch, als Vorspeise oder zum Büffet.

Besonders beliebt bei Stehempfangen und Partys.

Ob Privat oder geschäftlich.

Tomaten - Mozzarella Spießchen vegetarisch	pro Stück	1,20 €
Mediterrane Spießchen Cocktailtomate, Mozzarella Kugel, Olive und luftgetrocknete Salami	pro Stück	1,50 €
Bauern - Spießchen geräucherte Bratwurst, Käsewürfel u. Paprika	pro Stück	1,20 €
Melone - Schinken Spießchen	pro Stück	1,50 €
Käse - Trauben Spießchen vegetarisch	pro Stück	1,50 €
Gegrillte Hähnchenspießchen	pro Stück	1,50 €
Hähnchen Unterkeulchen	pro Stück	2,00 €
Hackbällchen	pro Stück	1,00 €
Mini - Frikadellen mit Käse überbacken	pro Stück	1,30 €
Variationen im Speckmantel mit Datteln, Pflaumen, Feigen, Aprikosen oder Ananas	pro Stück	1,50 €
Peppadwes gefüllt mit Frischkäse vegetarisch	pro Stück	1,00 €
Crissinis umwickelt mit Serranoschinken	pro Stück	1,80 €
Käsetaler auf Vollkornbrot vegetarisch	pro Stück	1,70 €
Frischkäse Türmchen Frischkäse auf Brottaler	pro Stück	1,50 €
Obst - Spießchen mit Früchten der Saison vegan	pro Stück	1,90 €
Garnelen - Spießchen vegetarisch	pro Stück	1,80 €
Hähnchen Crossis „Italia“ oder „Hawaii“ überbacken	pro Stück	1,50 €
Feines Bruschetta mit Ziegenfrischkäse und Feigenmarmelade	pro Stück	2,50 €
Mini Frühlingsrolle mit asiatischem Dip	pro Stück	1,50 €
Blätterteigteilchen pikant gefüllt vegetarisch	pro Stück	0,90 €
Blätterteigteilchen süß gefüllt vegetarisch	pro Stück	1,70 €



Büffet und Menü Vorschläge

(Lieferbar ab 20 Personen)

Horchheimer Büffet

Aperitif - Häppchen
 Horchheimer Grumbeersupp
 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
 Schweine Schnitzel mit Rahmsoße
 Krustenbraten mit deftiger Bratensoße
 Kartoffelgratin
 Speckbohnen
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. 37,90 €

Classic - Menü

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen
 Prager Schinken in Riesling Soße
 Hähnchengeschnetzeltes in Rahmsoße
 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 **750,- €**

Omas - Menü

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

pro Pers. **26,90 €**



pro Pers. **28,90 €**

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

Leihservice

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

Speiseteller groß weiß	pro Stück	0,30 €
Dessert- oder Kuchenteller klein weiß	pro Stück	0,30 €
Suppentassen mit Unterteller weiß	pro Stück	0,80 €
Suppenteller weiß	pro Stück	0,30 €
Kaffeetassen mit Unterteller weiß	pro Stück	0,90 €
Kaffee- Humpen weiß	pro Stück	0,50 €
Speisegabel	pro Stück	0,20 €
Speisemesser	pro Stück	0,20 €
Suppenlöffel	pro Stück	0,20 €
Kaffeelöffel	pro Stück	0,20 €
Kuchengabeln	pro Stück	0,20 €
Sektgläser 0,1l	pro Stück	0,30 €
Weingläser für alle Sorten Wein	pro Stück	0,30 €
Wasser - Gläser	pro Stück	0,30 €
Longdrink Gläser	pro Stück	0,30 €



Wenn Sie das geliehene Geschirr, Bestecke und Gläser von uns gereinigt haben möchten, verdoppelt sich der Leihpreis pro Stück.

Biertisch Garnituren 1 Tisch und 2 Bänke	pro Set	15,00 €
Chafing Dish Wasserbad mit 2 Brennpasten	pro Stück	10,00 €
Reinigungskosten für Chafing Dish	pro Stück	5,00 €

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

Service Personal auf Anfrage

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 sowie 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 Portion.

Bei den vegetarischen Gerichte sind es ebenso 300g Frischgewicht pro Portion.

Beilagen und Salate werden gegart mit 200g pro Portion 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 der angegebenen Personenanzahl berechnen wir einen Mindermengenaufschlag von 15%. Wir bitten um Ihr Verständnis.

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

Für Lieferungen und Abholung berechnen wir jeweils 10,- € . Ab einer Entfernung weiter als 15 km berechnen wird 1,50 € pro 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.

Werden Lieferungen mit Geschirr und Service in Anspruch genommen, muss vom Gesetzgeber aus auf alles 19% MwSt. berechnet werden.

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 zustellen. Übriggebliebene Speisen sind von Ihnen zu entsorgen (auch von den Speisetellern), da aus hygienischen Gründen und gesetzlichen 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 schmutzig zurückbringen möchten, 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.

Zur Auftragsbestätigung ist eine Anzahlung zu leisten. Bei Stornierung und Rückerstattung der Anzahlung berechnen wir 10,- € Bearbeitungsgebühr.

Für weitere Fragen stehen wir Ihnen gerne persönlich zur Verfügung.

Ihr Catering - Team May

Ein  DANKESCHÖN,

für Ihr Interesse an unserem Partyservice / Catering und dass Sie 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.

Vielen Dank.

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