

PARTYSERVICE VORSCHLÄGE

**Metzgerei Kübler
Partyservice
Rotebühlstraße 67-73
70178 Stuttgart
Tel.: 0711 / 6 19 58 19
Fax: 0711 / 6 19 58 33**

Kleine Leckereien und Appetithäppchen

Mini-Quiche oder Mini-Pizzahäppchen Art.7105

(A;C;G;J)

Quiche Lorraine Art. 7106

(A;C;G)

Canapees Art. 7113

Halbe belegte Brötchen

mit Wurst, Käse oder kaltem Braten Art.7111

(A;D;G;J)

Butterbrezeln Art.7161

(A;G)

Halbe belegte Vollkornbrötchen

(A)

Halbe belegte Brötchen mit Fisch Art.7122

(A;D)

Halbe belegte Brötchen mit Lachs Art.7121

(A;D)

Partybrötchen mit Deckel Art.7114

(A)

Käsespieße mit Früchte

Grissinistangen mit Parmaschinken Art.7146

(A)

Mini-Laugenstangen mit Schinken

oder Käse oder Frischkäse Art. 7147

(A;G)

Croissant oder Laugencroissant

mit Schinken oder Käse gefüllt Art. 8009

(A;G)

Minicroissant

(A;G)

Pumpernickel mit Frischkäse gefüllt Art.7154

(A;G)

Tomaten-Mozzarella-Spieße

mit Basilikum dressing Art.7156

(G)

Parmaschinken auf Melonenschiffchen Art. 7117

Bei einer Bestellmenge von 1000 Stück bitten wir Sie mindestens eine Woche vorher zu bestellen. Bei dieser Bestellmenge ist Lieferung kostenlos.

Warme Snacks

ab 10 Stück je Sorte

Mini Mandelschnitzel Art.7108

(C;H;A)

Gegrillte Hähnchenschlegel – halbiert Art. 7138

Mürbe Hörnchen gefüllt mit
Schinken, Käse und Frischkäse

Zum Warm- oder Kaltessen

Kleine Hackfleischbällchen mit Dip Art.7110

Für die späte oder frühe Stunde etwas Deftiges?

Gulaschsuppe „Art des Hauses“

1 Paar Weißwürste mit einer Brezel Art.7107

(A;G)

2 Maultaschen in Rinderkraftbrühe mit
Zwiebeln und Schnittlauch

2 Maultaschen in Zwiebelsauce

Gaisburger Marsch

Linsen mit Spätzle und einem Paar Saiten

Verwöhnen Sie Ihre Gäste doch hiermit:

Panierte Schnitzel vom Schwein
mit Kartoffelsalat

Hacksteak mit Kartoffelsalat

Fleischkäse mit Kartoffelsalat

Hähnchenkeule mit Kartoffelsalat

Putenschnitzel im Knuspermantel

Verschiedene kalte Platten

Alle Platten ab 5 Personen

Gemischte Fischplatte Art.7326

z. B. mit norwegischem Fjordlachs, geräucherte Forellenfilets, Krabben Natur oder in Knoblauchöl, Matjes o. ä.

(D;G;J;K;N)

Gemischte Fischplatte Art.7328

z. B. mit Forelle, Schillerlocke, Sesam- und Mexikomakrele, Lachs-Gemüsepastete (D;K;N)

Internationale Käseplatte Art.7801

verschiedenen Sorten an Hart- und Weichkäse, 50g

(G)

Schinken mit Melone

gerauchte Schinkenspezialität

Hähnchenbrust auf Gemüse

(G)

Vitello Tonato Art.7307

(D;G)

Toskanisches Gemüse Art. 7115

Tomaten-Mozarella Art. 7116

(G)

Lachstartar

(G)

Meeresfrüchte-Salat

(G;N)

Gemischte Aufschnittplatte

Aufschnitt aus eigener Herstellung

Gemischte Schinkenplatte Art.7913

verschiedene Sorten roher und Gekochter Schinken, Lachsschinken

Kleines Vesperplättle Art.7939

gerauchter Schinken, Aufschnitt, hauseigene Salami, Pfefferbeißer, Schweinebraten, Brikäse, Emmentaler und Cambozola

(G;J)

Jausenbrett

Rustikales Holzbrett mit verschiedenen Rauchfleischsorten

(J)

Italienisches Spezialitätenbrett Art. 7923

(H;G)

Gemischte Bratenplatte Art. 7920

Suppen

ab 10 Personen

Flädlesuppe

(A;C;G)

Schwäbische Festtagssuppe Art.7100

(A;C;G)

Minestrone, italienische Gemüsesuppe

(G;I)

Spargelcremesuppe

(A;G)

Tomatencremesuppe mit Croûtons Art.7101

(A)

Lauchcremesuppe

(A)

Maultaschensuppe Art.7103

(A;C;G)

Beilagen

Spätzle nach „Grossmutter's Rezept“

(A ;C)

Nudeln aller Art

(A ;C)

Kartoffelgratin

(C ;G)

Kartoffelknödel

(A ;C ;G)

Weckknödel

(A ;C ;G)

Petersilienkartoffeln

(G)

Reis

Kräuterknöpfe

(A;C)

Schupfnudeln

(A;C)

Rotkohl

(A)

Bayrisches Weißkraut

(A)

alle Beilagen Art. 7104

Warme Gerichte

ab 10 Personen

Rollbraten vom Schweinebauch

Gemüserollbraten vom Schwein
Füllung mit einer Brät-Gemüse-Farce
(G)
Kasseler Rücken im Blätterteig

Kasseler Rücken in einer Kräuterfarce
umhüllt vom Blätterteigmantel
(G)
Gegrillter Schweinehals

Florentiner Braten
gefüllter Schweinehals mit Parmaschinken und Gorgonzola
(G)
Schweinefilet „Tante Lore“
Medaillons vom Filet in Sahnesauce mit
Äpfeln und Käse überbacken

„Beef Bourguinonne“
Rinderhüfte in Rotweinsauce

Krustenbraten vom Schwein

Spanferkel –Teile- ausgebeint

Osso buco Art. 7404
Zarte Kalbshaxenscheiben in Rotwein
(I)
Kalbsrahmgeschnetztes
(G)
Rinderfilet im Blätterteigmantel

Alle Saucen
(A;G)

Warme Gerichte

ab 10 Personen

Roastbeef in der Kräuterkruste

(C)

Puten-Curry-Geschnetzeltes mit Ananas

(A;G)

Lachs-Nudeln oder Lauch-Sahne-Nudeln

(A;C;G)

Hähnchenbrust „Gärtnerin Art“

mit Tomaten, Salbei und frischem Gemüse

Gemischter Gulasch

(A;G)

Gegartes Schäufole

Krustenbraten

Schweinehals „Jäger Art“

(A;C;G)

Gefüllte Kalbsbrust

(A;C;G)

Schweinefilet im Blätterteig

Stuttgarter Filettöpfe

mit Champignon-Rahmsauce

(A ;G)

Geräuchertes Schweinefilet

im Wirsingmantel

(G)

Herzhafter Sauerbraten

nach „Hausfrauen Art“

(A;G;I;J)

Zarter Kalbsrahmbraten

(A;G)

Gemischter Sonntagsbraten

(A;G)

Vegetarische Gerichte

ab 10 Personen

Gemüsemaultaschen und Brättaschen
in der Gemüsebouillon

(A;C;G)

Bandnudel-Champignon-Blattspinat-Gratin
mit Tomatenwürfel

(A;C;G)

Italienische Teigwaren mit Zucchini, Aubergine,
Paprika und Tomatensauce, dazu Käse

(A;C;G)

2 Schnittlauch-Eierflädle mit buntem Gemüse
und Sauce „Morney“

(A;C;G)

Champignon-Gemüse-Ragout mit Spätzle

(A;C;G)

Eierspiralen mit frischen
Pfifferling-Champignon-Gemüse

(A;C)

Rigatoni mit Knoblauch-Basilikumsahne,
dazu Tomaten-Ragout

(A;C;G)

Kartoffel-Brocoli-Gratin

(C;G)

Ratatouille-Gemüse mit Reisnudeln

(A;C)

Telefax 0711 / 619 58 33

Desserts

ab 10 Personen

Mousse au chocolat Art. 7130

(F;G)

Buttermilchmousse

(G)

Rote Grütze mit Vanillesauce o. frischer Sahne Art.7131

(G)

Obstquark

Fruchtsalat mit frischen Früchten Art.7133

Tiramisu

Jamaikacreme Art. 7132

(G ;H)

Erdbeerquark

(G)

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce

(A;C;G)

Obstplatte

Obstkorb

Salate

Blatt & Rohkostsalate Art. 7204

Zum Beispiel:

Bunte Blattsalate mit zweierlei Dressings,
Karottensalat, Gurkensalat, Farmersalat etc.

(A ;C ;G ;J ;)

Kartoffelsalat „Art des Hauses“ Art.7210

Geflügelsalat Art.7208

(A;C)

Rindfleischsalat Art.7209

(G)

Broccoli-Schinken-Salat

(G)

Griechischer Bauernsalat Art.7203

(G)

Waldorfsalat Art.7201

(A ;C ;G ;H)

Eiersalat

(A ;C ;G)

Nudelsalat

(A ;C ;G)

Rohkostsalat Art.7205

(A ;C ;G)

Lauch-Ananas-Salat

Gurkensalat Art. 7206

(G)

Krautsalat

(G)

Tomatensalat Art.7207

(G)

Blumenkohl-Broccoli-Salat

(G)

Wurstsalat

(G)

Pilzsalat mit Pfifferlingen und Vinaigrette Art.7202

(G)

Backwaren

Gemischter Brotkorb

(A;F;J;K)

Hausbrot, Mehrkornbrot, Weißbrot

(A;F)

Mini Partybrötchen

(A;F;K)

Partyrad, klein 14-Teile Art.7126

(A;F;K)

Getränke

Natürlich erhalten Sie für Ihr Fest auch Getränke von uns. Allerdings wäre es ziemlich umständlich eine lange Liste mit Getränken für Sie bereit zu halten, die lediglich eine Auswahl darstellen. Wir richten uns lieber nach Ihren ganz persönlichen Wünschen und Sie erhalten dann ein exklusives Angebot.

Dienstleistungen

Teller groß (24cm) oder klein (19cm) Art.7004

Besteck (Messer und Gabel) Art.7003

Suppentassen (Ober- und Untertasse) Art.7006

Kaffeetasse (Ober- und Untertasse) Art.7006

Suppenlöffel Art.7003

Kaffeelöffel Art.7003

Kuchengabeln Art. 7003

Gläser aller Art

Stielgläser Rotwein

Stielgläser Weißwein

Tischtuch aus DUNICEL
Vliestuch in verschiedenen Farben

Lackfolie
verschiedene Farben und wasserfest

Duni Servietten

Grill (ohne Reinigung)

Personal (bis 18:00Uhr) Art. 7005

Personal (ab 18:00Uhr)

Unser großes Grill-Angebot:

Fleischspezialitäten:

1 Scheibe mariniertes Schweine-Hals Art. 7603

1 Scheibe mariniertes Schweine-Bauch

1 Scheibe Entrecote-Steak

1 Scheibe Puten-Steak

Spareribs

Kleine Hähnchenkeulen

Schaschlik-Spieße

Gyros-Spieße vom Schweine-Rücken

(I;J)

Olympia-Fackelspieße vom Schweine-Bauch

Cevapcici-Spieße

(J)

Marinierte Lammlachse

Marinierte Lammkoteletts

Marinierte Lammkeulenscheiben

Würstchen:

Rote Wurst

(J)

Thüringer Rostbratwurst

(J)

Tomaten-Mozzarella-Griller

(G;J)

Schweizer Käsewurst mit getrockneten Tomaten

(G;J)

Käsewurst

(G;J)

Vegetarisches:

Folien-Kartoffeln mit Kräuter-Sauer-Creme

(G)

Gemüse-Spieße

Maiskolben

(G)

Legende deklarationspflichtiger Zusatzstoffe

Allergene

- A) Glutenhaltig
- B) Krebstiere
- C) Eier und Eierzeugnisse
- D) Fisch und Fischerzeugnisse
- E) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- F) Soja und Sojaerzeugnisse
- G) Milch und Milcherzeugnisse
- H) Schalenobst (Nüsse)
- I) Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- J) Senf und Senferzeugnisse
- K) Sesamsamen
- L) Schwefeldioxid und Sulfide
- M) Lupinen
- N) Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kalmare, Austern)