

Grim

PARTYSERVICE
METZGEREI

PARTYMAPPE

UNSERE FINGERFOOD- MANUFAKTUR

Bekannt. Bewährt.

BRÖTCHEN- SCHNITTCHEN- HÄPPCHEN

Halbe belegte Brötchen Stück 2,60 €
Mit Wurst-und Käseleckereien oder frischem Mett herzhaft garniert.

Halbe belegte Vollkornbrötchen Stück 2,80 €
Mit Wurst-und Käseleckereien unseres Hauses herzhaft garniert.

Halbe belegte Vollkorn- Schnittchen Stück 2,80 €
Mit Wurst-und Käseleckereien unseres Hauses herzhaft garniert.

Halbe belegte Brötchen „exclusiv“ Stück 3,50 €
Mit Räucherlachs und Forellenfilet.

Der Klassiker.

CANAPÉES

Bunt gemischt Stück 2,40 €
mit einer Mischung von feinsten Schinken- und Bratenvariationen exquisit garniert.

Bunt gemischt Stück 2,40 €
mit Käseleckereien unseres Hauses exquisit garniert.

Bunt gemischt Stück 3,00 €
mit Räucherlachs, Forellenfilet, Matjes, Garnelen exquisit garniert.

Rustikal Stück 1,70 €
mit Griebenschmalz.

.... UND NOCH MEHR !

Mini Laugenteilchen Stück 2,50 €
mit Käse und Schinken, knackiger Salat.

Tramezzini Stück 2,50 €
mit Tomaten und Mortadella, aufgestapelt.

Hähnchenspieß im Kokosmantel Stück 3,30 €
von der Hähnchenbrust mit Ingwer.

Zitronenschnitzelchen Stück 2,60 €
Vom Schwein am Spießchen.

Marinierte Hähnchenteile Stück 2,10 €
Mit 2-erlei Dip´s.

Mini Snack- Wrap´s Stück 2,40 €
Mit Hühnchen, Schinken und Käse oder Thunfisch, knackiger Salat.

Mini Frühlingsröllchen Stück 1,60 €
Mit Sauce süß sauer.

Mini Fladenbrot Stück 3,10 €
mit Kalbfleisch und Thunfischcreme, Kapern.

.... UND NOCH MEHR !

Datteln im Speckmantel am Spießchen.	Stück	1,20 €
Parmaschinken auf Melone am Spießchen.	Stück	2,80 €
Hackbällchen gefüllt mit Feta Mit Cocktailtomate am Spießchen.	Stück	2,50 €

Aufatmen im Stall. FLEISCHLOSE- HÄPPCHEN

Mini Butterbrezeln	Stück	2,40 €
Caprese- Pesto- Spießchen Von Kirschtomaten und Mozzarella-Bällchen in würzigem Pesto.	Stück	2,50 €
Mini Laugengebäck mit hausgemachtem Radieschen- Frischkäse.	Stück	2,50 €
Gurkensandwich Weißbrot ohne Rinde mit Gurke aufgestapelt.	Stück	2,50 €
Oliven mariniert Am Spießchen.	Stück	2,80 €
Käse-Obstspieße mit würzigem Bergkäse und Trauben.	Stück	2,80 €
Gebackener Ziegenkäse im Teigmantel mit Feigen Auf dem Tellerchen.	Stück	2,80 €
Rohkoststangen Mit leckerem Frischkäsedip.	Stück	1,20 €

Angel Dir Eins! FISCH. FISCH. FISCH.

Scampispieß im Teigmantel mit süß sauer Dip.	Stück	2,50 €
Riesengarnelen- Spieß Mit Ananas und Sojasauce.	Stück	4,20 €
Krabben in Cocktailsauce im Gläschen.	Stück	4,20 €
Matjes auf Gurkencreme im Gläschen.	Stück	3,50 €
Lachstatar mit Schnittlauchcreme im Gläschen.	Stück	4,20 €
Meeresfrüchtesalat Im Gläschen.	Stück	4,20 €

Lecker im Glas.

SALATE

Grim 's beliebter Rohkostsalat
Im Gläschen- scharf mit kandierten Nüssen.

Stück 2,80 €

Rote Beete Salat
Im Gläschen- mit Meerrettichrahmdressing.

Stück 2,80 €

Penne- Salat
im Gläschen- mit Tomaten- Mozzarella.

Stück 2,80 €

Gemüsesalat
im Gläschen- mit Kräutercreme.

Stück 2,80 €

Gebackenes.

..... OFENFRISCH!

Schinken- Käse- Kipferl
in Blätterteig.

Stück 1,90 €

Tomaten- oder Spinatstrudel
in Blätterteig, veggie.

Stück 1,90 €

Würstchen im Schlafrock
Wienerle in Blätterteig.

Stück 1,90 €

Mini Quiche mit Spinat und Feta
veggie.

Stück 2,80 €

Mini Quiche mit Schinken und Käse
in Mürbeteig.

Stück 2,80 €

Mini Pizzen
verschieden belegt.

Stück 2,40 €

Pikante Blätterteig-Öhrchen
In Blätterteig.

Stück 2,40 €

Parmesanecken
Weißbrot mit Parmesan, Pesto und viel Knoblauch, veggie.

Stück 2,00 €

Löffel raus!

HEISSE SÜPPCHEN

Gulaschsuppe
in der Tasse serviert- feurig.

Stück 5,00 €

Kürbissüppchen mit Ingwer
in der Tasse serviert- mit gerösteten Kürbiskernen, veggie.

Stück 5,00 €

Kartoffelsüppchen
in der Tasse serviert- mit Speck

Stück 5,00 €

Brokkoli- Cremesüppchen
In der Tasse serviert, veggie.

Stück 5,00 €

Süße Glaskunst. **HAUSGEMACHT UND SAULECKER**

Baileyscreme <small>Im Gläschen mit Schokospitter.</small>	Stück 3,00 €
Rote Beeren auf Vanillequark <small>Im Gläschen.</small>	Stück 3,00 €
Mousse au chocolate <small>Im Gläschen.</small>	Stück 3,00 €
Zimtcreme mit Kirschkompott <small>Im Gläschen.</small>	Stück 3,00 €
Obstspießchen mit Marsalacreme <small>Im Gläschen.</small>	Stück 3,00 €
Panna Cotta mit Erdbeersauce <small>Im Gläschen.</small>	Stück 3,00 €
Bayrische Creme mit Früchten <small>Im Gläschen</small>	Stück 3,00 €
Tirami su <small>Im Gläschen.</small>	Stück 3,00 €

WISSENSWERTES...

Wir empfehlen Ihnen:

Für einen Sektempfang 4-5 Teile pro Person.

Für einen Imbiss 8-9 Teile pro Person.

Für ein Abendessen 12 Teile pro Person.

Pro Sorte sind mindestens 10 Teilchen zu bestellen.

Alle Preise verstehen sich incl. 7% MwSt..

Das Geschirr sollte gereinigt zurückgebracht werden. Ansonsten wird die Abholung und Reinigung in Rechnung gestellt.

KALTE SPEISEN UND VORSPEISEN

- Hähnchenbrustfilet in Mandelkruste
- Mini Hähnchenkeulen mariniert mit Dip`s
- Flugentenbrust mit Orangensauce
- Geflügelcocktail
- Gemischter Räucherfisch mit Meerrettichsahne und Basilikumcreme (Heilbutt, Schillerlocken, Makrelenhappen, Forellenfilet, geräucherter Aal, Räucherlachs)
- Craved Lachs mit Fjordsauce
- Lachsfilet verschieden gefüllt
- Ganzer gedünsteter Lachs auf Weingelee mit Forellenmousse
- Lachscapaccio
- Lachstatar
- Fischterrinen mit Joghurtsauce
- Marinierte Garnelenspießchen mit Dip`s
- Krabbenscocktail
- Knoblauch- Garnelenscocktail
- Meeresfrüchtesalat
- Matjesfilet auf Apfel mit Preiselbeersahne
- Matjes auf Gurkencreme
- Schinken- Spargelröllchen mit Rettichrosen und Knoblauchquark
- Gekochte Schinkenvariationen
- Rohschinkenvariationen mit Melonen und Feigen
- Melonenschiffchen mit Seranoschinken
- Hausmacher Fleischpastete mit Remoulade
- Kalbfleischpastete, Wildpastete im Teigmantel Cumberlandsauce
- Roastbeef mit Artischockenbernaise
- Rindermedaillons mit Zwiebelconfit
- Kalter Braten- Variationen mit Gemüse und Remoulade
- Schweinefilet gefüllt mit exotischen Früchten
- Gefüllte Champignonköpfe mit Käsekruste
- Gefüllte Tomaten mit Thunfischsalat
- Gefüllte Eier mit Broccoli und Krabben
- Rote Beete Carpaccio

AUFLÄUFE, ÜBERBACKENES, TEIGGERICHTE

- Chicorree im Käse- Schinkenmantel
- Lyoner- Kartoffelauflauf
- Gemüseuchen
- Spinat- Gorgonzola- Quiche
- Ofengemüse mit Ziegenfrischkäse
- Hoorische mit Specksauce und Sauerkraut
- Gefüllte mit Hackfleisch oder Leberwurst in Schinkensauce
- Semmelknödel mit Pilzragout
- Käsespätzle
- Mautaschen in Specksauce

SUPPEN, TERRINEN UND EINTÖPFE

- Klare Brühe mit verschiedenen Einlagen
Maultaschenstreifen, Flädle, Fadennudeln, Markklößchen
- Broccolicremesuppe
- Kürbissuppe mit Ingwer
- Spargelcremesuppe
- Tomatencremesuppe
- Champignoncremesuppe
- Knoblauchcremesuppe
- Ochsenchwanzsuppe
- Ungarische Gulaschsuppe
- Erbseneintopf mit Wursteinlage
- Linseneintopf mit Wursteinlage
- Schnibbelsches Bohnesupp
- Minestrone
- Pichelsteiner Topf
- Chili con Carne

ITALIENISCHE PASTA

- Lasagne Bolognese
- Lachslasagne
- Spinatlasagne
- Gemüselasagne mit Ricotta und mariniertem Gemüse
- Tortellini alla Panna
- Spaghetti Bolognese
- Spaghetti mit Lachs
- Spaghetti Carbonara
- Spaghetti mit Thunfisch
- Rigatoni al Forno
- Macaroni mit Tomaten und Mozzarella
- Macaroni mit Hackfleischsauce und Bechamel
- Penne all`arrabbiata
- Gnocchi mit Sellerie und Gorgonzola
- Gnocchi mit Tomaten- Kräutersauce

ITALIENISCHE SPEZIALITÄTEN

- Minestrone
- Parmesan Ecken
- Parmaschinken mit Melone und Feigen
- Parmamöhren mit Orangenvinaigrette
- Anti Pasti
- Luftgetrocknete Salami auf Fenchelsalat
- Schweinefilet in Seranoschinken mit gedünsteten Feigen
- Vitello- Tonato
- Carpaccio mit Parmesan und Champignon
- Meeresfrüchtesalat
- Rucola und Frisseesalat mit Balsamicodressing
- Nizzasalat
- Nudelsalat mit Austerpilzen
- Tomaten- Mozzarella
- Maccaronisalat

- Auberginen mit Tomatensugo und Parmesan
- Peperonata
- Polenta Nocken

- Atlantik Zungenfilet auf Blattspinat mit Parmesankruste
- Involtini in Marsala- Soße (Rinderrouladen)
- Geschmortes Lamm mit Artischockenböden
- Lammtopf mit Zucchini und Tomaten
- Marinierte Wildschweinkeule mit Chianti
- Kaninchenkeulen Etrusker Art (mit Speck und Oliven)
- Ossobuco in Tomaten- Kräutersauce
- Saltimbocca mit Marsalasauce
- Kalbfleischtopf mit Tomaten und Spinat

- Stracciatellacreme
- Mandel- Amarettomousse
- Obstsalat mit Marsalazabaione oder Mandelsauce
- Tirami su/ Erdbeer- Tirami su/ Orangen Tirami su
- Mascarpone mousse mit Orangenfilet
- Panna Cotta mit Erdbeersauce oder Caramelsauce
- Birnen- Mascarponecreme mit Erdbeeren
- Torta di Mele (Apfelkuchen mit Amaretto)
- Iatlienische Käseauswahl mit Trauben

WARME GERICHTE VOM SCHWEIN

- Spanferkel gefüllt mit Majorankartoffel
- Zigeunerrollbraten
- Schlachtplatten
- Grillhaxen
- Römerbraten
- Grillschinken
- Krustenbraten
- Brotteigschinken
- Kasseler in Blätterteig
- Lende in Blätterteig
- Griechischer Rahmbraten mit Zucchini, Tomaten und Feta
- Brasilianischer Rahmbraten mit Champignon
- Spießbraten mit Zwiebelsauce
- Knoblauch- Kräuterbraten
- Berner Braten mit Champignonköpfen
- Mini Schnitzel und Cordon bleu
- Schweinefilet in Champignonrahmsauce
- Schweinefilet mit Steinpilzen
- Hubertuspfanne
- Knoblauch- Kräuterpfanne
- Pfannengyros

WARME GERICHTE VOM RIND

- Gulasch Ungarische Art
- Rinderbäckchen in Rotweinsauce
- Gulasch mit Kürbis
- Burgundertopf mit Charlotten und Champignon
- Stroganoff- Geschnetzeltes
- Geschnetzelte Hüfte in bunter Pfeffersauce
- Spießbraten mit Zwiebelsauce
- Rollbraten mit Zwiebeln
- Rinderspickbraten mit Burgundersauce
- Rheinischer Sauerbraten
- Rouladen mit pikanter Sauce
- Gepökelte Ochsenbrust mit Meerrettichsauce
- Tafelspitz mit Apfelmeerrettich
- Rinderzunge in Madeirasauce

WARME GERICHTE VOM KALB

- Italienischer Kalbfleischtopf
- Gefüllte Kalbsbrust nach Martha`s Rezept
- Wiener Schnitzel und Cordon bleu
- Kalbsrollbraten mit Zwiebel und Kräutern gefüllt
- Kalbsnierenbraten
- Züricher Rahmgeschnetzeltes
- Kalbsrücken oder Lende mit Morchelrahmsauce
- Kalbsmedaillons mit Steinpilzen
- Kalbsfrikassee mit Champignon und Spargel
- Saltim Bocca
- Ossbuco mit Tomaten- Kräutersauce
- Königinpastetchen

WARME GERICHTE VOM GEFLÜGEL

- Gefüllte Putenbrust mit pikanter Sauce
- Putenschnitzel Wiener Art
- Puten- Cordon bleu
- Putengeschnetzeltes mit fruchtiger Currysauce
- Putenrahmgulasch
- Hähnchenbrustfilet in Morchelrahmsauce
- Gegrillte Hähnchenkeulen
- Halbe Hand ´l

WARME GERICHTE VOM WILD UND LAMM

- Hirschgulasch mit Preiselbeeren
- Wildschweingulasch mit Maronen
- Rehragout mit Pfifferlingen
- Lammkoteletts Provençal
- Lammtopf mit Zucchini und Tomaten
- Lammkeule mit Thymiankruste und Rosmarinsauce
- Kaninchenkeulen mit Oliven und Speck

WARME GERICHTE VOM FISCH

- Atlantik Zungenfilet auf Blattspinat mit Parmesankruste
- Lachsfilet mit Blattspinat in Blätterteig
- Lachslasagne
- Lachsschnitte gegrillt in Safransauce
- Paella mit Meeresfrüchten und Hühnchen
- Asiatische Fischpfanne

GRILLSPEZIALITÄTEN

- Grillschnecken
 - Käsegriller
 - Saumagenwurst
 - Tessiner Würste (mit Dürrfleisch und Käse)
 - Entrecote Provençal
 - Schwenkbraten
 - Knoblauch- Kräutersteaks
 - Putensteaks
 - Marinierte Hähnchenkeulen
 - Hirtenspieße
 - Calypsospieße
 - Käsespieße
 - Putenspieße mit Obst
 - Schweinefilet- Spieße mit Charlotten
 - Grillrippchen
 - Lammkoteletts
 - Lammslachse
 - Asiatische Hühnchenspieße süß sauer
 - Gemüsespieße mit Sesam
 - Garnelenspieße
 - Lachsfilet- Spieße
 - Folienkartoffeln
-
- Kräutersauce
 - Knoblauchsauce
 - Ziegeunersauce
 - Barbecuesauce
 - Kräuterquark
 - Scharfe Tomatensalsa
 - Mango- Sojadip
 - Ananas- Chutney

SALATE

- Bunter Bauernsalat mit Feta
- Blumenkohl- Broccolisalat
- Gemischte Blattsalate mit Croutons, Dürrfleisch und Dressing
- Chicoreesalat mit Schinken und Ei
- Eier- Schnittlauchsalat
- Gurkensalat in Dillsahne
- Grüner Nudelsalat mit Schinken und Käse
- Hering in Dillsahne
- Krautsalat mit Speck
- Karottensalat mit Sonnenblumenkernen
- Kartoffelsalat mit Zwiebeln und Speck
- Käse- Paprikasalat
- Mais- Paprikasalat
- Rindfleischsalat
- Nudelsalat Hausfrauen Art
- Maccaronisalat mit Tomaten und Mozzarella
- Spaghettisalat mit Parmaschinken
- Tortellinisalat
- Prinzess Bohnensalat
- Reissalat
- Rettich- Radieschen Salat
- Rohkostplatte mit Dip`s
- Rohkostsalat
- Rotkrautsalat mit Apfel
- Spargel- Schinkensalat (in der Saison)
- Thunfischsalat
- Tomaten- Mozzarella
- Tomatensalat mit Feta
- Waldorfsalat

BEILAGEN

- Gemüseplatten saisonfrisch mit Semmelbrösel oder Sauce Hollandaise
- Rosenkohl mit Maronen
- Speckbohnenbündel
- Ofengemüse mit Grenadine Kartoffeln und Kräuterquark
- Rotkohl
- Sauerkraut
- Bayrisches Kraut
- Wirsinggemüse mit gerösteten Pinienkernen

- Spätzle Hausmacher Art
- Butternudeln
- Tagliatelle
- Polenta
- Kartoffelplätzchen
- Schneebällchen
- Semmelknödel
- Kartoffelgratin
- Pariser Kartoffel
- Petersilienkartoffeln
- Majorankartoffel
- Kartoffelpürree
- Reis mit Mandeln
- Basmatireis

DESSERTS, BUTTER UND BACKWAREN

- Rote Grütze mit Vanillesauce oder Sahne
 - Limettencreme
 - SchwarzwälderKirsch- Creme
 - Stracciatella- Creme
 - Verschleiertes Bauernmädchen (Apfelkrokant mit Sahne)
 - Vanillequark mit Obst
 - Panna Cotta mit Erdbeersauce oder Caramel
 - Mousse au chocolat
 - Mandel- Amarettomousse
 - Orangen- Mascarpone mousse
 - Birnen- Mascarpone Creme mit Erdbeeren
 - Bayrische Creme mit Obstsalat
 - Obstsalat mit Andalusischer Creme
 - Erdbeeren mit Marsalazabaione
 - Tiramisu
 - Erdbeer- Tiramisu
 - Zimtcreme mit Kirschkompott
 - Apfelstrudel mit Vanillesauce
 - Donuts oder Muffins
 - Diverse hausgebackene Kuchen
 - Käseauswahl mit Trauben
-
- Ciabatta natur, mit Oliven, Kräutern oder Nuß
 - Gemischtes Baguette
 - Laugengebäck
 - Partybrötchen
-
- Griebenschmalz
 - Butterrosen
 - Kräuterbutter

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 28,00 €.**

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 22,90 €.

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 36,90 € incl. 7% MwSt.

BAYRISCHES BUFFET

ab 30 Personen

Mini Fleischpflanzerl 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 29,90 € 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 33,90 € incl. 7% MwSt.

SCHLEMMERBUFFET

ab 30 Personen

Lachs- Carpaccio mit Zitronenmarinade und grünem Pfeffer

Gefüllte Champignons mit Käsekruste

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 37,90 € incl. 7% MwSt.

Grim

Partyservice / Metzgerei

Telefon: 06332 17883

Fax: 06332 903 195

Email: metzgerei.grim@t-online.de

Internet: www.metzgerei-party-service-grim.de