

METZGEREI & PARTYSERVICE SIMON
Partyservice wie hausgemacht



Rodheimer Straße 101
61191 Rosbach vor der Höhe
Telefon: 06003 - 7029
Telefax: 06003 - 810517
e-mail: Metzgerei-Simon-Rosbach@t-online.de

Erwarten Sie Gäste?
Möchten Sie, das Ihre Feier ein voller Erfolg wird?
Kommen Sie zu uns!
Unser reichhaltiges Partyserviceangebot steht Ihnen
ganz nach Ihren Wünschen zur Verfügung!

Öffnungszeiten:

Montag - Freitag	7.30 - 13.00 Uhr 14.30 - 18.30 Uhr
Dienstag	7.30 - 13.00 Uhr
Samstag	Nachmittags geschlossen - Ruhetag 7.30 - 13.00 Uhr

***Ob Familienfeier, kleine oder große Feste,
unser Motto sind zufriedene Gäste!***

Unsere Sortenvielfalt und hohe Qualität, sowie unsere Serviceleistungen beim Ausrichten Ihrer Feierlichkeiten sind Grundlage für ein gutes Gelingen Ihrer Festivitäten.

In unserer Speisekarte finden Sie von der einfachen Hausmannskost bis hin zur internationalen Küche eine große Auswahl an Speisen.

Sollten Sie neben der hier angebotenen Auswahl spezielle Wünsche haben, werden wir unser Bestes geben, diesen nachzukommen.

Und jetzt viel Spaß beim aussuchen.....

Wenn die Gäste kommen:

Canapees

1/2 belegte Brötchen

(Wahlweise belegt mit Wurst, Käse, Schweinemett, Lachs oder Forelle)

Blätterteigminis mit diversen Füllungen

Partyfrikadellenspieße

Roasters (gebackene Hähnchenunterkeulen)

Tomaten-Mozarellaspieße

Salate

Bohnensalat

Dillhappen

Eiersalat

Feldsalat (saisonbedingt)

Fleischsalat

Geflügelsalat

Gurkensalat

Grüner Salat, gemischt (wahlweise mit verschiedenen Dressings)

Heringssalat

Hirtensalat

Italienischer Salat

(mit Ei, Schinken, Käse, Tomaten, Gurke, und wahlweise mit Thunfisch)

Karottensalat

Kartoffelsalat (mit Speck/Dörrfleisch oder Mayonnaise)

Krautsalat (mit Essig-Öl oder Mayonnaise)

Lauchsalat (wahlweise mit Käse/Schinken/Ei)

Nudelsalat

Reissalat

Rindfleischsalat

Rucolasalat (mit braunen Champignons und gehobeltem Parmesan)

Tomatensalat

Kirschtomatensalat mit Mozarellakugeln

Tortellinisalat

Waldorfsalat

Vorspeisen:

gefüllte Eier
gefüllte Tomaten
Schinken auf Melonenschiffchen
Shrimpscocktail
Tomate mit Mozzarella und Basilikum
Tomate mit Schafskäse und Oliven
gemischte Antipasti
Rohkostplatte mit Dip
Schinkenröllchen mit Spargel oder Fleischsalat

Kalte Platten:

Aufschnittplatte
Bratenplatte
Brett mit hausmacher Sülze
gemischte Fischplatte
(z.B. Forelle, Räucherlachs, Schillerlocken, Makrelen, Shrimps und Heilbutt)
Gourmetplatte (mit Roastbeef und Schweinelendchen)
Hausmacher Brett
Käseplatte (garniert mit Früchten)
Roastbeefplatte
Schinkenplatte (mit rohem und/oder gekochten Schinkenspezialitäten)
Mettigel

Brot:

Bauernbrot
Baguette
Ciabatta
Partybrötchen
Mohn-/Sesambrötchen
Roggen-/Körnerbrötchen
Laugenbrezeln

Butterrosetten
Obazda

Suppen:

Blumenkohlcremesuppe

Broccolicremesuppe

Erbseneintopf (wahlweise mit Würstchen)

Kartoffelsuppe (wahlweise mit Würstchen)

Gulaschsuppe

Chilli con Carne

Leberknödelsuppe

Lauchcremesuppe (wahlweise mit Hackfleisch)

Minestrone

Rinderkraftbrühe

(wahlweise als Einlage Markklößchen, Eierstich oder Nudeln)

Spargelcremesuppe

Tomatencremesuppe

Zwiebelsuppe

Nudelgerichte:

Hausgemachte Lasagne

Hausgemachte Gemüselasagne

Hausgemachte Lachslasagne

Tortellini in Käsesahnesauce

Tagliatelle in Lachs-Dillsauce oder Shrimpssauce

Tagliatelle mit frischen Pfifferlingen (saisonbedingt)

Penne à la rabiata (Pennnudeln in feurig-fruchtiger Tomatensauce)

Schwein gehabt!

Cordon Bleu

Fleischkäse (fein, grob, mit Röstzwiebeln oder Pizzafüllung)

Frikadellen (in diversen Größen)

Geschnetzeltes „Züricher Art“

Gyros

Hackbraten (in diversen Formgrößen)

Hubertuspfanne

Partyschinken (fertig gewürzter Schinken aus der Schweinekeule)

Kasselerbraten
Rippchen (vom Schweinelachs oder Nacken)
Schnitzeltopf (in Zwiebelsahnesauce eingelegte Schnitzel)
Schweinebauch gegrillt
Schweinebraten (vom Schweinelachs oder Kamm)
Schweinebraten (mit Mett-/oder Zwiebel-Dörrfleischfüllung)
Schweinshaxen
Schweinelende (wahlweise mit Mettfüllung)
Schweinebraten (mit Käse-Zwiebel oder Käse-Broccolikruste)
Schweineschnitzel (paniert, in diversen Größen)
Schweinelachsschnitzel in Sauce Veloute (mit Weißweinnote)
Zigeunertopf

Alles vom Rind:

Rindergeschnetzeltes à la Stroganoff
Rindergulasch
Rinderbraten
Rinderrouladen
Burgunderbraten
Boeuf Bourignon (zartes Jungbullenfleisch in Rotwein geschmort)
Tafelspitz
Ochsenbrust (wahlweise gepökelt)
Rinderfilet (am Stück gebraten)
Roastbeefbraten
Sauerbraten

Kalb, das junge Rind:

Kalbsnierenbraten
Saltimbocca
Scalopine (dünne Kalbsschnitzel in Weißweinsauce)
Züricher Kalbsgeschnetzeltes

Geflügel fliegt leicht in den Magen:

Entenbrust mit Orangensauce

Hähnchenbrustfilet Toscana

(Hähnchenbrust in fruchtiger Tomatensauce, überbacken mit Mozzarella)

Hähnchenbrustfilets „Asia“

Hähnchenbrust in Zitronensalbeisauce

Hähnchenkeulen

Hähnchenunterkeulen (Roasters)

Putengeschnetzeltes

Putengeschnetzeltes „Bombay“

Putenbraten mit Spinat-Ricottafüllung

Putenschnitzel, paniert

Putenschnitzel, paniert mit diversen Füllungen

Gänsekeule (saisonbedingt)

Weihnachtsgans (saisonbedingt)

Heute schon gefischt?

Kabeljaufilet auf Lauchbeet

Kabeljaufilet in Rieslingsauce

Lachsfilet im Blätterteigmantel

Lachsfilet auf Blattspinatbeet

Wild:

Hirschgulasch

Rehgulasch

Wildschweingulasch

Wildbraten

Warme Bufettbeilagen:

Butterspätzle
Gnocci
Kartoffelgratin
Kartoffelpüree
Kartoffelknödel
Semmelknödel
Reis/Wildreis
Rosmarinkartoffeln
Schwenkkartoffeln
Salzkartoffeln
Schupfnudeln
Steinpilznudeln
Tagliatelle

Gemüse ist keine Nebensache:

Apfelrotkohl
Bayrisch Kraut
Blattspinat
Blumenkohl
Broccoli
Bohnen/Bohnenbouquets
Erbsen und Karotten
frischer Stangenspargel (saisonbedingt)
Gemüseratatouille
gratiniertes Gemüse
Lauchgemüse
Rosenkohl
Rotkraut
Sahnekohlrabi
Sauerkraut

Saucen und Dips:

Burgundersauce
Bratensauce
Champignonrahmsauce
Currysauce
Jägersauce
Pfeffersauce
Rosbacher Grüne Sauce
Sauce Hollondaise
Tsatsiki
Zigeunersauce
Zwiebelsauce

Etwas Süßes zum Schluss?

Amarettomousse
Bayrisch Creme
Erdbeertiramisu
Exotische Fruchtplatte
frische Erdbeeren (mit Vanillesauce/Schlagsahne - saisonbedingt)
Fruchtquark
Mousse au Chocolate
Mousse Vanille
Mascarponecreme (mit Erdbeermark)
Obstsalat
Obstkorb der Saison
Rote Grütze (mit Vanillesauce)
Tiramisu
Zimtousse

Schokocroissants/Croissants
Ministückchen

Und zu guter letzt! Damit Ihre Feier ein voller Erfolg wird!

Fehlt Ihnen noch Partyzubehör?

Gerne stellen wir Ihnen Teller, Suppenteller, Besteck, Kaffeegeschirr/besteck, Sektgläser, Weingläser und Schnapsgläser im Verleih zur Verfügung.

Events/weiteres Partyzubehör

Hochzeit im Garten oder Betriebsfeier in der Werkhalle?

Mit unserem bewährten Cooperationspartner GMK-Events kann auch dieser Wunsch erfüllt werden.

GMK-Events stellt bereit und führt aus:

Pagodenzelte (beheizbar, optional mit Boden)	
Bühnen	Theken/Bars
Getränke	Bodenbelag
Security	Erlebnisgeräte
Musik	Bestuhlung
Dekoration	Personal
Auf- und Abbau	Ton
Licht	Strom
Wasser	Toiletten

Auch einzelne Pakete (z.B. Bestuhlung, Tische und Tischdecken) können zur Verfügung gestellt werden.

Nähere Informationen und Bildeindrücke können Sie unter www.gmk-events.de gewinnen.

Kontakt: 0172/6153283

Lieferung?

Bei frühzeitiger Reservierung und Verfügbarkeit liefern wir Ihnen Ihr Buffet (ab 25 Personen) zum gewünschten Zeitpunkt zum gewünschten Ort.

Ist das Essen auch heiß?

Bei Anlieferung der Speisen erfolgt der Transport in HACCP-konformen Thermobehältern, die einen minimalen Temperaturverlust von 1°C je Stunde aufweisen. Am Zielort angekommen, werden die Gerichte in elektrisch beheizbaren Chafing-Dishes temperiert. Gerne stellen wir Ihnen bei Selbstabholung auch Chafing-Dishes zur Verfügung.

Es ist Abend, alles frisch, nur die Brötchen nicht!

Kein Problem. Unsere Backabteilung bietet Ihnen eine reichhaltige Auswahl an Brötchen, Baguette, Laugenbrezeln etc. Auch am Wochenende!

Tipp's und Hinweise:

Eine frühzeitige unverbindliche Reservierung eines Termins kostet nichts, bringt aber Sicherheit. Denn an manchen Terminen (z.B. Konfirmationssonntage) kann es schon mal passieren, dass unsere Kapazitäten ausgeschöpft sind und wir keine Aufträge mehr annehmen können.

Servicewünsche für Sonntags können wir i.d.R. nur ab 20 Personen (Ausnahme Konfirmations-/Kommunionssonntage) und mit einer Bestellung bis 10 Tage zuvor entgegennehmen.

Dienstag nachmittags bieten wir aufgrund unseres Ruhetages keinen Party-Service an:

Liefer- und Zahlungsbedingungen

Die Ware ist bei Rückgabe der zur Verfügung gestellten Transport-/Wärmebehälter zu bezahlen, wenn kein anderes Zahlungsziel vereinbart ist.

Die Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum.

Insbesondere bei Neukunden oder höheren Auftragswerten kann eine Anzahlung und / oder Pfandgeld erhoben werden.

Die zur Verfügung gestellten Platten, Warmhaltebehälter und Bestecke sind in geleertem und gereinigtem Zustand zurückzugeben. Ansonsten erfolgt eine Berechnung des Reinigungs-/Entsorgungsaufwands.

Abholung von Buffetgerät/-geschirr nur nach vorheriger Vereinbarung und gegen Gebühr(soweit nicht explizit in Auftragsbestätigung oder Angebot erwähnt).

Bei Auftragsstornierung berechnen wir bis

5 Tage vor Lieferung	keine Gebühr
4 Tage vor Lieferung	20% des Auftragswertes
3 Tage vor Lieferung	30% des Auftragswertes
2 Tage vor Lieferung	50% des Auftragswertes
1 Tag vor Lieferung	100% des Auftragswertes

Terminreservierungen verfallen ohne Rückfrage beim Kunden, falls bis 10 Tage vor dem reservierten Liefertermin keine feste Buchung erfolgt.

**Guten Appetit
wünscht Ihnen
Ihr Team vom
METZGEREI & PARTYSERVICE SIMON**



Gesamtherstellung:

DRUCKHAUS ZEIL 

Ihr Spezialist für Drucksachen aller Art

Inhaber Andreas Boche · An der Staufenmauer 3 · 60311 Frankfurt am Main

Telefon 069 / 28 97 12 · Telefax 069 / 29 07 82 · druckhaus.zeil@t-online.de · www.druckhaus-zeil.de