



*Frische, die schmeckt!*

*Karlstraße 4  
75378 Bad Liebenzell*

*Telefon: 07052-1395  
Fax: 07052-5914*

*info@metzgereiholzinger.de  
www.metzgereiholzinger.de*

# *Holzingers* *Partyservice*

*Vielen Dank für Ihr Interesse an unserem Partyservice.  
Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Durchlesen, und viel Freude beim  
Zusammenstellen Ihrer persönlichen Menüwahl.*

*Um Ihren Wünschen und Vorstellungen entsprechen zu können, sind  
wir Ihnen in einem individuellen Beratungs-  
gespräch gerne behilflich.*

*Änderungen berücksichtigen wir bis 4 Tage vor Ihrem  
Bewirtungstermin kostenfrei.*

# Stehempfänge

## **Warm**

*Torteledds mit Shrimps und Dill*

*Torteledds mit Blattspinat*

*Torteledds mit Gemüse*

*Mini Quiche Loreine*

*Blätterteig Minis*

*Mini Pizzas*

## **Kalt**

*Belegte Brötchenhälften mit Wurst und Käse*

*Belegte Brötchenhälften mit Schinken, Braten und Fisch*

*Kanapees divers belegt*

*Kanapees mit Fisch*

*Mini-Laugenbrezeln, Mini-Käsestangen, Mini-Sesamstangen, Mini-Croissants  
belegt*

*Kräcker mit diversen Cremes*

*Hackfleischbällchen*

*Sticks diverser Art*

*(Tomate-Mozzarella,*

*Rauchfleisch-Melone,*

*Oliven-Salami,*

*Käse-Früchte,*

*Antipasti)*

## **Süß**

*Mini-Fruclttörtchen*

*Mini Windbeutel*

*Mini-Schnecken*

*Mini-Apfelstreußelkuchen*

*Mini-Berliner*



**Preise pro Stück zwischen 0,40 € und 2,10 € zzgl. der gesetzlich geltenden MwSt.**

# Vorspeisen

*Parmaschinken mit Melonenspalten*

*Geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich*

*Schinkenröllchen mit Spargel*

*Garnierte Schweinemedallions*

*Räucherlachs mit Sahnemeerrettich*

*Gefüllte Hähnchenbrustfilets*

*Diverse Fischpasteten*

*Shrimpscocktail*

*Antipastispezialitäten*

*Gefüllte Pörladenbrüstchen*

*Schinkenspezialitäten roh und gekocht*

*Aufschnittplatten*

*Käsespezialitäten*

*Schwarzwälder Vesperbrett*

*Vitello Tonnato*

*Gehobelte luftgetrocknete Salami mit Parmesan*

*Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum*

*Zucciniparpaccio mit getrockneten Tomaten und gerösteten Pinienkernen*

*Entenbrüstchen auf Orangencarpaccio*

*Gemüserohkostplatte mit Dip*

*Garnierte Bratenspezialitäten*

*Lachsfrischkäse mit frischem Dill*

*Schafskäse auf dem Olivenbeet*

*Marinierte Shrimps im Ananasrand*



**Preis pro Person zwischen 3,50 € und 10,00 € zzgl. der gesetzlich. geltenden MwSt**

# **Fleischgerichte**

*Schweinefilet im Blätterteig*

*Schwäbischer Sauerbraten*

*Diverser Fleischkäse*

*(Fein, grob, Zwiebelfleischkäse, Pizzafleischkäse, Putenfleischkäse)*

*Gemischter Braten*

*Roastbeef „klassisch“*

*Krustenbraten*

*Schichtenbraten*

*Putengeschnetzeltes mit Früchte Curry*

*Kalbsrücken natur*

*Mini Fleischküchle, panierte Mini-Schnitzel*

*Gefüllter Schweinebraten in vielen Variationen*

*Gefüllte hausgemachte Kalbsbrust*

*Zartes Siedfleisch aus der Tafelspitz mit Meerrettichsoße*

*Feine Kalbshaxe gegrillt*

*Schäufele*

*Kasseler in Blätterteig*

*Kasselerrücken oder Kasselerhals*

*Schinken im Brotteig*

*Putengeschnetzeltes mit frischen Champignons*

*Hausgemachte Lasagne*

*Putenrollbraten gefüllt oder natur*

*Schweinelende im Broccolimantel*

*Putenfilet im Broccolimantel*

*Gegrillte Hochrippe*

*Grillbauch*

# Fleischgerichte

*Spanferkel*

*Putenschnitzel im Knuspermantel*

*Gegrillte Hähnchenkeulen*

*Gefüllte Hähnchenbrustfilets*

*Schweinefilets natur*

*Rinderbraten*

*Rahmsoße hell oder dunkel*

*Mit Pfifferlingen oder Champignons*

*Bratenjus*



*Preise pro Person zwischen 3,50 € und 6,00 € zzgl. der gesetzlich geltenden MwSt.*

# Vegetarische Gerichte

*Käsespätzle mit Röstzwiebel*

*Überbackene Gemüsemautaschen auf Blattspinat und frischen Tomaten*

*Gnocchi Grande mit Frischkäsefüllung in feinem ButtersöÙle*

*Gemüselasagne*

*Hausgemachter Gemüsestrudel*

*Broccoli Kartoffelauflauf*



*Preise pro Person zwischen 4,00 € und 8,00 € zzgl. der gesetzlich geltenden MwSt.*

# Suppen

*Maultaschensuppe*

*Hochzeitssuppe*

*Flädlesuppe*

*Markklößchensuppe*

*Grießklößchensuppe*

*Broccoli-Rahmsuppe*

*Gulaschsuppe*



*Suppen als Beilage pro Person 3,00 € zzgl. der gesetzlich geltenden MwSt.*

# Warme Beilagen

*Kartoffelgratin*

*Kartoffel-Gemüse-Gratin*

*Spätzle*

*Hausgemachte Semmelknödel*

*Kartoffelknödel*

*Schupfnudeln*

*Mandelreis, Reis, Wild-Naturreis*

*Überbackenes Gemüse*

*Diverses Buttergemüse*

*Diverse Nudelvariationen*



*Beilagen pro Person zwischen 2,50 € und 3,00 € zzgl. gesetzlich geltender MwSt.*



# Salate

## Feinkostsalate und Rohkostsalate

*Schinken-Eier-Salat*

*Geflügelsalat mit Früchten*

*Schwedischer Rohkostsalat*

*Karotten-/ Gurken-/ Tomatensalat*

*Eiersalat*

*Blattsalate aller Art mit diversen Dressings*

*Griechischer Salat mit Schafskäse*

*Heringssalat*

*Walddorfsalat*

*Räubersalat*

*Shrimpscocktail*

*Hausgemachter Kartoffelsalat*

*Fleischsalat*

*Meeresfrüchtesalat*

*Diverse Wurstsalate*

*Käsesalat*

*Krautsalat mit Speck & Kümmel*

*Lauchsalat*

*Nudelsalat*

*Tortellini-Salat*

*Rindfleischsalat*

*Bohnen-Pfifferling-Salat*

*Karotten-Apfelsalat*

*Tomaten-Mozzarella-Salat*

**Preis pro Person zwischen 2,50 € und 4,00 € zzgl. der gesetzlich geltenden MwSt.**

# Desserts

*Mousse in verschiedenen Variationen*

*Rote Grütze mit Vanillesoße & Schlagsahne*

*Tiramisu*

*Joghurtcreme mit Pfirsichmark*

*Apfelstrudel mit Vanillesoße*

*Ananas-Joghurt-Dessert*

*Schoko-Rum-Pudding*

*Zitronen-Quark-Creme*

*Himbeertiramisu*

*Nektarinendessert „Roma“*

*Beschwipste Birnen*

*Schwarzwälder Kirschcreme*

*Frischer Obstsalat*

*Frische Erdbeeren mit Mascarponecreme*

*Orangen-Kiwi-Carpaccio*

*Früchteplatte mit Marzipansahne*

*Sahnepudding mit Waldbeerenmus*

*Zimtzwetschgen mit Vanilleeis*

*Apfelküchle mit Vanillesoße*

*Übergossene Himbeeren*

*Diverse Cremetörtchen*

# Menüauswahl

*Schichtenbraten*

*Kartoffelsalat, Krautsalat, Nudelsalat*

*Ofenfrische Partybrötchen*

**8,80 €**

*Gefüllte hausgemachte Kalbsbrust*

*Bratenjus*

*Kartoffelsalat, Schwedensalat, Gurkensalat*

*Baguette*

**9,80 €**

*Kasseler in Blätterteig oder Brotteig*

*Kartoffelsalat, Bohnensalat, Karottensalat*

**8,80 €**

*Putengeschnetzeltes mit Früchten*

*Mandelreis, diverse Blattsalate, 2 Dressings*

**9,80 €**

*Gefüllter Schweinerücken*

*Rahmsoße*

*Spätzle, Überbackenes Gemüse*

**9,80 €**

*Schweinefilet im Broccolimantel*

*Rahmsoße*

*Kartoffelgratin*

*Tomatensalat, Gurkensalat oder Buttergemüse*

**11,90 €**

*Krustenschinken*

*Kartoffelsalat, Farmersalat, Bohnensalat*

*Bauernbrot*

**7,90 €**

**alle Preise zuzüglich gesetzlich geltender MwSt.**

# **Rustikales Gabel Büffet**

*Hausmacher Vesperbrett*

*Gemischte Aufschnittplatte*

*Rauchfleischbrett*

*Griebenschmalztöpfle*

*Käsebrett*

*Hausmacher Kartoffelsalat, Wurstsalat, Deftiger Krautsalat*

**9,60 €**

# **Standard Gabel Büffet**

*Gemischte Rohschinkenplatte mit Melone*

*Kochschinkenplatte mit Spargel*

*Griechischer Salat mit Schafskäse, Nudelsalat, Schinken-Eier-Salat*

*Käsespezialitäten*

*Partybrötchen, Baguette, Butterteller*

**10,80 €**

# **Italienisches Gabel Büffet**

*Antipastispezialitäten*

*Parmaschinken mit Melone*

*Gehobelte luftgetrocknete Salami mit Parmesan*

*Vitello Tonnato*

*Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum*

*Ciabatta, Fladenbrot, Butterteller*

**14,20 €**

**alle Preise zuzüglich gesetzlich geltenden MwSt**

# Kalt-Warmes Konfirmationssessen

*Gemischter Braten*

*Gefüllter Schweinerücken, Putenrollbraten, Kasseler mit Rahmsoße*

*Warme Beilagen*

*Kartoffelgratin, Spätzle*

*Überbackenes Gemüse*

**9,80 €**

*(zzgl. gesetzl. geltender MwSt.)*

## Standardbüffet

**Suppe**

*Hochzeitssuppe mit Maultäschle, Grießklößle, Markklößle*

**Salatbüffet**

*Salatbüffet aus Rohkostsalaten /Gurken-, Tomaten-, Karotten-, diverse Blattsalate)*

**Hauptgang**

*Gemischter Braten (Schweinerücken und gefüllter Putenrollbraten) mit Rahmsoße*

*Kartoffelgratin und Spätzle*

**Dessertbüffet**

*Mouss au Chocolate, Rote Grütze, Vanillesoße*

**15,30 €**

*(zzgl. gesetzlich geltender MwSt.)*

## Besonderes Konfirmationsmenü

**Vorspeisenbüffet**

*Geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich*

*Parmaschinken mit Melonenspalten*

*Antipastispezialitäten*

*Tomate-Mozzarella*

*Griechischer Salat mit Schafskäse*

*Farmersalat*

**Hauptgang**

*Schweinefilet im Broccolimantel*

*Kartoffelgratin*

*Spätzle*

**Dessertbüffet**

*Tiramisu, Frischer Obstsalat, Stracciatellamousse*

**18,90 €**

*(zzgl. gesetzlich geltender MwSt.)*

# **Kalt-Warmes Hochzeitsbuffet**

*Fischspezialitäten vom Räucherlachs und geräuchertes Forellenfilets*

*Sahnemeerrettich*

*Schinkenröllchen mit Spargel*

*Rohschinken mit Melonenspalten*

*Gehobelte luftgetrocknete Salami mit Parmesan*

*Antipastispezialitäten*

*Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum*

*Buntes Salatbuffet aus Rohkostsalaten und Feinkostsalaten*

*Dazu 2 Dressings*

*Partybrötchen, Baguette, Bauernbrot*

*Schweinefilet im Broccolimantel*

*Putenrollbraten*

*Gegrilltes Kasseler*

*Dazu eine helle und dunkle Soße*

*Spätzle*

*Kartoffelgratin*

*Gemüsevariationen*

*Frischer Obstsalat*

*Moussevariationen*

*Tiramisu*

*Rote Grütze mit Vanillesoße*

*Käsespezialitäten*

**24,80 €**

*(zzgl. der gesetzlich geltenden MwSt.)*