

UNSERE EMPFEHLUNGEN

PARTY BUFFET (ab 20 Personen)

Omas Fleischküchle
Feiner Fleischkäse
Schwäbischer Kartoffelsalat **8,90 €**
ab 20 Personen

FAMILIEN-MENÜ (ab 10 Personen)

Schnitzel paniert oder
Hähnchenknusperschnitzel
Spätzle **13,90 €**
Portwein-Bratenjus ab 10 Personen

KLASSISCHES MENÜ (ab 20 Personen)

Schnitzel paniert
Rinderschmorbraten
Herzhaftes Kartoffelgratin
Hausgemachte Spätzle
Knackige Gemüseplatte **18,90 €**
Portwein-Bratenjus ab 20 Personen

GOURMET BUFFET (ab 25 Personen)

Flädlesuppe oder gemischter Salat
(Blatt-/Gurken-/Tomaten-/Kraut sowie Karottensalat, nach Saison)
Hähnchenknusperschnitzel
Raffinierter Burgunderbraten
Zarte Schweinemedallions mit frischen
Champignons und Rahmsoße
Herzhaftes Kartoffelgratin
Hausgemachte Spätzle
Knackige Gemüseplatte **28,90 €**
Mousse au Chocolat ab 25 Personen

FINGERFOOD BUFFET (ab 20 Personen)

Hackbällchen mit Kartoffelsalat im Gläschen,
Linsensalat im Glas,
Quiche Lorraine und Quiche veggie,
Halbe belegte Brötchen und
Käse-Trauben-Spieße **18,90 €**
ab 20 Personen

Von 10 bis 1000 Personen

Bei Ihrer Planung stehen wir Ihnen natürlich gerne zur Verfügung. Unser Team steht Ihnen mit Rat und Tat zur Seite.

Mit unseren Warmhaltegeräten können Sie die Speisen über einen längeren Zeitraum heiß anbieten. Die Miete je Warmhaltegerät beträgt 4 €. Die Rückgabe erfolgt in gereinigtem Zustand, alternativ müssen wir die Reinigungskosten nach Aufwand abrechnen. Selbstverständlich besteht auch die Möglichkeit Teller, Besteck und Gläser aller Art auszuleihen.

Die aufgeführten Preise sind inklusive der gesetzlichen Umsatzsteuer von derzeit 7 %.

Gerne bieten wir Ihnen auch weitere Leistungen wie z. B. Anlieferung, Abholung oder Reinigung an (der Preis wird nach Aufwand festgelegt). Unsere Liefergebühren berechnen wir nach Zeitaufwand mit 48 € je Stunde + 0,50 €/km. Sonntags berechnen wir einen Zuschlag von 25%. Für die Erstellung eines individuellen Angebots berechnen wir 40 € vorab, die bei Auftragserteilung erstattet werden. Bezahlen sie bequem mit paypal an @partyserviceengel

Sobald wir Ihnen Geschirr zur Verfügung stellen, eine Bedienung oder sonstige Dienstleistung erbringen, müssen wir den gesamten Partyservice mit derzeit 19 % gesetzlicher Umsatzsteuer berechnen. Der Fiskus vergleicht in diesem Moment unsere Leistung mit einer Restaurantleistung und verlangt somit den regulären Umsatzsteuersatz. Die in unserem Flyer aufgeführten Preise beinhalten 7 % Umsatzsteuer und müssen in diesem Fall entsprechend erhöht werden. Bei Fragen können Sie sich selbstverständlich an uns wenden!

GASTHAUS ZUM ENGEL

Döffinger Straße 84
71120 Grafenau
Tel. 07033 43235
Fax 07033 42688

METZGEREI HEINKELE

Pforzheimer Str. 20
71263 Weil der Stadt
Tel. 07033 130049
Fax 07033 130085

@ partyservice-heinkele@t-online.de
metzgerei-heinkele.de

PARTYSERVICE



Tradition trifft Moderne



ZUM ENGEL

Schwäbische Küche mit
modernem Akzent

Regionales Fleisch und
hausgemachte Spezialitäten

von

 **METZGEREI & PARTYSERVICE
HEINKELE**

Qualität seit 1760

Vorspeisen

Räucherfischvariation mit Sahnemeerrettich
Parmaschinken mit Melone
Mozzarella mit Tomaten und Basilikum
Antipasti (eingelegte Zucchini, Auberginen, Peperoni & Champignons)
Roastbeefröllchen mit Remoulade

Aus dem Suppentopf

Gulaschsuppe mit viel Rindfleischseinlage
Kartoffelsuppe mit Räucherlachs
Festtagssuppe (Minimaultäsche, Klößchen und Flädle)

Salate

Gemischter Salat (Blatt-/Gurken-/Tomaten-/Kraut sowie Karottensalat)
Schwäbischer Kartoffelsalat
Nudel- oder Eiersalat
Heckengäu-Linsensalat mit Feta
Hausmacher oder Schweizer Wurstsalat

Kalte Platten

Herzhafte Wurstplatte
Regionale Käseplatte
Hausgemachte Schinken- oder Bratenplatte
Aufwändig belegte Canapés
Schön dekorierte belegte Brötchen

Spezialitäten des Hauses

Unsere hausgemachten Maultaschen:
- mit Zwiebelschmelze
- ital. Art mit Tomatensoße und Käse überbacken
Linsen mit Spätzle und Saitenwurst
Saure Kutteln oder Nierle
Schlaraffenlandschinken (ab 25 Personen)
1 ganze, gepökelte und gekochte Schweinekeule mit Schwarte.
Sehr saftig, ob durchwachsen oder ganz mager entscheiden Sie selbst.
Lasagne hausgemacht
Knusprig gebackenes Spanferkel (ab 25 Personen)

Hauptgerichte vom Rind

Zarter Rinderschmorbraten in einer reichhaltigen Bratenjus
Sorgfältig marinierter Sauerbraten mit einer herzhaften Sauce
Raffinierter Burgunderbraten mit feiner Rotweinsauce
Köstlich gefüllte Rinderrouladen
Traditionelles Rindergulasch
Zart gekochtes Rindfleisch mit erfrischender Meerrettichsoße
Zartes Roastbeef, nach Ihren Wünschen auf den Punkt gegart
Saftiges Rindfleisch in herzhafter Marinade gebacken

Hauptgerichte vom Kalb

Kalbsrahmbraten vom Hals
Kalbsrahmbraten aus der Keule
Picata Milanese inkl. Spaghetti
Osso bucco (geschmorte Kalbshaxe)
Kalbsbrust nach Hausfrauenart gefüllt
Wiener Schnitzel (Schnitzel vom Kalb)

Hauptgerichte vom Schwein

Omas Fleischküchle
Feiner Fleischkäse
Zarte Streifen von Schweinefleisch in einer delikaten Champignonsoße
panierte Schweineschnitzel, knusprig und goldbraun gebraten
Klassischer saftiger Schweinebraten
Jägerbraten mit Waldpilzsoße
Herzhaft, knuspriger Krustenbraten
Mild geräuchertes Kasseler vom Hals
Mild geräuchertes Kasseler vom Rücken
Saftiges Schweinefleisch in herzhafter Marinade gebacken

Hauptgerichte vom Geflügel

Knusprige Hähnchenkeulen
Hähnchenknusperschnitzel
Rahmgeschnetztes
Entenbrust am Stück gebraten
Brutzelbraten

Hauptgerichte vom Fisch

Spinat-Lachs-Gratin
Pesce al verdure (Fischfilet in Gemüse gegart)
Paniertes Seelachs mit Sauce Remoulade
Gegrilltes Lachsfiletsteak

Hauptgerichte vom Lamm (AUS DEM HECKENGÄU)

Heckengäu Lammkeule, sehr schonend gebacken
Lammhäxle auf traditionelle Art geschmort
Zart geschmorte Lammfleischwürfel in aromatischer Sauce

Vegetarische Gerichte

Käsespätzle mit Zwiebelschmelze
Heckengäu-Linsen-Lasagne
Mediterrane Gemüselasagne
Blumenkohlmedaillons
Italienische Nudelpfanne mit Kirschtomaten
Vegane Hackbällchen in Paprikasoße
Tagliatelle verde mit Gorgonzolasoße

Beilagen

Hausgemachte Spätzle
Herzhaftes Kartoffelgratin
Semmel- oder Kartoffelknödel
Würzige Westernkartoffeln
Bandnudeln
Reis
Knackige Gemüseplatte
(Karotten, Erbsen, Speckbohnen, Broccoli und Blumenkohl)

Nachspeisen

Apfelstrudel mit Vanillesoße
Mousse au Chocolat
Mousse au Vanille
Tiramisu (hausgemacht)
Fruchtsalat
Schokolade- oder Vanillepudding

Auf Ihren Wunsch hin stellen wir Ihnen gerne weitere Nachspeisen wie Eisbuffets oder Käseplatten zusammen.