

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.



Feines vom Schwein

ab 10 Personen

Schweinerollbraten

mit kleiner Speck-Petersilienfüllung und Soße pro Person

6,90 €

Gefüllter Schweinerücken

mit Brokkoli-, Gemüse Füllung und Soße pro Person

5,90 €

Schweinefilet in Champignonsoße

oder Rahmsauce pro Person

6,90 €

Badisches Schäufele

pro Person

3,90 €

Kasseler im Brotteig

5,50 €

Fleischkäse

im Ofen gebacken pro Person

2,90 €

Paniertes Schnitzel mit Soße

2 Stück pro Portion pro Person

5,50 €

Rahmschnitzel

2 Stück pro Portion pro Person

5,90 €

Jägerschnitzel

2 Stück pro Portion pro Person

5,90 €

Gulasch

4,90 €

Rind und Schwein gemischt pro Person

Schweinegeschnetzeltes in Rahmsauce pro Person

5,50 €



Fleischerfachgeschäft
Seeger
Wild aus
heimischer Jagd

Spare Rips

pro kg

6,90 €

Schweinehaxen

knusprig gegrillt pro Stück

3,90 €

Mini-Haxen vom Schwein

knusprig

4,90 €



Fleischerfachgeschäft
Seeger
Wild aus
heimischer Jagd

Feines vom Rind

ab 10 Personen

Gegrillte Rinderhochrippe
am Stück gebraten pro Person

7,50 €

Gegrillter Rinderbraten
mit pikanter Soße pro Person

7,50 €

Sauerbraten
nach badischem Originalrezept pro Person

7,90 €

Badisches Rindfleisch
Tafelspitz mit Meerrettich pro Person

7,90 €

Rinderrouladen
2 Stück pro Portion pro Person

7,50 €

Feines vom Kalb

Kalbsbraten
mit feiner Rahmsoße pro Person

7,90 €

Gefüllte Kalbsbrust
nach Hausfrauenart pro Person

6,90 €

Kalbsgeschnetzeltes
mit Rahmsoße pro Person

6,90 €

Ossobuco

8,50 €

Kalbshaxen italienisch pro Person



Fleischerfachgeschäft
Seeger
Wild aus
heimischer Jagd

Delikates vom Geflügel

<i>Putenrollbraten</i> Mit Brokkoli Füllung pro Person	6,50 €
<i>Putenschnitzel in Currysoße</i> pro Person	6,00 €
<i>Gegrillte Hähnchenkeulen</i> pro Stück	2,50 €
<i>Halbe gegrillte Hähnchen</i> pro Stück	3,60 €
<i>Hähnchenbrüste Natur</i> mit Rießlingrahm pro Person	7,50 €

Zartes vom Lamm

<i>Gegrillte Lammkeule</i> mit Knoblauch und Kräutern pro Person	7,90 €
<i>Lammragout</i> pro Person	6,50 €



Vom Wild

Ab 10 Personen

Rehragout 9,50 €

pro Person

Rehkeule gebraten mit Soße 9,90 €

pro Person

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

Vom Fisch

ab 10 Personen

Pochierter Lachs 8,50 €

auf Gemüsebeet pro Person

Unsere hausgemachten Soßen:

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

Kalte Dips:

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



Beilagen:

<i>Kartoffelgratin</i>	2,60 €
<i>Petersilienkartoffeln</i>	2,30 €
<i>Hausgemachte Spätzle</i>	2,90 €
<i>Nudeln</i>	2,60 €
<i>Gemüse der Saison</i>	3,00 €
<i>Sauerkraut</i>	2,00 €
<i>Semmelknödel pro Stück</i>	1,80 €
<i>Apfelrotkohl</i>	2,29 €

Alle Preise auf dieser Seite, sind Preise pro Portion.

Salate:

Frischsalate je nach Saison

pro Person

3,00 €

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

Dressing nach Wahl:

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



Suppen:

Nudelsuppe 4,90 €
mit Rindfleisch pro Person

Gulaschsuppe 4,90 €
die deftige Zwischenmahlzeit pro Person

Badische Kartoffelsuppe 3,50 €
auf Wunsch mit Croutons pro Person

Kartoffelsuppe 4,90 €
mit Lachs pro Person

Kürbissuppe (Saison) 3,90 €
pro Person

Flädlesuppe 3,90 €
pro Person

Maultaschensuppe 3,50 €
pro Person



Fleischerfachgeschäft
Seeger
Wild aus
heimischer Jagd

Nudelgerichte:

Spaghetti „Bolognese“ 5,90 €
mit geriebenem Käse pro Person

Spaghetti 5,90 €
mit Lauch und Lachs pro Person

Tortellini 5,90 €
mit Schinken und Brokkoli pro Person

Lasagne 6,00 €
pro Person

Lachslasagne 6,99 €
pro Person

Gemüselasagne 5,90 €
pro Person

Gratinierte Gnocchi 6,50€
auf Tomaten-Lauch-Ragout pro Person



Fleischerfachgeschäft
Seeger
Wild aus
heimischer Jagd

Halbe belegte Brötchen

Auf Platte garniert:

mit Wurst / Salami 2,60 €
Stück

mit Käse 2,50 €
Stück

mit gekochtem Schinken 2,90 €
Stück

mit rohem Schinken 2,90 €
Stück

mit verschiedenem Braten 3,70 €
Stück

mit Roastbeef 3,70 €
Stück

mit Lachs 3,90 €
Stück

mit Forellenfilet 3,90 €
Stück



Große Partybrezel

- belegt mit Schinken, Wurst und Käse, für ca. 12 Personen Stück **35,00 €**
- belegt mit Schinken, Wurst, Käse und Lachs,
für ca. 12 Personen Stück **40,00 €**

Kleine Partybrezel

- belegt mit Schinken, Wurst und Käse, für ca. 8-10 Personen Stück **27,00 €**
- belegt mit Schinken, Wurst, Käse und Lachs,
für ca. 8-10 Personen Stück **30,00 €**



Fleischerfachgeschäft
Seeger
Wild aus
heimischer Jagd

Kanapees:

Schwarzwälder Forellenfilet 3,50 €

Hausgebeizter Lachs 3,50 €

mit gegrilltem Roastbeef 3,50 €

mit Kalbsbraten 3,50 €

mit Schweinebraten 3,50 €

mit Putenbrust 3,50 €

mit gekochtem Schinken 3,20 €

mit Schwarzwälder Schinken 3,50 €

mit Parmaschinken 3,70 €

mit Lachsschinken 3,50 €

Alle Preise auf dieser Seite sind pro Stück



mit Frischkäse 3,00 €

mit Schnittkäse 3,10 €

mit Salami 3,00 €

mit Wurst 3,00 €

mit Tomate, Ei und Gurke 2,90 €

*Tomate-Mozzarella
mit Basilikum Pesto 2,90 €*

*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 4,50 €

auf Honigmelone pro Person

Schwarzwälder Schinken 3,50 €

auf Honigmelone pro Person

Vitello tonnato 7,50 €

Kalbfleisch in Thunfischsauce pro Person

Tafelspitz in Vinaigrette 6,90 €

pro Person

Caprese - zur Sommerzeit 4,00 €

Mozzarella in Olivenöl mit frischem Basilikum und Tomaten pro Person

Hausgemachtes Griebenschmalz 2,90 €

dazu Schwarzbrot oder Bauernbrot pro Person



Fleischerfachgeschäft
Seeger
Wild aus
heimischer Jagd

Antipasti:

Marinierte Zucchini oder Auberginen

mit Knoblauch und Olivenöl pro Person

Marinierte Paprika mit Knoblauch und Olivenöl pro Person

Marinierte Steinchampignons Oliven oder Balsamico Zwiebeln

pro Person 5,90 €



Finger Food:

Partyfrikadellen 1,05 €

Stück

Kleine Putenspieße 2,00 €

Stück

Melonenschiffchen 2,00 €

mit Schwarzwälder Schinken pro Person

Kleine Käsespieße 1,99 €

Stück

Vegetarische Spieße 1,99 €

Stück

Kleine Fisch-Sticks 2,80 €

Stück



Finger Food:

Partyfrikadellen 3,50 €

auf Kartoffelsalat Glas

Mini-Schnitzel 3,00 €

mit Zitronenscheiben Glas

Baby-Mozzarella 3,20 €

Tomate mit Basilikum Glas

Datteln 2,70 €

im Speckmantel Glas

Luftgetrockneter Seranoschinken 3,50 €

auf Melone Glas

Marinierte Paprini oder Oliven 3,50 €

mit Frischkäsefüllung Glas

Geflügelsalat 3,50 €

Krabbencocktail 3,90 €

Glass

Forellenfilet 3,70 €

mit Limone im Glas



Fleischerfachgeschäft
Seeger
Wild aus
heimischer Jagd

Fingerfood-Buffet: * Ab 30 Personen

inkl. der gesetzlichen MwSt. pro Person

19,90 €

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)



Fleischerfachgeschäft
Seeger
Wild aus
heimischer Jagd

Stehtische je Stück 18,00 €

Platten:

Schwarzwälder Spezialitätenbrett

6,90 €

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

6,70 €

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

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

6,30 €

Schinken-Braten-Wurstplatte

6,50 €

200g pro Person
gekochter Hinterschinken, gefüllter Braten, Schwarzwälder

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

6,30 €

Aufschnitt Platte

5,90 €

verschiedene Wurstsorten des Hauses, reichhaltig garniert 200g pro Person

Gegrilltes Roastbeef

7,50 €

auf Platte mit Remouladendip pro Person



Fleischerfachgeschäft
Seeger
Wild aus
heimischer Jagd

Fischplatte pro Person

8,50 €

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 **4,50 €**

100g Pro Person **4,90 €**

150g pro Person **5,50 €**

200g pro Person **5,90 €**



Fleischerfachgeschäft
Seeger
Wild aus
heimischer Jagd

Braten/Schinken/Käsebrett 8,90 €
pro Person

**Braten/Schinken/
Geflügel/Käse** pro Person 8,90 €
dazu 2 Dips nach Wahl

**Braten/Schinken/
Fischplatte/Käsebrett** pro Person 11,90 €
dazu 2 Dips nach Wahl

**Gemischter Schinken/Braten/
Fischplatte** pro Person 9,90 €
dazu 2 Dips nach Wahl

**Braten/Schinken/Fisch/
Geflügel- oder Schweinefilet/Käse** pro Person 14,90 €
dazu 2 Dips nach Wahl



Fleischerfachgeschäft
Seeger
Wild aus
heimischer Jagd

Dessert:

Mousse au Chocolat 3,90 €

Vanillemousse 3,90 €

*Schwarzwaldmousse 3,90 €
mit Kirschwasser*

Cappuccino creme 3,90€

Beerengrütze mit Vanillesoße 3,90 €

Obstsalat mit Früchten der Saison 4,50 €

Panna Cotta mit Himbeermark 4,00 €

Alle Angebotspreise auf dieser Seite sind pro Person



Fleischerfachgeschäft
Seeger
Wild aus
heimischer Jagd

Buffet 1:

Rustikales Buffet: Ab 15 Personen

inkl. der gesetzlichen MwSt.
pro Person

16,90 €

- 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)
Stehtische je Stück 18,00 €



Fleischerfachgeschäft
Seeger
Wild aus
heimischer Jagd

Buffet 2:

Schwarzwälder Spezialitäten Ab 20 Personen

inkl. der gesetzlichen MwSt.
pro Person

19,90 €

- 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)

Stehtische je Stück 18,00 €



Fleischerfachgeschäft
Seeger
Wild aus
heimischer Jagd

Buffet 3:

Kaltes Buffet „Schlemmertraum“ Ab 30 Personen

inkl. der gesetzlichen MwSt.
pro Person

24,90 €

- Edelräucherlachs
- geräuchertes Forellenfilet
- Krabbencocktail
- Schwarzwälder Schinken auf Melone
- kleine Partyfrikadellen
- Antipasti: gemischt
- 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)

Stehtische je Stück 18,00 €



Fleischerfachgeschäft
Seeger
Wild aus
heimischer Jagd

Buffet 4:

Kaltes Buffet „Feinschmecker“ Ab 30 Personen

inkl. der gesetzlichen MwSt.
pro Person

25,90 €

- mild geräuchertes Forellenfilet
- Edelräucherlachs
- Fischpasteten
- Antipasti: gemischt
- 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



Fleischerfachgeschäft
Seeger
Wild aus
heimischer Jagd

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 €

Buffet 5:

Kalt-Warmes Buffet Ab 30 Personen

inkl. der gesetzlichen MwSt.
pro Person

25,90 €

Vorspeisen:

- Rinderschinken
- Antipasti: gemischt
- hausgebeizter Lachs
- Schwarzwälder Forellenfilet
- Meerrettichdip
- gemischtes Baguette Brot

Hauptgerichte:

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

Salate:

- Bohnensalat
- Rohkostsalat
- Nudelsalat

Als süßer Abschluss

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

Stehische je Stück 18,00 €



Fleischerfachgeschäft
Seeger
Wild aus
heimischer Jagd

Buffet 6:

Kalt-Warmes

„Italienisches Buffet“ Ab 30 Personen

inkl. der gesetzlichen MwSt.
pro Person

26,90 €

Vorspeisen:

- gegrillte Scampi
- Edelräucherlachs mit Meerrettichdip
- Parmaschinken mit Honigmelone
- marinierte Zucchini und Paprika in Olivenöl
- Vitello tonnato (Kalbfleisch in Thunfischsoße)
- Ruccola mit gehobeltem Parmesan
- 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)

Stehische je Stück 18,00 €



Fleischerfachgeschäft
Seeger
Wild aus
heimischer Jagd

Buffet 7:

Kalt-Warmes Buffet Ab 20 Personen

inkl. der gesetzlichen MwSt.
pro Person

24,90 €

Vorspeisen:

- gemischte Fischplatte mit
- hausgebeiztem Lachs und
- 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

24,90 €

Vorspeisen:

- Edelräucherlachs
- Schwarzwälder Forellenfilet
- Fischpasteten
- Krabbencocktail
- Meerrettichdip
- Antipasti: gemischt
- kleine Partyschnitzel

Hauptgerichte:

- Toastbraten vom Schweinehals
- 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)

Stehtische je Stück 18,00 €



Fleischerfachgeschäft
Seeger
Wild aus
heimischer Jagd

Buffet 9:

Kalt-Warmes Buffet Ab 30 Personen

inkl. der gesetzlichen MwSt.
pro Person

25,90 €

Vorspeisen:

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

Hauptgerichte:

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

Salate:

- grüner Salat
- Bohnensalat

- Gurkensalat
- Karottensalat

Als süßer Abschluss:

- Cappuccino creme
- Obstsalat mit Früchten der Saison
- Panna Cotta mit Beerenmousse
- 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.
pro Person

26,90 €

Vorspeisen:

- Schwarzwälder Forellenfilet
- Edelräucherlachs
- Krabbencocktail
- Meerrettichdip, Cocktaildip
- Antipasti: gemischt
- marinierte Entenbrüste auf Balsamico

Hauptgerichte:

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

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

16,90 €

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.

15,90 €

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)

Stehrtische je Stück 18,00 €

Menü 3:

Ab 20 Personen

inkl. der gesetzlichen MwSt.

13,90 €

pro Person

Hauptgerichte:

- Kalbsrahmbraten oder Kalbsgeschnetzeltes
- gegrillter Schweinebraten
- dazu hausgemachte Spätzle

Salate

- zwei Salate nach ihrer Wahl



Fleischerfachgeschäft
Seeger
Wild aus
heimischer Jagd

Menü 4: Ab 15 Personen

inkl. der gesetzlichen MwSt.
pro Person

13,90 €

Hauptgerichte:

- Sauerbraten
- dazu hausgemachte Spätzle, Semmelknödel und
- Preiselbeeren



Fleischerfachgeschäft
Seeger
Wild aus
heimischer Jagd

Menü 5: Ab 15 Personen

inkl. der gesetzlichen MwSt.

19,90 €

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. **13,90 €**

pro Person

Hauptgerichte:

- Kalbsgeschnetzeltes oder Kalbsbraten
- dazu hausgemachte Spätzle

Salate:

- Salat nach Wahl



Salate:

Je nach Saison:

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



Fleischerfachgeschäft
Seeger
Wild aus
heimischer Jagd