

Mentüvorschläge

Ein Menü gestalten wir immer in Abstimmung mit Ihnen **persönlich**. Die Vorschläge sind beliebig **variierbar**. Gerne richten wir Ihnen das Buffet Ihrer Wahl in **Ihren Räumlichkeiten** im Chafing Dish an. So gelingt jede Feier!

	Preis/Pers
Sauerbraten vom mageren Bullen-Bugfilet mit feiner Soße und Nudeln ^(E,G,M,S2)	12,90 €
Schweinefilet in Rahmsoße und Spätzle ^(E,G,M)	12,90 €
Zarter Rinderschmorbraten aus der Keule mit Soße, breiten Nudeln oder Spätzle ^(E,G,M,S2)	12,90 €
Gemischter Braten mit Spätzle und Soße Pute und Schwein ^(E,G,M)	9,90 €
Zigeunergulasch vom Schwein, dazu Reis ^(E,G,M,S2)	7,90 €
Feuriges Rindergulasch mit Semmelknödel ^(E,G,M,S2)	9,90 €
Lachs in Rieslingsoße, dazu badische Eiernudeln ^(E,F,K,G,M)	12,90 €
Vegetarische Tortellini/Ravioli in Tomate ^(E,G,M)	7,50 €
Fleischkäse mit Kartoffelsalat, Senf, Ketchup ^(E,G,M)	6,90 €
Gegrillte Schweinshaxen mit drei Salaten ^(E,G,M,S2,S3)	6,50 €

Warme Snacks

	Preis/Stk
Paniertes Schnitzel (ca. 150g) ^(E,G,M)	2,50 €
Frikadelle (ca. 125g) ^(E,G,M)	1,90 €
Hähnchenkeule	3,50 €
Partybrezel (für ca. 10 Personen) ^(E,F,S1,S2,S3,S4,G,M,Sch,W,Erd)	45,00 €



Klassisch

	Preis/Pers
Rollbraten v. Hals (gefüllt/ungefüllt) ^(E,G,M)	7,90 €
Schweinerücken (gefüllt/ungefüllt) ^(E,G,M)	7,90 €
Krustenbraten mit Schwarte	7,90 €
Schweinefilet (gefüllt nach Wunsch) ^(E,G,M)	7,90 €
Schäufele im Brotteig ^(E,G,M)	6,90 €
Schäufele, goldgelb geräuchert	6,90 €
Elsässer Würzfleisch (Schweinerücken) ^(E,G,M)	6,90 €
Putenrollbraten (gefüllt/ungefüllt) ^(E,G,M)	6,90 €
Gegrillte Haxen	4,90 €
Fleischkäse (auch Zwiebel, Pizza) ^(E,G,M)	3,90 €
Roastbeef am Stück gegart	13,90 €

Beilagen

Gemüseplatte (frisches Marktgemüse)	3,50 €
Gemüse- / Kartoffelgratin ^(E,G,M)	3,00 €
Feldsalat mit Speck und Kracherle ^(E,G,M)	4,50 €
Grüner gemischter Salat	3,90 €

Vorspeisen

Markklößchen Suppe ^(E,G,M)	3,50 €
Crèmesuppe der Saison ^(E,G,M,S2)	3,50 €
(Kürbis, Spargel, Champignon)	
Ungarische Gulaschsuppe ^(E,G,M)	5,90 €
Schwäbische Flädlesuppe ^(E,G,M,S2)	3,50 €

Desserts

Mousse au Chocolat, Vanille ^(E,G,M)	2,90 €
Obstsalat aus frischem Saisonobst	3,50 €
Panna Cotta mit Himbeermousse ^(E,G,M)	3,50 €

Metzgerei & Partyservice



Schaufler



Michaela
Schaufler



METZGEREI

Wir können Qualität - Frische - Regionalität. Mit unserer **eigenen Produktion** mitten in Offenburg stellen wir für Sie wohltuende Produkte in einmaliger **Metzger Frische** her. Damit bekommen Sie beste Fleisch- und Wurstwaren frisch, natürlich und mit **wenig E-Zusatzstoffen**.

In dem **Traditionsbetrieb** führt Michaela Schaufler seit über 10 Jahren die Geschäfte. **Persönlich** steht Sie Ihnen als Ansprechpartner bei allen Fragen zur Verfügung. Bei uns **sind Sie** immer Chef-Sache!



PARTYSERVICE

Feiern Sie die Feste wie sie kommen. Ihre Feier versorgen wir mit unserem **badischen Partyservice**.

- Im **persönlichen Gespräch** stellen wir gemeinsam mit Ihnen das Menü zusammen.
- Wir kochen ausschließlich mit **frischen Zutaten** vom Markt und eigenen **Soßenfonds**.
- Sie holen direkt bei uns ab oder **auf Wunsch liefern** wir alles pünktlich zu Ihrer Festivität.
- Termine im **Partyservice: täglich 8:00h - 20:00h**
Speziell für Geschäftskunden: Wir versorgen Ihren wichtigen Kundenbesuch, Stehempfang oder Ihren Workshop mit Business Buffets und Fingerfood.



Kalte Buffets - Fingerfood

(ab 15 Personen)

Das Buffet im Glas (E,F,S1,S2,S3,S4,G,M,Sch,W,Erd)

Im Gläschen: Möhren in Cocktail Dipp, Scampi auf asiatischem Nudelsalat, Filetmedaillons auf KusKus, Partyfrikadellen am Spieß mit Mozzarella auf buntem Linsensalat. Dazu Pumpernickel mit Tapernades, Melone in spanischem Serrano Schinken, Olive marinate Gefüllte Eier, Baguette Canapés nach Wunsch garniert, Gefüllte Minihörnchen oder Quiche p.P. 16,90 €

Buffet Variation (E,F,S1,S2,S3,S4,G,M,Sch,W,Erd)

Filet Bratlinge garniert mit Crème und Gurke, Putenstreifen Provencal: cross gebraten, feine Auswahl an Hart- und Weichkäse, köstliche Mischung von Braten und Schinken, Festtagsaufschnitt mit Liebe garniert, Mousse au Chocolat: cremig und kühl serviert, Obstsalat mit frischen Früchten vom Markt p.P. 12,00 €

Buffet Variation klassisch (E,F,S1,S2,S3,S4,G,M,Sch,W,Erd)

Schinkenplatte, Braten-, Käsesortiment, drei Salate nach Wahl, Filetmedaillons, Hähnchenschlegel und Blätterteighäppchen p.P. 10,00 €

Klassiker

Canapés (Fisch,Wurst,Schinken) (E,F,S1,S2,S3,S4,G,M,Sch,W,Erd) Stk 2,50 €

Quiche Lorraine (E,F,S1,S2,S3,S4,G) Stk 1,90 €

Halbe belegte Brötchen (E,F,S1,S2,S3,S4,G) Stk 2,50 €

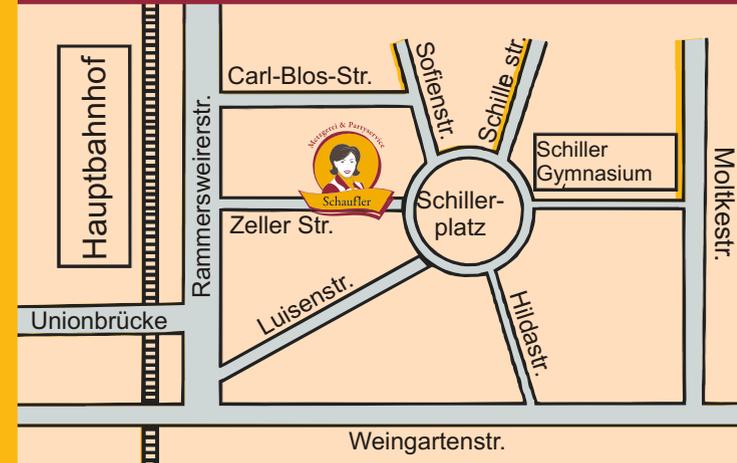


Kennzeichnung - Allergene

- E. Eier
- F. Fisch
- K. Krebstiere
- S1. Sellerie
- S2. Senf
- S3. Sesamsamen
- S4. Soja
- S5. Süßlupinen

- G. Glutenhaltige Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut)
- M. Milch (einschließlich Laktose)
- Sch. Schalenfrüchte (d.h. Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss)
- W. Weichtiere (Mollusken, Schnecken, Tintenfische, Muscheln und Austern)
- Erd. Erdnüsse

Anfahrt



Metzgerei & Partyservice

Schaufler GmbH Zeller Str. 25 77654 Offenburg
Tel: 0781/2508740 Fax: 0781/2508741

Stand: 01/2019

E-Mail: info@schwarzwaldmetzgerei.com
Internet: www.schwarzwaldmetzgerei.com

Geschirrverleih: Teller, Tassen, Besteck, Grills, Chafing Dishes, Thermobehälter