

## Buffetkarte

Zuhause ist es doch am gemütlichsten. Sie haben Zeit für Ihre Gäste, wir kümmern uns um Ihr Buffet.

Unsere Vorschläge sollen nur ein Gedankenanstoß für Sie sein. Auf der letzten Seite können Sie sich gerne ein Menü oder Buffet individuell zusammenstellen – Wir werden Ihnen dann umgehend ein unverbindliches Angebot unterbreiten.

Gerne stehen wir Ihnen auch zu einem persönlichen Beratungsgespräch nach Terminvereinbarung in unserem Geschäft zur Verfügung. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Ihr Partyservice-Team  
der Metzgerei Kunzmann



## Kulinarische Gaumenfreuden für Ihr Fest

### Übersicht:

<b>Fingerfood</b>	<b>3</b>
<b>Halbe Belegte Brötchen oder Canape`s</b>	<b>3</b>
<b>Suppen</b>	<b>3</b>
<b>Kalte Platten ab 6 Pers.</b>	<b>4</b>
<b>Vegetarische Speisen ab 6 Pers.</b>	<b>4</b>
<b>Fischspezialitäten ab 7 Pers.</b>	<b>4</b>
<b>Spezialitäten vom Grill und aus der Pfanne (ab 6 Personen)</b>	<b>5</b>
<b>Im Blätterteig ( ab 5 Personen/Preise nach Gewicht)</b>	<b>5</b>
<b>Hauptgerichte (ab 10 Personen)</b>	<b>5</b>
<b>Desserts</b>	<b>6</b>
<b>Kalte Buffets (ab 10 Personen)</b>	<b>7</b>
<b>Spezialitäten-Buffer (ab 20 Personen)</b>	<b>7</b>
<b>Kalt-Warme Buffets (ab 15 Personen)</b>	<b>7</b>
<b>Brunch-Buffer (ab 30 Personen)</b>	<b>8</b>
<b>Buffer Weingarten (ab 30 Personen)</b>	<b>8</b>
<b>Buffer à la Kunzmann (ab 30 Personen)</b>	<b>9</b>
<b>Buffer Franca (ab 30 Personen)</b>	<b>9</b>
<b>Grillbuffer-Barbecue (ab 30 Personen)</b>	<b>10</b>
<b>Buffer „Jäger“ (saisonal ab 30 Personen)</b>	<b>10</b>
<b>Rustikale Spezialitäten</b>	<b>11</b>
<b>Geschirrverleih</b>	<b>11</b>
<b>Personal</b>	<b>12</b>

### Fingerfood

Hackbällchen	Stk. € 0,75
Putenspieße	Stk. € 0,85
Filetspieße vom Schwein	Stk. € 1,20
Garnelen im Blätterteig	Stk. € 1,20
Fischpastetchen	Stk. € 0,95
Mozzarella – Stick	Stk. € 0,75
Minipizza	Stk. € 1,20
Miniquiche	Stk. € 0,80
Gemüsespieße	Stk. € 0,85
Käsespieße	Stk. € 0,85

Dazu reichen wir 3 verschiedene Dippes

### Halbe Belegte Brötchen oder Canape`s

#### **Halbes Belegtes Brötchen**

mit beliebigen Belag (Wurst und Käse) dekorativ auf Platte	Stk. € 1,50
Halbes Belegtes Brötchen mit Lachs dekorativ auf Platte	Stk. € 2,50

#### **Canape`s belegt mit**

Lachs, geräuchertem Forellenfilet, Krabbencocktail,	Stk. € 2,50
Schweinemedaille	Stk. € 2,20
Kasseler, Kalter Braten, Roastbeef, Schinken roh, Schinken gekocht, Salami, Pasteten, Schnittwurst	Stk. € 1,80

### Suppen

Rindfleischsuppe	Port. € 3,50
Hühnerbrühe mit Nudleinlage	Port. € 3,50
Flädlesuppe	Port. € 3,50
Markklößchensuppe mit Eicherstich	Port. € 3,50
Fleischklößchensuppe	Port. € 3,80
Maultaschensuppe (Minimaultaschen)	Port. € 4,50
Minestrone	Port. € 3,50
Gulaschsuppe	Port. € 4,50

### **Kalte Platten ab 6 Pers.**

Kalte Fleischplatte mit kleinen Schnitzeln, Schlegel, gefülltem Schweinefilet und Hackbällchen	Pers. € 6,50
Antipastiplatte mit Oliven, gegrillte Auberginen und Zucchini, gegrillte Champignons, Vitello Tonnato, gefüllte Pepadev, Parmaschinken m. Melone, Tomaten mit Mozzarella und Basilikum	Pers. € 6,--
Fischplatte mit Lachs und Forellenfilet und Sahnemeerrettich	Pers. € 5,80
Fischplatte gemischt mit Lachs, Forellenfilet, Heilbutt, Makrelenfilet und Garnelen	Pers. € 6,80
Geflügelplatte mit Putenspieße, gefülltem Hähnchen-Brüstchen, gegrillte Entenbrust, Putenbrust	Pers. € 5,--
Roastbeefplatte mit Knoblauchsoße	Pers. € 5,--
Platte mit Schinkenvariationen (roh) und Melone	Pers. € 4,80
Platte mit rohem und gekochtem Schinken	Pers. € 4,50
Schinken-Braten-Platte	Pers. € 4,20
Käsebrett mit Obst	Pers. € 4,20
Gemischte Aufschnittplatte	Pers. € 4,--
Hausmacher Brett	Pers. € 3,80

### **Vegetarische Speisen ab 6 Pers.**

Waldpilzrisotto	Port. € 5,50
Gemüselasagne	Port. € 5,-
Gemüsemaultaschen in der Brühe	Port. € 5,-
Penne mit Tomaten-Gemüsesoße	Port. € 5,-
Bandnudeln mit grünem Spargel	Port. € 5,-
Gemüsetaler (Mindestabnahme 10 Stück)	Stk. € 2,-

### **Fischspezialitäten ab 7 Pers.**

Lachsspaghetti mit	Pers. € 6,-
Lachslasagne mit Blattspinat	Pers. € 5,80
Lachsfilet in Dillrahmsoße mit Risotto	Pers. € 16,--
Lachsfilet mit Zitronenpfeffer gebraten auf Rahmsauerkraut und Salzkartoffeln	Pers. € 15,--
Variation von Lachs – und Zanderklößchen in Weißweinssoße mit Safranreis	Pers. € 17,--

### **Spezialitäten vom Grill und aus der Pfanne (ab 6 Personen)**

Kalbsbrust gefüllt nach Art des Hauses mit Soße		Pers. € 7,50
Gemischte Grillplatte mit Schnitzel, Hähnchenschlegel, Frikadellen und Schäripple oder Schweinebauch und Bratensoße		Pers. € 6,-
Krustenschinken, Backschinken		Pers. € 5,-
Haxen gegrillt		Stk. € 4,80
Putenfrikadellen		Stk. € 2,50
Schweinefrikadellen		Stk. € 2,00
Hähnchenkeulen		Stk. € 2,20
Fleischkäse gebacken ab 1 kg		pro Kg € 12,-
Pizzakäse gebacken ab 1 kg		pro Kg € 12,50
Zwiebelfleischkäse gebacken ab 1 kg		pro Kg € 12,50
Putenfleischkäse gebacken ab 1 kg		pro Kg € 12,50
Hausmacher Brät gebacken ab 1 kg		pro Kg € 12,50
Putenschnitzel paniert je nach Größe	zwischen	€ 3,- - € 3,80
Schnitzel vom Schwein paniert je nach Größe	zwischen	€ 2,50 - € 3,50

### **Im Blätterteig ( ab 5 Personen/Preise nach Gewicht)**

Kasseler Rücken mit Kräuterfarce umhüllt  
 Schweinefilet überzogen mit Petersilienbrät  
 Kalbsfilet überzogen mit Kräuterbrät und Pistazien  
 Filet Wellington

### **Hauptgerichte (ab 10 Personen)**

Krustenbraten mit Bratkartoffeln und Krautsalat	Pers. € 12,-
Schweinenacken gerollt mit Kartoffelgratin und Soße	Pers. € 10,-
Tafelspitz oder Rinderbrust mit Meerrettich und rote Beete	Pers. € 10,--
Rinderfiletspitzen Stroganoff mit Spätzle und Salat	Pers. € 15,--
Schweinefilet in Rahmsoße mit Pfifferlingen, Spätzle und Gemüse	Pers. € 14,--
Sauerbraten mit Knödel und Salat	Pers. € 12,50
Putenrollbraten gefüllt mit Gemüse, Reis und Salat	Pers. € 13,--
Rinderbraten mit Spätzle und Salat	Pers. € 12,--
Gebratene Entenbrust mit Kartoffelgratin und Rosenkohl	Pers. € 14,--

## Desserts

Rote Grütze mit Vanillesoße	Pers. € 2,50
Erdbeerquark	Pers. € 2,80
Orangencreme	Pers. € 2,80
Frischer Obstsalat	Pers. € 2,80
Mousse Schoko, Vanille oder Erdbeere	Pers. € 2,80
Tiramisu	Pers. € 2,80
Süße Lasagne mit Pfirsichen	Pers. € 2,80
Panna Cotta	Pers. € 2,80
Bayrisch Creme	Pers. € 2,80

### **Kalte Buffets (ab 10 Personen)**

#### **Winzer-Vesper:**

Griebenschmalz mit Brot  
Bibles Käse mit frischem Schnittlauch  
Hausmacher Spezialitäten mit Cornichons  
Käsebrett mit Trauben

**Preis pro Pers. € 7,--**

### **Spezialitäten-Buffer (ab 20 Personen)**

Fischplatte mit Lachs- /Forellenfilet mit Sahnemeerrettich  
Roastbeef mit Knoblauchsoße  
Geflügelplatte mit Currysoße  
Kalte Fleischplatte mit:  
Kleine Schnitzel vom Schweinefilet, Schlegel, Hackbällchen  
Geflügelsalat, Walldorfsalat, Kartoffelsalat, Rohkostsalat  
Käsebrett mit Obst  
Partyweck und Brot

**Preis pro Pers. € 17,50**

### **Kalt-Warme Buffets (ab 15 Personen)**

#### **Bayerischer Abend ( ab 15 Personen )**

Griebenschmalz mit Bauernbrot,  
Miniweißwürste mit Brezeln und süßem Senf,  
Krustenbraten mit Knödeln und Bratensoße,  
Haxen mit Kraut  
Fleischkäse, Kartoffelsalat und Krautsalat,  
Obazda

**Preis pro Pers. € 15,-**

### **Brunch–Buffet (ab 30 Personen)**

#### **Kalt:**

Müsli mit Milch, Cornflakes,  
Naturjoghurt, Erdbeerquark,  
Fruchtsalat aus frischen Früchten

Fischplatte mit Variationen vom Räucherfisch  
dazu Sahnemeerrettich

Schinken-Braten-Platte, sauer garniert  
Käsebrett mit Trauben

Gemischte Brötchen, Brot und Croisson  
Marmelade, Butter, Nutella

#### **Warm:**

Kleine Rostbratwürste mit Senf  
Rührei mit Speck

Kalbsrahmbraten mit Spätzle  
Gemüselasagne

Tomatenplatte mit Petersilie und Zwiebeln,  
Karottensalat, Krautsalat.

**Preis pro Pers. € 21,-**

### **Buffet Weingarten (ab 30 Personen)**

Gemischte Fischplatte mit Sahnemeerrettich  
Garnelen in Knoblauchöl  
Lachslasagne mit Blattspinat  
Truthahnbällchen in Pistazien gewendet  
Hähnchenbrustgeschnetzeltes süß-sauer mit Basmatireis  
Hirschkalbskeule mit Knödel, Wildsoße und Preiselbeerbirne  
Schweinemedailon in Rahmsoße, Spätzle, Gemüseplatte, Salate der Saison  
Mousse au Chocolat, Mousse au Vanille, Obstsalat  
Partybrötchen und Baguette

**Preis pro Pers. € 24,80**



### **Buffet à la Kunzmann (ab 30 Personen)**

Kräuterquark mit verschiedenen Baguette  
Räucherlachs, Heilbutt, geräuchertes Forellenfilet und dazu Sahnemeerrettich,  
Schinkenvariationen mit Melone  
Kalte Geflügelplatte mit Dipp  
Zwiebelrostbraten mit kleinen Rumpsteaks  
Perlhuhnbrust mit Sherry-Rahmsoße  
Spätzle, Kartoffelgratin, Gemüseplatte,  
gemischter Blattsalat, Dressing, Rohkostsalat, Gurkensalat  
süße Lasagne, Rote Grütze mit Vanillesoße  
Käseauswahl  
Partybrötchen

**Preis pro Pers. € 25,50**

### **Buffet Franca (ab 30 Personen)**

Parmaschinken mit Melone  
Meeresfrüchtesalat mit Knoblauch und Zitrone  
Antipasti mit: gegrillte Auberginen und Zucchini  
Eingelegte Champignons, Oliven in Kräuteröl,  
Vitello Tonnato,  
Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum  
Lammkeule mit Honig-Balsamico Soße  
Piccata von der Hähnchenbrust, Chiantisoße  
Rosmarinkartoffeln  
Gemüsespaghetti  
Ruccolasalat mit frischem Parmesan  
Avocadosalat,  
Italia-Salat mit Joghurtdressing  
Tiramisu, Panna Cotta mit Früchten  
Chiabattabrote und Baguette

**Preis pro Pers. € 26,50**

### **Grillbuffet–Barbecue (ab 30 Personen)**

#### **Antipasti:**

Oliven in Kräuteröl, Gegrillte Auberginen und Zucchini, Parmaschinken mit Melone, dünne Roastbeefscheiben, Vitello Tonnato, gefüllte Pepadev mit Frischkäse, gefüllte Champignon, Krabbencocktail  
Frisch vom Grill – teils dekorativ auf Platte – teils vakuum  
Rindersteaks, Putensteaks, Lendenspieße, Griechische Spieße  
Lammlachse, Cevapcici, Magic- Steaks, gemischte Würstchen  
Garnelenspieße, Lachsfilet  
Gemüsespieße, Maiskolben, Folienkartoffeln mit Quark,  
Fetabriefchen, Diverse Grillsoßen  
Partybrötchen und Baguette

#### **Salate:**

Bauernsalat mit Feta, Rohkostsalat, Nudelsalat  
Kartoffelsalat, Bulgursalat mit Minze, Gemischter Blattsalat, 2 Dessings

#### **Dessert:**

süße Lasagne, Mousse Schoko, Mousse Vanille, Obstsalat

**Preis Pro Pers. inkl. Anlieferung € 26,50**

### **Buffet „Jäger“ (saisonal ab 30 Personen)**

Champignon-Rahmsuppe  
Pastetenplatte mit verschiedenen Wildpasteten  
Waldpilzrisotto  
Wildschweinkeule in Rotweinsauce  
Hirschfilet mit Preiselbeersauce  
Semmelknödel, Kartoffelbrei und Rotkohl  
Feldsalat mit Croutons und Speck, Pilzsalat,  
Karottensalat, Krautsalat  
Mousse Waldbeere, Jagdbecher mit Sauerkirschen oder Himbeeren  
Käsebrett mit Obst  
Brotkorb mit verschiedener Brotauswahl

**Preis pro Pers. € 28,50**

## Rustikale Spezialitäten

### ab 25 Personen:

Spanferkelkeule mit Knochen ( ab 10 Pers.)	Pers. € 9,-	
Spanferkel ausgelöst	Pers. € 8,-	
Spanferkel im Grillwagen	Pers. € 7,-	
Spanferkel mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse	Pers. € 13,50	
Lamm gegrillt auf dem Brett	Pers. € 12,50	
Miete Grillwagen inkl. Reinigung	€ 85,--	
Für die Zerlegung und Ausgabe des Spanferkels berechnen wir pro Servicekraft und Stunde		€ 30,--

### ab 70 Personen:

Rinderkeule auf dem Drehspieß	Pers. € 10,-
-------------------------------	--------------

### ab 100 Personen:

1 ganzes Kalb im Grillwagen	Pers. € 12,--
Miete Grillwagen inkl. Reinigung	€ 85,--

Für die Zerlegung und Ausgabe des Kalbes benötigen wir 2 Servicekräfte, die wir mit je € 30,-- pro Stunde berechnen werden

## Geschirrverleih

Teller groß	Stk. € 0,45
Teller klein	Stk. € 0,45
Suppentasse	Stk. € 0,50
Suppenteller	Stk. € 0,50
Messer	Stk. € 0,30
Gabel	Stk. € 0,30
Eßlöffel	Stk. € 0,30
Kaffeelöffel	Stk. € 0,30
Kaffeetassen mit Unterteller	Stk. € 0,50
Kuchengabel	Stk. € 0,30

Grill mit Rost oder Pfanne	Stk. € 30,--
Gußpfanne	Stk. € 30,--
Drehspieß	Stk. € 30,--
Grillwagen	Stk. € 75,--
Durchlaufkühler	Stk. € 30,--
Kaffeemaschine	Stk. € 25,--
Kaffeautomat	Stk. € 60,--
Biertischgarnituren	Stk. € 10,--
Grilltisch	Stk. € 10,--

### Personal

Für unser Personal berechnen wir pro Stunde

Grillmeister, Fachkraft zum Anrichten von Fleisch	€ 30,--
Servicekraft	€ 25,--
Auf- und Abbaukräfte	€ 20,--

An- und Heimfahrt unseres Personals wird als Arbeitszeit gerechnet

Für Lieferungen unter 50 Personen berechnen wir eine auf die Entfernung ausgerichtete Fahrpauschale.



Name: .....

Telefon:.....

Strasse:.....

Plz+Ort:.....

Partyservice am: ..... für .....Personen

Lieferadresse.....

Wir bestellen folgende Speisen:

Vorspeise: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Hauptgang: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Beilagen: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Salate: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Dessert: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Partyweck: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Datum, Unterschrift \_\_\_\_\_

Kunzmann Metzgerei- und Partyservice GmbH  
Rathausplatz 3, 76356 Weingarten. Tel. 07244/94690 Fax 07244/946929  
E-Mail: [info@metzgerei-kunzmann.com](mailto:info@metzgerei-kunzmann.com)  
[www.metzgerei-kunzmann.com](http://www.metzgerei-kunzmann.com)



Kunzmann Metzgerei und Partyservice GmbH, Rathausplatz 3, 76356 Weingarten  
Tel. 07244/94690, Fax.07244/946929 Mail. [info@metzgerei-kunzmann.com](mailto:info@metzgerei-kunzmann.com)  
Web. [www.metzgerei-kunzmann.com](http://www.metzgerei-kunzmann.com)  
U-St-Nr. 34474/ 81360 Volksbank Stutensee-Weingarten  
IBAN: De03 6606 1724 0031 3464 01 BIC. GENODE61WGA  
Sparkasse Karlsruhe BLZ 66050101 Kto-Nr. 108074717  
IBAN: DE83 6605 0101 0108 0747 17  
SWIFT - BIC: KARSDE66/81360

Sitz der Gesellschaft: Weingarten  
Handwerkskammer Karlsruhe, Friedrichsplatz 4, 76133 Karlsruhe – Gewerbeaufsichtsamt: Landratsamt Karlsruhe,  
Beiertheimer Allee 2, 76137 Karlsruhe  
Handelsregister-Nr. HRB 703787 Registergericht Mannheim  
Geschäftsführer: Beate Kunzmann, Reiner Kunzmann