





























## **FINGERFOOD BUFFET**

**Alle Gerichte können im Stehen genossen werden!  
Kommunikativ die Unterhaltung, freudig der Genuss!**

Frischkäse auf Pumpernickel  
Käsewürfel mit Trauben  
Tomaten- Tramezzini  
Mini Quiche  
Datteln im Speckmantel  
Parmesan- Ecken  
Blätterteigteilchen verschieden gefüllt  
Yakitorispieße  
Rohkost im Gläschen  
Mini Brezeln mit Käse und Schinken  
Melonenschiffchen mit Parmaschinken  
Mini Frikadellchen mit Zwiebeln  
Wienerle im Schlafrock  
Mousse au chocolate im Gläschen  
Obstspieße

**Vorschlag für 30 Personen (ca. 10 Teilchen pro Person).  
Preis pro Person 23,00 €.**

## **KALT- WARMES BÜFFET**

Mini Putenschnitzel und Cordon bleu mit Champignonrahmsauce  
Schweinespießbraten mit Zwiebelsauce  
Rinderbraten mit Burgundersauce

Kartoffelgratin  
Spätzle  
Schneebällchen  
Gedämpftes Gemüse

Gemischte Blattsalate mit Croutons und Dressing  
Rohkostsalat  
Gurkensalat in Dillsahne

**Angebot für ca. 30 Personen. Preis pro Person □□□□,90 €.**

# **BUFFET TOSCANA**

ab 30 Personen

Meeresfrüchte- Salat

Vitello Tonato vom Kalb mit Thunfischcreme und Kapernäpfel

Carpaccio vom Rinderfilet mit Champignon und Parmesan

Gegrilltes mariniertes Gemüse mit Oliven

Auberginen mit Tomatensugo und Parmesan

Parma- Möhrchen mit Orangenvinaigrette

Lufgetrocknete Salami auf Fenchelsalat

Tomaten- Mozzarella

Gemüselasagne mit Ricotta

Italienischer Kalbfleischtopf

Gefüllter Schweinebraten mit Rosmarin und Chianti- Sauce

Gnocchi in Salbeibutter

Kartoffel- Zucchini- Gratin

Steinofen- Baguette und Ciabatta

Panna Cotta im Gläschen mit Erdbeersauce

Tirami su

Preis pro Person 32,90 € incl. 7% MwSt.

# **BAYRISCHES BUFFET**

ab 30 Personen

Mini Fleischpflanzern mit Kräuterquark  
Schinkenspeck, kalter Braten und Rohbeißer mit saurem Gemüse  
Schweinebäckchen- Sülze sauer eingelegt  
Weißwurst`l mit Brezel und süßem Senf  
Kartoffelsalat  
Weißkrautsalat mit Speck  
Rettich- Radieschensalat  
Obazter

Bayrische Leberknödel mit deftiger Sauce  
Schweine- Krustenbraten  
Bratwurst`l  
Sauerkraut  
Bayrisch Kraut  
Knödel

Bauernbrot und gemischte Backwaren  
Bayrische Creme mit Obstsalat  
Rote Grütze mit Vanillesoße

Preis pro Person 27,90 €      incl. 7% MwSt.



# **BAUERNBUFFET**

ab 30 Personen

Geräuchertes Forellenfilet und Makrelen mit Meerrettich-Sahne  
Kräuter- Schinken Röllchen mit Spargel  
Würzige Hähnchenschenkel  
Bauernsülze mit Zwiebeln sauer eingelegt  
Bauernschinken mit Melonenspalten  
Rote Beete Carpaccio mit Walnussdressing  
Krautsalat  
Kartoffelsalat mit Speck  
Möhrensalat

Gekochter Tafelspitz mit Meerrettich- Sauce  
dazu Bauernkartoffeln  
Schweinebäckchen in Rotweinsauce, Knödel  
Gemüseplatte quer durch den Garten

Verschleiertes Bauernmädchen (Apfelkrokant)  
Schwarzwald- Kirschcreme  
Gemischter Brotkorb und Griebenschmalz

Preis pro Person 30,90 € incl. 7% MwSt.

# SCHLEMMERBUFFET

ab 30 Personen

Lachs- Carpaccio mit Zitronenmarinade und grünem Pfeffer  
Garnelen- Cocktail

Gefüllte Champignons mit Käsekruste

Scharfe Hähnchenflügel mit Dip ´s

Gefüllte Fleischbällchen mit Knoblauchsauce

Ziegenkäse mit Feigen und Walnüssen auf Blattsalat

Roastbeef mit Artischockenbernaise

Parmaschinken mit Melonenschiffchen

Anti pasti

Gemischte Salatplatte mit Vinaigrette

Rohkostsalate pikant mit kandierten Nüssen

Seezunge auf Blattspinat mit Parmesankruste

Schweinefilet mit Champignon- Rahmsauce

Marinierte Lammkeule mit Thymian- Kruste und Rosmarin- Sauce

Butterspätzle

Kartoffelgratin

gedämpftes Gemüse, Speckbohnen- Bündel

Gemischter Brotkorb und Griebenschmalz

Käsebrett mit verschiedenen Sorten, dazu viel garniertes Obst

Mousse au chocolate marmoriert

Bayrische Creme mit frischem Obstsalat

Preis pro Person 34,90 € incl. 7% MwSt.



## **Grim**

Partyservice / Metzgerei

Telefon: 06332 17883

Fax: 06332 903 195

Email: [metzgerei.grim@t-online.de](mailto:metzgerei.grim@t-online.de)

Internet: [www.metzgerei-party-service-grim.de](http://www.metzgerei-party-service-grim.de)