

Partyservice Katalog
Metzgerei Seeger
Kuppenheim



Fleischerfachgeschäft
Seeger
Wild aus
heimischer Jagd

Tel: 07222/47059

Fax: 07222/47100

Inhaltsverzeichnis:

Feines vom Schwein	3-4
Feines vom Rind	5
Feines vom Kalb	5
Delikates vom Geflügel	6
zartes vom Lamm	6
Vom Wild	7
hausgemachte Soßen	7
Blätterteigspezialitäten	8
Beilagen	9
Salate und Dressing	10
Suppen	11
Nudelgerichte	12
Brötchen	13-14
Kanapees	15-16
Quiche	17
Vorspeisen	18-19
Finger food	20-21
Finger food Buffet	22
Platten	23-25
Dessert	26
Rustikales Buffet	27
Schwarzwälder Spezialitäten	28
Kaltes Buffet „Schlemmertraum“	29
Kaltes Buffet „Feinschmecker“	30



Kalt-Warmes Buffet	31-37
Warme Menüs	38-40
Salate	41

Mehrwertsteuer:

Alle in diesem Katalog genannten Preise enthalten die zurzeit gültige

Mehrwertsteuer von 7% (Dienstleistungen 19%). Sobald der Dienstleistungsservice

in Anspruch genommen wird, muss die gesamte Rechnung mit 19% ausgelegt werden.

Stand Juni 2021 Preise freibleibend da ständige Marktschwankungen den Preis verändern können!



Feines vom Schwein

ab 10 Personen

Schweinerollbraten 7,25 €
mit kleiner Speck-Petersilienfüllung und Soße pro Person

Schweinefilet in Champignonsoße 7,30 €
oder Rahmsoße pro Person

Badisches Schäufole 4,31 €
pro Person

Fleischkäse 2,90€
im Ofen gebacken pro Person

Paniertes Schnitzel mit Soße 5,88 €
2 Stück pro Portion pro Person

Rahmschnitzel 6,20 €
2 Stück pro Portion pro Person

Jägerschnitzel 6,35 €
2 Stück pro Portion pro Person

Gulasch 5,24 €
Rind und Schwein gemischt pro Person

**Schweinegeschnetzeltes
in Rahmsoße** pro Person 5,88 €

Spare Rips 7,25 €
pro kg

Schweinehaxen 4,10 €
knusprig gegrillt pro Stück

Mini-Haxen vom Schwein
knusprig

5,15 €



Feines vom Rind

ab 10 Personen

Gegrillte Rinderhochrippe 9,44 €
am Stück gebraten pro Person

Gegrillter Rinderbraten 10,40 €
mit pikanter Soße pro Person

Sauerbraten/Burgunderbraten 8,93 €
nach badischem Originalrezept pro Person

Badisches Rindfleisch 9,50 €
Tafelspitz mit Meerrettich pro Person

Rinderrouladen 8,61 €
2 Stück pro Portion pro Person

Feines vom Kalb

Kalbsbraten 11,45 €
mit feiner Rahmsoße pro Person

Gefüllte Kalbsbrust 11,03 €
nach Hausfrauenart pro Person

Kalbsgeschnetzeltes 10,40 €
mit Rahmsoße pro Person

Ossobuco 11,03 €
Kalbshaxen italienisch pro Person

Delikates vom Geflügel

Putenrollbraten 7,25 €

Mit Brokkoli Füllung pro Person

Putenschnitzel in Currysoße 7,46 €

pro Person

Gegrillte Hähnchenkeulen 11,50 €

pro kg

Halbe gegrillte Hähnchen 4,10 €

pro Stück

Hähnchenbrüstchen Natur 7,88 €

mit Rießlingrahm pro Person

Zartes vom Lamm

Gegrillte Lammkeule 10,40 €

mit Knoblauch und Kräutern pro Person

Lammragout 8,19 €

pro Person



Fleischerfachgeschäft
Seeger
Wild aus
heimischer Jagd

Vom Wild

Ab 10 Personen

Rehgulasch

pro Person

11,45 €

Rehkeule gebraten mit Soße

pro Person

14,60 €

Und natürlich vieles mehr Hirsch, Reh oder Wildschwein. Lassen Sie sich von uns individuell beraten.

Vom Fisch

ab 10 Personen

Pochierter Lachs

auf Gemüsebeet pro Person

10,40 €

Unsere hausgemachten Soßen:

- *Rahmsoße*
- *Bratensoße*
- *Champignon-Rahmsoße*
- *Currysoße*

Kalte Dips:

- *Meerrettichdip*
- *Cocktaildip*
- *Knoblauchdip*
- *Remouladendip*

Beilagen:

<i>Kartoffelgratin</i>	3,36 €
<i>Petersilienkartoffeln</i>	2,63 €
<i>Hausgemachte Spätzle</i>	3,05 €
<i>Nudeln</i>	2,73 €
<i>Gemüse der Saison</i>	3,15 €
<i>Sauerkraut</i>	2,31 €
<i>Semmelknödel pro Stück</i>	1,89 €
<i>Apfelrotkohl</i>	2,52 €

Alle Preise auf dieser Seite, sind Preise pro Portion.

Salate:

Frischsalate je nach Saison
pro Person

3,15 €

*Grüner Salat, Tomate,
Gurke, Karotte, Mais,*

Dressing nach Wahl:

- *Joghurtdressing*
- *Knoblauch dressing*
- *Essig-/Öldressing*
- *Cocktaildressing*



Suppen:

Nudelsuppe 5,15 €
mit Rindfleisch pro Person

Gulaschsuppe 5,78 €
die deftige Zwischenmahlzeit pro Person

Badische Kartoffelsuppe 3,78 €
auf Wunsch mit Croutons pro Person

Kartoffelsuppe 5,15 €
mit Lachs pro Person

Kürbissuppe (Saison) 4,10 €
pro Person

Flädlesuppe 4,10 €
pro Person

Maultaschensuppe 3,68 €
pro Person



Flischerfachgeschäft
Seeger
Wild aus
heimischer Jagd

Nudelgerichte:

Spaghetti „Bolognese“
mit geriebenem Käse pro Person

6,20 €

Lasagne
pro Person

6,20 €

Gemüselasagne
pro Person

7,25 €



Halbe belegte Brötchen Auf Platte garniert:

mit Wurst / Salami 2,00 €
Stück

mit Käse 2,00 €
Stück

mit gekochtem Schinken 2,84 €
Stück

mit rohem Schinken 2,84 €
Stück

mit verschiedenem Braten 2,84 €
Stück

mit Roastbeef 3,15 €
Stück

mit Lachs 3,57 €
Stück

mit Forellenfilet 3,36 €
Stück



Kleine ganze belegte Brötchen auf Platte garniert:

mit gekochtem Schinken 2,63 €
Stück

mit Käse 2,10 €
Stück

mit Roastbeef 3,05 €
Stück

mit Salami 2,10 €
Stück

mit Schwarzwälder Schinken 2,10 €
Stück

mit gegarter Putenbrust 2,63 €
Stück

mit kaltem Braten 3,05 €
Stück

Große Partybrezel

- belegt mit Schinken, Wurst und Käse, für ca. 12 Personen Stück 40,00 €

- belegt mit Schinken, Wurst, Käse und Lachs,

für ca. 12 Personen Stück 45,00 €

belegtes Laugen Baguette ca für 5- 8 Personen 30,00€



Kanapees:

Schwarzwälder Forellenfilet 3,05 €

Hausgebeizter Lachs 3,05 €

mit gegrilltem Roastbeef 2,63 €

mit Kalbsbraten 2,94 €

mit Schweinebraten 2,31 €

mit Putenbrust 2,31 €

mit gekochtem Schinken 2,31 €

mit Schwarzwälder Schinken 2,63 €

mit Parmaschinken 3,05 €

mit Lachsschinken 2,63 €

Alle Preise auf dieser Seite sind pro Stück



mit Frischkäse 2,31 €

mit Schnittkäse 2,31 €

mit Salami 2,10 €

mit Wurst 2,10 €

mit Tomate, Ei und Gurke 2,10 €

*Tomate-Mozzarella
mit Basilikum Pesto 2,31 €*

*Jeweils Partygerecht dekoriert,
empfehlen wir Ihnen, pro Person
mit 3-5 Stück zu rechnen.*

Alle Preise auf dieser Seite sind pro Stück



Vorspeisen:

Luftgetrockneter Parmaschinken 4,10 €

auf Honigmelone pro Person

Schwarzwälder Schinken 3,90 €

auf Honigmelone pro Person

Vitello tonnato 7,25 €

Kalbfleisch in Thunfischsauce pro Person

Tafelspitz in Vinaigrette 6,51 €

pro Person

Caprese - zur Sommerzeit 4,10 €

Mozzarella in Olivenöl mit frischem Basilikum und Tomaten pro Person

Hausgemachtes Griebenschmalz 2,31 €

dazu Schwarzbrot oder Bauernbrot pro Person

Marinierte Entenbrust 7,88 €

in Balsamico Essig pro Person



Fleischerfachgeschäft
Seeger
Wild aus
heimischer Jagd

Antipasti:

Marinierte Zucchini

oder Auberginen 6,20 €

mit Knoblauch und Olivenöl pro Person

Marinierte Paprika 6,20 €

mit Knoblauch und Olivenöl pro Person

Marinierte Steinchampignons 7,25 €

pro Person



Finger Food:

Partyfrikadellen 0,95 €

Stück

Kleine Putenspieße 1,89 €

Stück

Melonenschiffchen 1,79 €

mit Schwarzwälder Schinken pro Person

Kleine Käsespieße 1,68 €

Stück

Vegetarische Spieße 3,59 €

Stück

Kleine Fisch-Sticks 2,31 €

Stück



Finger Food:

Partyfrikadellen 2,31 €

auf Kartoffelsalat Glas

Mini-Schnitzel 2,31 €

mit Zitronenscheiben Glas

Baby-Mozzarella 2,31 €

Tomate mit Basilikum Glas

Marinierte Entenbrust 4,72 €

Glas

Datteln 1,79 €

im Speckmantel Glas

Luftgetrockneter Seranoschinken 2,63 €

auf Melone Glas

Marinierte Paprini oder Oliven 4,10 €

mit Frischkäsefüllung Glas

Putenbrustsalat 2,63 €

mit frischem Lauch und Champignons Glas

Krabbencocktail 3,36 €

Glass

Forellenfilet 2,84 €

mit Limone Glass



Fingerfood-Buffer: * Ab 30 Personen

inkl. der gesetzlichen MwSt. pro Person

23,00 €

Warm:

Kleine Schinken-Lauchquiche

Im Glas:

Partyfrikadellen auf Kartoffelsalat

Mini-Schnitzel auf Zitrone

Luftgetrockneter Seranoschinken auf Melone

Baby-Mozzarella mit Tomate und Basilikum

Putenbrustsalat

Krabbencocktail

Putenspieße

Kleine Käsespieße

Als süßer Abschluss:

Beerengrütze mit Vanillesoße

Mousse au chocolat

frischer Obstsalat

Personal zur Bewirtung:

pro Mitarbeiter und angefangene Stunde 45,00 €

Leihgabe von Geschirr: pro Gedeck 2,00 €

1 Gedeck entspr. 1 Teller, 1 Messer, 1 Gabel,
Serviette (vorgespült zurück)

S. 20



Fleischerfachgeschäft
Seeger
Wild aus
heimischer Jagd

Stehtische je Stück 18,00 €

Platten:

Schwarzwälder Spezialitätenbrett 7,25 €

pro Person
mit Leberwurst und Schwarzwurst nach hausmacher Art,
Bierbeißer, Landjäger, Schwartenmagen
nach hausmacher Art, verschiedene Sorten Salami,
Schwarzwälder Vesperspeck und Schwarzwälder Schinken
dünn aufgeschnitten, dazu hausgemachtes Griebenschmalz

Schinken-Bratenplatte 7,04 €

200g pro Person
verschiedene Sorten gekochter Schinken, gefüllter Braten,

Schwarzwälder Schinken, Lachsschinken, Schweinebraten,
Kalbsbraten, partygerecht dekoriert 150 g pro Person

Schinken-Braten-Wurstplatte 7,25 €

200g pro Person
gekochter Hinterschinken, gefüllter Braten, Schwarzwälder

Schinken, Schweinebraten, ausgesuchte Wurstsorten,
Salamispezialitäten 150 g pro Person

Aufschnitt Platte 6,83 €

verschiedene Wurstsorten des Hauses, reichhaltig garniert 200g pro Person

Gegrilltes Roastbeef 7,88 €

auf Platte mit Remouladendip pro Person



Flischerfachgeschäft
Seeger
Wild aus
heimischer Jagd

Geflügelplatte

pro Person

8,30 €

gegrillte Hähnchenkeulen auf Orangenscheiben,
gegrillte Hähnchenbrüstchen mit Spinatfüllung, kleine
Putenschnitzel, Putenspieße

Fischplatte pro Person

8,30 €

wählen Sie aus: Schwarzwälder Forellenfilet,
hausgebeizter Lachs, verschiedene Räucherfisch-
Variationen und Fischpasteten, dazu unsere
hausgemachten Meerrettichdips oder Cocktaildips

Käsebrett

internationale Käsesorten aus unserer reichhaltig
sortierten Käsetheke, mit viel Obst garniert

80g pro Person **3,99 €**

100g Pro Person **4,51 €**

150g pro Person **4,72 €**

200g pro Person **5,57 €**



Flischerfachgeschäft
Seeger
Wild aus
heimischer Jagd

**Braten/Schinken/
Geflügel/Käse** pro Person
dazu 2 Dips nach Wahl 10,50 €

**Braten/Schinken/
Fischplatte/Käsebrett** pro Person
dazu 2 Dips nach Wahl 10,50 €

**Gemischter Schinken/Braten/
Fischplatte** pro Person
dazu 2 Dips nach Wahl 10,50 €

Gemischte Brotsorten
pro Person 1,05 €



Dessert:

Mousse au Chocolat 3,05 €

Vanillemousse 3,05 €

*Schwarzwaldmousse 3,36 €
mit Kirschwasser*

Cappuccino creme 3,05 €

Beerengrütze mit Vanillesoße 3,57 €

Obstsalat mit Früchten der Saison 3,68 €

Panna Cotta mit Himbeermark 3,36 €

Alle Angebotspreise auf dieser Seite sind pro Person



Buffet 1:

Rustikales Buffet: Ab 15 Personen

inkl. der gesetzlichen MwSt.
pro Person

18,80 €

- Hausgemachtes Griebenschmalz
- roher und gekochter Schinken
- ausgesuchte Wurstspezialitäten
- kleine Schwarzwürste
- „echt Schwarzwald“ Ochsenbeißer
- gegrillte Hähnchenkeulen
- Partyfrikadellen
- reichhaltiges Käsebrett, mit Obst garniert

Dips und Soßen:

- Knoblauchdip
- Meerrettichdip

Salate:

- Fleischsalat
- Kartoffelsalat
- Wurstsalat

Personal zur Bewirtung:

pro Mitarbeiter und angefangene Stunde 45,00 €

Leihgabe von Geschirr: pro Gedeck 2,00 €

1 Gedeck entspr. 1 Teller, 1 Messer, 1 Gabel,
Serviette. (vorgespült zurück)

Stehische je Stück 18,00 €



Buffet 2:

Schwarzwälder Spezialitäten Ab 20 Personen

inkl. der gesetzlichen MwSt.
pro Person

21,95 €

- Hausgemachtes Griebenschmalz auf Bauernbrot
- Schwarzwälder Forellenfilet, dazu Meerrettichdip
- Schwarzwälder Schinken auf Melone
- Tafelspitz in Vinaigrette
- gegrilltes Schäufole, dazu Knoblauchdip
- gefüllter Braten
- gekochter Schinken
- Käse vom Brett

Salate:

- Nudelsalat
- Schwartenmagensalat
- Kartoffelsalat

Personal zur Bewirtung:

pro Mitarbeiter und angefangene Stunde 45,00 €

Leihgabe von Geschirr: pro Gedeck 2,00 €

1 Gedeck entspr. 1 Teller, 1 Messer, 1 Gabel,
Serviette (vorgespült zurück)

Stehische je Stück 18,00 €



Fleischerfachgeschäft
Seeger
Wild aus
heimischer Jagd

Buffet 3:

Kaltes Buffet „Schlemmertraum“ Ab 30 Personen

inkl. der gesetzlichen MwSt.
pro Person

26,15 €

- Edelräucherlachs
- geräuchertes Forellenfilet
- Krabbencocktail
- Schwarzwälder Schinken auf Melone
- gefüllte Hähnchenbrüstchen
- kleine Partyfrikadellen
- Antipasti: marinierte Paprika und Zucchini
- Schweinemedallions auf Platte garniert
- Tafelspitz in Vinaigrette

Dips und Soßen:

- Knoblauchdip
- Meerrettichdip

Salate:

- Geflügelsalat
- Waldorfsalat

Zum Abschluss:

- Mousse au chocolat
- Obstsalat mit Früchten der Saison
- Käseauswahl

Personal zur Bewirtung:

pro Mitarbeiter und angefangene Stunde 45,00 €

Leihgabe von Geschirr: pro Gedeck 2,00 €

1 Gedeck entspr. 1 Teller, 1 Messer, 1 Gabel,

Serviette (vorgespült zurück)

Stehische je Stück 18,00 €



Buffet 4:

Kaltes Buffet „Feinschmecker“ Ab 30 Personen

inkl. der gesetzlichen MwSt.
pro Person

29,30 €

- mild geräuchertes Forellenfilet
- Edelräucherlachs
- Fischpasteten
- Antipasti: marinierte Zucchini, marinierte Champignons
- Caprese: Tomaten-Mozzarella platte mit Basilikum
- Schwarzwälder Schinken auf Melone
- kleine Partyschnitzel
- Schweinefilet
- in Medaillon, auf Platte garniert

Dips und Soßen:

- Meerrettichdip
- Cocktaildip

Salate:

- Griechischer Hirtensalat mit Weißkäse
- Rohkostsalat
- Nudelsalat

Zum Abschluss:

- Mousse au chocolat
- Beerengrütze mit Vanillesoße
- Käseauswahl

Personal zur Bewirtung:

pro Mitarbeiter und angefangene Stunde 45,00 €

Leihgabe von Geschirr: pro Gedeck 2,00 €

1 Gedeck entspr. 1 Teller, 1 Messer, 1 Gabel,
Serviette.(vorgespült zurück)

Stehtische je Stück 18,00 €



Fleischerfachgeschäft
Seeger
Wild aus
heimischer Jagd

Buffet 5:

Kalt-Warmes Buffet Ab 30 Personen

inkl. der gesetzlichen MwSt.
pro Person

28,25 €

Vorspeisen:

- Rinderschinken
- Antipasti: Zucchini, Paprika und Steinchampignon
- hausgebeizter Lachs
- Schwarzwälder Forellenfilet
- Meerrettichdip
- gemischtes Baguette Brot

Hauptgerichte:

- Gratinierte Schweinefiletmedaillons
auf gebratenen Pilzen mit Rahmsauce
- Lachsfilet auf Gemüsebeet
Dazu Nudeln und Kartoffelgratin

Salate:

- Brokkolisalat
- Rohkostsalat
- Nudelsalat

Als süßer Abschluss

- Mousse au chocolat
- Obstsalat mit Früchten der Saison
- Beerengrütze mit Vanillesauce
- Käseauswahl

Personal zur Bewirtung:

pro Mitarbeiter und angefangene Stunde 45,00 €

Leihgabe von Geschirr: pro Gedeck 2,00 €

1 Gedeck entspr. 1 Teller, 1 Messer, 1 Gabel,

Serviette (vorgespült zurück)

Stehische je Stück 18,00 €



Buffet 6:

Kalt-Warmes

„Italienisches Buffet“ Ab 30 Personen

inkl. der gesetzlichen MwSt.
pro Person

27,20 €

Vorspeisen:

- gegrillte Scampi
- Edelräucherlachs mit Meerrettichdip
- Parmaschinken mit Honigmelone
- marinierte Zucchini und Paprika in Olivenöl
- Vitello tonnato (Kalbfleisch in Thunfischsoße)
- Ruccola mit gehobeltem Parmesan
- dazu frisch gebackene Ciabatta (italienisches Fladenbrot)
- Baguette Brot

Hauptgerichte:

- Lasagne
- Tortellini mit Schinken und Brokkoli
- Kalbsbraten mit Tagliatelle

Zum Abschluss:

- Cappuccino creme mit Schokosplittern
- Tiramisu
- Käse vom Brett

Personal zur Bewirtung:

pro Mitarbeiter und angefangene Stunde 45,00 €

Leihgabe von Geschirr: pro Gedeck 2,00 €

1 Gedeck entspr. 1 Teller, 1 Messer, 1 Gabel,
Serviette (vorgespült zurück)

Stehtische je Stück 18,00 €



Fleischerfachgeschäft
Seeger
Wild aus
heimischer Jagd

Buffet 7:

Kalt-Warmes Buffet Ab 20 Personen

inkl. der gesetzlichen MwSt.
pro Person

28,25 €

Vorspeisen:

- gemischte Fischplatte mit
- hausgebeiztem Lachs und
- Frischkäseröllchen
- Fischpastete
- Meerrettichdip
- Schwarzwälder Schinken auf Melone

Hauptgerichte:

- gegrillter Rinderbraten mit Kartoffelgratin und Gemüse
- Toastbraten vom Schweine Hals gefüllt mit Brät, Toastbrot, Speck und Zwiebeln, auf Bratensoße
- dazu Spätzle und Salat

Zum Abschluss:

- Mousse au chocolat
- Käse vom Brett

Personal zur Bewirtung:

pro Mitarbeiter und angefangene Stunde 45,00 €

Leihgabe von Geschirr: pro Gedeck 2,00 €

1 Gedeck entspr. 1 Teller, 1 Messer, 1 Gabel,
Serviette (vorgespült zurück)

Stehische je Stück 18,00 €



Fleischerfachgeschäft
Seeger
Wild aus
heimischer Jagd

Buffet 8:

Kalt-Warmes Buffet Ab 30 Personen

inkl. der gesetzlichen MwSt.
pro Person

30,35 €

Vorspeisen:

- Edelräucherlachs
- Schwarzwälder Forellenfilet
- Fischpasteten
- Krabbencocktail
- Meerrettichdip
- Antipasti: marinierte Champignons und Zucchini
- kleine Partyschnitzel

Hauptgerichte:

- Toastbraten vom Schweinerücken
- Kalbsrahmbraten oder Kalbsgeschnetzeltes
- dazu hausgemachte Spätzle, Kartoffelgratin

Salate:

- Feldsalat mit Croutons und Speck (nach Saison)
- oder Blattsalate

Zum Abschluss:

- Panna Cotta mit Beerenspiegel
- Käseauswahl

Personal zur Bewirtung:

pro Mitarbeiter und angefangene Stunde 45,00 €

Leihgabe von Geschirr: pro Gedeck 2,00 €

1 Gedeck entspr. 1 Teller, 1 Messer, 1 Gabel,

Serviette (vorgespült zurück)

Stehische je Stück 18,00 €



Buffet 9:

Kalt-Warmes Buffet Ab 30 Personen

inkl. der gesetzlichen MwSt.
pro Person

30,35 €

Vorspeisen:

- marinierte Entenbrüste auf Balsamico
- Schwarzwälder Schinken auf Melone
- verschiedener Räucherfisch
- hausgebeizter Lachs

Hauptgerichte:

- Putengeschnetzeltes „Asiatisch“ oder mit Früchten
- Schweinefilet in Champignonsoße
- dazu Spätzle oder Nudeln, Gemüse,
- gemischtes Baguette Brot

Salate:

- grüner Salat
- Tomatensalat
- Gurkensalat
- Karottensalat
- Dressing nach Wahl

Als süßer Abschluss:

- Cappuccino creme
- Obstsalat mit Früchten der Saison
- Panna Cotta mit Beerenmouse
- Käseauswahl

Personal zur Bewirtung:

pro Mitarbeiter und angefangene Stunde 45,00 €

Leihgabe von Geschirr: pro Gedeck 2,00 €

1 Gedeck entspr. 1 Teller, 1 Messer, 1 Gabel,
Serviette (vorgespült zurück)

Stehtische je Stück 18,00 €



Fleischerfachgeschäft
Seeger
Wild aus
heimischer Jagd

Buffet 10:

Kalt-Warmes Buffet Ab 30 Personen

inkl. der gesetzlichen MwSt. 29,30 €
pro Person

Vorspeisen:

- Schwarzwälder Forellenfilet
- Edelräucherlachs
- Krabbencocktail
- Meerrettichdip, Cocktaildip
- Antipasti: Zucchini und Paprika
- marinierte Entenbrüste auf Balsamico

Hauptgerichte:

- Kalbsrahmbraten mit Nudeln und Gemüse
- Putenrollbraten mit Brokkoli Füllung in Riesling Rahmsoße
- dazu Nudeln und knackiger Blattsalat

Zum Abschluss:

- Cappuccino creme
- Obstsalat mit Früchten der Saison
- Käseauswahl, mit Obst garniert

Personal zur Bewirtung:

pro Mitarbeiter und angefangene Stunde 45,00 €

Leihgabe von Geschirr: pro Gedeck 2,00 €

1 Gedeck entspr. 1 Teller, 1 Messer, 1 Gabel,
Serviette (vorgespült zurück)

Stehische je Stück 18,00 €



Fleischerfachgeschäft
Seeger
Wild aus
heimischer Jagd

Menü 1:

Ab 15 Personen

inkl. der gesetzlichen MwSt.
pro Person

16,70 €

Hauptgerichte:

- Schweinefilet in Champignonrahmsoße
- dazu Kartoffelgratin und hausgemachte Spätzle

Salate:

- Grüner Salat
- Karottensalat
- Tomatensalat
- Maissalat
- dazu Dressing nach Wahl

Menü 2:

Ab 15 Personen

inkl. der gesetzlichen MwSt.

15,65 €

pro Person

Hauptgerichte:

- Schweinerollbraten mit kleiner
- Speck- und Petersilienfüllung
- gegrillter Rinderbraten in pikanter Soße
- dazu Gemüse und Nudeln

Personal zur Bewirtung:

pro Mitarbeiter und angefangene Stunde 45,00 €

Leihgabe von Geschirr: pro Gedeck 2,00 €

1 Gedeck entspr. 1 Teller, 1 Messer, 1 Gabel,
Serviette (vorgespült zurück)

Stehische je Stück 18,00 €



Fleischerfachgeschäft
Seeger
Wild aus
heimischer Jagd

Menü 3:

Ab 20 Personen

inkl. der gesetzlichen MwSt.

18,80 €

pro Person

Hauptgerichte:

- Kalbsrahmbraten oder Kalbgeschnetzeltes
- gegrillter Schweinebraten
- dazu hausgemachte Spätzle

Salate

- Salate vom Buffet

Menü 4: Ab 15 Personen

inkl. der gesetzlichen MwSt.

17,75 €

pro Person

Hauptgerichte:

- Sauerbraten
- dazu hausgemachte Spätzle, Semmelknödel und
- Preiselbeeren



Fleischerfachgeschäft
Seeger
Wild aus
heimischer Jagd

Menü 5: Ab 15 Personen

inkl. der gesetzlichen MwSt.

26,15 €

pro Person

Hauptgerichte:

- Wildragout mit Preiselbeeren (nach Saison)
- dazu Spätzle oder Semmelknödel und
- Preiselbeeren

Salate:

- Feldsalat mit Speck und Croutons (nach Saison)

Menü 6: Ab 15 Personen

inkl. der gesetzlichen MwSt. **18,80 €**

pro Person

Hauptgerichte:

- Kalbgeschnetzeltes oder Kalbsbraten
- dazu hausgemachte Spätzle

Salate:

- gemischter Salat



Salate:

Je nach Saison:

- Eiersalat
- Elsässer Wurstsalat
- Rohkostsalat
- Fleischsalat
- Geflügelsalat
- Griechischer Hirtensalat
- Käsesalat
- Krabbencocktail
- Krautsalat
- Kartoffelsalat
- Nudelsalat
- Ochsenmaulsalat
- Rindfleischsalat
- Schwartenmagensalat
- Thunfischsalat
- Waldorfsalat
- Bohnensalat
- Karottensalat



Flischerfachgeschäft
Seeger
Wild aus
heimischer Jagd