



# Metzgerei – Partyservice – Catering

## Der Gaumenkünstler aus Remchingen



Damit Ihre Party zum Ereignis wird!

Marktstraße 38  
75196 Remchingen-Singen  
Tel: 07232 71347 - Fax: 07232 77042  
[martin.rothweiler@metzgerei-ade.de](mailto:martin.rothweiler@metzgerei-ade.de)  
[www.metzgerei-ade.de](http://www.metzgerei-ade.de)

gültig ab 01.06.2021



# Damit Ihre Party zum Ereignis wird ...

... lautet unser Slogan, den wir in allen Bereichen für Sie zu erfüllen versuchen!

Unsere Speisen werden immer tagesfrisch zubereitet – das heißt, wir verzichten auf Fertigprodukte. Gemüse, Fisch, Käse etc. beziehen wir frisch vom Markt und unser Fleisch stammt ausschließlich von Landwirten aus der Umgebung, sowie von der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch-Hall.

Bitte beachten Sie, dass die Preise auf den folgenden Seiten nur als Orientierungshilfe zu verstehen sind.

Gerne erstellen wir Ihnen für Ihr Event ein maßgeschneidertes Angebot mit einem exakten Gesamtpreis.

Sie erreichen uns telefonisch unter 07232 -71347 oder per Email [martin.rothweiler@metzgerei-ade.de](mailto:martin.rothweiler@metzgerei-ade.de)

Es freuen sich auf Sie

Ihr Martin Rothweiler  
und das Team der Metzgerei Ade

# Buffetvorschlag 1



Preis pro Person 35,00 €

## Vorspeisen:

Blattsalat mit verschiedenen Dressings  
Selleriesalat mit frisches Champignons und Karottenscheiben  
Gurken- und Tomatensalat  
Knackiger Feldsalat mit frischen Pilzen  
Sautierte Garnelen auf Gemüserieis  
Graved-Lachs-Carpaccio mit Zucchini-Scheiben und  
Pinienkernen an Zitronenvinaigrette  
Verschiedene Brotspezialitäten

## Hauptspeisen:

Saftige Spanferkelkeule, kross gebraten  
Zarter Rinderbraten vom Entrecôte in kräftiger Rotweinsoupe  
Hähnchenbrüstchen Suprême, gefüllt mit Spinat und Frischkäse  
Hausgemachte Bratensoße

## Beilagen:

Hausgemachtes Kartoffelgratin,  
frische Spätzle (auch abgeschmelzt),  
marktfrische Gemüseauswahl

## Desserts:

Obstsalat aus frischen Früchten  
Panna Cotta mit Erdbeerspiegel

# Italienisches Buffet



Preis pro Person 38,00 €

## Vorspeisen:

Blattsalat mit verschiedenen Dressings  
Antipasti – in Olivenöl eingelegtes Gemüse  
Tomate-Mozzarella mit Basilikum  
Singener Bauernschinken mit Melone  
Rohkostsalat  
Kalbsbraten-Carpaccio mit Rucola, Parmesan und Balsamico-Dressing  
Hähnchenbrust-Carpaccio mit Pfifferlingen und Frühlingszwiebeln  
Vitello Tonnato – Kalbfleischcarpaccio an Thunfischsoße  
Ciabatta und Baguette

## Hauptspeisen:

Zarter Rinderbraten vom Entrecôte in kräftiger Rotweinsauce  
Piccata Milanese von Schwein und Pute  
Gebratener Edelfisch (Loup de Mer oder Red Snapper) auf mediterranem Gemüsebett

## Beilagen:

Tagliatelle, frische Spätzle (auch abgeschmelzt), hausgemachtes Kartoffelgratin, hausgemachte Tomaten- und Rieslingsoße, marktfrische Gemüseauswahl

## Desserts:

Weißer und schwarzer Mousse auf Ananas-Carpaccio  
Hausgemachtes Tiramisu

# Canapés



Preis pro Stück

## Belag

Diverse Wurstaufschnitte	2,40 €
Saftiger Kochschinken	2,40 €
Singener Bauernschinken	2,40 €
Lachsschinken	2,40 €
Schweizer Emmentaler	2,40 €
Mozzarella mit Tomaten	2,40 €
Roastbeef, medium	3,00 €
Zarte Entenbrust	3,00 €
Räucherlachs	3,00 €

# Belegte Brötchen

Preis pro Stück

## Belag

Wurst	2,40 €
Käse	2,40 €
Gekochter Schinken	2,40 €
Roastbeef oder kalter Braten	3,00 €
Räucherlachs oder ger. Forellenfilets	3,00 €

# Finger-Food



Preis pro Stück/pro Portion

Blätterteighörnchen mit Schinken oder Pilzen	1,40 €
Blätterteighörnchen mit Lachs	2,00 €
Pizzatasche	1,50 €
Quiche Lorraine	1,60 €
Käsespieß mit Obst	1,20 €
Schinken-Melone-Spieß	1,80 €
Tomate-Mozzarella-Spieß	1,50 €
Saté-Spieße mit hauseigenem Dip	2,60 €
Grüner Spargel mit hauseigenem rohen Schinken und Kräuterflädle	4,00 €
Spargelsalat auf Erdbeer-Carpaccio (nur in der Saison)	3,10 €
Garnelen mit Trauben-Frühlingszwiebel Dressing	3,80 €
Edelfischhäppchen auf mediterranem Gemüse im Gläschen	3,20 €
Kartoffelpuffer mit Lachs	2,80 €
Geflügelsalat im Schälchen	2,50 €
Hähnchenkeulen in der Manschette	2,80 €
Hackbällchenspieße mit Zaziki	1,30 €
Krabbencocktail im Gläschen	3,50 €
Panierte Garnelenvariationen	2,90 €
Meeresfrüchtesalat im Schälchen	2,50 €
Antipastispezialitäten im Gläschen	2,60 €
Vitello Tonnato im Schälchen	3,00 €
Fruchtspieße mit Schokoladenguss	2,50 €

# Salate



Preis pro Portion

Wurstsalat	4,50 €
Wurstsalat, Hausmacher Art mit Griebenwurst	5,00 €
Wurstsalat mit Käse	5,50 €
Rindfleischsalat	4,00 €
Ochsenmaulsalat	4,00 €
Geflügelsalat	4,00 €
Blattsalat mit Dressing/Vinaigrette	2,00 €
Rohkostsalat	3,00 €
Krautsalat	3,00 €
Tomatensalat	3,00 €
Gurkensalat	3,00 €
Karottensalat	3,00 €
Bohnensalat	3,00 €
Selleriesalat mit frischen Champignons und Karotten	3,30 €
Tomate-Mozzarella-Salat mit Kirschtomaten	3,30 €
Griechischer Bauernsalat mit Oliven und Fetakäse	3,30 €
Kartoffelsalat	2,80 €
Nudelsalat	2,80 €
Nudelsalat (klar)	2,80 €
Russische Eier	3,00 €
Waldorfsalat	3,50 €
Thunfischsalat	4,50 €

# Vorspeisen



Preis pro Portion

Singener Bauernschinken mit Honigmelone	3,00 €
Tomate-Mozzarella mit Basilikum	4,00 €
Forellenfilet geräuchert mit Sahnemeerrettich	6,00 €
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich	7,50 €
Krabbencocktail mit Weißbrot	6,50 €
Antipasti - verschiedene Gemüse, eingelegt in Olivenöl	5,00 €
Schinkenrollen mit Spargel und Dip	3,50 €
Gemischte Fischplatte (Forelle, Lachs, Lachspastete, Shrimps und Gambas)	8,00 €
Gemischter Vorspeisenteller (Forelle, Lachs, Singener Bauernschinken, gefüllte Eier, Waldorfsalat, Pastete und Weißbrot)	12,00 €

# Carpaccio-Platten

Preis pro Portion

Rinderbraten-Carpaccio mit Kapern und Parmesan	5,50 €
Kalbsbraten-Carpaccio mit Rucola, Parmesan und Balsamico-Dressing	5,50 €
Hähnchenbrust-Carpaccio mit Pfifferlingen und Frühlingszwiebeln	5,50 €
Graved-Lachs-Carpaccio mit Zucchini-Scheiben und Pinienkernen	5,50 €
Vitello Tonnato – Kalbfleisch-Carpaccio an Thunfischsauce	5,50 €

# Suppen



Preis pro Portion

Tomatencremesuppe	4,50 €
Spargelcremesuppe	6,00 €
Minestrone	5,00 €
Champignoncremesuppe	5,00 €
Zwiebelsuppe	4,50 €
Kartoffelsuppe	5,00 €
Kartoffelsuppe mit Shrimps	6,50 €
Gulaschsuppe	5,50 €
Schwäbische Hochzeitssuppe	5,00 €
Markklößchensuppe	5,00 €
Nudelsuppe	5,00 €
Kräuterflädlesuppe	5,00 €
Maultaschensuppe (2 Maultaschen)	6,00 €

# Brot und Brötchen

Preis pro Stück/Portion

Brötchen – Knusperspitz (Stück)	0,70 €
Brötchen – Kaiserweck (Stück)	0,70 €
Bauernbrot (Portion)	0,80 €
Stangenweißbrot – Baguette (Portion)	0,90 €
Ciabatta - italienisches Weißbrot (Portion)	0,90 €

# Geflügel



Preis pro Portion

Hähnchenschlegel, gegrillt	6,00 €
Putenrahmgeschnetzelt	7,00 €
Hühnerfrikassee	7,00 €
Putenbraten, mager, zart	7,50 €
Putenbraten, gefüllt	7,50 €
Pouardenbrüstchen, gefüllt	7,50 €
Entenbrust an Orangensoße	13,50 €
Putenschnitzel, paniert	6,50 €
Putenschnitzel, paniert mit Mandelblättchen	7,00 €

# Wild

Preis pro Portion

Hirschgulasch, saftig und zart	10,00 €
Lammkeule Provençale	11,00 €
Hirschkalbskeule mit Birne und Preiselbeeren	12,00 €

# Kalb

Preis pro Portion

Kalbsbrust, gefüllt	7,00 €
Kalbsrahmbraten	10,00 €
Wiener Schnitzel	10,00 €
Cordon Bleu	10,50 €
Züricher Geschnetzelt	11,00 €
Kalbsrahmschnitzel	11,00 €
Kalbssteak „natur“	12,00 €
Kalbsrückensteak „Schwarzwälder Art“	14,00 €
Kalbsrückensteak „Saltimbocca alla Romana“	14,00 €

# Rind



Preis pro Portion

Ungarisches Rindergulasch	8,00 €
Sauerbraten „Hausfrauen Art“	8,00 €
Wiener Tafelspitz mit Meerrettichsoße	10,00 €
Rinderbraten aus der Schulter	9,00 €
Rinderbraten vom Entrecôte in Rotweinsauce	10,50 €
Rinderrouladen	11,00 €
Boeuf Stroganoff – russische Filetspitzen	11,50 €
Roastbeef – rosa gebraten	12,50 €

# Schwein

Preis pro Portion

Schwarzwälder Schäuferle	7,00 €
Schweineschnitzel, paniert	7,00 €
Piccata Milanese	7,50 €
Cordon Bleu, paniert	7,50 €
Schweinebauch, gegrillt	4,50 €
Schweinebauch, gefüllt	5,00 €
Schweinshaxe, gegrillt (Stück)	9,00 €
Hackbraten	4,50 €
Frikadellen	4,50 €
Fleischkäse	4,00 €
Zwiebel-Fleischkäse	4,50 €
Pizza-Fleischkäse	5,00 €
Fleischspieße in kräftiger Soße	7,00 €
Geschnetzeltes vom Schwein natur	7,50 €
Gyros mit Zaziki	7,50 €

# Schwein (Fortsetzung)



Preis pro Portion

Schweinefilet im Brätmantel	9,50 €
Schweinemedallions im eigenen Saft	9,50 €
Schweinemedallions, gebraten, in Rahmsoße	9,50 €
Jägerschnitzel mit Pilzen und Rahmsoße	8,00 €
Jägerbraten mit Pilzen	7,50 €
Schweinerollbraten, verschiedene Füllungen	7,50 €
Schweinebraten, saftig, zart	7,50 €
Paprika-Zwiebel-Schnitzel, natur	7,50 €
Spanferkel am Stück gegart (mit Knochen)	7,50 €
Spanferkelbraten (aus der Keule, mit Schwarte, ohne Knochen)	8,50 €

# Fisch

Preis pro Portion

Fischmaultäschle in Dillbutter	12,00 €
Lachsfilet auf Blattspinatbett	13,00 €
Edelfisch (Red Snapper oder Loup de Mer) auf mediterranem Gemüsebett	16,00 €

Weitere Fischgerichte auf Anfrage

# Beilagen



Preise pro Portion

Kartoffelsalat, hausgemacht	2,80 €
Spätzle, abgeschmelzt	3,00 €
Knödel, hausgemacht	3,00 €
Nudeln / Tagliatelle	3,00 €
Schupfnudeln	3,00 €
Reis / Wildreis	3,00 €
Kroketten	3,00 €
Kartoffelrösti	3,00 €
Kartoffelgratin, hausgemacht	3,00 €
Rotkraut, hausgemacht	2,50 €
Sauerkraut	2,00 €
Marktfrische Gemüsevariationen (klassisch)	3,80 €
Mediterranes Gemüsevariationen	4,00 €

# Vegetarisches

Preise pro Portion

Gemüseküchle	6,00 €
Gemüsemaultaschen	6,50 €
Gemüsetortellini in Soße	7,50 €
Gnocchi in Soße	7,50 €
Gemüselasagne	8,00 €
Käsespätzle	5,50 €
Käsespätzle mit Röstzwiebeln	5,50 €



# Dessertvariationen, hausgemacht

Preis pro Portion

Mousse au Chocolat	5,00 €
Tiramisu	5,00 €
Rote Grütze mit Vanillesoße	5,00 €
Panna Cotta mit Erdbeerspiegel	5,00 €
Schwarzwälder Kirschcreme	5,00 €
Bayrische Creme	5,00 €
Apfelstrudel „Wiener Art“	5,00 €
Apfel-Grieß-Flammerie	5,00 €
Erdbeer-Rhabarber- Dessert	5,00 €
Obstsalat aus frischen Früchten	5,00 €
Crème Brûlée	5,00 €
Mandarinenquark	5,00 €
Quark mit Erdbeeren	5,00 €
Wilde Hilde	5,00 €
Käseauswahl	7,50 €

Leihgebühr pro Stück inkl. Reinigung

Hauptspesenteller	0,80 €
Suppenteller / Suppentasse	0,80 €
Vorspenteller / Dessertteller	0,70 €
Tafelmesser	0,50 €
Tafelgabel	0,50 €
Esslöffel	0,50 €
Kaffeelöffel	0,50 €
Kuchengabel	0,50 €
Tischwäsche 2,2m x 1,3m inkl. Reinigung	15,00 €

Für das Spülen von Warmhaltebehältern berechnen wir je 5,00 €

Wenn Sie Servicepersonal zur Buffetbetreuung, für den Getränkeservice oder zum Abräumen der Tische wünschen, berechnen wir dies mit 45,00 € pro Stunde und Person.

Auslieferung ihres Buffets

- Innerhalb von Remchingen: 25,00 € je Fahrt
- Im weiteren Umkreis um Remchingen herum:  
Anlieferungskosten nach Absprache

Weiteres Festzubehör auf Anfrage.

# Zusatzstoffe



- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 mit Phosphat
- 6 mit Süßungsmittel
- 7 gewachst
- 8 geschwärzt
- 9 koffeinhaltig
- 10 geschwefelt

# Allergene

- A Glutenhaltiges Getreide
- B Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- C Ei und Eierzeugnisse
- D Fisch und Fischerzeugnisse
- E Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- F Soja und Sojaerzeugnisse
- G Milch und Milcherzeugnisse (Laktose)
- H Schalenfrüchte – alle Nüsse und Nusserzeugnisse
- I Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- J Senf und Senferzeugnisse
- K Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
- L Schwefeldioxid und Sulfite
- M Lupine und Lupinerzeugnisse (Wolfsbohne)
- N Weichtiere und Weichtiererzeugnisse