



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
www.metzgerei-ade.de

gültig ab 15.07.2024



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

Es freuen sich auf Sie

Ihr Martin Rothweiler
und das Team der Metzgerei Ade

Buffetvorschlag 1



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



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 Rieslingsauce, marktfrische Gemüseauswahl

Desserts:

Weißer und schwarzer Mousse auf Ananas-Carpaccio
Hausgemachtes Tiramisu

Canapés



Preis pro Stück

Belag

| | |
|--------------------------|--------|
| Diverse Wurstaufschnitte | 3,00€ |
| Saftiger Kochschinken | 3,00 € |
| Singener Bauernschinken | 3,00 € |
| Lachsschinken | 3,00 € |
| Schweizer Emmentaler | 3,00 € |
| Mozzarella mit Tomaten | 3,00 € |
| Roastbeef, medium | 3,60 € |
| Zarte Entenbrust | 3,60 € |
| Räucherlachs | 3,60 € |

Belegte Brötchen

Preis pro Stück

Belag

| | |
|---------------------------------------|--------|
| Wurst | 3,00 € |
| Käse | 3,00 € |
| Gekochter Schinken | 3,00 € |
| Roastbeef oder kalter Braten | 3,60 € |
| Räucherlachs oder ger. Forellenfilets | 3,60 € |

Finger-Food



Preis pro Stück/pro Portion

| | |
|--|--------|
| Blätterteighörnchen mit Schinken oder Pilzen | 1,60 € |
| Blätterteighörnchen mit Lachs | 2,40 € |
| Pizzatasche | 1,60 € |
| Quiche Lorraine | 2,00 € |
| 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 | 4,00 € |
| Edelfischhäppchen auf mediterranem Gemüse im Gläschen | 3,80 € |
| Kartoffelpuffer mit Lachs | 3,50 € |
| Geflügelsalat im Schälchen | 2,80 € |
| Hähnchenkeulen in der Manschette | 2,80 € |
| Hackbällchenspieße mit Zaziki | 1,50 € |
| Krabbencocktail im Gläschen | 3,50 € |
| Panierte Garnelenvariationen | 2,90 € |
| Meeresfrüchtesalat im Schälchen | 2,50 € |
| Antipastispezialitäten im Gläschen | 2,80 € |
| Vitello Tonnato im Schälchen | 3,00 € |
| Fruchtspieße mit Schokoladenguss | 2,50 € |

Salate



Preis pro Portion

| | |
|---|--------|
| Wurstsalat | 5,50 € |
| Wurstsalat, Hausmacher Art mit Griebenwurst | 5,50 € |
| Wurstsalat mit Käse | 6,00 € |
| Rindfleischsalat | 6,00 € |
| Ochsenmaulsalat | 6,00 € |
| Geflügelsalat | 6,00 € |
| 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 | 4,50 € |
| Tomate-Mozzarella-Salat mit Kirschtomaten | 4,50 € |
| Griechischer Bauernsalat mit Oliven und Fetakäse | 4,50 € |
| Kartoffelsalat | 3,50 € |
| Nudelsalat | 3,50 € |
| Nudelsalat (klar) | 3,50 € |
| Russische Eier | 3,00 € |
| Waldorfsalat | 3,50 € |
| Thunfischsalat | 4,50 € |

Vorspeisen



Preis pro Portion

| | |
|--|---------|
| Singener Bauernschinken mit Honigmelone | 3,50 € |
| Tomate-Mozzarella mit Basilikum | 5,00 € |
| Forellenfilet geräuchert mit Sahnemeerrettich | 6,50 € |
| Räucherlachs mit Sahnemeerrettich | 8,50 € |
| Krabbencocktail mit Weißbrot | 7,00 € |
| Antipasti - verschiedene Gemüse, eingelegt in Olivenöl | 6,50 € |
| Schinkenrollen mit Spargel und Dip | 3,50 € |
| Gemischte Fischplatte (Forelle, Lachs, Lachspastete, Shrimps und Gambas) | 11,00 € |
| 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 | 7,00 € |
| Kalbsbraten-Carpaccio mit Rucola, Parmesan und Balsamico-Dressing | 7,00 € |
| Hähnchenbrust-Carpaccio mit Pfifferlingen und Frühlingszwiebeln | 7,00 € |
| Graved-Lachs-Carpaccio mit Zucchini-Scheiben und Pinienkernen | 7,00 € |
| Vitello Tonnato – Kalbfleisch-Carpaccio an Thunfischsauce | 7,00 € |

Suppen



Preis pro Portion

| | |
|----------------------------------|--------|
| Tomatencremesuppe | 5,50 € |
| Spargelcremesuppe | 6,00 € |
| Minestrone | 5,00 € |
| Champignoncremesuppe | 5,00 € |
| Zwiebelsuppe | 5,50 € |
| Kartoffelsuppe | 6,00 € |
| Kartoffelsuppe mit Shrimps | 7,00 € |
| Gulaschsuppe | 7,00 € |
| Schwäbische Hochzeitssuppe | 7,00 € |
| Markklößchensuppe | 6,00 € |
| Nudelsuppe | 6,00 € |
| Kräuterflädlesuppe | 6,00 € |
| 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 | 6,50 € |
| Putenrahmgeschnetzelttes | 8,00 € |
| Hühnerfrikassee | 8,00 € |
| Putenbraten, mager, zart | 8,50 € |
| Putenbraten, gefüllt | 8,50 € |
| Pouardenbrüstchen, gefüllt | 8,50 € |
| Entenbrust an Orangensoße | 15,50 € |
| Putenschnitzel, paniert | 8,00 € |
| Putenschnitzel, paniert mit Mandelblättchen | 8,50 € |

Wild

Preis pro Portion

| | |
|--|---------|
| Hirschgulasch, saftig und zart | 15,00 € |
| Lammkeule Provençale | 16,00 € |
| Hirschkalbskeule mit Birne und Preiselbeeren | 17,00 € |

Kalb

Preis pro Portion

| | |
|--|---------|
| Kalbsbrust, gefüllt | 8,00 € |
| Kalbsrahmbraten | 12,00 € |
| Wiener Schnitzel | 15,00 € |
| Cordon Bleu | 15,00 € |
| Züricher Geschnetzelttes | 13,00 € |
| Kalbsrahmschnitzel | 14,00 € |
| Kalbssteak „natur“ | 14,00 € |
| Kalbsrückensteak „Schwarzwälder Art“ | 16,00 € |
| Kalbsrückensteak „Saltimbocca alla Romana“ | 16,00 € |

Rind



Preis pro Portion

| | |
|--|---------|
| Ungarisches Rindergulasch | 10,00€ |
| Sauerbraten „Hausfrauen Art“ | 10,00€ |
| Wiener Tafelspitz mit Meerrettichsoße | 10,00 € |
| Rinderbraten aus der Schulter | 10,00 € |
| Rinderbraten vom Entrecôte in Rotweinsauce | 15,00 € |
| Rinderrouladen | 12,00 € |
| Boeuf Stroganoff – russische Filetspitzen | 15,00 € |
| Roastbeef – rosa gebraten | 15,00 € |

Schwein

Preis pro Portion

| | |
|----------------------------------|--------|
| Schwarzwälder Schäuferle | 7,00 € |
| Schweineschnitzel, paniert | 8,50 € |
| Piccata Milanese | 9,00 € |
| Cordon Bleu, paniert | 9,00 € |
| Schweinebauch, gegrillt | 6,00 € |
| Schweinebauch, gefüllt | 6,00 € |
| Schweinshaxe, gegrillt (Stück) | 9,50 € |
| Hackbraten | 4,50 € |
| Frikadellen | 4,50 € |
| Fleischkäse | 4,50 € |
| Zwiebel-Fleischkäse | 5,00 € |
| Pizza-Fleischkäse | 5,00 € |
| Fleischspieße in kräftiger Soße | 7,50 € |
| Geschnetzeltes vom Schwein natur | 8,50 € |
| Gyros mit Zaziki | 8,50 € |

Schwein (Fortsetzung)



Preis pro Portion

| | |
|---|---------|
| Schweinefilet im Brätmantel | 12,00 € |
| Schweinemedallions im eigenen Saft | 12,00 € |
| Schweinemedallions, gebraten, in Rahmsoße | 12,00 € |
| Jägerschnitzel mit Pilzen und Rahmsoße | 9,50 € |
| Jägerbraten mit Pilzen | 9,00 € |
| Schweinerollbraten, verschiedene Füllungen | 8,50 € |
| Schweinebraten, saftig, zart | 9,00 € |
| Paprika-Zwiebel-Schnitzel, natur | 9,00 € |
| | |
| Spanferkel am Stück gegart (mit Knochen) | 8,50 € |
| Spanferkelbraten (aus der Keule, mit Schwarte, ohne Knochen) | 9,50 € |

Fisch

Preis pro Portion

| | |
|---|---------|
| Fischmaultäsche in Dillbutter | 13,00 € |
| Lachsfilet auf Blattspinatbett | 16,00 € |
| Edelfisch (Red Snapper oder Loup de Mer) auf mediterranem Gemüsebett | 18,00 € |

Weitere Fischgerichte auf Anfrage

Beilagen



Preise pro Portion

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

Vegetarisches

Preise pro Portion

| | |
|------------------------------|--------|
| Gemüseküchle | 7,50 € |
| 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 | 7,00 € |
| Tiramisu | 7,00 € |
| Rote Grütze mit Vanillesoße | 7,00 € |
| Panna Cotta mit Erdbeerspiegel | 7,00 € |
| Schwarzwälder Kirschcreme | 7,00 € |
| Bayrische Creme | 7,00 € |
| Apfelstrudel „Wiener Art“ | 7,00 € |
| Apfel-Grieß-Flammerie | 7,00 € |
| Erdbeer-Rhabarber- Dessert | 7,00 € |
| Obstsalat aus frischen Früchten | 7,00 € |
| Crème Brûlée | 7,00 € |
| Mandarinenquark | 7,00 € |
| Quark mit Erdbeeren | 7,00 € |
| Wilde Hilde | 7,00 € |
| Käseauswahl | 8,50 € |

Leihgebühr pro Stück inkl. Reinigung

| | |
|---|---------|
| Hauptspesenteller | 0,80 € |
| Suppenteller / Suppentasse | 0,80 € |
| Vorspeisenteller / 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