

# Partyservice

## Info unter

Adolfstr. 51 :Tel. 0228/633616

Filiale Bonn/Duisdorf :Tel.0228/ 647119

[Metzgerei-Haupt@t-online.de](mailto:Metzgerei-Haupt@t-online.de)

Vorspeisen	Suppen
Filet	Braten am Stück
Vorgegart zum selber Abbacken	Spanferkel
Gratins	Eintöpfe
Finger Food	Beilagen
Dip's	Soße
Salate	Alles in Butter
Kalte Platten	Dessert
Grill Spezialitäten	Backwaren
Kleine Menüs	Belegte Brötchen
Getränke	Präsentkörbe
Brennstoffe	Ausstattung im Verleih
	AGB

## SCHLEMMERVORSCHLÄGE

Für Ihre Partys und andere Gelegenheiten

### Vorspeisen

Griebenschmalz mit Brot nach Wahl  
Parma-Schinken mit Honigmelone  
Bündner Fleisch mit Butter und Pumpernickel  
Krabben Cocktail im Orangenkörbchen  
Frische geräucherte Forelle mit Sahnemeerrettich  
  
Frischer Räucherlachs mit Chiabattabrot und Butter  
Tomaten mit Mozzarella und Basilikum  
  
Antipasti „Meteteranes Gemüse mit Olivenöl u.  
Balsamico“

## Suppen

Gemüsesuppe "Gärtnerinnen Art" (V)  
Chinesische Gemüsesuppe (V)  
Kraftbrühe mit Einlage  
Rinderbrühe mit Markklößchen  
Geflügelcremesuppe  
Champignoncremesuppe (V)  
Spargelcremesuppe (V)  
Brokkolicremesuppe (V)  
Spinatcremesuppe (V)  
Kartoffelcremesuppe (V)  
Tomatencremesuppe (V)  
Gulaschsuppe( Mit Schweinefleisch )  
  
Gulaschsuppe( Mit Deutschem Rindfleisch )  
Klare Ochsenchwanzsuppe  
Gemüse Kraftbrühe mit Rindfleischeinlage  
Steinpilzcremesuppe (V)  
Pürierte Erbsensahnecremesuppe mit Krabben  
Krabbencremesuppe  
  
Gemüse Kraftbrühe mit Rindfleischeinlage  
Steinpilzcremesuppe (V)  
Pürierte Erbsensahnecremesuppe mit Krabben  
Krabbencremesuppe

(V) Vegetarisch

## Filet

Schweinefilet  
Schweinefilet gefüllt  
Rinderhüfte  
  
Rinderfilet

Spanferkel ab 20 Personen  
Riesen Grillhaxe ca. 800 -900 g

## Braten am Stück

Spießbraten gefüllt mit Zwiebeln u. Speck oder Backobst  
Gewürzbraten Schweinerücken ( Lummer )  
Gewürzbraten vom Schweinenacken  
Apfel - Walnußbraten vom Schweinenacken  
Schinkenkrustenbraten  
Schinkenkrustenbraten mit Waldhoniggeschmack  
Burgunderschinken  
Kasselerbraten  
Kasselerbraten gefüllt mit Backobst  
Spanferkelbraten von der Keule  
Rinderbraten aufgeschnitten in Soße  
Rheinischer Sauerbraten aufgeschnitten in Soße °

Roastbeefbraten  
Putenbraten  
Putenbraten gefüllt mit Spinat und Mozzarella  
Lammkeule  
Leberkäse  
Fleischkäse „italienische Art“  
Gänsekeulen

Wild , Kaninchen , Geflügel , Gänse,Hähnchen,und Enten auf Anfrage  
(° Bitte 14 Tage vorbestellen )

## **Vorgegart zum selber Abbacken**

Fleischkäse  
Leberkäse  
Fleischkäse „italienische Art“  
Hackbraten

## **Eintöpfe**

Gemüseintopf (V)  
Grüner Bohneneintopf  
Erbsensuppe mit Wursteinlage  
Kartoffelsuppe mit Mettwursteinlage  
Linsensuppe mit Wursteinlage  
Serbische Bohnensuppe mit Mettwurst  
Grüne Bohnensuppe mit Rindfleischeinlage  
Gemüseintopf mit Rindfleischeinlage  
Chili con Carne  
  
Gulaschsuppe ( Mit Schweinefleisch )  
  
Gulaschsuppe ( Mit Deutschem Rindfleisch )  
Grünkohl mit Mettwurst  
Wirsing mit Rindfleischeinlage

## **Gratins**

Kesselskuchen mit Mettwurst  
Kesselskuchen mit Mettwurst und Backobst  
Nudelgratin mit Schinken  
Nudelgratin (V)  
Kartoffelgratin mit magerem Speck  
Kartoffelgratin mit Mettwurst  
Kartoffelgratin (V)  
Kartoffel-Lauchgratin (V)  
Gemüse - Schinkengratin  
Gemüsegratin \*(V)  
Broccoli - Schinkengratin  
Brocoligratin \*(V)  
BlumenkohlSchinkengratin\*  
Blumenkohlgratin \* (V)  
Blumenkohl - Brocoligratin \* (V)  
Zwiebelkuchen

(V) Vegetarisch

## **Soßen**

Rahmsoße weiß  
Rahmsoße braun  
Rotweinssoße  
Rieslingsoße  
Bratensoße  
Currysoße (V)  
Currysoße mit Früchten (V)  
Süß-saure Soße mit Asiagemüse (V)  
Sauce Bearnaise (V)  
Sauce Hollandaise (V)

(V) Vegetarisch

## **Beilagen**

Butterreis  
Butterreis mit jungen Erbsen  
Mandelreis  
Reismischung mit Wildreis  
Nudeln nach Wahl  
Spätzle  
Grüne Nudeln  
Salzkartoffeln  
Bratkartoffeln  
Pelkartoffeln  
Kartoffelpüree  
Kartoffelklöße  
Semmelknödel  
Sauerkraut – Rheinisch (gekocht)  
Sauerkraut - Bayrisch (geschmort)  
Junge Buttererbsen  
Möhren  
Rotkohl  
Rosenkohl  
Erbsen und Möhren  
Brokkoli  
Blumenkohl  
Mais  
Paprika  
Lauchgemüse  
Blattspinat  
Rahmspinat  
Spargel  
Prinzessbohnen im Speckmantel  
Prinzessböhnchen mit Speck u. Zwiebeln  
Kaisergemüse  
gem. Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise o. Bearnaise

## **Finger Food**

Hähnchenschenke  
Hähnchenunterschenkel  
Hähnchen - Nuggets  
Frikadellen  
Partyfrikadellen ca.50 g / St.  
Panierte Minischnitzel  
Panierte Putenmedaillons  
Gegrillte Fleischspieße verschieden mariniert von- Schwein , Geflügel  
Mettwurst Häuptlinge ca.30 g / St.

Bierknacker ca.30 g / St.  
Mini Quiches gemischte Sorten  
Mini Snack Teigtaschen verschiedene Füllungen  
Blätterteighappen 4 fach sortiert  
Mini Bruschetta 3 fach Sortiert  
Spanische Mini Tappas 4 fach sortiert  
Mini Wraps 2 fach sortiert  
Mini Snäcks 4 fach sortiert

Auf Anfrage  
Mini Canapés  
Cocktail Schiffchen 4 fach sortiert  
Tapas 6 fach sortiert

## **Dip's**

Cocktail Dip  
Barbecue Dip  
Kräuter Joghurt Dip  
Paprika Dip  
Tomaten Dip  
Preiselbeer Dip  
Süß-Sauer mit Asiagemüse  
Hot Chili Dip  
Salsa Dip  
Mango Dip  
Weinbrand Dip  
Tzaziki  
Aioli

## **Alles in Butter**

Butter  
Kräuterbutter  
Kräuter-Knobibutter  
Knobibutter  
Röstzwiebelbutter  
Bärlauchbutter  
Pfefferbutter  
Paprikabutter  
Hot Chilibutter  
Lachsbutter  
Krabbenbutter

## **Salate**

**Pro Person ca. 150 –200 g**

Kartoffelsalat(V)  
Nudelsalat mit Schinken  
Bohnensalat (V)  
Krautsalat (V)  
Farmersalat (V)  
Waldorfsalat (V)  
Hirtensalat (V)  
Krabbensalat  
Thunfischsalat mit frischem Paprika und Reis

Eiersalat (V)  
 Geflügelsalat  
 Fleischsalat  
 Broccolisalat (V)  
 Gurkensalat (V)  
 Tomatensalat(V)  
 Karottensalat (V)  
 Speckkartoffelsalat ( warm serviert)  
 Tortellinisalat pikant mit Schinken und Dill  
 Tortellinisalat mit Käse u. Ananas  
 Spargelsalat mit gekochtem Schinken  
 Heringsalat mit Roter Beete  
 Teufelsalat mit Rindfleisch  
 Tomatensalat mit Mozzarella ,Olivenöl und Basilikum (V)  
 Mediteraner Hähnchenbrust Salat  
 Hochzeitsalat (V)  
 Mediteraner Nudelsalat  
  
 Salatcocktail mit 2 Soßen (V) z.B.  
 -Joghurt oder Cocktailsoße  
 - Senfsoße oder Knoblauchsoße  
 - Kräutersoße oder Mayonnaisesoße  
 - Essig und Öl  
  
 Mediterranes Gemüse gebraten und angemacht mit Olivenöl und Balsamiko-  
 Essig kalt serviert

( V ) Vegetarisch

## **Dessert**

Mousse au Chocolat mit Schokoflocken  
 Weiße Mousse mit Pistazien  
 Mousse Erdbeere  
 Mousse Vanille  
 Mousse Orange  
  
 Rum-Cocos-Mousse  
 Rotweincreme  
 Weißweincreme  
  
 Bönnsche Eierlikörcreme  
 Tiramisu Sahneschokoladenpudding  
 Schokoladenpudding mit Rum Rosinen  
 Sahnevanillepudding  
 Vanillepudding mit Pistazien  
 Kinder Schokopudding mit Smarties  
  
 Kinder Vanillepudding mit Smarties  
 Rote Grütze  
 Frucht-dessert „Der Mango-Aprikuss“  
 ( Quarkspeise mit Früchten ,Sahne und Kirschwasser)  
 Exotischer Fruchtcocktail  
  
 Vanillesauce

## **Kalte Platten**

Repräsentativ dekoriert für alle Festlichkeiten

gemischte Aufschnittplatte\*  
gemischte Geflügelaufschnittplatte \*°  
gekochter Schinkenplatte\*  
rohen Schinkenplatte\*  
Gemischte Bratenplatte\*

Rustikaleplatte\* mit :  
- Fleischwurst ,Rotwurst , Leberwurst .kleine  
- Mettwurstchen , u. Käse .

Kochschinkenröllchen mit Spargel\*  
Käseaufschnittplatte  
Rustikale Käseplatte

Käsewürfeligel

Mettschwein im Zwiebelbett\* ( ab 2 kg )

gemischte Räucherfischplatte  
Räucherlachsplatte

\*Aus eigener Herstellung

° 100 % Geflügel

## **Backwaren**

Brötchen  
Sonne groß  
Sonne klein  
Baguettebrot groß  
Baguettebrot klein  
Partystange  
Zwiebelpartystange  
Nußpartystangen  
Speckpartystange  
Laugenstange  
Laugenbrezel  
Kaviarbrötchen  
Schwarzbrötchen  
Röggelchen  
Partybrötchen  
Partybrötchen mit Dekor

## **Grill Spezialitäten**

### **Für Ihre Gartenparty**

Grillwürstchen  
Grillschnecken  
Häuptlinge ( 30 g Grillwürstchen )  
Käse – Schinken-Grillwurst  
Bärlauch -Grillwurst  
Paprika-Grillwurst  
Puten-Grillwurst  
Kräutersteaks v. Schweinerücken  
Holzfällersteaks v. Schweinenacken  
Grillkotelette v. Schweinenacken  
Grillspeck  
Grillrippchen

Spareribs  
Grilltaschen  
Grillrolle  
Lammlachse  
Lammsteaks Natur  
Lammsteaks mariniert  
Lammkotelette  
Putenschnitzel  
Hähnchenbrustfilet  
Hähnchen Unterschenkel  
Schweinemedallions  
Schaschlickspieße  
Rumpsteak Natur  
Rumpsteak mariniert  
Rinderfilet Natur

Rinderfilet mariniert

Auf Wunsch stellen wir Ihnen gerne gemischte Grillplatten für Ihre Gartenparty zusammen. Wir stellen Ihnen gerne Servicepersonal zur Seite.

## **Belegte halbe Brötchen oder Baguette Schnitten reichhaltig garniert**



• \*Aus eigener Herstellung

• ° 100% Geflügel

Wurst \*  
Geflügelwurst \*°  
  
Leberwurst \*  
  
Rotwurst \*  
Dauerwurst \*  
Mett \*  
Käse \*  
Schinken \*  
Schweinebraten \*  
Kasseler \*  
Putenbraten \*  
Roastbeef \*  
Kalbsbraten \*  
Parmaschinken  
Rauchfleisch \*  
Räucherlachs  
Gebeitzter Lachs  
auch als halbe Graubrotscheiben (Roggenbrot)

## **Kleine Menüs**

Jägerpfanne mit frischen Champignons,

und Spätzle

Zürcher Rahmgeschnetzeltes ( vom Schwein)  
mit frischen Champignons und Reis oder Spätzle



Schweinegeschnetzeltes „Gärtnerinnen Art“ mit  
frischem Gemüse Kräutern und Reis oder Nudeln

Schweinegulasch mit Nudeln  
und Fruchtcocktail

Putenpfanne „Hawaii“ in einer  
Curry-Sahne -Früchte- Soße Reis oder Bandnudeln

Putenpfanne „Atlanta“  
mit frischem Paprika und Butterreis

Hähnchenbrustfilet in  
Curry-Sahnefrüchtesoße mit Reis oder Nudeln

Rindergulasch mit Nudeln  
und Fruchtcocktail

Crash Eis 20 kg Sack ( Nur auf Vorbestellung )

Reibekuchenteig ( ab 10 kg ) eigene Herstellung  
Pommes Frites ( ab 10 kg )

### **Ausstattung im verleih**

Teller ( Weiß o. Englischrot )  
Suppenteller ( Englischrot )  
Dessertteller  
Suppentasse mit Untertasse  
Kaffeetasse mit Untertasse  
Kölschstange  
Sektflöten  
Gabel  
Messer  
Esslöffel  
Kaffeelöffel  
Speisewärmer (Chafing-dish) Holzkohlegrill Grillfläche 50 X 120 cm  
Gasgrill  
Gaspfanne  
Gas-Reibekuchen Pfanne  
Gas-Doppelfriteuse  
Doppel Friteuse 2X230V  
Pavillon Aufklappbar 3 X 3 m  
Stehtisch  
Bierbock  
Messing-Bierhahn mit Hammer

## **Brennstoffe**

Brennkartuschen ,Propangas (für Gasgrill)

---

### **Allgemeine Geschäftsbedingungen**

Sollten Sie noch zusätzliche Speisen oder Menüs wünschen ,stehen wir Ihnen gerne zur persönlichen Beratung zur Verfügung.

Die Anlieferung in der Bonner Innenstadt und im Umkreis von 10 km ist Frei Haus. Bei Anfahrten darüber hinaus ,Preis nach vorheriger Absprache .

Lieferzeiten abends bis 19.30Uhr

An Sonn- und Feiertagen ab 25 Personen oder auf Anfrage

Der von uns angegebene Preis, im Kostenvoranschlag ,beinhaltet die Anlieferung und den Aufbau des Buffet Abholung von Lehgut nach Absprache.

Auf Wunsch übernehmen wir für Sie die Organisation Ihrer Veranstaltung ,damit Sie sich ganz Ihren Gästen widmen können.

Speisewärmer ( Chafing dish ) werden ab einem Betrag von 150 € kostenfrei zur Verfügung gestellt.

Nicht gereinigte Gegenstände werden nach Menge und Umfang der Verschmutzung berechnet.

Bei defekten oder zu Bruch gegangenen Geräte oder Gegenständen ect.werden die Reparatur oder gegebenenfalls die Neuanschaffungskosten in Rechnung gestellt .

Gerne stellen wir Ihnen Service Personal zur Seite.Diese Dienstleistung wird dann pro Stunde und Person abgerechnet.

Nach Rechnungserhalt bitten wir um sofortige Zahlung ohne Abzug.

Alle Preise enthalten 7 % MwSt.bei Restaurationsleistungen müssen wir die gesetzlich vorgeschrieben 19 % MwSt. erheben .

Wir bedanken uns für Ihr Interesse und verbleiben mit freundlichen Grüßen

Ihre Metzgerei & Partyservice Haupt