MACHER
DIE METZGEREI.

PARTY**SERVICE**

DIE GENUSSMACHER FÜR IHR EVENT

FIRMENFEIERN
JUBILÄEN
FAMILIENFESTE
CATERING
BUFFETS
–

DIE BESTE QUALITÄT 1965

TRADITION UND LIEBE ZUM HANDWERK SEIT 1965

Recyclingpapier

BRÖTCHEN & FINGERFOOD

CANAPES

1.0 BELEGT MIT _____ **2,30 €**

edler Salami, saftigen Schinken, hauseigenen Räucherspezialitäten, Manfred´s handgemachter Wurst und leckeren Käsesorten fürs Auge hübsch gemacht

1.1 BELEGT MIT _____ **2,80 €**

feinsten Räucherlachs (mit Sandelholz trocken geräuchert)

1.2 HALBE BELEGTE BRÖTCHEN _____ **2,30 €**

Weizen- oder Mehrkornbrötchen herzhaft belegt, dekorativ garniert

1.3 BELEGT MIT _____ **2,90 €**

feinsten Räucherlachs

FINGERFOOD

1.4 Hackbällchen auf Bayrisch Krautsalat

1.5 Minischnitzelchen mit knuspriger Parmesanpanade auf mediterranem Kartoffelsalat

1.6 Flying Burger - Der Trend im Miniformat

PREIS AUF ANFRAGE

Fingerfood

Mindestbestellmenge
10 Stück pro Sorte

1.7 Bruschetta Variationen

1.8 Miniquiche Mix

1.9 Tomate-Mozzarella Pipette

2.0 Melone/Parmaschinken Spießchen

2.1 Yvonne´s hausgemachte Feinkostsalate im Gläschen mit Brottopping

2.2 Seafood-Löffel

2.3 Baby-Vitello tonnato

2.4 kleine Antipasti Spitztüten gefüllt mit Käsespießchen, Traube, Oliven, Grissini, italienischen Landschinken, Salami

2.5 Blätterteigröllchen mit Lachs-Frischkäsecreme

2.6 Mini-Sandwich-Happen

2.7 Mini Wraps gefüllt

MEHR ALS KALTE PLATTEN...

PREIS PRO PERSON

KALTE PLATTEN

2.8 MACHER´S GEMISCHTE AUFSCHNITTSPLATTE ____ 6,90 €

von allem etwas, quer durch die Metzgertheke

2.9 MACHER´S GEMISCHTE PLATTE MIT KÄSE _____ 7,90 €

3.0 RUSTIKALES VESPERBRETT _____ 7,50 €

mit gemischten Hausmacherspezialitäten und selbstgemachten Griebenschmalz- und Obazdatöpfchen

3.1 SCHINKEN - SPEZIALITÄTENPLATTE _____ 8,90 €

mit hausgemachten rohen und gekochten Schinkenvariationen, Parmaschinken, Serrano-Schinken

3.2 KÄSEPLATTE _____ 8,90 €

Auswahl an stückigem und geschnittenem Käse mit Yvonne' s hausgemachtem Fruchtchutney

3.3 FISCHPLATTE _____ TAGESPREIS

aus Meer & See

DIE BESTE QUALITÄT 1965

Unsere Empfehlung

Zu unseren Spezialitätenplatten empfehlen wir unser Brotkörbchen mit Knabbergebäck und ofenfrischen Backwaren

2,50 € pro Person

3.4 ITALIENISCHE SPEZIALITÄTEN _____ 15,90 € TIPP

mit verschiedenen Rohschinken, luftgetrockneter Salami, Mortadella, Antipasti, Melone mit Parmaschinken, Caprese-Spießchen, Parmesan mit Yvonne`s hausgemachter Basilikumpesto liebevoll garniert mit frischen Früchten

3.5 TAPAS - PLATTE _____ 20,90 €

mit luftgetrockneter Salami und Serrano-Schinken, Oliven, Trockenfrüchte im Speckmantel, Knoblauch-Champignons, Albondigas, gebackene Birne im Seranoschinkenmantel, gefüllten Feigen, Käsestücke mit Yvonne`s hausgemachtem Pistazienpesto und Fruchtsenf

AB 10 PERS.

Burgerbuffet - Rockt jede Party!

AB 30 PERS.

BUNS

STEP 1

- Klassischer Sesam Bun
- Sourdough Bun
- OMG - Bun
- Vollkorn Bun
- Black-Red Love-Yellow Burger Bun
- Laugen Bun

SAUCEN

STEP 2

- Homestyle Burger Sauce
- BBQ Sauce, Blaubeer BBQ Sauce
- Pesto
- Mango Sauce
- Sour Cream
- Gurken - Relish
- Zwiebel Confit
- Sweet Chilli Sauce
- Guacamole
- Italian Style Sauce

SALATE

STEP 3

- Kopfsalat
- Rucola
- Lollo Rosso
- Eichblattsalat

+ Beilagen

Coleslaw, Wedges, Süßkartoffelpommes

„ZUM PEPPEN"

STEP 4

- Gurken
- Essiggurken
- getrocknete Tomaten
- Tomaten
- Zwiebelringe
- gebackene Zwiebelringe
- Oliven
- Röstzwiebeln
- Birne
- Paprika

BURGER PATTIES

STEP 5

- Beef Burger Patties
- Chicken Burger Patties
- Veggie Burger Patties
- Pulled Pork

KÄSE

- Mozzarella
- Almwiesenkäse
- Emmentaler
- Gorgonzola **u.v.m**

\+ Bacon

BUILD YOUR OWN BURGER

VORSPEISEN

3.6 Melonenschiffchen von zweierlei Melonen mit Parmaschinken
3.7 bunt gemischte Antipasti-Platte
3.8 mediterranes Orangen-Carpaccio „ein Hauch von Spanien"
3.9 Rindercarpaccio
4.0 Vitello tonnato - der italienische Klassiker
4.1 gepfefferte Erdbeere küsst Mango (saisonal)
4.2 Coppa Bavaria in saisonalen Variationen
4.3 Bresaola auf Rucola mit Parmesan und Trüffelbalsamico
4.4 grün weiße Spargelvariation mit Macher`s saftigem Schinken (saisonal)
4.5 geräucherte Barberie Entenbrust auf Feldsalat mit Portwein-Vinaigrette und Orangenfilets
4.6 Yvonne`s hausgemachter Spaghettisalat mediterran
4.7 griechischer Hirtensalat mit cremigem Feta
4.8 Peperonata in saisonalen Variationen

PREIS AUF ANFRAGE

AB 10 PERS.

SUPPEN

4.9 LEBERKNÖDELSUPPE _____ **5,50 €**
in hausgemachter kräftiger Rinderbrühe

5.0 GULASCHSUPPE _____ **7,20 €**
würzig-kräftige Partysuppe

HAUPTSACHE ISST...

METZGEREI MACHER · YVONNE'S KÜCHE MIT HERZ

UNSERE KLASSIKER

5.1	**CORDON BLEU GROSS**		Stück	**5,50 €**
5.2	**CORDON BLEU KLEIN**		Stück	**3,50 €**
5.3	**SCHNITZEL PANIERT (CA. 120G)**		Stück	**2,80 €**
5.4	**SCHNITZEL GROSS**	(1 Portion)	Stück	**5,50 €**
5.5	**PUTENSCHNITZEL PANIERT**	(1 Portion)	Stück	**5,50 €**
5.6	**SCHINKENRÖLLCHEN** mit Emmentaler gefüllt		Stück	**2,50 €**
5.7	**FRIKADELLE**		Stück	**2,00 €**
5.8	**FLEISCHSPIESS/SCHASCHLIK**		Stück	**3,00 €**
5.9	**RIPPCHEN FLEISCHIG**		Stück	**2,90 €**
6.0	**HÄHNCHENKEULE**		Stück	**2,00 €**
6.1	**SCHWEINEHAXE**		Stück	**5,00 €**

AUS DEM OFEN

6.2 FARMERBRATEN MILD GEPÖKELT _____ **6,00 €**

6.3 GEWÜRZBRATEN _____ **6,00 €**

der klassische Schweinebraten

6.4 SCHWEINEKAMM _____ **6,50 €**

mit leckerer Füllung nach Ihren Wünschen

6.5 KNUSPERBRATEN _____ **6,50 €**

mit leckerer Füllung nach Ihren Wünschen

6.6 BACKSCHINKEN _____ **6,90 €**

6.7 GRILLBAUCH MILD GEPÖKELT _____ **5,90 €**

6.8 PUTENBRUST _____ **8,90 €**

natur, gebraten oder mit Paprika-Kräuterfüllung

Auf Wunsch liefern wir Ihnen gerne die passende Soße
pro Person 1,00 €

6.9 GEMISCHTER BRATEN MIT SOSSE _____ **11,90 €**

7.0 SAUERBRATEN _____ **12,90 €**

köstlich, in harmonisch-saurer Soße

7.1 RINDERRAHMBRATEN _____ **12,90 €**

in kräftig rahmiger Soße

7.2 DEFTIGE RINDERROULADEN _____ **10,00 €**

wie bei Großmuttern

7.3 ENTENBRUST _____ **TAGESPREIS**

in kräftig rahmiger Soße

7.4 GÄNSEBRATEN _____ **TAGESPREIS**

aus der Brust - deftige/kräftig/traditionell

PREIS PRO PERSON

AB 10 PERS.

SCHWEINEFILET UND CO.

7.5 ZARTE SCHWEINEMEDALLIONS _____ **11,90 €**

wahlweise in: Champignonrahm oder kräftiger Pfeffersoße

7.6 SCHWEINEMEDALLIONS IM SPECKMANTEL _____ **13,50 €**

mit Preiselbeer-Rahmsoße

7.7 ÜBERBACKENE SCHWEINEFILETKOMPOSITION _____ **14,50 €**

bestehend aus:
- Schweinefilet Caprese
- Schweinefilet Hawaii
- Schweinefilet Bavaria
- Schweinefilet Tirol

7.8 SCHWEINEFILET IM GANZEN GEBRATEN _____ **12,90 €**

lecker gefüllt mit Röstzwiebel-Kräuter-Farce dazu Rahmsoße

7.9 SCHWEINEFILET IM BLÄTTERTEIG _____ **13,50 €**

HÄHNCHEN

8.0 GEFÜLLTES HÄHNCHENBRUSTFILET _____ **12,90 €**

mit Kräuterfarce in einer sahnigen Soße

8.1 ÜBERBACKENE HÄHNCHENBRUST _____ **12,90 €**

mit Mozzarella und Basilikum überbacken

PARTYPFANNEN

8.2 SCHASCHLIKTOPF _____ **7,90 €**

deftig - kräftig - feurig - pikant

8.3 MACHER´S ORIGINAL GRILLPFAND´L _____ **8,90 €**

für jeden etwas dabei mit Farmerbraten, Hähnchenkeule, Rippchen, Grillwürstl, Lendchen im Speckmantel

8.4 FINGERFOODPFANNE _____ **14,50 €**

klein - fein - mediterran mit Saltimbocca vom Kalb, Involtini, Basilikum-Fleischbällchen, Schweinerücken gefüllt, Hähnchen-Gemüsespieß

8.5 SCHNITZELPFANNE _____ **9,90 €**

Schnitzelchen in sahniger Zwiebel-Speck-Soße

8.6 PUTENCURRY MIT CHINAGEMÜSE _____ **9,90 €**

in kräftig rahmiger Soße

8.7 MINISCHWEINEFLEISCHRÖLLCHEN _____ **14,50 €**

„italienisch“ mit Ricotta-Basilikumfüllung in einer fruchtigen Tomatensoße

PREIS PRO PERSON

AB 10 PERS.

Die Königsdisziplin des BBQ

PULLED PURK

8.8 PULLED PORK _____ TIPP **16,90 €**

mit Manfred´s Spezial-Rub, Wedges, Coleslaw (Krautsalat), hausgemachter Sour cream und BBQ-Sauce
(Mindestbestellmenge 15 Peronen)

PREIS PRO PERSON

METZGEREI MACHER
MANFRED'S SPEZIALITÄTEN

PASTA

8.9 MACHER´S HAUSGEMACHTE LASAGNE BOLOGNESE __ **8,90 €**

9.0 GEMÜSELASAGNE _____ **8,90 €**

9.1 LACHS SPINAT LASAGNE _____ **9,90 €**

9.2 TORTELLINI _____ **7,90 €**

in Schinken-Sahne-Soße

9.3 BANDNUDELN _____ **9,90 €**

in Lachs-Sahne-Soße

9.4 KNOBLAUCH-SPAGHETTI _____ **12,90 €**

mit Garnelen, schwarzen Oliven und Honig-Kirschtomaten

PREIS PRO PERSON

AB 10 PERS.

SEE & MEER

9.5 MEERESSINFONIE _____ **TAGESPREIS**
vom Lachs, Scholle und Garnele im mediterranen Tomatensud

9.6 ZANDERFILET _____ **TAGESPREIS**
in Weißwein-Zitronen Soße mit frischen Kräutern

9.7 GEBRATENES LACHSFILET _____ **TAGESPREIS**
in Orangen-Thymian Soße

BEILAGEN

9.8 KARTOFFELGRATIN _____ **3,00 €**

9.9 SPÄTZLE _____ **2,50 €**

10.0 KNÖPFLE _____ **2,50 €**

10.1 KARTOFFELSALAT HAUSGEMACHT _____ **2,80 €**

10.2 MEDITERRANER KARTOFFELSALAT _____ **3,80 €**

10.3 PETERSILIEN-MINIKARTOFFELN _____ **3,00 €**

10.4 ROSMARINKARTOFFELN _____ **3,00 €**

10.5 GERÖSTETE GNOCCHI _____ **2,90 €**

10.6 KARTOFFELKNÖDEL _____ 2 Stück **2,50 €**

10.7 SEMMELKNÖDEL _____ 2 Stück **2,80 €**

10.8 KROKETTEN _____ **2,50 €**

10.9 KARTOFFELECKEN _____ **2,50 €**

11.0 BUTTERREIS _____ **2,00 €**

11.1 KRAUTSALAT TYPISCH BAYRISCH _____ **2,50 €**

PREIS PRO PERSON

AB 10 PERS.

BACKSTUBE

11.2 Partybrötchen bunt gemischt

11.3 Brötchenkiste

- Kaisersemmel
- Rosenbrötchen
- Mehrkornbrötchen
- Mohnsemmeln
- Käsebrötchen
- Chiabrötchen
- Brezen
- Laugengebäck

11.4 verschiedene Stangenweißbrote und Baguettes

11.5 Brotkorb mit Holzofenbrot, Schwarzbrot und Vollkornbrot

SALAT & GEMÜSE

11.6 GRÜNE BOHNEN IN SPECKMANTEL _____ **3,90 €**

11.7 GRILLGEMÜSE _____ **4,50 €**

11.8 GEMÜSE ÜBERBACKEN _____ **2,90 €**

11.9 BUTTERGEMÜSE _____ **2,90 €**

12.0 GEFÜLLTE CHAMPIGNONS _____ **4,50 €**

12.1 KNACKIGE BUNTE BLATTSALATE _____ **2,90 €**

mit frischen Kräutern, inklusive Essig-Öl Dressing

12.2 GEMISCHTER GARTENSALAT _____ **2,90 €**

aus knackigen Blättern, Gurke, Tomate, Paprika und Karotte, inklusive Essig-Öl Dressing

12.3 YVONNE´S HAUSGEMACHTE SALATDRESSINGS __ **0,70 €**

- Honig-Balsamico-Dressing
- Joghurt-Knoblauch-Dressing
- Portwein-Vinaigrette
- Cranberry-Vinaigrette
- fruchtiges Mango-Dressing

PREIS PRO PERSON

AB 10 PERS.

Das Beste zum Schluss

NACHSPEISEN

12.4 Tiramisu klassisch mit Amarettini
12.5 Pfirsich-Cantuccini Tiramisu
12.6 Erdbeer-Basilikum Tiramisu
12.7 Kirsch-Kokos Tiramisu
12.8 Ananas-Raffaello Tiramisu
12.9 Apfel-Tiramisu mit Mandel-Nussknusper

PREIS AUF ANFRAGE

MOUSSE-VARIATIONEN

13.0 Mousse au chocolat
13.1 Vanille Mousse mit Beeren der Saison
13.2 Eierlikör Mousse mit frischen Erdbeeren und Pistazien
13.3 Amarettini-Knusper-Mousse mit Amarenakirschen
13.4 Topfenmousse mit selbsteingekochtem Rhabarberkompott
13.5 Haselnuss-Giotto Mousse

... alles handgemacht

LEICHTES & FRUCHTIGES

13.6 hausgemachter Obstsalat mit Früchten der Saison, regional und frisch
13.7 exotischer Fruchtsalat mit Mascarponecreme
13.8 Beerencappuccino „der beerige Genuss"
13.9 Obstplatte aus frischen Früchten, in mundgerechten **Stücken, dekorativ angerichtet**

VERSCHIEDENES

14.0 Panna Cotta mit Orangenfilets in Camparigelee
14.1 Panna Cotta mit Himbeermark
14.2 Schokoladen Panna Cotta mit eingelegten Sauerkirschen
14.3 Bayrisch Creme mit Himbeer-Püree
14.4 Heidelbeer Crumble
14.5 Birne Helene Trifle
14.6 Cheesecake mit Salzkaramell und Schokoladensoße
14.7 weiße Schokoladencreme mit Baiser und Beeren
14.8 Cheesecake im Glas mit marinierten Erdbeeren

AUSSERDEM BIETEN WIR AN:

VERLEIH GESCHIRR pro Gedeck **1,50 €**

GASGRILL pro Stück (ohne Gas) **25,00 €**

Reinigungspauschale je nach Aufwand,
Lieferung auf Anfrage, Preis kilometerabhängig

MACHER
DIE METZGEREI.

Wir beraten Sie gerne!

Ob Geburtstag, Firmenfeier oder Familienfest, gerne erstellen wir Ihnen ein unverbindliches Angebot über ein Buffet.

Egal ob italienisch, bayrisch, griechisch…
bei uns sind Sie immer Richtig!

info@metzgerei-macher.de

09644 / 408

www.metzgerei-macher.de

Macher - die Metzgerei

MACHER

DIE METZGEREI.