

# 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**   
**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](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 Stück	2,80 €
Gebackene Schweine Schnitzel ca. 140g	pro Stück	3,20 €
Hähnchen Cordon bleu	pro Stück	3,80 €
Hähnchen Schnitzel	pro Stück	3,20 €
Gebackene Putenschnitzel ca. 160g	pro Stück	4,20 €
Gebackene hausgemachte Frikadellen	pro Stück	2,20 €
Gegrillte Schweine - Haxen (ab 10 Stück)	pro Stück	6,50 €
Hausgemachte Gulaschsuppe <i>aus reinem Rindfleisch</i>	pro Port.	6,25 €
Fleischkäse, Zwiebelfleischkäse oder Pizzafleischkäse	pro Port.	3,90 €

## Brot und Brötchen

Weizenbrötchen	pro Stück	0,45 €
Körnerbrötchen, Roggenbrötchen	pro Stück	0,65 €
Gemischte Partybrötchen	pro Stück	0,70 €
Baguette Brötchen	pro Stück	1,00 €
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

<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>Vorspeisenplatte „Spießchen Classic“</b> (ab 6 Port.) Tomaten - Mozzarella Spieße, Mediterrane Spieße, Käse - Trauben Spieße, Hähnchenspieße (je 2 Teile)	pro Port.	<b>8,50 €</b>
<b>Vorspeisenplatte „Spießchen DELUXE“</b> (ab 6 Port.) Melone - Schinken Spieße, Lamm - Spieße, Garnelen Spieße, Variationen im Speckmantel (je 2 Teile)	pro Port.	<b>10,50 €</b>
<b>Vorspeisenplatte „Spießchen Rustikal“</b> (ab 6 Port.) Minifrikadelle überbacken, Bauernspieße, Hähnchenspieße, Käse - Olivenspieß (je 2 Teile)	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 und Lamm

<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>
<b>Lammkeulen Braten</b> in einer Rosmarin Jus	pro Port.	<b>11,90 €</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 Stück	<b>5,95 €</b>
<b>Zwiebel - Sahnesteaks</b> Kammsteaks in einer herzhaften Zwiebel - Sahnesoße	pro Stück	<b>5,95 €</b>
<b>Bauernrollbraten</b> Kammbraten gefüllt mit Dörrfleisch und Zwiebeln in deftiger Bratensoße	pro Port.	<b>6,50 €</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>7,50 €</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>
mit Cole Slaw Salat	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> Hähnchenbrust mit einer Spinat - Käse Füllung, paniert	pro Stück	<b>4,50 €</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> mit Tomaten und Mozzarella Scheiben, im Ofen überbacken	pro Stück	<b>6,95 €</b>
<b>Putensteaks „Hawaii“</b> mit Ananas und gek. Schinken, überbacken	pro Stück	<b>6,95 €</b>
<b>Pulled Turkey (ab 10 Personen)</b> zartes gezupftes Truthahnfleisch in deftiger BBQ Soße		
<b>ohne Cole Slaw Salat</b>	pro Port.	<b>8,95 €</b>
<b>mit Cole Slaw Salat</b>	pro Port.	<b>10,95 €</b>
<b>Knusprig gegrillte Gänsekeulen</b> <u>nur von Oktober bis Dezember erhältlich</u>		

Preis auf Anfrage

## Wild

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

## Vegetarisches ab 10 Portionen

<b>Kartoffel - Gemüsegratin</b> mit Käse überbacken	pro Port.	<b>5,95 €</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> 1 Port. = 2Stück	pro Port.	<b>2,80 €</b>
<b>Blumenkohl - Käse Medaillons</b>	pro Stück	<b>2,60 €</b>
<b>Gemüse - Nuggets</b>	pro Stück	<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>Knöpfe</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		<b>2,80 €</b>
<b>Rösti Taler</b> 4 Stück pro Portion		<b>3,20 €</b>
<b>Kroketten</b> 5 Stück pro Portion		<b>3,20 €</b>
<b>Wedges</b> Kartoffelecken mit Schale pikant	pro Port.	<b>3,50 €</b>
<b>Kartoffel - Gratin</b> - auch vegetarisch erhältlich (ab 10 Portionen)	pro Port.	<b>3,20 €</b>
<b>Rotkraut</b> mit und ohne Apfel	pro Port.	<b>2,80 €</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 klar oder Joghurt - Kräuter Dressing oder  
Balsamico Dressing oder Knoblauch Dressing pro Port. **3,20 €**
- Kartoffelsalat** ohne Mayonnaise, mit und ohne Speck pro Port. **2,80 €**
- Nudelsalat** mit Mayonnaise, Erbsen und Fleischwurst pro Port. **2,90 €**
- Gurkensalat** in Dilldressing pro Port. **2,80 €**
- Karottensalat** in Streifen in klarem Dressing pro Port. **2,80 €**
- Weißkrautsalat** mit und ohne Speck pro Port. **2,80 €**
- Cocktailsalat** Karotten und Weißkrautsalat in leichtem Dressing pro Port. **2,80 €**
- Gemischter Bohnensalat** Brechbohnen, Kidneybohnen, Mais pro Port. **2,80 €**
- Rettich Salat** in Streifen mit klarem Dressing pro Port. **2,80 €**
- Waldorf Salat** mit Sellerie, Äpfel, Mandarinen und Nüssen pro Port. **3,90 €**
- Hirtensalat** mit Schafskäse, Gurken, Tomaten und Paprika, mit und ohne Sahnedressing pro Port. **3,90 €**
- Tomatensalat** mit Zwiebeln, Olivenöl und Balsamico pro Port. **3,90 €**
- Salatbuffet (ab 20 Port.)** gemischter Blattsalat mit Dressing nach Wahl, Gurken-, Weißkraut-, Bohnen-, Rettich- und Karottensalat pro Port. **4,20 €**
- Salatplatte (ab 5 Port.)** Romanosalat, Karotten, Gurken, Cockailtomaten, Paprika, gek. Ei und Dressing nach Wahl
  - ◆ mit gegrillten Hähnchenbruststreifen oder Champignons pro Port. **5,95 €**
  - ◆ mit Garnelen pro Port. **6,95 €**



## Dessert (ab 10 Port.)

- Mousse au chocolat\*** pro Port. **3,20 €**
- Vanille Mousse\*** pro Port. **3,20 €**
- Eierlikör Mousse\*** pro Port. **3,20 €**
- Mohn - Mousse mit Kirschragout\*** pro Port. **4,50 €**
- Dornfelder Creme\*** mit echtem Dornfelder Rotwein pro Port. **3,50 €**
- Rote Grütze mit Vanillesoße\*** pro Port. **2,90 €**
- Frischer Obst - Salat\*** pro Port. **4,20 €**
- Andreas hausgemachte Tiramisu** mit Alkohol pro Port. **4,50 €**
- Ananas - Quark Traum** Sahnequark geschichtet mit Ananas pro Glas **3,50 €**
- Schwarzwälder Schichtdessert** mit Kirschen und Alkohol pro Glas **3,90 €**
- Cappuccino Mousse** mit Kirsch Grütze pro Glas **3,50 €**
- Erdbeer Raffaello® Traum** leckere Creme mit Erdbeerpüree pro Glas **3,70 €**
- Obst - Platte** mit Früchten der Saison, mundgerecht geschnitten pro Port. **4,90 €**
- Blätterteigteilchen** verschieden süß gefüllt pro Stück **1,50 €**



\* 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 10,95 €**

## 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 2,00 €
Räucherlachs Roastbeef	pro Stück	ab 2,70 €

### 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	2,50 €

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

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



## 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.

<b>Tomaten - Mozzarella Spießchen</b> vegetarisch	pro Stück	1,20 €
<b>Mediterrane Spießchen</b> Cocktailtomate, Mozzarella Kugel, Olive und luftgetrocknete Salami	pro Stück	1,20 €
<b>Bauern - Spießchen</b> geräucherte Bratwurst, Käsewürfel u. Paprika	pro Stück	1,20 €
<b>Melone - Schinken Spießchen</b>	pro Stück	1,50 €
<b>Käse - Trauben Spießchen</b> vegetarisch	pro Stück	1,20 €
<b>Gegrillte Hähnchenspießchen</b>	pro Stück	1,50 €
<b>Hähnchen Unterkeulchen</b>	pro Stück	1,80 €
<b>Hackbällchen</b>	pro Stück	0,90 €
<b>Mini - Frikadellen</b> mit Käse überbacken	pro Stück	1,20 €
<b>Variationen im Speckmantel</b> mit Datteln, Pflaumen, Feigen, Aprikosen oder Ananas	pro Stück	1,40 €
<b>Peppadwes</b> gefüllt mit Frischkäse vegetarisch	pro Stück	1,00 €
<b>Crissinis</b> umwickelt mit Serranoschinken	pro Stück	1,80 €
<b>Käsetaler</b> auf Vollkornbrot vegetarisch	pro Stück	1,50 €
<b>Frischkäse Türmchen</b> Frischkäse auf Brottaler	pro Stück	1,50 €
<b>Obst - Spießchen</b> mit Früchten der Saison vegan	pro Stück	1,90 €
<b>Garnelen - Spießchen</b> vegetarisch	pro Stück	1,80 €
<b>Hähnchen Crossis „Italia“ oder „Hawaii“</b> überbacken	pro Stück	1,50 €
<b>Feines Bruschetta</b> mit Ziegenfrischkäse und Feigenmarmelade	pro Stück	2,50 €
<b>Mini Frühlingsrolle</b> mit asiatischem Dip	pro Stück	1,50 €
<b>Blätterteigteilchen</b> pikant gefüllt vegetarisch	pro Stück	0,90 €
<b>Blätterteigteilchen</b> süß gefüllt vegetarisch	pro Stück	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 €**



pro Pers. **27,90 €**

## 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.

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

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**