



Sehr geehrte Kundin, Sehr geehrter Kunde,
Sehr geehrte Damen und Herren,

Vielen Dank für Ihr Interesse.

Die Metzgerei DIETZ besteht seit 1889 und wird in der vierten Generation geführt. Auch im gemeinsamen Binnenmarkt setzen wir auf den Direktkauf bei Bauern der Umgebung sowie auf die naturbelassene Frische unserer Produkte. Unser Betrieb erfüllt die strengen Hygieneanforderungen und ist als Zerlege- und Verarbeitungsbetrieb zugelassen.

Seit kurzem steht unser PARTY-Paradietz als voll ausgestatteter Raum zur Verfügung. Weitere Informationen finden Sie im Anhang oder erhalten Sie bei einer Besichtigung.

Anbei übersenden wir Ihnen einige Anregungen. Die Buffetvorschläge können jederzeit nach Ihren Wünschen und Anforderungen geändert werden. Für eine persönliche Beratung stehen wir gerne zur Verfügung. Sprechen Sie uns an.

Wir sichern Ihnen eine gewissenhafte Ausführung Ihres geschätzten Auftrags zu.

Mit freundlichen Grüßen

Metzgerei DIETZ

Ihr

Wilhelm Dietz



Fleischgerichte

Portionspreise (Euro)

Fleischkäse (verschiedene Sorten)	2,80
Schweinehals gebraten	3,40
Schweinekrustenbraten (auch gepökelt)	3,40
Kassler vom Hals oder Rücken	3,40
Badisches Schäufele	3,40
Feinschmeckerbraten	4,20
Gefüllte Kalbsbrust nach Hausfrauen Art	4,20
Enztaler Backschinken (ca. 4 kg – Stücke)	4,20
Putenbraten (gefüllt oder natur)	4,20
Spanferkelkeule gebraten (o. Knochen)	4,20
Kasseler im Blätterteig	4,80
Schweinefilet im Blätterteig	5,80
Party-Schnitzel (80g.)	1,40
Kleines paniertes Schnitzel (100 g)	1,70
Paniertes Schnitzel groß	3,40
Paniertes Party-Putenschnitzel (80g.)	1,60
Paniertes kleines Putenschnitzel (100g.)	1,90
Rindergulasch	4,80
Rahmgeschnetztes vom Schwein mit Pilze	4,80
Putengeschnetztes in Curryrahm mit Ananas	4,80
Mini-Fleischbällchen (30g.)	0,50 €/St.



Vegetarische Gerichte/Beilagen/Salate

Vegetarische Gerichte:

	<u>Portionspreise</u>
Käsespätzle	3,60
Gemüse-Käsespätzle	3,60
Überbackene Gemüsemaultaschen	3,60
Gemüselasagne	3,60
Spinat-Lachs-Lasagne	3,60
Penne mit Lachsstreifen	3,60

Beilagen:

Kartoffelgratin	2,00
Kartoffelgratin mit Gemüse	2,00
Spätzle	2,00
Kroketten	2,00
Gemüseplatte	2,00
Bratkartoffel	2,00
Reis	2,00

Salate:

Kartoffelsalat	1,80
Krautsalat	1,80
Gemischter Blattsalat mit Dressing	1,80
Salatbuffet (Tomate, Gurke, Karotte u. Blattsalat)	4,00
Salatbuffet mit Kartoffelsalat	5,00



Kalte Platten

Schinken- und Bratenplatte

Person 6,00 Euro

Gemischte Aufschnittplatte

Person 5,00 Euro

Gemischte Käseplatte

Person 5,50 Euro

Gemischte Fischplatte
Mit Sahnemerrrettich und Dill-Senf-Soße

Person 8,50 Euro



Menüvorschläge

Suppen:

Gulaschsuppe, Maultaschensuppe, Flädlesuppe, Hochzeitsstüppchen
Portion 3,20 Euro

Hauptspeisen:

Gemischter Braten vom Rind und Schwein

in Rahmsoße mit Spätzle, Kroketten, Gemüseplatte und
gemischter Salat
Portion 10,- Euro

Schweinelendchen in Pilzrahmsoße

mit Spätzle, Gemüseplatte und gemischter Salat
Portion 13,80 Euro

Kalbsnüsse in Morchelrahmsoße

mit Spätzle, Kroketten, Gemüseplatte und gemischtem Salat
Portion 13,80 Euro

Trollinger Schinken/Enztaler Backschinken

mit großem Salatbuffett und Bauernbrot
Portion 10,- Euro

Verschiedenes aus dem Sud

Tafelspitz, Züngle und gekochter Tafelspitz mit Meerrettichsoße und Preiselbeeren
dazu Bouillionkartoffeln, Gemüsestreifen, Ackersalat mit Dressing nach Wahl
Portion 12,80 Euro

Putengeschnetzeltes in Curryrahm

Buttereis und gemischter Salat
Portion 9,80 Euro

Desserts

Portion 3,50 Euro

Mousse au chocolat hell oder dunkel

Frischer Früchtecocktail

Früchteplatte (je nach Saison)

Zitronencreme mit Waldbeeren

Rote Grütze mit Vanille Soße

Rieslingcreme

Bayrische Creme mit Pfirsichhälften und Erdbeermarksoße

Zimtmousse

Eisbüffet (ab 50 Personen)

Alles für den Stehempfang

Klein - aber fein:



Canapes:

belegt mit: Räucherlachs, Graved Lachs,
geräuchertes Forellenfilet, Scampis

Stück 2,70 Euro

belegt mit: Roastbeef, Kalter Braten
Luftgetrockneter Schinken,
Schwarzwälder Schinken,
Kassler Rücken,
Salami, Lachsschinken,
verschiedene Käsevariationen

Stück 2,00 Euro

Pariser Brötchen:

belegt mit: gekochtem Schinken,
Rohschinken, feiner Aufschnitt,
Salami, verschiedene Käse
alles fein garniert

Stück 1,90 Euro

Tafelbrötchen (1/2 belegte Brötchen auf Platte):

belegt mit: Schinken, Käse, gem. Aufschnitt
herzhaft garniert,

Stück 1,60 Euro

Krönerbrötchen / Laugenbrötchen belegt

Stück 2,00 Euro

Die „heißen Minis“
(Stück 80g):

Stück 2,00 Euro



Quiche Lorraine, Gemüsequiche oder Lachs-Lauch-Quiche
Pizzen, Schinkenhörnchen, Lauchhörnchen



Mini - Buffet

Für 6-15 Personen auf einer Platte festlich angerichtet

Mini – Buffet I pro Person 12,50 Euro

Feine Aufschnittwurst
Verschiedene Roh- und Kochschinken
Diverse Kalte Braten
Fleischsalat, Geflügelsalat und Butterkugeln

Mini – Buffett II pro Person 15,50 Euro

Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettich und Olivenscheiben
Verschiedene rohe und gekochte Schinken
Verschiedene Braten mit Cornichons und Maiskölbchen
Diverse Käsesorten mit Früchten
Waldorfsalat, Geflügelsalat und Butterkugeln

Mini – Buffet III pro Person 16,50 Euro

Echter Räucherlachs mit Sahnemerrettich
Gekochter Schinken mit Spargel
Verschiedene Rohschinken mit Melone
Verschiedene Kalte Braten, Rostbeef gebraten mit Cornichons
Verschiedene Käsesorten mit Früchten
Griechischer Bauernsalat, Geflügelsalat und Butterkugeln

Mini – Buffet IV pro Person 18 Euro

Echter Räucherlachs mit Sahnemerrettich
Gambas in Knoblauchöl
Gekochter Schinken mit Spargel
Verschiedene Rohschinken mit Melone
Rosa gebratenes Rostbeef
Gekochtes Kassler, gefüllte Flugentenbrust
Medaillions vom Schweinefilet
Verschiedene Käse mit Früchten
Waldorfsalat, Geflügelsalat und Butterkugeln

Ein Mini – Buffet eignet sich auch *als Vorspeise für warme Gerichte* (1/2 Personenzahl).
Brot und Partybrötchen Portion: 1,00. Zufuhr, Aufbau und Service werden getrennt berechnet.



Rustikales Bauernbuffet

Buffet ab 25 Personen pro Person 12,80 Euro

Warm:

Heißer Fleischkäse

Schwäbische Maultaschen in der Brühe oder geschmälzt

Weißwürste mit süßem Senf

Salate:

Kartoffelsalat, Krautsalat, Nudelsalat

Kalt:

Hausmacher Vesperbrett mit Schinkenwurst, Leber- und Griebenwurst, Bierschinken und Lyoner mit Radieschen und Gurken garniert

Rohwurstkörperchen

Schweizer Wurstsalat, Schwäbischer Wurstsalat, Ochsenmaulsalat

Emmentaler Käsewürfel

Griebenschmalz, Meerrettich, Senf

Butterkugeln und Bauernbrot

gemischtes Brot und Partybrötchen

Zufuhr, Aufbau und Service werden getrennt berechnet

Stand 9/2008



Kalt – Warmes Buffet

Buffet ab 20 Personen wählbar pro Person 13,80 Euro

Warm:

Spießbraten vom Schweinehals

Kasseler vom Hals (saftig) oder Enztaler Backschinken

Kartoffelgratin, Spätzle und Bratensoße

Kalt:

Gemischte Aufschnittplatte (herzhaft garniert)

gemischte Rohschinkenplatte mit Melone und Trauben

gekochter Schinken mit Spargel

Kartoffelsalat

Gemischter Blattsalat mit verschiedenen Dressings

gemischte Käseplatte mit frischen Früchten

Butterkugeln

gemischtes Brot und Partybrötchen

Zufuhr, Aufbau und Service werden getrennt berechnet



Kalt – Warmes Buffet

Buffet ab 20 Personen wählbar pro Person 15,80 Euro

Warm:

Schweinekrustenbraten oder Spießbraten vom Schweinehals

Kasseler vom Hals (saftig) oder Kasseler vom Rücken (mager)

Kartoffelgratin, Spätzle und Bratensoße

Kalt:

Gemischte Aufschnittplatte (herzhaft garniert)

gemischte Rohschinkenplatte mit Melone und Trauben

gekochter Schinken mit Spargel

Mini – Fleischküchle und panierte Mini – Schnitzel

Kartoffelsalat

Krautsalat

Nudelsalat

Gemischter Blattsalat mit verschiedenen Dressings

gemischte Käseplatte mit frischen Früchten

Butterkugeln

gemischtes Brot und Partybrötchen

Zufuhr, Aufbau und Service werden getrennt berechnet



Kalt – Warmes – Buffet

Ab 20 Personen wählbar pro Person 17,80 Euro

Warm:

Gefüllter Schweinehals oder gefüllter Kalbshals

Kasseler vom Rücken oder Enztaler Backschinken

Kartoffelgratin, Spätzle und Bratensoße

Kalt:

Gemischte Rohschinkenplatte mit Melone

Gemischte Antipastiplatte

Gemischte Bratenplatte mit gebratenem Schweinerücken,
Rosa gebratenem Roastbeef, gefüllte Kalbsbrust und gefüllter
Flugente

Mini – Fleischküchle sowie kleine Mandelsteaks von der Pute

Salate:

Großes Salatbuffet mit diversen Blattsalaten, Tomate, Gurke,
Karotten, Krautsalat, Nudelsalat und Kartoffelsalat

Joghurt und Kräuterdressing

Käse vom Brett

Frücktecocktail mit verschiedenen Früchten der Saison

Mousse au Chocolat oder Bayr.Creme

Butterkugeln

Gemischtes Brot und Partybrötchen

Stand 8/2008



Kalt – Warmes – Buffet

Ab 30 Personen wählbar pro Person 21,80 Euro

Warm:

Trollinger Schinken/Enztaler Backschinken
Gefüllte Kalbsbrust
Kartoffelgratin oder Spätzle
Bratensoße

Großes Salatbuffet mit verschiedenen Blattsalaten, Tomate-,
Gurke, Karotte, Kraut –und Kartoffelsalat mit verschiedenen
Dressings

Kalte Vorspeisen:

Gemischte Fischplatte mit Lachs, Graved Lachs, Forellenfilet,
Scampis und Sahnemeerrettich

Gemischte Bratenplatte mit Schweinerücken, Kasseler,
gefüllter Schweinerücken, rosa gebratenes Roastbeef,
gefüllte Flugente sowie gefüllte Putenbrust

Gemischte Antipastiplatte

Diverse Rohschinken mit Melone

Geflügelsalat
Waldorfsalat
Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse

Dessert:

Mousse au Chocolat
Frühtecocktail bzw. Früchteplatte

Käsevariationen

Butterkugeln

Gemischtes Brot und Partybrötchen

Stand 8/2008



Kalt – Warmes – Buffet

**Zusammenstellung ab 40 Personen wählbar
pro Person 26,80 Euro**

Warm:

Roastbeef am Stück gebraten
Trollinger Schinken/Enztaler Backschinken
Gefüllte Kalbsbrust

Kartoffelgratin, Spätzle,
Gemüseplatte und Bratensoße

Großes Salatbuffet mit verschiedenen Blattsalaten, Tomate, Gurke,
Karotte, Krautsalat mit Dressings nach Wahl

Kalte Vorspeisen:

Variationen vom Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

Riesengarnelen, Shrimpscocktail

verschiedene Antipasti (Pfefferoni, Paprika, Tomaten mit Feta gefüllt,
gegrillte Auberginen sowie Oliven)

Parmaschinken mit Melone

Gefüllte Barbarie – Flugente sowie Medaillions von der Flugentenbrust
mit Cumberlandsauce

Mandelsteaks von der Pute

Waldorfsalat
Geflügelsalat
Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse

Dessertvariationen:

Früchtecocktail oder Früchteplatte aus frischen Früchten der Saison
Bayrische Creme mit Erdbeermarksoße
Verschiedene Eissorten (ab 50 Personen)

Käsevariationen

Butterkugeln
Gemischtes Brot und Partybrötchen

Stand 9/2008



Italienisches Buffet

Kaltes Buffet ab 25 Personen wählbar
pro Person 16,80 Euro

Mozarella mit Tomatenscheiben und frischem Basilikum garniert mit Mozarellaspießchen

Verschiedene Antipasti (Pfefferoni, Paprika, Tomaten mit Feta gefüllt, gegrillte Auberginen, Oliven)

Coppa di Parma mit Melonenspalten

Ital. Salami mit Cocktailtomaten garniert

Ital. Mortadella mit Radiesle

Carpaccio von der Ochsenbrust

Meeresfrüchtecocktail

Nudel -Thunfischsalat

Nachspeisen:

Cappuccino - Creme
Früchteplatte

Diverse italienische Käse

Italienisches Brot

Butterkugeln

Stand 9/2008



Italienisches Buffet

Kalt – Warmes – Buffet ab 30 Personen wählbar
pro Person 24,80 Euro

Kalte Vorspeisen:

Mozarella mit Tomatenscheiben und frischem Basilikum garniert mit Mozarellaspießchen

Verschiedene Antipasti (Pfefferoni, Paprika, Tomaten mit Feta gefüllt, gegrillte Auberginen, Oliven)

Coppa di Parma mit Melonenspalten

Vitello Tonnato (Kalbfleisch mit Thunfischsoße)

Carpaccio von der Ochsenbrust

Meeresfrühtecocktail

Nudel -Thunfischsalat

Warm:

Kalbsbraten mit Bandnudeln

Hausgemachte Lasagne/Gemüselasagne

Lachsnudeln mit Brokkoliröschen

Spaghetti mit Meeresfrüchten

Großes Salatbuffet mit verschiedenen Dressings

Nachspeisen:

Cappuccino - Creme

Früchteplatte

Eisbuffet (ab 50 Personen)

Diverse italienische Käse

Italienisches Brot

Butterkugeln

Stand 9/2008



Weihnachts-SPARSCHWEIN-Buffer

Kalt – Warmes – Buffet ab 20 Personen wählbar
pro Person 21,80 Euro

Kalte Vorspeisen:

Variationen vom Räucherlachs mit Dillsoße
Riesengarnelen in Knoblauchöl
Gekochter Schinken mit Spargel
Parmaschinken mit Melone

Shrimpscocktail, Waldorfsalat, Geflügelsalat,

Warm:

Adventsschinken gebacken

Wildgulasch mit Preiselbeeren oder Lammkeule rosa gebraten

Spätzle, Gemüseplatte
Bratensoße

Kartoffelsalat

Großes Salatbuffet mit verschiedenen Dressings

Nachspeisen:

Zimtmousse mit Rotweinkirschen
Bayrische Creme mit Pfirsichhälften und Erdbeermarksoße

gemischte Käseplatte mit Trauben

Gemischtes Brot und Partybrötchen

Butterkugeln
Stand 9/2008



Weihnachtsbuffet

Kalt – Warmes – Buffet ab 30 Personen wählbar
pro Person 28,80 Euro

Kalte Vorspeisen:

Variationen vom Räucherlachs mit Dillsoße
Riesengarnelen in Knoblauchöl
Gekochter Schinken mit Spargel
Parmaschinken mit Melone

Medaillions vom Rinder- und Kalbsfilet garniert mit Cognac – Lebermus
Gefüllte Barbarie-Flugente, Medaillions von der Flugentenbrust mit Cumberlandsoße

Rehmedaillions mit Cognac – Lebermus, Walnüssen und Preiselbeersahne

Shrimpscocktail, Waldorfsalat, Geflügelsalat,

Warm:

Schweinefilet und Rinderfilet am Stück gebraten mit Champignonrahmsoße

Gefüllte Kalbsbrust

Wildgulasch mit Preiselbeeren oder Lammkeule rosa gebraten

Spätzle, Gemüseplatte
Bratensoße

Großes Salatbuffet mit verschiedenen Dressings

Nachspeisen:

Zimtmouse mit Rotweinkirschen
Bayrische Creme mit Pfirsichhälften und Erdbeermarksoße oder
Frühtecocktail von frischen Früchten oder
Früchteplatte

gemischte Käseplatte mit Trauben

Gemischtes Brot und Partybrötchen

Butterkugeln
Stand 9/2008



„Das Feinste vom Feinen“

Kalt – Warmes – Buffet ab 60 Personen
pro Person 31,80 Euro

Kalte Vorspeisen:

Variationen vom Räucherlachs mit Dillsoße
Riesengarnelen in Knoblauchöl
Ganzer pochiertes Salm mit grüner Kräutersoße
Prager Schinken mit Spargel
Parmaschinken mit Melone
Verschiedene Antipasti (Pfefferoni, Paprika, Tomaten mit Feta gefüllt, gegrillte Auberginen, Oliven)

Medaillions vom Rinder- und Kalbsfilet garniert mit Cognac – Lebermus
Gefüllte Barbarie-Flugente, Medaillions von der Flugentenbrust mit Cumberlandsoße

Rehmedaillions mit Cognac – Lebermus, Walnüssen und Preiselbeersahne

Shrimpscocktail, Waldorfsalat, Geflügelsalat, Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse

Warm:

Rinderfilet am Stück gebraten oder Rinderfilet „Wellington“
Kalbsrücken rosa gebraten oder Kräuterrostbeef

Wildgulasch mit Preiselbeeren oder Lammkeule rosa gebraten

Spätzle, Kartoffelgratin, Gemüseplatte
Bratensoße

Großes Salatbuffet mit verschiedenen Dressings

Nachspeisen:

Mousse au Chocolat oder Weißes Mousse
Bayrische Creme mit Pfirsichhälften und Erdbeermarksoße oder
Frühtecocktail von frischen Früchten oder
Früchteplatte
Vanilleeis mit Rotweinsauerkirschen
Eisbuffet (ab 50 Personen)

Gemischte Käseplatte mit Trauben

Gemischtes Brot und Partybrötchen
Butterkugeln

Stand 9/2008



Hochzeitsbuffet

Kalt – Warmes – Buffet ab 50 Personen wählbar
pro Person 31,80 Euro

Kalte Vorspeisen:

Variationen vom Räucherlachs mit Dillsoße
Riesengarnelen in Knoblauchöl
Wacholdergerauchtes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich
Ganzer pochierter Salm mit grüner Kräutersoße
Parmaschinken mit Melone
Verschiedene Antipasti (Pfefferoni, Paprika, Tomaten mit Feta gefüllt, gegrillte Auberginen, Oliven)

Medaillions vom Rinder- und Kalbsfilet garniert mit Cognac – Lebermus
Gefüllte Barbarie-Flugente, Medaillions von der Flugentenbrust mit Cumberlandsoße

Shrimpscocktail, Waldorfsalat, Geflügelsalat, Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse

Warm:

Rinderfilet „Wellington“
Schweinelendchen am Stück gebraten in Pilzrahmsoße
Trollinger Schinken

Spätzle, Kartoffelgratin, Gemüseplatte
Bratensoße

Großes Salatbuffet mit verschiedenen Dressings

Nachspeisen:

Mousse au Chocolat oder
Bayrische Creme mit Pfirsichhälften und Erdbeermarksoße oder
Rote Grütze mit Vanille Soße oder
Früchtecocktail von frischen Früchten oder Früchteplatten
Vanilleeis mit Rotweinsauerkirschen

Käsevariationen mit Trauben

Gemischtes Brot und Partybrötchen

Butterkugeln
Stand 9/2008



Original Bayrisches Buffet

Kalt – Warmes Buffet
Buffet ab 100 Personen pro Person 22,80 Euro

Warm:

Trollinger Schinken
Mini - Schweinshäxle
Weißwürste mit Händelmaier - Senf
Gebratene Spanferkelkeule
Kraut mit Räucherspeckeinlage
Semmelknödel, Bratensoße
Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln

Kartoffelsalat und Krautsalat

Kalt:

Hausmacher Vesperplatte mit Hausmacher Leber- und Griebenwurst, weißem und rotem Schwartenmagen und Bauernschmaus

Salamibrett, Pfefferbeißer im Korb, gemischte Rohschinkenplatte

Schweinskopfsülze mit Vinaigrette mariniert

Verschiedene gekochte Schinken, Rostbeef und Zunge mit Essiggurken

Bayrischer Wurstsalat und Ochsenmaulsalat, Rettichplatte oder Rettichkorb

Salatbuffet: Tomaten, Gurken, Blattsalate (Ackersalat nach Saison) mit verschiedenen Dressings

gemischte Käseplatte mit Allgäuer und Schweizer Emmentaler, Bavaria blue, Schwäbischer Backsteinkäse

Butterkugeln, Bauernbrot und Brezeln, Griebenschmalz aus dem Topf

Bayrische Creme mit Erdbeermarksoße
Apfelstrudel mit Vanille - Soße

Zufuhr, Aufbau und Service werden getrennt berechnet. In „abgespeckter Form“ kann das Buffet auch ab 40 Personen gewählt werden.



Original Schwäbisches Buffet

Kalt – Warmes Buffet

Buffet ab 100 Personen wählbar pro Person 22,80 Euro

Warm:

Trollinger Schinken

Geschmälzte Maultaschen

Gesottene Ochsenbrust mit Meerrettich

Spießbraten vom Schweinehals

Filderkraut

Schwäbischer Kartoffelsalat und Krautsalat

Kalt:

Hausmacher Vesperplatte mit Hausmacher Leber- und Griebenwurst, weißem und rotem Schwartenmagen und Bauernschmaus

Salamibrett, Pfefferbeißer im Korb, gemischte Rohschinkenplatte

Stuttgarter Schinkenwurst und gerauchte Schinkenwurst herzhaft garniert

Verschiedene gekochte Schinken, Rostbeef und Zunge mit Essiggurken

Schwäbischer Wurstsalat und Ochsenmaulsalat, Rettichplatte oder Rettichkorb

Salatbuffet: Tomaten, Gurken, Blattsalate (Ackersalat nach Saison) mit verschiedenen Dressings

gemischte Käseplatte mit Allgäuer und Schweizer Emmentaler, Bavaria blue, Schwäbischer Backsteinkäse

Butterkugeln, Bauernbrot und Brezeln

Warmer Ofenschlupfer mit Vanillesoße

Rieslingcreme

Zufuhr, Aufbau und Service werden getrennt berechnet. In „abgespeckter Form“ kann das Buffet auch ab 40 gewählt werden.



Gabelbüffet/Fingerfood

***Kalt-Warmes Büffet für den Stehempfang mit 10 Teilen pro Person.
Zusammenstellung in dieser Form ab 50 Personen.
Pro Person 13,80 Euro***

Schwäbisches Maultaschensüpple

Würfel vom Enztaler Backschinken mit Mini – Semmelknödel

Ecken von der Spanferkelsülze in Vinaigrette mariniert

Mini – Quiche und Mini Lachs-Lauch-Quiche

Kleine Mandelschnitzel von der Pute mit Cumberland – Soße

Franz. Weichkäse auf Vollkornbrot mit Nüssen

Gebackene Champignons mit Basilikum – Pesto

Waldorfsalat und Krabbencocktail

Zimtmousse

Rieslingcreme

Verschiedene Brotsorten und Partybrötchen

Auf Wunsch können Stehtische zur Verfügung gestellt werden. Für die Büffetbetreuung sind zum Vorlegen 2 Mitarbeiter notwendig. Entsprechendes Geschirr (kleine Teller, Gabeln, Suppentassen und Löffel) werden auf Wunsch mitgeliefert. Die Berechnung erfolgt getrennt.



Gabelbüffet/Fingerfood

*Kalt-Warmes Büffet für den Stehempfang mit 10 Teilen pro Person.
Zusammenstellung in dieser Form ab 50 Personen.
Pro Person 15,80 Euro*

Schwäbisches Maultaschensüpple

Würfel vom Enztaler Backschinken mit Mini – Semmelknödel

Tortellone in Tomatensoße

Mini – Quiche und Mini Lachs-Lauch-Quiche

Kleine Partyschnitzel

Chicken-Wings mit süß-sauerer Soße

Franz. Weichkäse auf Vollkornbrot mit Nüssen

Gebackene Champignons mit Basilikum – Pesto

Waldorfsalat und Geflügelsalat

Bayr.Creme mit Erdbeersoße

Beerengrütze

Verschiedene Brotsorten und Partybrötchen

Auf Wunsch können Stehtische zur Verfügung gestellt werden. Für die Büffetbetreuung sind zum Vorlegen 2 Mitarbeiter notwendig. Entsprechendes Geschirr (kleine Teller, Gabeln, Suppentassen und Löffel) werden auf Wunsch mitgeliefert. Die Berechnung erfolgt getrennt.



Gabelbüffet/Fingerfood

*Kalt-Warmes Büffet für den Stehempfang mit 10 Teilen pro Person.
Zusammenstellung in dieser Form ab 50 Personen.
Pro Person 21,80 Euro*

Schwäbisches Maultaschensüpple

Würfel vom Enztaler Backschinken mit Mini – Semmelknödel

Tomaten-Mozarella-Spieße

Ecken von der Spanferkelsülze in Vinaigrette mariniert

Auswahl von verschiedenen Quiche

Kleine Mandelschnitzel von der Pute mit Cumberland – Soße

Franz. Weichkäse auf Vollkornbrot mit Nüssen

Garnelen in Knoblauchbutter gebraten

Gebackene Champignons mit Basilikum – Pesto

Früchtespieße

Dunkles Mousse mit frischen Erdbeeren

Verschiedene Brotsorten und Partybrötchen

Auf Wunsch können Stehtische zur Verfügung gestellt werden. Für die Büffetbetreuung sind zum Vorlegen 2 Mitarbeiter notwendig. Entsprechendes Geschirr (kleine Teller, Gabeln, Suppentassen und Löffel) werden auf Wunsch mitgeliefert. Die Berechnung erfolgt getrennt.



Vesperteller

Portionsweise auf Tellern angerichtet und garniert

Vesperteller I

Teller 6,90 Euro

Schinkenwurst
Leberwurst, Griebenwurst und weißer Schwartenmagen
Bierschinken
Lyoner
Käse
Butterkugeln
Tomaten und Gewürzgurken

Vesperteller II

Teller 7,90 Euro

Fleischkäse, Bierschinken
Lyoner, Paprikalyoner,
Rohschinken, Käse
Butterkugeln
Fleischsalat
gekochte Eier
Tomaten und Gewürzgurken

Vesperteller III

Teller 9,20 Euro

Schinkenrolle mit Spargel,
Rohschinken, Kassler,
Bierschinken, Salami,
Käse, Fleischsalat,
Geflügel – und Schweizer Wurstsalat
Butterkugeln
Gekochte Eier
Tomaten und Gewürzgurken



Take-Away Grillparty

Kalt – Warmes – Grill - Buffet
pro Person 10,80 Euro

Abholpreis im Leih-Kühlanhänger incl. Grill und Gas

Buffet ab 30 Personen wählbar

Steaks:

Schweinehalssteaks verschieden mariniert
Spare – Ribs mit süß/saurer Grillsoße
Putensteaks, mariniert
Schweinebauchscheiben mariniert

Cevapcici
Nürnberger, Rote, Thüringer Rostbratwürste

Salate:

Gemischter Blattsalat mit verschiedenen Dressings

Kartoffelsalat

Krautsalat

Hausgemachte Kräuterbutter

Gemischtes Brot

Grill – Dips:

Senf, Ketchup und Tzatziki

Stand 9/2008



Grillparty "exklusiv"

Kalt – Warmes – Grill – Buffet
pro Person 16,80 Euro
Buffet ab 20 Personen wählbar

Steaks:

Schweinehalssteaks verschieden mariniert
Putensteaks, mariniert
Lammlachse in Knoblauchöl eingelegt
marinierte Kalbskotelett

Cevapcici
Nürnberger, Rote, Thüringer Rostbratwürste

Beilagen:

Großes Salatbuffet mit verschiedenen Dressings

Tomate-Mozarella-Spieße

verschiedene Antipasti

Kartoffelsalat

Hausgemachte Kräuterbutter

Gemischtes Brot und Partybrötchen

Grill – Dips:

Senf, Ketchup, Tzatziki, Knoblauchdip

Dessert

Früchtespieße oder Früchtecocktail

Vanille-Eis

Das Grillgut legen wir Ihnen nach Wunsch auf Platte oder in Kisten auf Crash – Eis.



Grillbuffet

Kalt – Warmes – Grill - Buffet
pro Person 18,80 Euro
Buffet für 50 – 60 Personen wählbar

Steaks:

Rib – Eye – Steaks, mariniert
Schweinehalssteaks verschieden mariniert
Spare – Ribs mit süß/saurer Grillsoße
Putensteaks, mariniert
Lammsteaks in Knoblauchöl mariniert

Cevapcici
Nürnberger, Rote, Thüringer Rostbratwürste

Beilagen:

Gebackene Kartoffeln mit Quark, Kartoffelsalat

Großes Salatbuffet mit verschiedenen Dressings
Gemischte Antipasti

Hausgemachte Kräuterbutter

Gemischtes Brot

Grill – Dips:

Knoblauch-, Senf-, Cocktail-, Barbecuesoßen, Senf

Dessert:

Eisbuffet mit Schoko- und Erdbeermarksoße
Zitronenmousse mit Waldfrüchten
Frücktecocktail oder Früchteplatte
Beerengrütze mit Vanille – Soße

Die Grillspezialitäten werden vor Ihren Gästen frisch zubereitet. Eine entsprechende Anzahl von Servicemitarbeitern ist notwendig.



Grillbuffet-American

Kalt – Warmes – Grill - Buffet
pro Person 18,80 Euro

Steaks:

Rib – Eye – Steaks, mariniert
Schweinehalssteaks in Texas-Marinade
Spare – Ribs mit süß/saurer Grillsoße
Putensteaks, mariniert und Chicken-Wings
Lammsteaks in Knoblauchöl mariniert

Cevapcici, Hot Dogs, Sausages

Beilagen/Kalt:

Gebackene Kartoffeln mit Quark, Kartoffelsalat

Großes Salatbuffet mit verschiedenen Dressings

Gemischte Antipasti

Hausgemachte Kräuterbutter

Gemischtes Brot

Grill – Dips:

Knoblauch-, Senf-, Barbecuesoßen, Senf

Dessert:

Eisbüffet mit Schoko- und Erdbeersoße

Früchtecocktail

Vanille-Creme (Bayr.Creme) mit Erdbeersoße

Beerengrütze mit Vanillesoße

Verschiedene Donuts

Muffins

Stand 9/2008



Sommergartenfest

Kalt – Warmes – Grill - Buffet
pro Person 28,80 Euro
Buffet für 50 – 60 Personen wählbar

Rind:

Rumpsteak, mariniert
Rib – Eye – Steaks, mariniert
oder: Rinderfilet am Stück gegrillt

Schwein:

Schweinehalssteaks verschieden mariniert
Spare – Ribs mit süß – saurer Grillsoße
oder: Schweinefilet am Stück gegrillt

Geflügel:

Putensteaks, mariniert oder Hähnchenbrustfilet gegrillt

Fisch:

Riesengarnelen in Knoblauch oder Lachssteaks

Lamm:

Lammsteaks oder Lammkoteletts in Knoblauchöl mariniert

Cevapcici, Nürnberger, Rote und Thüringer

Beilagen:

Gebackene Kartoffeln mit Kräuterquark, gegrillte Tomaten, Kartoffelsalat

Grill – Dips:

Knoblauch-, Senf-, Cocktail-, Barbecuesoßen, Senf

Großes Salatbuffet mit verschiedenen Dressings
Antipastiauswahl
Hausgemachte Kräuterbutter
Gemischtes Brot

Dessert:

Eisbuffet mit Schoko- und Erdbeermarksoße
Zitronenmousse mit Waldfrüchten
Früchtecocktail oder Früchteplatte
Beerengrütze mit Vanille – Soße

Auf Wunsch: Internationale Käseauswahl

Die Grillspezialitäten werden vor Ihren Gästen frisch zubereitet. Eine entsprechende Anzahl von Servicemitarbeitern ist notwendig.

Stand 9/2008



Brunch – Buffet

Preis pro Person 16,80 Euro

Verschiedene Rohschinken und luftgetrocknete Schinken

Verschiedene Kochschinken, Hausmacher Wurstwaren

Fischplatte (Lachs, Graved Lachs und Forellenfilets)

Marmelade, Honig und Nutella

Müsli, Cornflakes und Joghurt

Rühreier mit Bacon

Gebratene Nürnberger

Mini-Weisswürste mit süßem Senf

Früchteplatte

Käsebrett mit Trauben und Früchten garniert

Brotkorb mit verschiedenen Brot- und Brötchensorten

Stand 9/2008

Geschenk-Körbe

Das ideale und sinnvolle Geschenk für fast jeden Anlass.
Bei Ihrer individuellen Zusammenstellung sind wir gerne
behilflich.



Sprechen Sie uns bitte an. Wir beraten Sie gerne.
Auf Wunsch können die Körbe gegen Aufpreis zugestellt
werden.



Party-Paradietz



Raum für Party`s und Firmenfeiern.

- Mietkosten (einschließlich Geschirr und Gläser) und Endreinigung 350,00 Euro
- Getränke: Selbstversorgung oder über Fa. Kiesel (Zufuhr und Abholung)
- Personenzahl: bis zu 55-60 Personen (je nach Bestuhlung)

Wir zeigen Ihnen gerne unser Party-Paradietz.
Sprechen Sie bitte Frau Haas oder Herr Dietz an.

Die Idee
für Ihren Ausflug!

KANU- ERLEBNISTAG IM NECKAR- ODER ENZTAL



So könnte Ihr Erlebnis-Tag aussehen:

Wir starten in Ingersheim zur Kanutour auf dem majestätischen Neckar. In offenen Canadiern, den Indianerbooten der amerikanischen Ureinwohnern paddeln Sie gemütlich den Neckar hinab, begleitet von schroffen Felsen und steilen Weinbergen, die bis ans Wasser reichen.

Auf der Enz startet man in Vaihingen oder Oberriexingen.

Mit einer gründlichen Einweisung und technischer Hilfestellung durch unseren erfahrenen Guide schaffen auch Kanu-Anfänger prima den Umgang mit dem neuen Fortbewegungsmittel.

An einer bestimmten Ausstiegsstelle erwarten Sie ein Büffet oder Grillbüffet und verschiedene Getränke. Der gemütliche Ausklang mit Open-End kann beginnen.

Info und Buchung bei:
Die Zugvögel, Kanu-Tours & mehr, Gerd Hofer
Sägemühle 3, 74321 Bietigheim-Bissingen
Tel.: 07142 920128 Fax: 07142 920195
info@diezugvoegel.de
www.diezugvoegel.de



oder

Metzgerei Dietz
Gustav-Rau-Str.19
74321 Bietigheim-Bissingen
Tel. 07142 / 51097
Fax: 07142/21681

