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,
das auch 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 und saisonalen Feinkostküche,
In der wir für Sie nationale und internationale Spezialitäten
und unsere täglich wechselnden Mittagsmenüs zubereiten.

Auf den folgenden Seiten möchten wir Ihnen einen Auszug unseres Catering– Angebots präsentieren.
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		24
Hausgemachte Feinkostsalate & Käse und Brot		25
Desserts		26
Lieferung und Zahlungsbedingungen		

Müller-Schmitz
METZGEREI

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 einfach & doppelt gespießt veg
- Melone mit Parmaschinken
- Minihackbällchen mit Tomatensalsa
- Chorizo Spießchen mit Käse und grüner Olive
- Tramezini Röllchen mit Vitello Tonnato
- Bruschetta mit Tomate, Basilikum und Mozzarella veg
- Saté Spießchen mit Erdnuss- oder Currydipp
- Scampi Spieß mit Cocktailsauce
- Krabben–Törtchen mit grünem Spargel
- Pochierter Lachswürfel gespießt
- Reibeküchlein mit Lachs
- Wrapröllchen mit Lachs und Frischkäse
- Mini Wrap BBQ Chicken
- Blätterteigpastetchen mit Blattspinat gefüllt, Quiche Lorraine veg
- Pastetchen mit Gorgonzolacreme und Walnuss veg
- Käsepicker süß und herzhaft dekoriert veg
- Carree–Brötchen bunt belegt mit Picker
- Rosenbrötchen rustikal und exklusiv belegt
- Mini Hamburger / Cheeseburger
- Pulled Chicken Burger
- Törtchen mit Ziegenkäse und Honig veg
- kleine Pastetchen mit Frischkäse veg
- Pumpernickel mit Tete De Moine und Feigensenf
- Camembert auf Minibaguette veg
- Laugenhäppchen mit Obazda und Schnittlauchröllchen veg
- Crostini mit Ziegenkäse und Birne veg

Müller-Schmitz
METZGEREI

Fingerfood aus dem Glas oder Porzellanschälchen

- Cous-Cous Salat mit Entenbrusttranchen
- Kartoffelsalat im Glas mit Schnitzel-Spieß
- Fusilli Salat mit Tomate– und Mozzarellaperlen in Basilikumpesto veg
- Putenbrustsalat Bombay mit Mango und Mandeln
- Spargelsalat mit zweierlei Spargel, Erdbeeren, grünem Pfeffer, Parmesan in Vinaigrette veg
- Roter Linsencocktail mit Curryscampi
- Hähnchenstick auf Ratatouillegemüse
- Bayrischer Hotdog mit Weißwurst, Krautsalat und süßem Senf
- Gemüsesticks Möhre, Gurke, Paprika mit Schnittlauch-Dipp
- Büffellmozzarella mariniert mit Parmaschinken und Mango
- Röllchen vom Speckpfannkuchen mit Creme Fraiche
- Gefüllte Dill-Lachsröllchen auf Rucola
- Vitello tonnato auf dem Miniteller
- Mini Quiche Lorraine
- Obstspießchen mit Schokoglasur veg
- Kartoffelgratin mit Schinken und Gemüse (warm)
- Lasagne im Förmchen, wahlweise Hackfleisch o. Lachs (warm)

Warm im Rechaud mit Asiadipp, Tomatensalsa, Cocktaildipp, Aioli

- Chicken Nuggets, Chicken Wings
- Chili Cheese Poppers veg
- Panierte Mozzarella Stangen veg
- Panierte Zwiebelringe veg
- Brokkoli–Käse Bällchen veg
- Scampi im Speckmantel
- Garnelen im Teigmantel, Garnelen im Kartoffelnest
- Kroketten mit Schinkenfüllung
- Pflaumen und Datteln im Speckmantel
- Kleine Frühlingsröllchen mit Asia Dipp veg

Müller-Schmitz
METZGEREI

Kölsche Tapas - Büffet Wahlweise 10-12 Sorten aus 16

- Rievköchelche mit Räucherlachs und Creme Fraiche oder Honig–Senffrischkäse
- Blutwursttaler auf Pumpernickel mit Apfel-Zwiebelchutney
- Mett– oder Tatarhäppchen mit Zwiebeln
- Zwiebelküchlein
- Rösti– Schiffchen mit Roastbeef mit Remoulade
- Minifrikadellenpicker, kleine Fleischkäsebällchen
- Schnitzelecke, Senf und Ketchup
- Lachsröllchen mit Dil– Senf– Sauce gefüllt
- Kölsche Burger mit Frikadelle
- Kartoffelsalat im Glas mit Mettwürstchen
- Nudelsalatschälchen mit Schnitzelspieß
- Käsepicker süß und herzhaft
- Überbackene Ziegenkäsetaler mit Feigensenf
- Kleines Röggelchen mit Halvem Hahn
- Herrencreme im Cocktailglas
- Weincreme Ab 20 Personen á € 29,90

Brötchen und Canapé— Variationen

Halbes, belegtes Brötchen mit Wurst, Käse, Schinken, Braten, Mett dekoriert	€	2,20
Halbes, belegtes Mehrkornbrötchen	€	2,50
Halbes, belegtes Brötchen mit Räucherlachs	€	3,80
Halbes, belegtes Partybrötchen, fein dekoriert, Salat u. Cocktailsauce	€	2,50
Halbes, belegtes Partybrötchen mit Lachs oder Forelle	€	3,50
Canapé mit Bratenaufschnitt, feinem Käse, Roastbeef,	€	2,40
Canapé mit Lachs, Forelle, Entenbrust, Schweinefilet	€	3,20

Müller-Schmitz
METZGEREI

Unsere Spezialität aus dem Partygrill -
das Highlight auf Ihrem Fest

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	€	17,90	inkl. 19% MWST
	ca. 23-30 Kg	bis 50 Personen	Preis pro Kg	€	16,90	inkl. 19% MWST

Ganzes Lamm mariniert mit mediterranen Kräutern und Knoblauch Tagespreis

Ganzer Truthahn auf dem Spieß gegrillt Tagespreis

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

- Spanferkel im Grill
- 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 Rips, Grill-Speck, Grillfackeln, Dattelspieße
- Ziegenkäse in der Aluschale, Marinierter Schafskäse
- Lachssteaks, Thunfischsteaks, Riesen- Garnelenspieße gewürzt oder mariniert

Und dazu unsere leckeren, hausgemachten Salate und Dipps !

Grill-Büffet –Vorschlag

- Gegrilltes Antipastigemüse
- Tomaten mit Mozzarella auf Rucola
- Rinderhüftsteak mariniert mit grobem Pfeffer
- Schweinesteak in Paprikamarinade
- Hähnchenfiletspieß mit Curry
- Scampispieß 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, Dipps
- Frisches Bauernbaguette und Minibrötchen mit Kräuterbutter, Tomatenbutter
- Dessert und Käse nach Wahl

Ab 20 Personen - Preis nach Mengenkalkulation

Müller-Schmitz
METZGEREI

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 Basilkum
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	Toppings	Dipps
Salat	Hühnchen	Sweet Chili
Gurken	Pulled Pork	Salsa
Tomaten	Pulled Turkey	Guacamole
Rucola	Rinder– Chili– Hack	Sour Cream
Frühlingszwiebeln	Käsestreifen	Mangotopping
Rote Zwiebeln	Schafskäse	
Mais		

Am Büffet Tortillas/ Enchiladas angewärmt im Rechaud

Müller-Schmitz
METZGEREI

Preise für Hauptgerichte **ab 10 Personen**

Krustenbraten oder Kassler, Zwiebel/Obstgarnitur in Bratensauce, Püree und Sauerkraut	á 17,90
Ananas-Kassler auf Honig– Senf Sauce, Kartoffelgratin und Waldorfsalat /Coleslaw	á 17,90
Spießbraten mit gebratenen Zwiebeln und Paprika, Bratkartoffeln, Krautsalat	á 16,90
Fleischkäse mit Paprika und Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Krautsalat	á 13,90
Hausgemachte Hackfleisch-Lasagne, Salatplatte mit Rohkost, Joghurt+ EÖ Dressing	á 14,90
Schweinegeschnetzeltes Paprika oder Champignons, frische Spätzle, Salatplatte	á 16,90
Schweinefilet in Champignonsauce, Herzoginkartoffeln o. Kartoffel-Gratin, Gemüse komplett	á 22,90
Schweinefilet in Pfeffersauce, Kartoffelgratin, Blumenkohl–Brokkoli und Speckböhnchen	á 22,90
Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Knödeln, Rotkohl und Apfelmus	á 21,90
Burgunderbraten mit Perlzwiebeln, Kartoffelgratin und Blumenkohl– Broccoli Auflauf	á 21,90
Rinderroulade in Bratensauce mit Kartoffeln oder Knödeln , Rosenkohl und Rotkohl	á 18,90
Hähnchenfilet mit Kruste in Erdnußsauce, Basmatireis und Salatplatte	á 18,90
Hähnchenfilet auf Blattspinat mit Gorgonzola–Sauce und frischen Bandnudeln	á 17,90
Hähnchenfilet in Currysauce mit Pfirsichen, Butterreis und Gurken– Melonensalat	á 18,90
Putensteak mit Schinken, Ananas, Lauch und Bananen gratiniert, Reis oder Bandnudeln	á 17,90
Putenbraten auf Blattspinat mit Gnocchi oder frische Spätzle und Salatplatte	á 21,90
Entenbrust in Orangensauce, Kartoffelgratin oder Bandnudeln, Speckbohnenbündchen	á 21,90
Gänsekeule in Bratensauce mit Maronen, Knödeln und Apfel-Rotkohl	á 24,90
Hirschragout mit Pilzen und Preiselbeeren, Kartoffelgratin oder Spätzle und Rahmwirsing	á 20,90
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 18,90
Puttes - Rheinischer Kesselkuchen mit stückigem Apfelkompott	á 10,90
Spanische Paella mit Fleisch und Meeresfrüchten	á 14,90

Preise sind Abholpreise ohne Anlieferung

Müller-Schmitz
METZGEREI

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
- gegrillte kleine Baby–Haxen
- Kartoffelpüree und Bratkartoffeln
- Sauerkraut, Rahmwirsing
- Hausgemachter Kartoffelsalat, Krautsalat
- Rustikale Käseplatte, Partybrötchen und Baguette, Butter und Schmalz
- Rote Grütze mit Vanillecreme

Ab 20 Personen á € 28,90

Bayrischer Abend

- Bayrischer Käse Wurstsalat
- Kartoffelsalat Essig–Öl mit Radieschen und Frühlingszwiebeln
- Radi und Rohkostplatte mit zweierlei Dressing
- Münchner Weißwurst mit süßem Senf
- Saftiger Krustenbraten an Dunkelbiersauce
- Leberkäse
- Semmelknödel und gebratene Schupfnudeln
- Speckbohnenbündchen und Sauerkraut
- Rustikale Käseplatte mit frischem Obazda u. Griebenschmalz
- Bauernbaguette und Laugenbrezel
- Bayrische Creme mit Himbeermark

Ab 20 Personen á € 29,90

Müller-Schmitz
METZGEREI

Typisch Kölsch

- Tafelspitz auf Remouladensauce mit halben Eiern
- Kartoffel– Heringssalat mit Äpfeln und roten Zwiebeln
- Mettigel mit Zwiebelwürfeln und Kapernäpfeln
- Rheinischer Sauerbraten mit Rosinen
- Halbe Haxen
- Knödel und Kartoffelpüree
- Sauerkraut, Rotkohl, Apfelkompott
- Schichtsalat
- Haleve Hahn mit Zwiebeln auf Käseplatte, Senf
- Röggelchen und Partybrötchen
- Butter und Grieben– Kräuterschmalz
- Herrencreme und Weincreme

Ab 20 Personen á € 34,90

Immer - lecker

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

Ab 25 Personen á € 36,90

Müller-Schmitz
METZGEREI

Italienisches Büffet

- Eingelegtes, gegrilltes Gemüse in Olivenöl
- Strauch-Tomaten mit Mozzarella und Basilikum als Salat oder Platte
- Melone mit Parmaschinken
- Vitello Tonnato
- Carpaccio vom Rinderfilet auf Rucola
- Gegrillter Ziegenkäse im Speckmantel 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
- Pflaumen und Datteln im Speckmantel
- 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 oder Gnocchi mit Olivenöl und Knoblauch
- Pikante Kartoffeln mit Kräuterdipp
- Ziegenkäse mit Orangenchutney auf frischen Salaten mit Vinaigrette
- Käseplatte mit Manchego, Thunfischdipp, Datteldipp, Baguette und Brotkranz
- 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, Aprikosen im Speckmantel
- Crostinis mit Auberginen– Paprika Dipp
- Knoblauch–Chiligarnelen in Öl
- Thunfisch–Kartoffelsalat, mediterraner Nudelsalat
- Spinat–Champignon Tortilla
- Grüner Röst-Spargel im Serranoschinkenmantel auf Rucola, Balsamicovinaigrette
- Schweinefilet in der Chili–Honigkruste mit Sauce Andaluz
- Patatas Bravas mit Aioli Dipp
- Knoblauchtomaten mit Käse und Pinienkernen überbacken
- Manchegokäse und Brotkorb, Datteldipp, Creme Catalan

Ab 20 Personen á € 34,90

American Way of Life

- Hamburger und gerupftes Pulled Pork , Bacon Streifen
- Spare Ribs mit Barbecuesauce
- Eichblattsalat mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Paprika, American– und Cesardressing
- Käseteller mit Chester und Emmentaler– Schmelzkäse
- Ketchup, Senf, Chili– Mayonnaise, Hamburgertopping, Sandwichsauce,
  Rotes Zwiebel– Orangen– Chutney
- Potatoe Wedges und Curly Fries, Sour Cream
- American Coleslaw
- Sesamburger– Brötchen, kleine Fladenbrote, Baguette
- Warmes Fingerfood wie Chicken Nuggets, Chicken Wings, Minifrühlingsrollen
  Brokkoli Cheese Nuggets, Chili Cheese Poppers, Mozzarellastangen, dreierlei Dipps
- American Cheesecake mit Schokoladensauce
- Mini Donuts, Apple Crumble mit Vanilletopping

Ab 30 Personen á € 32,90

Müller-Schmitz
METZGEREI

Zum Verwöhnen

- Geflügelcocktail
- Krabbensalat
- Vitello Tonnato vom Kalb mit Thunfischsauce, Kapern und Kirschtomaten
- Frische Mango mit Büffelmozzarella auf Rucola, Orangenpesto
- Kirschtomaten mit Mozzarellabällchen und Basilikumpesto- Salat
- Gemischte Fischplatte mit Dillsenfsauce und Meerrettichsahne
- Feldsalat mit Speckcroutons, Zwiebeln und karamellisierten Apfelstückchen, Walnüsse

- Mit Frischkäse gefüllte Champignons auf Blattspinat

- Burgunderbraten aus der Hüfte mit Perlzwiebeln
  oder geschmorte Ochsenbäckchen in Primitivo
- Schweinefilet im Speckmantel in Champignon- Rahmsauce
- Putengeschnetzeltes mit Lauch in Weißweinsauce
- Kartoffelgratin
- Butterspätzle
- Rosmarinkartöffelchen
- Blumenkohl– Brokkoli Gratin und Bohnenbündchen

- Käseplatte mit Trauben und Walnüssen, Feigensenf
- Baguette und Partybrötchen
- Butter, Kräuterbutter, Hubertusschmalz, Frischkäsedipp
- Mascarpone– Creme mit Amarettini und Himbeeren
- Schokoladenmousse mit Sahne
- Herrencreme

Ab 35 Personen á € 44,90

Müller-Schmitz
METZGEREI

Großes Fest- Büffet:

- Spargelcremesüppchen

- Edle Fischplatte mit Forelle, geräuchertem Lachs, Gambas, Fischmousse
  Dillsenfsauce, Meerrettichsahne, Preiselbeerdipp
- Schweinemedaillons mit Frischkäsecreme und Obst
- Entenbrustfilets auf Feldsalat mit Granatapfel– und Pinienkernen, Himbeervinaigrette
- Mit Frischkäse gefüllte Champignons auf Blattspinat
- Geflügel– und Krabbencocktail
- Gemischte Salatplatte mit frischen Blattsalaten und Rohkost, dreierlei Dressing
- Waldorfsalat mit Walnüssen

- Gegrilltes Roastbeef mit Sauce Bearnaise und Pfeffersauce
- Züricher Kalbsgeschnetzeltes
- Hähnchenfilet in Currysahnesauce oder Hähnchenfilet Saltimbocca
- Kartoffelgratin, Herzoginkartoffeln, frische Bandnudeln
- großes Gemüserechaud mit Spargel

- Käseplatte mit Trauben und Walnüssen, Feigensenf
- Brotkorb und Butter, Kräuterbutter, Hubertusschmalz, Dipps
- Mousse au Chocolat
- Philadelphiacreme mit Kirschen und gebrannten Mandeln
- Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce

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
	Philadelphiacreme 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 Personezahl reicht uns eine Woche vor Ihrem Fest

Müller-Schmitz
METZGEREI

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–Mozzarella Spießchen
- Mango oder Ananas mit Büffelmozzarella und Orangen–Mango-Pesto
- Rote Beete Carpaccio auf Wildkräutersalat mit Honigvinaigrette, Ziegenfrischkäse, Pinienkerne
- Ital. Spezialitätenplatte (Mortadella, luftgetrocknete Salami, Schinken, Parmesan, Gemüse)
- gemischte italienische Antipasti, gegrillte Auberginen, Zucchini, Paprika, Champignons
- Pflaumen und Datteln im Speckmantel
- gegrillter Ziegenkäse im Speckmantel auf Rucola mit Honigvinaigrette
- gefüllte Champignons mit Frischkäse auf Blattspinat (warm) mit Schinken oder vegetarisch
- überbackener, heißer Schafskäse mit Ananas– Mango Chutney
- 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
- Schweinefiletmedaillons mit Frischkäse und Obst garniert
- Hausgemachte Frikadellen, Mettwürstchen
- Schnitzel wahlweise Schwein/ Pute/ Kalb, klein oder groß
- Hähnchenfilet Natur oder im Knuspermantel
- gegrillte Hahnenbeine, Hähnchenvorderkeulen

Zwiebelkuchen (mit Spargel, Spinat, Lauch, Brokkoli)

Quiche Lorraine im Blech, Kuchenform oder Fingerfood

Müller-Schmitz
METZGEREI

Diese Gerichte überzeugen mit Variationen (Braten, Filet, Steak) 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

Müller-Schmitz
METZGEREI

...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 provencalischen Kräutern

... Wild aus Wald und Wiese

- Hirsch–, Reh– oder Wildschweinbraten aus der Keule mit Preiselbeeren
- Hirschgulasch oder Rehragout mit Pfifferlingen und Preiselbeeren
- Rehrücken auf Platte an Sauce Cumberland kalt
- 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
- Flußkrebs– Cocktail mit Calvados verfeinert
- Heringsfilets in Apfelsahnesauce mit Zwiebeln
- Ganzer, heißgeräucherter Lachs üppig garniert

Warm

- Salm in Krabben– Sherry– Sahnesauce oder Hummercremesauce
- Seeteufel in Safransauce
- Seezungenfilets 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

Müller-Schmitz
METZGEREI

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 (mit Lachsstreifen)
- Kartoffellauchrahmsuppe
- Kürbiscremesuppe
- Buttermilchbohnensuppe
- 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 Rosmarinkartöffelchen, Drillinge in Olivenöl gebacken mit grobem Meersalz
- Kartoffelgratin, Kartoffel– Lauch Gratin
- Kartoffel– Auflauf mit Schinken und Zwiebeln in Sahnesauce
- Kartoffelpüree, Süßkartoffelpüree, Kartoffel– Selleriepüree
- Warmer Speckkartoffelsalat
- Butterreis, Wildreis, Basmatireis
- Spätzle, Bandnudeln, Fusilli, Basilikum-Gnocchi
- Klöße oder Semmelknödel
- Cous– Cous, Bulgur oder Sonnenweizen mit Gemüse in Olivenöl

Gemüsebeilagen

- 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
- Taco– Salat mit Hackfleisch, Eisbergsalat, Mais, Kidneybohnen, Creme Fraiche und Käse
- Spargel auf Salat mit Vinaigrette
- gemischte Salatplatte mit Rohkost und separaten Dressings
- Feldsalat mit Speckcroutons und Champignons
- Bunter –Salat mit Teriyakihähnchen, gebratene Champignons und Avocado

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 oder Carbonara
- Gebraten mit Putenfleisch und Curry
- Alio Olio mit Knoblauch und Olivenöl, Chiliröllchen
- in Gorgonzolasahnesauce mit Spinat
- mit Geschnetzeltem
- Don Alfredo mit Putenfleisch und Champignons
- Arabiata mit Rucola, Pinienkernen und Kirschtomaten
- mit Schinken und Champignons
- mit Schinken und Spinat
- Lasagne mit Hackfleisch,
- vegetarische Gemüselasagne
- Hausgemachte Lachs– Lasagne mit Blattspinat
- mit Basilikumpesto, Sherrytomaten und Parmesan
- mit Lachs
- 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
- Risotto von weißem und grünem Spargel
- Tandoori– Hähnchenpfanne auf Basmatireis

Reibekuchen, dazu Apfelkompott
oder komplettes Reibekuchen– Büffet mit

Lachs und Schnittlauch-Creme Fraiche, Dill– Senfsauce
roher Schinken, Rübenkraut, Schwarzbrot, Butter

Müller-Schmitz
METZGEREI

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
- Käse– Carpaccio vom Greyerzer mit Feigensenfsauce, frischen Kräutern und rotem Pfeffer
- Bayrischer Obazda mit dunklem Brot, Papperdew , Honig– Senf, Bärlauch– Frischkäse

- Brotkorb (z.B. Partybrötchen, Baguette, Brotrad, Ciabatta, Fladenbrot...)
- Laugenbrezel, Laugenkonfekt
- Butter, Kräuterbutter, Tomatenbutter, Limonenbutter
- Hubertusschmalz, Griebenschmalz, Chilischmalz
- Kräuterquark, Datteldipp, Thunfischdipp

Müller-Schmitz
METZGEREI

. . . Und Dessert

- Mascarponecreme oder Vanillecreme mit frischen Erdbeeren
- Mailänder Erdbeer– Bisquit, Tiramisu, Himbeer– Tiramisu mit Pistazienkrokant
- Philadelpiacreme mit Kirschen und gebrannten Mandeln
- Rote Grütze mit Vanillesauce oder Vanillecreme
- Mousse au Chocolat, Nougat Toffee Creme mit karamellisierten Haselnüssen
- Baileys– oder Eierlikörcreme
- Raffaello– Kokoscreme
- Giotto– Haselnuß– Mousse, Mousse „Latte Macchiato", Cappuccino– Mousse
- Hugo Vanillemousse mit Holunderblütensirup, Sekt und Minze
- Weincreme von Prosecco oder Brogsitter'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
- Frischer Obstsalat
- Heidelbeerpüree geschichtet mit Mascarpone-Ricottacreme, ganzen Heidelbeeren und Krokant
- Quarkspeise mit Kirschen, Himbeeren, Erdbeeren oder frischen Früchten
- Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce
- New York Cheese Cake im Glas
- Cupcakes mit Cremehäubchen
- Kleine Kuchen und Desserttörtchen
- Mini Plunderteilchen, Mini Blechkuchen
- Petit Four

Alle Desserts bieten wir in Schüsseln oder Fingerfood- Gläschen an

Müller-Schmitz
METZGEREI

Lieferung- und Zahlungsbedingungen

Die Waren- Anlieferung in Niederkassel und in einem Umkreis von 8 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 gesäubertem Zustand zurückzugeben sind,
ist dies nicht der Fall, müssen Reinigungskosten erhoben werden.
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 EC Karte.

Im Endpreis sind 7 % Mehrwertsteuer als Warenlieferung enthalten,
Wenn Sie Personal, Geschirr- Service und/oder Spülen wünschen
müssen wir gesetzlich vorgeschrieben 19 % MWST erheben.

Für Teller- und Besteckverleih arbeiten wir mit der Fa. Mitea GmbH in Rodenkirchen
zusammen und ordern Ihnen gerne das gewünschte Geschirr.

Für Ihr Interesse bedanken wir uns sehr und hoffen,
das auch Sie speziell für sich das Richtige finden konnten.
Rufen Sie uns an oder vereinbaren Sie einen Termin

Wir beraten Sie gerne!

Bankverbindung: VR– Bank Rhein- Sieg eG DE98370695200102193040

Müller-Schmitz
METZGEREI

Metzgerei Partyservice Mittagstisch

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

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

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

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 März 2023
Mit dieser Preisliste verlieren alle vorangegangenen ihre Gültigkeit

Müller-Schmitz
METZGEREI

Inhaber Achim Engelskirchen Provinzialstr. 27 53859 Niederkassel -Mondorf