

Metzgerei

Partyservice

Mittagstisch

Die Top Adresse für Geschmack und Frische



Müller-Schmitz

METZGEREI

www.metzgerei-mueller-schmitz.de info@metzgerei-mueller-schmitz.de

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse an unserem Partyservice.

Gerne werden wir Ihnen Ihre Wünsche erfüllen
und hoffen, daß Sie speziell für sich das Richtige finden.

Die Basis unseres Party- Service ist das Fleischer Fachgeschäft,
welches wir in dritter Generation führen.

In dem wir traditionell unsere Fleisch- und Wurstwaren täglich frisch herstellen.

Kombiniert mit einer marktfrischen saisonalen Feinkostküche,
in der wir für Sie nationale und internationale Spezialitäten
und unsere täglich wechselnden Mittagsmenüs zubereiten.

Auf den folgenden Seiten präsentieren wir Ihnen einen Auszug unseres Catering- Angebots .

Sämtliche Speisen können Sie miteinander kombinieren, austauschen und ergänzen,
ganz Ihrem Anlass und Ihren Vorlieben entsprechend.

Wir stehen Ihnen gerne in einem persönlichen Beratungsgespräch zur Verfügung
und helfen Ihnen bei der Planung und Ausführung Ihres Festes.

Wir freuen uns auf Sie

Ihre Metzgerei Müller-Schmitz




Müller-Schmitz
METZGEREI

Inhalt

Köstliches Fingerfood	Seite 4
Fingerfood im Glas & Fingerfood warm	5
Kölsche Tapas, Brötchen und Canapés	6
Spanferkel im Grill & Rund um's Schweinchen	7
Fleischspezialitäten für Ihr Gartenfest & Grillbüffetvorschlag	8
Barbecue mit Freunden & Taco Station	9
Preise für Hauptgerichte zum Sattessen	10
Rustikale Feier & Bayrischer Abend	11
Typisch Kölsch & Immer Lecker	12
Italienisches Büffet & Spanische Tapas	13
Mediterranes Flair & American Way of Life	14
Zum Verwöhnen	15
Großes Festbüffet	16
Auswahl für Kommunion und Konfirmation	17
Mediterrane Vorspeisen und kalte Platten	18
Fleisch Variationen	19
Schwein, Geflügel, Rind, Kalb	20
Lamm, Wild & Fischiges	21
Suppen und Eintöpfe & Beilagen	22
Gemüse & trendige Salatplatten	23
Pasta & Reisgerichte & vegetarische– vegane Gerichte	24
Hausgemachte Feinkostsalate & Käse und Brot	25
Desserts	26
Lieferung und Zahlungsbedingungen	

Köstliches Fingerfood

eine Kleinigkeit oder ein vollwertiges Büffet

Sie können selbst kombinieren, wir empfehlen

Vorspeise 4-5 Teile

kurze Veranstaltung 5-8 Teile

zum Sattessen 10-15 Teile

- ♦ Tomaten–Mozzarellaspießchen **veg**
- ♦ Melone mit Parmaschinken
- ♦ Minihackbällchen mit Tomatensalsa
- ♦ Chicken Crossies mit Cocktaildipp
- ♦ Saté Spießchen mit Erdnuss- oder Currydipp
- ♦ Scampi Spieß mit Cocktailsauce
- ♦ Mini– Lachs-Burger
- ♦ Mini Hamburger / Cheeseburger
- ♦ Pulled Chicken Burger, Kölsche Burger mit Frikadelle
- ♦ Tramezzini-Sandwich mit Vitello Tonnato
- ♦ Bruschetta mit Tomate, Basilikum und Mozzarella **veg**
- ♦ Blätterteigpastetchen mit Blattspinat oder Brokkoli gefüllt, Quiche Lorraine **veg**
- ♦ Krabben–Törtchen mit grünem Spargel
- ♦ Reibekuchen mit Lachs und Dill– Meerrettichfrischkäse
- ♦ Reibekuchen mit Roastbeef, Ei und Remoulade
- ♦ Reibekuchen mit Apfelkompott **veg**
- ♦ Reibekuchen mit Flönz und Apfel– Zwiebelchutney
- ♦ Wrapröllchen mit Lachs und Dill– Senffrischkäse
- ♦ Wrap mit Thunfischsalat. Roten Zwiebeln und Wasabimayonnaise
- ♦ Wrap BBQ Chicken, Wrap mit Brie, Walnüssen, Honigfrischkäse und Salat
- ♦ Pastetchen mit Gorgonzolacreme und Walnuss **veg**
- ♦ Käsepicker süß und herzhaft dekoriert **veg**
- ♦ Törtchen mit Ziegenkäse und Honig **veg**
- ♦ Crostini mit Ziegenkäse und Birne **veg** Crostini mit Tete De Moine und Feigensenf **veg**
- ♦ Camembert auf Minibaguette **veg**
- ♦ Laugenhäppchen mit Obazda und Schnittlauchröllchen **veg**



Fingerfood aus dem Glas oder Porzellanschälchen

- ◆ Cous-Cous Salat mit Hähnchenfilet
- ◆ Kartoffelsalat im Glas mit Schnitzel-Spieß
- ◆ Fusilli Salat mit Tomate– und Mozzarellaspieß in Basilikumpesto **veg**
- ◆ Putenbrustsalat Bombay mit Mango und Mandeln
- ◆ Spargelsalat mit zweierlei Spargel, Erdbeeren, grünem Pfeffer, Parmesan (Saison) **veg**
- ◆ Roter Linsencocktail mit Curryscampi
- ◆ Bayrischer Burger mit Weißwurst, Krautsalat und süßem Senf
- ◆ Gemüsesticks Möhre, Gurke, Paprika mit Schnittlauch-Dipp
- ◆ Büffellmozzarella mariniert mit Parmaschinken und Mango
- ◆ Vitello tonnato auf dem Miniteller
- ◆ Obstspießchen mit Schokoglasur **veg**
- ◆ Kartoffelgratin mit Schinken und Gemüse (warm)
- ◆ Lasagne im Förmchen
wahlweise Hackfleisch, Lachs oder Gemüse (warm)



Warm im Rechaud mit Asiadip, Tomatensalsa, Cocktaildip, Aioli

- ◆ Chicken Nuggets, Chicken Wings
- ◆ Chili Cheese Poppers **veg**
- ◆ Panierte Mozzarella Stangen **veg**
- ◆ Panierte Zwiebelringe **veg**
- ◆ Scampi im Speckmantel
- ◆ Garnelen im Teigmantel, Garnelen im Kartoffelnest
- ◆ Kroketten mit Schinkenfüllung, Röstibällchen mit Käse
- ◆ Datteln im Speckmantel
- ◆ Kleine Frühlingsröllchen mit Asia Dipp **veg**

Kölsche Tapas - Büffet Wahlweise 10-12 Sorten aus 17

- ♦ Rievköchelche mit Räucherlachs und Honig-Senffrischkäse
- ♦ Blutwursttaler auf Zwiebelbaguette mit Apfel-Zwiebel-Chutney
- ♦ Mett- oder Tatarhäppchen mit Zwiebeln
- ♦ Zwiebelküchlein
- ♦ Reibekuchen mit Roastbeef und Remoulade
- ♦ Minifrikadellenpicker, Mettwursthäppchen
- ♦ Schnitzelecke, Senf und Ketchup
- ♦ Röllchen mit Lachs und Dill- Senf- Sauce
- ♦ Kölsche Burger mit Frikadelle
- ♦ Kartoffelsalat im Glas
- ♦ Nudelsalat im Schälchen
- ♦ Käsewürfel süß und herzhaft
- ♦ Überbackene Ziegenkäsetaler mit Feigensenf
- ♦ Kleines Röggelchen mit Halvem Hahn
- ♦ Herrencreme im Cocktailglas
- ♦ Weincreme



Ab 20 Personen

á € 34,90

Brötchen und Canapé— Variationen (Abholpreis)

- | | | |
|---|----------------------|--------|
| ♦ Halbes, belegtes Brötchen mit Wurst, Käse, Schinken, Braten, Mett dekoriert | € | 2,80 |
| ♦ Halbes, belegtes Mehrkornbrötchen | € | 3,20 |
| ♦ Halbes, belegtes Brötchen mit Räucherlachs | € | 3,80 |
| ♦ Halbes, belegtes Partybrötchen, fein dekoriert, Salat u. Cocktailsauce | € | 2,80 |
| ♦ Halbes, belegtes Partybrötchen mit Lachs oder Forelle | € | 3,80 |
| ♦ Canapé mit Bratenaufschnitt, feinem Käse, Roastbeef, | € | 2,80 |
| ♦ Canapé mit Lachs, Forelle | € | 3,50 |
| ♦ Canapé mit Entenbrustfilet, Schweinefilet, Hähnchenfilet | ab 10 Stk. pro Sorte | € 3,80 |
| ♦ Carree- Brötchen halve Hahn oder Schinken- Käse | | € 2,00 |

Unsere Spezialität aus dem Partygrill - das Highlight auf Ihrem Fest

Aktuell keine ganzen Spanferkel
Gerne Spanferkelrücken o. Keule
ganzer Krustenbraten

Ganzes Spanferkel besonders saftig und mager, fertig gewürzt und geritzt
grillt es selbständig bei Ihnen zu Hause—auf der Terrasse, in der Garage, im Garten

Gewicht	ca. 15-22 Kg	ab 25 Personen	Preis pro Kg	€	Tagespreis
	ca. 23-30 Kg	bis 50 Personen	Preis pro Kg	€	Tagespreis

Ganzes Lamm mariniert mit mediterranen Kräutern und Knoblauch

Ganzer Truthahn auf dem Spieß gegrillt

Wir stellen den Partygrill bei Ihnen auf und holen ihn wieder ab, Reinigung inklusive !

(Anfahrt bis 8 Km kostenfrei)

Der Grill kann nur im Freien bzw. in der Garage oder Halle verwendet werden.

Größe des Spanferkelgrills:

1,80 m Länge, Breite 0,70, Höhe 1,40

16 Ampère Anschluss oder 2x 220 V



Rund ums Schweinchen

- ◆ Spanferkelrücken oder Keule
 - ◆ Rosmarin-Kartoffeln, Folienkartoffeln, Bratkartoffeln, Schupfnudeln mit Speck und Zwiebeln, Kartoffelgratin
 - ◆ Sauerkraut, Speckböhnchen oder Rahmwirsing
 - ◆ Kartoffelsalat, Kartoffelsalat E+Ö
 - ◆ Krautsalat, Waldorfsalat, American Coleslaw, Schichtsalat
 - ◆ Hirten- Salat mit Schafskäse und Oliven
 - ◆ Rustikaler Brotkorb mit Kräuterbutter und Schmalz
 - ◆ Deftige Käseplatte mit vielen Gouda-Würfeln
- Ab 25 Personen zur Auswahl


Müller-Schmitz
METZGEREI

Fleischspezialitäten für Ihr Gartenfest

- ♦ Rind Hüfte, T-Bonesteaks, Rinderfilet, Roastbeef, Rouladen, Flanksteak, Wagyu
- ♦ Schwein Nacken- und Lummersteaks, Schweinefilet im Speckmantel
- ♦ Geflügel Hähnchenfilet, Putensteaks, Hähnchensteaks, Hähnchenkeulen
- ♦ Lamm Lammlachse, Lammspieße, Lammkotelett, Lammkarree
- ♦ Rostbratwürstchen, Weißwürstchen, Bratwurstschnecke, Hacksteak, Hamburger, Cevapcici, Käsekrainer
- ♦ Gyrosspieße, Gemüsespieße, Putenspieße, gefüllte Paprika mit Kräuterhack
- ♦ Rippchen, Spare Ribs, Grill-Speck, Grillfackeln, Dattelspieße
- ♦ Ziegenkäse in der Aluschale, Marinierter Schafskäse
- ♦ Lachssteaks, Thunfischsteaks, Riesen- Garnelenspieße gewürzt oder mariniert

und dazu unsere leckeren, hausgemachten Salate und Dips !

Grill-Büffet -Vorschlag

- ♦ Gegrilltes Antipastigemüse
 - ♦ Tomaten mit Mozzarella auf Rucola
 - ♦ Rinderhüftsteak mariniert mit grobem Pfeffer
 - ♦ Schweinesteak in Paprikamarinade
 - ♦ Hähnchenfiletspeiß mit Curry
 - ♦ Scampispeiß mit Datteln im Speckmantel
 - ♦ Hausgemachte Rostbratwurst, Cevapcici, Grillspeck
 - ♦ Gebackene Rosmarin-Kartoffeln, Basilikumgnocchi
 - ♦ Pellmännchen mit grobem Salz und Kräuterquark
 - ♦ Cous- Cous Salat, italienischer Pastasalat
 - ♦ Grillsaucen, Ketchup, Senf, Dips
 - ♦ Frisches Bauernbaguette und Minibrötchen mit Kräuterbutter, Tomatenbutter
 - ♦ Dessert und Käse nach Wahl
- Ab 20 Personen - Preis nach Mengenkalkulation



Barbecue mit Freunden

Kalte Speisen

Cesar Salat mit Parmesan und Croutons
Amerikanischer Krautsalat
Griechischer Bauernsalat mit Fetakäse
Kirschtomaten– Mozzarella– Salat
Tortellinisalat
Bunter Cous– Cous– Salat
Kartoffelsalat mit getrockneten Tomaten, Rucola, Oliven und Basilikum
Safran– Reissalat mit Schinken, Paprika und Mandarinen
Barbecuesauce, Currymangodipp, Kräuterquarkdipp, Guacamole

Gemischte Baguetteauswahl

Hauseigene Kräuterbutter, Tomatenbutter, Schnittlauchdipp, Thunfischdipp

Hauptspeisen für den Grill

Hamburger– Hacksteaks wahlweise im Baconmantel
Rinderhüftsteaks in Kräuterbuttermarinade
Nackensteaks mit Paprikamarinade
Hähnchenfilet in Lemonmarinade
Grillwürstchen
Paprikascheiben gefüllt mit Kräuterhack
Gebutterte Maiskolben
Gemüsespieß mit Paprika, Zwiebel, Zucchini, Champignon



Taco Station

Auswahl von Füllungen

Salat
Gurken
Tomaten
Rucola
Frühlingszwiebeln
Rote Zwiebeln
Mais

Toppings

Hühnchen
Pulled Pork
Pulled Turkey
Rinder– Chili– Hack
Käsestreifen
Schafskäse

Dipps

Sweet Chili
Salsa
Guacamole
Sour Cream
Mangotopping



Am Büffet Tortillas/ Enchiladas angewärmt im Rechaud

Preise für Hauptgerichte **ab 10 Personen**

Krustenbraten oder Kassler, Zwiebel/Obstgarnitur in Bratensauce, Püree und Sauerkraut	á 19,90
Ananas-Kassler auf Honig– Senf Sauce, Kartoffelgratin und Waldorfsalat /Coleslaw	á 19,90
Spießbraten mit gebratenen Zwiebeln und Paprika, Bratkartoffeln, Krautsalat	á 18,90
Fleischkäse mit Paprika und Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Krautsalat	á 15,90
Hausgemachte Hackfleisch-Lasagne, Salatplatte mit Rohkost, Joghurt+ EÖ Dressing	á 16,90
Schweinegeschnetzeltes Paprika oder Champignons, frische Spätzle, Salatplatte	á 18,90
Schweinefilet in Champignonsauce, Herzoginkartoffeln o.Kartoffelgratin, Gemüse kompl.	á 24,90
Schweinefilet in Pfeffersauce, Kartoffelgratin, Blumenkohl–Brokkoli und Speckböhnchen	á 24,90
Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Knödeln, Rotkohl und Apfelmus	á 24,90
Burgunderbraten mit Perlzwiebeln, Kartoffelgratin und Blumenkohl– Broccoli Auflauf	á 24,90
Rinderroulade in Bratensauce mit Kartoffeln oder Knödeln , Rosenkohl und Rotkohl	á 22,90
Hähnchenfilet mit Kruste in Erdnußsauce, Basmatireis und Salatplatte	á 22,90
Hähnchenfilet auf Blattspinat mit Gorgonzola–Sauce und frischen Bandnudeln	á 19,90
Hähnchenfilet in Currysauce mit Pfirsichen, Butterreis und Gurken– Melonensalat	á 19,90
Putensteak mit Schinken, Ananas, Lauch und Bananen gratiniert, Reis oder Bandnudeln	á 19,90
Putenbraten auf Blattspinat mit Gnocchi oder frischen Spätzle und Salatplatte	á 22,90
Entenbrust in Orangensauce, Kartoffelgratin oder Bandnudeln, Speckbohnenbündchen	á 26,90
Gänsekeule in Bratensauce mit Maronen, Knödeln und Apfel-Rotkohl	á 29,90
Hirschragout mit Pilzen und Preiselbeeren, Kartoffelgratin oder Spätzle und Rahmwirsing	á 24,90
Gegrillte Lachs – Schnitte mit frischen Bandnudeln, Sc. Bearnaise und Salatplatte	á 24,90
Pfannengyros von der Pute mit Zwiebeln, Tzaziki, Gemüse-Reis, Krautsalat, Fladenbrot	á 19,90
Puttes - Rheinischer Kesselkuchen mit stückigem Apfelkompott	á 12,90
Spanische Paella mit Fleisch und Meeresfrüchten	á 14,90

Preise sind Abholpreise ohne Anlieferung

Beliebte Büffet- Kompositionen

für eigene Ideen oder Abwandlungen sind wir stets offen!

Rustikale Feier

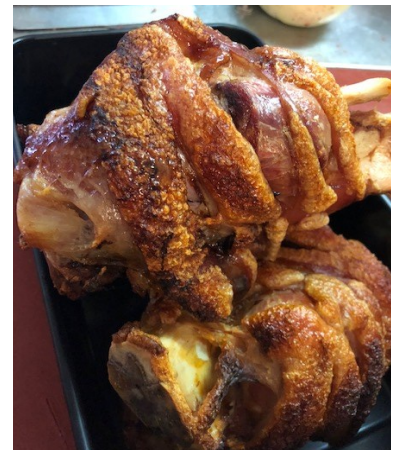
- ♦ Deftiges Schmankerlbrett mit Blut- und Leberwurst, diversen Wurstsorten, Mett, Ardenner Schinken und Pfefferbeißern
- ♦ Kleine Party-Frikadellen
- ♦ Krustenbraten mit Bratensauce
- ♦ gegrillte kleine Baby-Haxen
- ♦ Kartoffelpüree und gebackene Minikartoffeln
- ♦ Sauerkraut, Rahmwirsing
- ♦ Hausgemachter Kartoffelsalat, Krautsalat
- ♦ Rustikale Käseplatte, Partybrötchen und Baguette, Butter und Schmalz
- ♦ Rote Grütze mit Vanillecreme

Ab 20 Personen á € 32,90

Bayrischer Abend

- ♦ Bayrischer Käse Wurstsalat
- ♦ Kartoffelsalat Essig-Öl mit Radieschen u. Frühlingszwiebeln
- ♦ Münchner Weißwurst mit süßem Senf, Senf
- ♦ Saftiger Krustenbraten an Dunkelbiersauce
- ♦ Leberkäse
- ♦ Miniknödel und gebratene Schupfnudeln
- ♦ Speckbohnenbündchen und Sauerkraut
- ♦ Rustikale Käseplatte mit Obazda, Radi und Radieschen
- ♦ Bauernbaguette und Laugenbrezel, Butter und Schmalz
- ♦ Bayrische Creme mit Himbeermark

Ab 20 Personen á € 32,90



Typisch Kölsch

- ♦ Tafelspitz auf Remouladensauce mit halben Eiern
- ♦ Mettigel mit Zwiebelwürfeln und Kapernäpfeln
- ♦ deftiger Kartoffelsalat, roter Heringssalat
- ♦ Schichtsalat
- ♦ Rheinischer Sauerbraten mit Rosinen
- ♦ Halbe Grill- Haxen
- ♦ Knödel und Kartoffelpüree
- ♦ Sauerkraut, Rotkohl, Apfelkompott
- ♦ Haleve Hahn mit Käsewürfeln und Camembert, Senf
- ♦ Rörgelchen und Partybrötchen
- ♦ Butter und Grieben– Kräuterschmalz
- ♦ Herrencreme und Weincreme



Ab 20 Personen á

€ 36,90

Immer - lecker

- ♦ Schinken– Spargelröllchen mit Roastbeef, Melone und Parmaschinken
- ♦ Geflügelcocktail und Schichtsalat, Remouladensauce
- ♦ Tomate mit Mozzarella zweierlei
- ♦ Gegrillter Ziegenkäse auf frischen Blattsalaten mit Feigensenfdressing
- ♦ Schweinemedallions in Rahmsauce mit frischen Champignons
- ♦ Hähnchenfilet auf Blattspinat gratiniert
- ♦ Kartoffelgratin und frische Butterspätzle
- ♦ Blumenkohl– Broccoli Gratin und Bohnenbündchen
- ♦ Baguette und Partybrötchen, Butter, Kräuterbutter, Kräuterdipp
- ♦ Herrencreme und Mousse au Chocolat

Ab 25 Personen á

€ 36,90

Italienisches Büffet

- ♦ Eingelegtes, gegrilltes Gemüse in Olivenöl
- ♦ Strauch-Tomaten mit Mozzarella und Basilikum
- ♦ Melone mit Parmaschinken
- ♦ Vitello Tonnato
- ♦ Carpaccio vom Rinderfilet auf Rucola
- ♦ Gegrillter Ziegenkäse auf Rucola mit Honigvinaigrette
- ♦ Mediterraner Nudelsalat mit Rucola, Parmesanhobeln und Pinienkernen
- ♦ Hausgemachte Lasagne oder Bandnudeln mit frischem Lachs
- ♦ Hähnchenfilet Saltimboca in Portweinsauce
- ♦ Schweinefilet auf Blattspinat in Gorgozolasauce,
- ♦ Rosmarinkartoffeln und Kartoffelgratin oder Gnocchi mit Basilikumpesto
- ♦ Käseplatte mit italienischen Spezialitäten, Ciabatta und Baguette
- ♦ Tiramisu und Panna Cotta mit Himbeermark



Ab 25 Personen á

€ 39,90

Spanische Tapas

- ♦ Aioli und Avocadocreme, Oliven mit gef. Antipasti
- ♦ Datteln im Speckmantel
- ♦ Ziegenkäse mit Orangenchutney auf Salaten
- ♦ Melone mit luftgetrocknetem Serranoschinken
- ♦ Paniertes Hähnchenfilet in Honig
- ♦ Gebratene Chorizo feurig
- ♦ Garnelen in Knoblauchöl
- ♦ Gegrillter Schafskäse auf Blattspinat
- ♦ Hackfleischbällchen in Tomatensauce
- ♦ Lammkeule mit Kräutern in Knoblauchjus
- ♦ Gebratene Spaghetti mit Olivenöl und Knoblauch
- ♦ Pikante Kartoffeln mit Kräuterdipp
- ♦ Käseplatte mit Manchego, Thunfischdipp, Datteldipp, Baguetteauswahl
- ♦ Caramelcreme und Rotwein- Mousse



Ab 25 Personen á

€ 36,90



Müller-Schmitz
METZGEREI

Mediterranes Flair– gut zu kombinieren mit den Spanischen Tapas

- ♦ Tomaten– Ziegenkäse Pastetchen
 - ♦ Frittierte grüne Pimientos, Datteln im Speckmantel
 - ♦ Crostinis mit Auberginen– Paprika Dipp
 - ♦ Knoblauch–Chiligarnelen in Öl
 - ♦ Thunfisch–Kartoffelsalat, mediterraner Nudelsalat
 - ♦ Tortillatörtchen mit Spinat
 - ♦ Grüner Röst-Spargel im Serranoschinkenmantel auf Rucola, Balsamicovinaigrette
 - ♦ Schweinefilet in der Chili–Honigkruste mit Sauce Andaluz
 - ♦ Patatas Bravas mit Aioli Dipp
 - ♦ Champignons und Kirschtomaten mit Käse und Pinienkernen überbacken
 - ♦ Manchegokäse und Brotkorb, Datteldipp
 - ♦ Creme Catalan o. Limoncello-Creme
- Ab 20 Personen á € 34,90

American Way of Life

- ♦ Hamburgerpatties, Bacon Streifen
- ♦ Spare Ribs glasiert mit BBQ– Sauce
- ♦ Pulled Pork, Pulled Chicken oder Pulled Beef
- ♦ Potatoe Wedges mit Sour Cream
- ♦ MAC and CHEESE Nudeln
- ♦ American Coleslaw
- ♦ Eichblattsalat mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Paprika, American– und Cesar-Dressing
- ♦ Käseteller mit Chester und Emmentaler– Schmelzkäse
- ♦ Ketchup, Senf, Chili– Mayonnaise, Zwiebel– Chutney, Gurkenrelish
- ♦ Sesamburgerbuns, Flagelinebrötchen, Baguette
- ♦ Chicken Nuggets, Chicken Wings, Zwiebelringe, Chili Cheese Poppers, Mozzarellastangen, Dipp
- ♦ American Cheesecake–Törtchen oder Donuts
- ♦ Apple Crumble mit Vanilletopping



Ab 30 Personen á € 32,90

**Müller-Schmitz**
METZGEREI

Zum Verwöhnen

- ♦ Geflügelcocktail
- ♦ Krabbensalat
- ♦ Kirschtomaten mit Mozzarellabällchen und Basilikumpesto- Salat
- ♦ Geräucherte Forelle und Lachs mit Dillsenfauce und Meerrettichsahne
- ♦ Feldsalat mit Speckcroutons, Zwiebeln und karamellisierten Apfelstückchen, Walnüsse
- ♦ Mit Frischkäse gefüllte Champignons auf Blattspinat
- ♦ Burgunderbraten aus der Hüfte mit Perlzwiebeln oder Tafelspitz in Meerrettichsauce
- ♦ Schweinefilet im Speckmantel in Champignon- Rahmsauce
- ♦ Putengeschnetzeltes mit Lauch in Rieslingsauce
- ♦ Kartoffelgratin
- ♦ Butterspätzle
- ♦ Rosmarinkartöffelchen
- ♦ Blumenkohl- Brokkoli Gratin und Bohnenbündchen
- ♦ Käseplatte mit Trauben, Walnüssen, Feigensenf
- ♦ Baguette und Partybrötchen
- ♦ Kräuterbutter, Hubertusschmalz, Frischkäsedipp
- ♦ Mascarpone- Creme mit Amarettini und Himbeeren
- ♦ Schokoladenmousse mit Sahne
- ♦ Herrencreme



Ab 30 Personen á € 39,90

Reibekuchen, dazu Apfelkompott

oder komplettes Reibekuchen- Büffet mit

Lachs und Schnittlauch-Creme Fraiche, Dill- Senfsauce,

roher Schinken, Roastbeef, Rübekraut, Schwarzbrot, Butter

**Müller-Schmitz**
METZGEREI

Grobes Fest- Büffet:

- ♦ Spargelcremesüppchen oder Rinderkraftbrühe mit Einlage
- ♦ Edle Fischplatte mit Forelle, geräuchertem Lachs, Gambas, Fischmousse
Dillsenfauce, Meerrettichsahne, Preiselbeer- Dipp
- ♦ Schweinemedallions mit Frischkäsecreme und Obst
- ♦ Entenbrustfilets auf Feldsalat mit Granatapfel- und Pinienkernen, Himbeervinaigrette
- ♦ Strauchtomaten mit Büffelmozzarella
- ♦ Geflügel-Cocktail
- ♦ Meeresfrühtesalat
- ♦ Waldorfsalat mit Walnüssen
- ♦ Gemischte Salatplatte mit frischen Blattsalaten und Rohkost, dreierlei Dressing
- ♦ Gegrilltes Roastbeef mit Sauce Bearnaise und Pfeffersauce
- ♦ Züricher Kalbsgeschnetzeltes
- ♦ Hähnchenfilet in Currysahnesauce oder Hähnchenfilet Saltimbocca
- ♦ Petersilienkartoffeln und frische Bandnudeln, KArtoffelgratin
- ♦ großes Gemüserechaud mit Spargel
- ♦ Käseplatte mit Trauben und Walnüssen, Feigensenf
- ♦ Gemischte Partybrötchen und Baguettebrot
- ♦ Kräuterbutter, Hubertusschmalz, Thunfischdipp, Datteldipp
- ♦ Cappuccino- Mousse
- ♦ Philadelphiacreme mit Kirschen und gebrannten Mandeln
- ♦ Limoncello- Tiramisu

Ab 30 Personen á € 49,90

Änderungen, Kombinationen oder eigene Ideen realisieren wir gerne !

Stellen Sie sich Ihr Wunschbüffet zusammen

Wir beraten Sie und kalkulieren Ihren Preis!



Müller-Schmitz
METZGEREI

Auswahl für Kommunion und Konfirmation

Suppe	Rinderkraftbrühe mit Sternchennudeln, Gemüse, Eierstich und Markbällchen Spargelcremesuppe Feines Erbsenrahmsüppchen mit Blätterteigstange Tomatencremesuppe mit Basilikumsahne
Vorspeise	Geflügel- Cocktail, Krabbencocktail im Glas gefüllte Champignons auf Blattspinat Melone mit Parmaschinken, Tomate mit Mozzarella Vitello Tonnato vom Kalb, Ziegenkäse auf Rucolasalat
Hauptgericht	Schweinefilet mit Sauce nach Wahl Hähnchenfilet auf Blattspinat Putengeschnetzeltes natur, mit Champignons oder Paprika Hähnchenfilet in Currysahnesauce mit Pfirsichen Rinderbraten aus der Keule, Burgunderbraten Rinderfilet mit Pfifferlingen und Sc. Bearnaise Lachsfilet auf Blattspinat, mit Sc. Bearnaise oder Sherrysauce Entenbrustfilet in Orangen- Balsamicosauce
Beilagen	Kartoffelgratin, Petersilienkartoffeln, Kroketten, Butterspätzle, Fettuccine Gemüseplatte mit Blumenkohl, Broccoli, Spargel, Bohnenbündchen, Erbsen und Möhren, Sauce Hollandaise überbackener Blattspinat Feldsalat mit Champignons und Balsamico- Dressing, Himbeervinaigrette Platte mit frischen Salaten und Rohkost, separate Dressings
Dessert	Herrencreme Mousse au Chocolat Tiramisu Mailänder Erdbeerbisquit Philadelphia-creme mit Kirschen o. Himbeeren und gebrannten Mandeln

Wir unterstützen Sie gerne bei diesem besonderen Anlass mit unserem Service
und liefern die fertigen Büffets direkt zu Ihnen nach Hause.

Wir empfehlen eine frühzeitige Terminreservierung.

Die Menuabsprache erfolgt ca. 2- 3 Monate vor Ihrem Termin

Die finale Personenzahl reicht uns eine Woche vor Ihrem Fest

Mediterrane Vorspeisen und kalte Platten

- ♦ Carpaccio vom Rinderfilet auf Rucola mit gehobeltem Parmesan, Tete de Moine
- ♦ Carpaccio von der gebratenen Entenbrust mit Orangenvinaigrette und Pinienkernen
- ♦ Vitello Tonnato hauchdünnes Kalbfleisch in delikater Thunfischsauce (Schwein oder Pute)
- ♦ Melonenschiffchen mit Parma- oder Serrano Schinken
- ♦ Mozzarella mit Tomaten in Scheiben und frischem Basilikum (oder Büffelmozzarella)
- ♦ Kirschtomate mit Mozzarella– Kugel auf Spießchen
- ♦ Mango oder Ananas mit Büffelmozzarella und Orangen–Mango-Pesto
- ♦ Rote Beete Carpaccio auf Wildkräutersalat mit Honigvinaigrette, Ziegenfrischkäse, Pinienkerne
- ♦ Ital. Spezialitätenplatte (Mortadella, Salami, Schinken, Parmesan, gefüllte Antipasti, Oliven)
- ♦ gemischte italienische Antipasti, gegrillte Auberginen, Zucchini, Paprika, Champignons
- ♦ Datteln im Speckmantel
- ♦ gegrillter Ziegenkäse im Speckmantel oder ohne auf Rucola mit Honigvinaigrette
- ♦ gefüllte Champignons mit Frischkäse auf Blattspinat (warm) mit Schinken oder vegetarisch
- ♦ überbackener, heißer Schafskäse mit Ananas– Mango Chutney
- ♦ Schweinefiletmedaillons mit Frischkäse und Obst garniert
- ♦ Hausgemachte Frikadellen, Mettwürstchen
- ♦ Schnitzel wahlweise Schwein/ Pute/ Kalb, klein oder groß
- ♦ Hähnchenfilet Natur oder im Knuspermantel
- ♦ gegrillte Hähnchenvorderkeulen
- ♦ Gefüllte halbe Eier in Remoulade
- ♦ Roastbeefplatte mit Sauce Remoulade
- ♦ Tafelspitz auf hausgemachter Remoulade, in Vinaigrette oder Meerrettichsauce
- ♦ saftige Schinkenröllchen mit Spargelfüllung
- ♦ Schinkenplatte zum Spargel mit rohen und gekochten Spezialitäten
- ♦ Aufschnittplatte mit bestem hausgemachten Aufschnitt, Schinken, Braten, Dekoration
- ♦ Rustikales Vesperbrett mit hausgemachtem Schinken, Wurst, Mett, Pfefferbeißern, Deko
- ♦ Frisches Schweinemett mit Zwiebeln



Zwiebelkuchen (mit Spargel, Spinat, Lauch, Brokkoli)

Quiche Lorraine im Blech, Kuchenform oder Fingerfood

Diese Gerichte überzeugen mit Ihren Variationen -
vom Schwein, Rind, Kalb, Hähnchen, Pute

- ... als Schmorbraten in leckerer Sauce
- ... mit frischen Champignons
- ... mit Ananas, Pfirsich und Sauce Hollandaise gratiniert
- ... in Curryrahmsauce mit Pfirsichen
- ... auf Blattspinat gratiniert
- ... im Speckmantel mit Kräuterrahmsauce Elsaß- Art mit Speck und Zwiebeln
- ... mit Frikassee, Spargel und Champignons gratiniert,
- ... gratiniert mit Champignons, Schinken und Lauch, Schmand, Käse
- ... gratiniert mit Brie, Birne, Preiselbeeren und Walnüssen
- ... überbacken mit Schinken, Lauch, Champignons und Banane
- ... Saltimbocca Art mit Parmaschinken und Salbei gefüllt in Portweinsauce
- ... in Chili- Honigkruste mit Sc. Andaluz
- ... mediterran mit Zucchini und Auberginen gefüllt auf Tomatensauce
- ... in Erdnuss- Sauce
- ... Geschnetzeltes natur, mit Champignons, Waldpilzen oder Paprika, Stroganoff Art, Königin Art mit Spargel und Champignons
- ... Pfannengyros mit Tzaziki
- ... als gefüllte Roulade
- ... Paniertes Schnitzel mit Sauce nach Wahl
- ... Saucen zum Fleisch: Bratensauce, Sauce Stroganoff, Zwiebelsauce, Pfeffersauce, Jägersauce, Champignonrahm, Gorgonzolasauce, Hollandaise, Béarnaise, Steinpilzrahmsauce etc.

und um Mitternacht

unsere hausgemachte lecker- würzige Currywurst

...Schwein

- ♦ Krustenbraten Ananas und Pfirsich oder mit gegrillten Zwiebeln und Paprika
- ♦ Spießbraten mit Zwiebeln, Schinken, Lauch, Paprika, Pflaumen, Spinat und Schafskäse
- ♦ Knusprige Grillhaxen / Babyhaxen / Grillspeck
- ♦ Spare Rips mit Barbecue– Sauce mariniert, Pulled Pork gerupft
- ♦ Fleischkäse fein oder grob, mit Zwiebeln, Bärlauch, Chili, Pizza Art

...Geflügel

- ♦ Hühnerfrikassee Natur oder mit Champignons, Erbsen und Spargel
- ♦ KIKOK– Coq au Vin– Zitronenhühnchen mit Weißwein
- ♦ Entenbrust in Orangensauce oder auf glasierten Frühlingszwiebeln mit Balsamico– Sauce
- ♦ Gänsebrust oder Gänsekeule in Maronensauce Tagespreis
- ♦ Gans gefüllt mit Maronen, Äpfeln und Mandeln (Thermobox) Tagespreis
- ♦ Ganze gegrillter Truthahn (Thermobox) Tagespreis

...Rind

- ♦ Rheinischer Sauerbraten, zartes Sauerbratengulasch
- ♦ Burgunderbraten
- ♦ Geschmorte Rinderbäckchen in Portweinsauce
- ♦ Tafelspitz in Meerrettichsauce o. Riesling– Rahmsauce
- ♦ Rindergulasch, Rindergulasch in Rotwein und Zwiebeln geschmort
- ♦ Gefüllte Rinderroulade
- ♦ Rinderfilet niedertemperaturgegart mit Pfifferlingen und Zwiebeln, Sc. Bearnaise
- ♦ Rinderfilet im Speckmantel gebraten und Pfeffersauce(am Stück)
- ♦ Gegrilltes Roastbeef am Stück mit Kräuterkruste

...Kalb

- ♦ Kalbsrücken am Stück gebraten in feiner Estragonsauce oder Steinpilzrahm
- ♦ Kalbsbäckchen in Primitivo geschmort mit glasierten Kirschtomaten
- ♦ Kalbsrouladen Involtini gefüllt mit Spinat und Gorgonzola
- ♦ Kalbshaxenscheiben Osso Buco mit Tomaten– Zucchini Gemüse

...Lamm

- ♦ Lammlachs in Gorgonzolasauce
- ♦ Lammlachs mit Ziegenfrischkäsehaube oder Haselnusskruste (auf Blattspinat)
- ♦ Lammkeule geschmort im Bratensud mit Rotweinzwiebeln
- ♦ Lammragout mit provençalischen Kräutern

... Wild aus Wald und Wiese

- ♦ Hirsch-, Reh- oder Wildschweinbraten aus der Keule mit Preiselbeeren
- ♦ Hirschgulasch oder Rehragout mit Pfifferlingen und Preiselbeeren
- ♦ Kaninchenkeulen in Estragon- Senfsauce

... Fischiges

Kalt

- ♦ Gemischte Fischplatte mit Dillsenfsauce oder Meerrettichsahne
zB. mit geräuchertem Forellenfilet, Räucherlachs, Lachsmousse, Lachsstremel
- ♦ Scampi-Spießchen mit Cocktailsauce
- ♦ Riesengarnelen in Aioli,
- ♦ Gambas im Speckmantel
- ♦ Meeresfrüchte- Cocktail
- ♦ Flußkreb- Cocktail mit Calvados verfeinert
- ♦ Heringsfilets in Apfelsahnesauce mit Zwiebeln
- ♦ heißgeräucherter Lachs üppig garniert

Warm

- ♦ Salm in Krabben- Sherry- Sahnesauce oder Hummercremesauce
- ♦ Seeteufel in Safransauce
- ♦ Zander auf Gemüsebett in Weißweinsauce
- ♦ Kabeljaufilet in Dillrahm- oder Meerrettichsauce
- ♦ Spanische Paella mit Meeresfrüchten
- ♦ Lachsfilet auf Bandnudeln mit Sauce Bearnaise oder Sherrysauce
- ♦ Krabbenpfännchen mit Creme Fraiche und Kräutern
- ♦ Gambas in heißem Knoblauch- Olivenöl

Suppen und Eintöpfe

- ♦ Pikante Gulaschsuppe
- ♦ Gulasch mit Kartoffelwürfeln, Champignons und Paprika
- ♦ Rinderkraftbrühe mit Einlage, Frittaten– Suppe, Hühnersuppe mit Einlage
- ♦ Käse– Lauchsuppe mit Hackfleisch
- ♦ Chili Con Carne, Pfundstopf, Gyrossuppe
- ♦ Herzhafte Erbsen– oder Linsen– Suppe mit Siedewurst oder Mettwurst
- ♦ Kartoffelrahmsuppe mit Speckstreifen und Croutons
- ♦ Kartoffellauchrahmsuppe
- ♦ Kürbiscremesuppe
- ♦ Buttermilchbohnsensuppe
- ♦ sahnige Kartoffel– Suppe mit Gemüsewürfeln und Schinken
- ♦ Broccolirahmsuppe, Erbsencremesüppchen
- ♦ Spargelcremesuppe (nach Wahl mit Kalbfleischwürfeln)
- ♦ Feine Erbsenrahmsuppe
- ♦ Sauerampfercremesuppe mit Lachsstreifen
- ♦ Tomatencremesuppe mit Basilikumhäubchen

Beilagen

- ♦ Petersilien– oder Salzkartoffeln
- ♦ Folienkartoffeln mit Kräuterquark
- ♦ Herzoginkartoffeln, Kroketten, Rösti, würzige Kartoffelecken
- ♦ Bratkartoffeln, Schupfnudeln mit Zwiebeln und Speckwürfeln
- ♦ gebackene Rosmarinkartoffelchen, Drillinge in Olivenöl gebacken mit grobem Meersalz
- ♦ Kartoffelgratin, Kartoffel– Lauch Gratin
- ♦ Kartoffel– Auflauf mit Schinken und Zwiebeln in Sahnesauce
- ♦ Kartoffelpüree, Süßkartoffelpüree, Kartoffel– Erbsenpüree
- ♦ Warmer Speckkartoffelsalat
- ♦ Butterreis, Wildreis, Basmatireis
- ♦ Spätzle, Bandnudeln, Fusilli, Gnocchi
- ♦ Klöße oder Semmelknödel
- ♦ Cous– Cous, Bulgur oder Sonnenweizen mit Gemüse in Olivenöl

Gemüsebeilagen *nach Saison*

- ♦ Gemüserechaud mit Blumenkohl, Broccoli, Spargel, Speckböhnchen, Erbsen und Möhren
- ♦ Gemüserechaud mediterran mit Zucchini, Auberginen, Paprika, Champignons
- ♦ Gemüsegratin mit Kartoffeln, Möhren, Lauch und Sellerie
- ♦ Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise
- ♦ Spargel im Serranoschinkenmantel mit Frühlingslauch grün oder weiß
- ♦ Gratinierter Spargel mit Kirschtomaten, Parmesan und Pinienkernen
- ♦ Blattspinat gratiniert, Ratatouille– Gemüse
- ♦ Bohnen im Speckmantel
- ♦ Blumenkohl– Broccoli Gratin oder natur mit Mandelbutter
- ♦ Rotkohl, Sauerkraut
- ♦ Rosenkohl, Grünkohl, Saure Bohnen untereinander
- ♦ Rahm- Wirsing, Rahm– Kohlrabi, Leipziger Allerlei
- ♦ Frische Champignons mit Lauch und Zwiebeln in Creme Fraiche
- ♦ Steinpilze, Pfifferlinge, Champignons

Trendige leichte Salate *auf Platten angerichtet oder als Bowl*

- ♦ Gebratene Hähnchenbrust auf frischen Salaten, Cocktaildressing, Schnittlauchdressing
- ♦ Flugentenbrustfilet auf Feldsalat mit Kirschtomaten, Himbeervinaigrette
- ♦ Gemüse– Rohkost- Sticks mit dreierlei Dips
- ♦ Gegrillte Lachsschnitte auf Salat
- ♦ Salatplatte Nicoise mit Thunfisch, Zwiebeln, Ei, Oliven
- ♦ Ziegenkäse gratiniert mit Orangenmarmelade auf Wildkräutersalat , Walnüsse, Granatapfel
- ♦ Cesar Salat mit Hähnchenfilet auf Romanaherzen, Parmesan und Croutons
- ♦ Bunter –Salat mit Teriyakihähnchen, gebratene Champignons und Avocado
- ♦ Taco– Salat mit Hackfleisch, Eisbergsalat, Mais, Kidneybohnen, Creme Fraiche und Käse
- ♦ gemischte Salatplatte mit Rohkost und separaten Dressings
- ♦ Feldsalat mit Speckcroutons und Champignons

Saure-Sahne-Kräuter-, Italian-, American-, Cesar-, Orangen- Dressing

Himbeervinaigrette, Balsamicodressing

Gehackte Zwiebeln, Eier, Radieschen, Schnittlauch,

Pinienkerne, Walnüsse, Parmesan, Croutons



Müller-Schmitz

METZGEREI

♦

Pasta und Reisgerichte

Spaghetti, Bandnudeln, Fettuccine, Fusilli, Farfalle, Gnocchi, Spätzle etc. mit

- ♦ Sauce Bolognese, Carbonara oder Napoli
- ♦ Alio Olio mit Knoblauch und Olivenöl, Kirschtomaten und Pinienkernen
- ♦ in Gorgonzolasahnesauce mit Spinat
- ♦ mit Geschnetzeltem vom Rind oder Schwein
- ♦ Don Alfredo mit Putenfleisch und Champignons
- ♦ mit Schinken und Champignons oder mit Schinken und Spinat
- ♦ Lasagne mit Hackfleisch,
- ♦ vegetarische Gemüselasagne
- ♦ Hausgemachte Lachs- Lasagne mit Blattspinat
- ♦ mit Lachs in Sherrysauce
- ♦ in Safransauce mit Lachs und Scampi
- ♦ mit Hähnchenfilet und Tomaten-Basilikum- Sauce
- ♦ mit Hähnchenfilet in Curryrahmsauce, Ananas und Paprika
- ♦ Spanische Paella mit Fleisch und Meeresfrüchten, Gemüse und Safran
- ♦ Risotto mit Steinpilzen oder weißem und grünem Spargel
- ♦ Tandoori- Hähnchenpfanne auf Basmatireis

Vegetarische und vegane Gerichte

Wokpfanne mit Gemüse und Mie- Nudeln oder Basmatireis

Gebackene Süßkartoffelwürfel(oder saisonal Kürbis) mit Feta auf Wildkräutersalat

Blumenkohl- Kichererbsen Curry- Kokos mit Reis

Ofen Feta mit Granatapfel, Honig und Rosmarin

Mediterranes Linsencurry

Thai- Curry von der Süßkartoffel mit Ananas, Möhren, Zuckerschoten, Paprika und Sprossen

Feigen—Ziegenkäse—Tarte mit Walnüssen und Thymian— Honig

Paprikaschoten gefüllt mit Cous- Cous in fruchtiger Tomatensauce

Hausgemachte Feinkostsalate

- ♦ Kartoffelsalat mit Saurer Sahne und Mayonnaise
- ♦ Kartoffelsalat mit Essig und Öl, Zwiebelchen und Speckcroutons
- ♦ Krabbensalat, Heringssalat, Sylter Heringstopf, Thunfischsalat
- ♦ Krautsalat Essig– Öl, American Coleslaw
- ♦ Fleischsalat, Rindfleischsalat, Schweizer Käse- Wurstsalat
- ♦ Nudelsalat, Nudelsalat mit leichtem Joghurtdressing und Käse, mediterraner Pennesalat
- ♦ Currynudelsalat mit Putenfleisch , Chinesischer Glasnudelsalat
- ♦ Mozzarella– Sherrytomaten-Salat mit Rucola und Basilikumpesto
- ♦ Eiersalat, Spargelsalat mit Schinken
- ♦ Geflügelsalat, Geflügelcocktail, Putenbrustsalat in Curry mit Mango
- ♦ Pikanter Reissalat mit Curry, Schinken und Zuckerschoten
- ♦ 7– Schichten Salat, Waldorfsalat
- ♦ Gurken– Melonensalat, Kidneybohnen– Mais– Paprika Salat
- ♦ Griechischer Bauernsalat mit Fetakäse, Belugalinsensalat
- ♦ Cous– Cous Salat, Bulgur Salat, Mexican– Chicken Salat

Dipps: Hausgemachte Remouladensauce, Cocktailsauce, Meerrettich
Sherry– Sauce mit Zwiebeln und Äpfeln, Sauce Aioli, Tzaziki

zum krönenden Abschluss... Käse

- ♦ Rustikales Käsebrett
- ♦ Deutsche, französische und italienische Käsespezialitäten mit Früchten und Walnüssen
- ♦ Dekorativer Käseigel mit frischem Gouda
- ♦ Tete de Moine– Käse mit Girolle– Hobel und Feigensenf
- ♦ Bayrischer Obazda mit Bauernbrot
- ♦ Papperdew , Honig– Senf, Bärlauch– Frischkäse
- ♦ Brotkorb mit Partybrötchen und Baguette
- ♦ Laugenbrezel, Brotrad, Ciabatta, Fladenbrot...
- ♦ Butter, Kräuterbutter, Tomatenbutter, Limonenbutter
- ♦ Hubertusschmalz, Griebenschmalz, Chilischmalz
- ♦ Kräuterquark, Datteldipp, Thunfischdipp



**Müller-Schmitz**
METZGEREI

... Und Dessert

- ♦ Mascarponecreme oder Vanillecreme mit frischen Erdbeeren
- ♦ Mailänder Erdbeer- Bisquit, Himbeer- Tiramisu mit Pistazienkrokant
- ♦ Tiramisu, Limoncello- Tiramisu
- ♦ Philadelphiacreme mit Kirschen und gebrannten Mandeln
- ♦ Rote Grütze mit Vanillesauce oder Vanillecreme
- ♦ Mousse au Chocolat
- ♦ Eierlikörcreme
- ♦ Raffaello- Kokoscreme
- ♦ Giotto- Haselnuß- Mousse
- ♦ Cappuccino- Mousse mit Baisleys
- ♦ Weincreme von Prosecco oder Brogssitter's Rotsekt
- ♦ Panna Cotta mit Himbeermark oder Caramelsauce
- ♦ Bayrische Creme mit Dessertkirschen
- ♦ Herrencreme mit Rum und Schokoladenstückchen
- ♦ Schokoladenpudding mit Sahne
- ♦ Schwarzwaldtraum Schokopudding mit Dessertkirschen und Vanillesahne
- ♦ Ananascreme, Mandarinencreme, Orangencreme mit Gran Marnier
- ♦ Quarkspeise mit Kirschen, Himbeeren, Erdbeeren oder frischen Früchten
- ♦ Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce
- ♦ New York Cheese Cake im Glas
- ♦ Cheese-Cake- Törtchen
- ♦ Apple Crumble
- ♦ Kleine Kuchen und Desserttörtchen
- ♦ Mini Plunderteilchen, Mini Blechkuchen
- ♦ Petit Four, Donuts



Alle Desserts bieten wir in Schüsseln
oder Fingerfood- Gläsern an

Lieferung- und Zahlungsbedingungen

Die Büffet- Anlieferung in Niederkassel und in einem Umkreis von 6 km ist Frei Haus.

Bei Anfahrt darüber hinaus, Preis nach vorheriger Absprache.

Lieferzeiten abends bis 19.00 Uhr. An Sonn- und Feiertagen auf Anfrage.

Wir bitten um Verständnis, dass Geschirr, Platten, Schüsseln, Wärmebehälter usw.
in gereinigtem Zustand zurückzugeben sind.

Ansonsten werden Reinigungskosten erhoben.

Gerne können wir das Leergut auch gegen Gebühr wieder abholen.

Beschädigte oder fehlende Teile werden bei Rückgabe zum Selbstkostenpreis berechnet .

Nach Rechnungserhalt bitten wir um sofortige Zahlung ohne Abzug in Bar oder mit EC Karte.

Im Endpreis sind 7 % Mehrwertsteuer als Warenlieferung enthalten,

Wenn Sie Personal-, Geschirr- Service und/oder Spülen und Abholung
wünschen als Dienstleistung,

müssen wir gesetzlich vorgeschrieben 19 % MWST erheben.

Geschirr und Bestecke sowie weiteres Equipment erhalten Sie über
unseren Kooperationspartner Mitea GmbH in Rodenkirchen.

Für Ihr Interesse bedanken wir uns sehr und hoffen,
das auch Sie für sich das Richtige finden konnten.

Schreiben Sie eine E-Mail, rufen Sie uns an oder vereinbaren Sie einen Termin

Wir beraten Sie gerne!

Bankverbindung: VR- Bank Rhein- Sieg eG DE98370695200102193040



Müller-Schmitz
METZGEREI

Mittagstisch

Partyservice

Metzgerei

Gefallen Ihnen unsere Vorschläge?

Haben Sie Appetit bekommen ?

Teilen Sie uns Ihre Wünsche mit.

Zögern Sie nicht, sprechen Sie uns an!

Wir beraten Sie gerne im persönlichen Gespräch.

Wir freuen uns auf Sie

Sie erreichen uns

www.metzgerei-mueller-schmitz.de
info@metzgerei-mueller-schmitz.de

Per Telefon unter 0228 - 452986
Per Fax unter 0228 - 9456177

Unsere Ladenöffnungszeiten

MO, DI, MI von 7.30 - 14.00 Uhr
DO und FR von 7.30 - 18.00 Uhr
SA von 7.00 - 13.00 Uhr

Preisliste Stand November 2024
Mit dieser Preisliste verlieren alle vorangegangenen ihre Gültigkeit


Müller-Schmitz
METZGEREI

Inhaber Achim Engelskirchen
Provinzialstr. 27 53859 Niederkassel -Mondorf