

Partyserviceliste

„ Zur Friedenseiche“

Landgasthof und Metzgerei

Georg List

Nürnberger Straße 15

90556 Cadolzburg

Telefon: 09103-8260

Telefax: 09103-7776

E-mail: metzgerei.list@gmx.de

Homepage:

www.list-cadolzburg.de

Facebook:

www.facebook.com/list.cadolzburg.de

Über uns

Die Metzgerei List ist Ihr Partner für ihre Feier oder Veranstaltung.

Ob Stehempfang, Richtfest, Firmenfeier, Geburtstag oder Hochzeit unser Partyservice bietet Ihnen für jede kleine und große Feier etwas.

Man soll Feste feiern wie sie fallen

Deutsches Sprichwort

Wir bieten Ihnen und ihren Gästen abwechslungsreiche kulinarische Genüsse. Von deftig und herzhaft, bis edel und exotisch. Alles ist dabei, ganz nach Ihren Wünschen und Vorstellungen.

Hier finden Sie eine kleine Auswahl an Speisen die wir anbieten, aber in unsere Küche kann noch viel mehr. Also, wenn Sie mal ihr Gericht nicht finden sollten, fragen Sie uns und wir schauen, ob wir Ihren Wunsch erfüllen können.

Für Ihre persönliche und individuelle Beratung steht Ihnen Frau List nach Terminvereinbarung gerne zu Verfügung.

Ihr Team der Metzgerei List

Inhaltsverzeichnis

Über uns	I
Einleitung	1
Stehempfang	2
Kalte Vorspeisen.....	2
Suppen und Eintöpfe	3
Unsere Klassiker	4
Genussvolle Rindsgerichte	4
Genussvolle Kalbsgerichte	4
Genussvolle Schweinegerichte.....	5
Genussvolle Geflügelgerichte.....	6
Genussvolle Fischgerichte.....	6
Vegetarische Verführungen	6
Beilagen	7
Salate	7
Desserts	8
Kalte Platten	8
Büffets	9
Italienische Büffet	9
Französisches Büffet.....	10
Fränkisches Büffet.....	11
Serviceleistungen	12

Einleitung

In unserer Partyserviceliste finden Sie eine große Auswahl von belegten Brötchen bis zu kompletten Büffets. Natürlich können Sie Ihr Büffet auch nach eigenen Wünschen zusammenstellen bzw. vorhandene Angebote nach Ihren Wünschen verändern.

Sie können die Speisen während den Öffnungszeiten oder nach Vereinbarung bei uns abholen. Selbstverständlich können Sie sich Ihre Speisen zu Ihrer Feier liefern lassen. Diese und weitere Serviceleistungen finden Sie am Ende unserer Partyserviceliste.

In der heutigen Zeit, mit täglich wechselnden Einkaufspreisen, ist es für uns nicht mehr möglich Preise über einen längeren Zeitraum zu planen. Daher sind unsere Preise in dieser Liste Orientierungspreise.

Für ein konkretes Preisangebot erstellen wir Ihnen gerne einen Kostenvoranschlag.

Alle Preise enthalten 19% MwSt.

Unsere Öffnungszeiten sind:
Montag, Dienstag, Freitag und Samstag
von 6.30 Uhr bis 21.00 Uhr
Mittwoch und Donnerstag
Von 6.30 Uhr bis 18.00 Uhr
und sonntags
von 9.00 Uhr bis 15.00 Uhr

Wir würden uns freuen, wenn wir mit unserem Angebot ihren Geschmack getroffen haben.

Stehempfang

½ belegte Brötchen mit schöner Garnitur	2,00 € / Stück
½ belegte Brötchen mit Gurke	1,80 € /Stück
Canapees gemischt belegt nach Wahl mit Käse, rohen und gekochten Schinken, Kalten Braten, Salami, geräucherter Lachs	2,30 € / Stück
Fingerfood Büffet ab 20 Personen eine bunte Auswahl an verschiedenen Köstlichkeiten	22,00 € /Person

Kalte Vorspeisen

Carpaccio nach Art des Hauses mariniertes rosa gebratenes Roastbeef mit Pilzen, Olivenöl, Zitrone und Hartkäse	6,10 € / Person
Filet in Balsamico Zarte Schweinelende in einer Balsamico-Rosmarin-Marinade	5,70 € / Person
Antipasti Hausgemachtes Antipasti mit eingelegten Auberginen, Zucchini, Champignons, Paprika in Knoblauch-Kräuteröl	5,10 € / Person
Schinken mit Melone eine Platte mit milden rohen Schinken und Melonenecken	5,70 € / Person
Maiale tonnato Zarter Schweinerücken mit hausgemachter Thunfischmayonnaise	5,70 € / Person
Quiche Lorraine (Lothringer Schinkentorte) Hausgemachter Kuchen bestehend aus Käsemürbteig, rohem und gekochtem Schinken und Sahne	5,70 € / Person
Olivenpaste Hausgemachte Olivenmayonnaise mit Kapern	3,40 € / Person
Weißwurstcarpaccio Gebratene Weißwürste mit einer Marinade aus süßen Senf	4,40 € / Person
Semmelkloßcarpaccio Semmelkloßscheiben mariniert mit Kräutermayonnaise	4,20 € / Person
Brotkorb Verschiedene Brotsorten und Partybrötchen auf ihre Auswahl abgestimmt	1,20 € / Person

Suppen und Eintöpfe

Hochzeitssuppe

Hausgemachte Rinderbrühe mit Leberknödel, Butterklöße und Pfannkuchenstreifen

3,30 € / Person

Gefüllte Pfannkuchensuppe

Hausgemachte Rinderbrühe mit zweierlei gefüllten Pfannkuchen

3,30 € / Person

Kartoffelsuppe

Hausgemachte fränkische Kartoffelsuppe

3,30 € / Person

Gulaschsuppe

Würzige Suppe mit Rindfleisch, Paprika und Kartoffeln

3,70 € / Person

Tomatencremesuppe

Tomatensuppe mit einer leckeren Kräuternote

3,30 € / Person

Chili con Carne

Würziger Rindfleischeintopf mit Kidneybohnen und Mais

4,70 € / Person

Unsere Klassiker

Wachholderschinken im Brotteig dazu frischer Salat der Saison	7,20 € / Person
Fränkische Schäufele dazu hausgemachte Klöße und frischer Salat der Saison	9,50 € / Person
Butterweiche Kalbshaxen dazu hausgemachte Klöße und frischer Salat der Saison	11,90 € / Person
Warme Schnitzelplatte aus kleinen Schnitzeln, Fleischküchle, Grillbratwürsten, ½ Hähnchenschlegel und Schälrippchen dazu hausgemachter Kartoffelsalat und frischer Salat der Saison	9,20 € / Person
Gebratener Schweinenacken auf italienischer Art Schweinenacken gefüllt mit Käse, gekochtem Schinken und hausgemachter Salami dazu Zitronenrahmsoße, Knoblauchnudeln und italienischer Salat	8,30 € / Person
Deftiger Leberkäse dazu hausgemachter Kartoffelsalat und Krautsalat	7,10 € / Person
Schaschlikpfanne mageres Schweinefleisch, Paprika und Zwiebeln in einem würzigen Ketchup geschmort dazu Weißbrot	6,30 € / Person
Knusprig gebratenes Spanferkel in Dunkelbiersoße mit hausgemachten Klöße und Krautsalat	13,90 € / Person
Italienische Lasagne dazu italienischer Salat	6,80 € / Person

Genussvolle Rindsgerichte

Fränkischer Sauerbraten mit hausgemachten Klößen und frischer Salat der Saison	9,70 € / Person
Hausgemachte Roulade mit hausgemachten Klößen und frischer Salat der Saison	9,70 € / Person

Genussvolle Kalbsgerichte

Ossobuco alla milanese Geschmorte Kalbshaxenscheiben mit Sellerie-Karottengemüse in Weißwein dazu Kartoffelgratin	13,70 € / Person
---	-------------------------

Genussvolle Schweinegerichte

Schweinelende gefüllte mit Hackfleisch und Kräutern dazu Kartoffelgratin und frischer Salat der Saison	13,20 € / Person
Knusprige Schweinshaxe dazu hausgemachte Klöße und frischer Salat der Saison	9,10 € / Person
Schweinekrustenbraten Mageres Schweinefleisch aus der Schulter dazu Kartoffelsalat und frischer Salat der Saison	8,80 € / Person
Gebratener Schweinenacken gefüllt nach Jäger Art mit Erbsen, Karotten, Champignons und Kräutern dazu Rosmarinkartoffeln und Krautsalat	8,80 € / Person
Würziger ungefüllter Gyrosbraten dazu Kartoffelsalat und frischer Salat der Saison	7,90 € / Person
Scharfer Fleischkäse „Mississippi“ mit Mais, Paprika, Champignons und Peperoni dazu Kartoffelsalat und frischer Salat der Saison	7,20 € / Person
Pizzafleischkäse mit Schinken, Salami, Paprika und Käse dazu Kartoffelsalat und italienischer Salat	7,20 € / Person
Zwiebelschnitzelpfanne Panierte Schnitzel mit Zwiebeln, Speck und Sahne überbacken dazu Reis und frischer Salat der Saison	8,50 € / Person
Paniertes Schnitzel dazu Kartoffelsalat und frischer Salat der Saison	8,30 € / Person
Paniertes Kotelett vom Schweinehals dazu Kartoffelsalat und frischer Salat der Saison	8,30 € / Person
Knusprig gebratene Schälrippchen dazu Kartoffelsalat und frischer Salat der Saison	8,30 € / Person
Saftig würziger Krustenschinken dazu Kartoffelsalat und frischer Salat der Saison	9,00 € / Person

Genussvolle Geflügelgerichte

Gebratenes Hähnchenbrustfilet auf Zucchini-Paprika-Gemüse dazu Curryreis	11,00 € / Person
Gebratenes Hähnchenbrustfilet in Zitronenrahmsoße dazu Knoblauchnudeln und frischer Salat der Saison	11,00 € / Person
Zartes paniertes Putencordon-bleu dazu Kartoffelsalat und frischer Salat der Saison	8,80 € / Person
Gebratene Entenbrüste auf Tomaten-Olivenbeet gegart dazu Nudeln und frischer Salat der Saison	13,70 € / Person

Genussvolle Fischgerichte

Zanderfilet in Kräuterrahmsoße gegart dazu Reis und frischer Salat der Saison	13,50 € / Person
Gemüse-Lachslasagne dazu frischer Salat der Saison	8,20 € / Person

Vegetarische Verführungen

Gemüsespieße auf Tomatensoße Verschiedene am Spieß gebratene Gemüsesorten auf einer leckeren Tomatensoße	6,90 € / Person
Mediterrane Gemüselasagne Gemüselasagne mit verschiedenen Gemüsesorten, wie Auberginen, Zucchini, Paprika	5,10 € / Person
Nudelauflauf Nudelauflauf mit frischen Champignons und Kräutern	4,70 € / Person

Beilagen

Hausgemachtes Kloß	2,00 € / Person
Hausgemachte Spätzle	2,00 € / Person
Reis	2,00 € / Person
Curryreis	2,00 € / Person
Tomatenreis	2,00 € / Person
Nudeln	2,00 € / Person
Knoblauchnudeln	2,00 € / Person
Kräuternudeln	2,00 € / Person
Hausgemachter Kartoffelsalat	2,00 € / Person
Kartoffelgratin	2,00 € / Person
Salzkartoffeln	2,00 € / Person
Rosmarinkartoffeln	2,00 € / Person
Ofenkartoffeln	2,00 € / Person

Salate

Bunter Blattsalat Verschiedene Blattsalate mit zweierlei Dressings	2,30 € / Person
Salat der Saison Verschiedene saisonale Gemüsesalate	2,30 € / Person
Italienischer Salat mit Gurken, Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Oliven	2,30 € / Person
Griechischer Salat mit Gurken, Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Oliven, Kapern und Schafskäse	2,30 € / Person
Mexikanischer Salat mit Paprika, grünen Bohnen, Kidney- Bohnen und Mais in einer scharfen Salatsauce	2,30 € / Person
Caprese Tomaten-Mozzarella mit frischen Basilikum, Olivenöl und Balsamico-Essig mariniert	3,20 € / Person
Bunter Nudelsalat Nudelsalat mit Erbsen, Paprika und Mais in einer Joghurt-Mayonnaise	2,30 € / Person
Krautsalat	2,30 € / Person

Desserts

Panna Cotta mit Himbeersoße Italienische Sahnecreme	3,90 € / Person
Tiramisu	3,90 € / Person
Dunkles Schokoladenmousse	3,90 € / Person
Weißes Schokoladenmousse	3,90 € / Person
Limettencreme	3,90 € / Person
Bayrische Creme mit Himbeersoße	3,90 € / Person
Karibischer Fruchtsalat	3,90 € / Person
Dessertbuffet Panna Cotta mit Himbeersoße, Tiramisu, zweierlei Schokoladenmousse und karibischer Fruchtsalat	4,50 € / Person

Kalte Platten

Wurstplatte Aufschnitt, roher und gekochter Schinken	5,70 € / Person
Rustikale Platte Bratwurstgehäck, roher und gekochter Schinken, Salami, kalter Braten, Preßsack, geräucherter Schinken	5,70 € / Person
Schinkenplatte Verschiedene rohe und gekochte Schinkensorten und kalter Braten	6,40 € / Person
Kalte Schnitzelplatte Schnitzel, kleine Bratwürste, kleine Fleischküchle, gekochter und roher Schinken, Bratwurstgehäck	6,60 € / Person
Käseplatte Verschiedene Schnittkäse- und Weichkäsesorten mit Weintrauben garniert	7,20 € / Person
Hausmacher Zupfplatte Rohe und gekochte Schinken, Salami und Käse	3,50 € / Person
Italienische Zupfplatte Südtiroler Schinken, Carbonatenschinken, Chambelsalami, Leerdamer	3,90 € / Person
Lachsplatte Räucherlachs mit Butterrose	9,20 € / Person

Büffets

Italienische Büffet

Vorspeisen:

8,70 € / Person

Carpaccio nach Art des Hauses

mariniertes rosa gebratenes Roastbeef mit Pilzen, Olivenöl, Zitrone und Hartkäse

Filet in Balsamico

Zarte Schweinelende in einer Balsamico-Rosmarin-Marinade

Antipasti

Hausgemachtes Antipasti mit eingelegten Auberginen, Zucchini, Champignons, Paprika in Knoblauch-Kräuteröl

Schinken mit Melone

eine Platte mit milden rohen Schinken und Melonenecken

Maiale tonnato

Zarter Schweinerücken mit hausgemachter Thunfischmayonnaise

Tomaten-Mozzarella

mit Basilikum, Olivenöl und Balsamico

Geräucherter Lachs

mit Butterrose

dazu italienische Weißbrot

Hauptspeisen:

11,90 € / Person

Ossobuco alla milanese

Geschmorte Kalbshaxenscheiben mit Sellerie-Karottengemüse in Weißwein
dazu Kartoffelgratin

Gebratenes Hähnchenbrustfilet

auf Zucchini-Paprika-Gemüse
dazu Curryreis

Gebratener Schweinenacken auf italienischer Art

gefüllt mit Käse, gekochtem Schinken und Salami
dazu Zitronenrahmsoße und Knoblauchnudeln

dazu Italienischer Salat

mit Gurken, Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Oliven

Desserts:

4,50 € / Person

Panna Cotta mit Himbeersoße

Tiramisu

Dunkles Schokoladenmousse

Französisches Büffet

Vorspeisen:

8,70 € / Person

Französische Zwiebelsuppe

Klare Suppe mit Zwiebelstreifen
und überbackene Weißbrotschnitten

Geräuchertes Forellenfilet

in Rotweingelee eingelegt

Geschmorte Paprikaschoten

mit Schinken

Champignons in Tomatensoße

Lothringer Fleischterrine

aus Schweine- und Rindfleisch

Quiche Lorraine (Lothringer Schinkentorte)

Hausgemachter Kuchen bestehend aus Käsemürbteig, rohem und gekochtem Schinken und Sahne

Zwiebelsalat

Salat aus gekochten Frühlingszwiebeln

Gemüsetopf

aus geschmorten Paprika, Zwiebeln und Zucchini

Olivenpaste

Hausgemachte Olivenmayonnaise mit Kapern

Hauptspeisen:

11,90 € / Person

Schweinesteak in Senfsoße

dazu Reis

Schweinesteak

mit Tomaten, Basilikum und Mozzarella überbacken
dazu Kartoffelgratin

Entenbrüste

auf Tomaten- Olivenbeet gegart
dazu Nudeln

Desserts:

4,50 € / Person

Quarkmousse

Weinschaumcreme

Dunkles Schokoladenmousse

Fränkisches Büffet

Vorspeise

7,90 € / Person

Kartoffelsuppe

Hausgemachte fränkische Kartoffelsuppe

Kräuterschinken mit Feigen

Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich

Leberkäscalzone

Leberkäse im Hefeteig gebacken

Brezensalat

mit Gurken, Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Oliven und geröstete Brezenwürfel

Schichtsalat

Geschichteter Salat aus gekochten Schinken, Käse und Gemüsesalate

Weißwurstcarpaccio

Gebratene Weißwürste mit einer Marinade aus süßen Senf

Semmelkloßcarpaccio

Semmelkloßscheiben mariniert mit Kräutermayonnaise

dazu Partybrötchen, Schwarzbrot und Weißbrot

11,90 € / Person

Hauptspeisen:

Schweinelende in Champignonsoße

dazu hausgemachte Spätzle

Knusprige Schäufele

dazu hausgemachte Klöße

Zanderfilet in Kräuterrahmsoße gegart

dazu Reis

Desserts:

4,50 € / Person

Bayrische Creme mit Rumtopfrüchten

Weinschaumcreme

Dunkles Schokoladenmousse

Serviceleistungen

Biere der Privatbrauerei „Dornbräu Bruckberg“

Helles Bier; Dunkles Bier; Pils	3,20 € pro Liter
Weizen	3,40 € pro Liter
Jeweils erhältlich in 20l oder 50l Fässer	

Warmhaltebehälter:

Warmhaltebehälter mit 2 Brennpasten	3,70 €
-------------------------------------	---------------

Lieferung:

Cadolzburg mitte	10,00 €
Cadolzburg – umliegende Orte	15,00 €
Landkreis Fürth	25,00 €
Fürth Stadt	25,00 €
Nürnberg Stadt	35,00 €
weitere Gebiete	auf Anfrage

Das Leihgeschirr ist innerhalb von 2 Tagen oder nach Vereinbarung zurückzubringen.

Teller und Besteck:

pro Teller	1,00 € / Teil
pro Besteck (Messer und Gabel, ggf. Suppenlöffel)	0,50 € / Teil

Teller und Besteck sind vorgereinigt innerhalb von 2 Tagen oder nach Vereinbarung zurück-zubringen.

Personal:

Küchenpersonal pro Stunde	25,00 € / Stunde
Servicepersonal pro Stunde	25,00 € / Stunde

Gültig ab 1.9.2016 bis 31.12.2016

Alle früheren Listen verlieren hiermit ihre Gültigkeit

**Für Information zu Zusatzstoffe und Allergene,
fragen Sie uns einfach.**

