

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 individuell Menü oder Buffet zusammenstellen – Wir werden Ihnen dann 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:

Fingerfood, Glasfood	3
Halbe Belegte Brötchen oder Canape`s	3
Suppen	3
Kalte Platten ab 6 Pers.	4
Vegetarische Speisen ab 6 Pers.	4
Fischspezialitäten ab 7 Pers.	4
Spezialitäten vom Grill und aus der Pfanne (ab 6 Personen)	5
Im Blätterteig (ab 5 Personen/Preise nach Gewicht)	5
Hauptgerichte (ab 10 Personen)	5
Desserts	6
Kalte Buffets (ab 10 Personen)	7
Spezialitäten-Buffer (ab 20 Personen)	7
Kalt-Warme Buffets - Bayerisch (ab 15 Personen)	7
Buffer Weingarten (ab 30 Personen)	8
Buffer à la Kunzmann (ab 35 Personen)	8
Buffer Toscana (ab 35 Personen)	9
Grillbuffer–Barbecue (ab 30 Personen)	9
Rustikale Spezialitäten	10
Geschirrverleih	11
Personal	12

Fingerfood

Hackbällchen	Stk. € 0,90
Putenspieße	Stk. € 0,90
Filetspieße vom Schwein	Stk. € 1,50
Garnelen im Blätterteig	Stk. € 1,50
Fischpastetchen	Stk. € 0,95
Mozzarella – Stick	Stk. € 0,90
Minipizza	Stk. € 1,20
Miniquiche	Stk. € 0,90
Gemüsespieße	Stk. € 1,00
Käsespieße	Stk. € 1,00
Dazu reichen wir 3 verschiedene Dipps	

Glas Food

Kartoffelsalat mit Schnitzelstreifen	Stk. € 2,80
Krautsalat mit Hackbällchen	Stk. € 2,50
Antipasti im Glas	Stk. € 3,00

Halbe Belegte Brötchen oder Canape`s

Halbes Belegtes Brötchen

mit beliebigen Belag (Wurst und Käse) dekorativ auf Platte	Stk. € 1,60
Halbes Belegtes Brötchen mit Lachs dekorativ auf Platte	Stk. € 2,80

Canape`s belegt mit

Lachs, geräuchertem Forellenfilet, Krabbencocktail,	Stk. € 2,80
Schweinemedaille	Stk. € 2,20
Kasseler, Kalter Braten, Roastbeef, Schinken roh,	
Schinken gekocht, Salami, Pasteten, Schnittwurst	Stk. € 2,00

Suppen

Rindfleischsuppe	Port. € 4,00
Hühnerbrühe mit Nudleinlage	Port. € 4,00
Flädlesuppe	Port. € 4,00
Brokkolicreme-Suppe	Port. € 4,50
Markklößchen Suppe mit Eicherstich	Port. € 4,50
Minestrone	Port. € 4,50
Maultaschensuppe (Minimaultaschen)	Port. € 4,80
Gulaschsuppe	Port. € 4,80

Kalte Platten ab 6 Pers.

Kalte Fleischplatte mit kleinen Schnitzeln, Schlegel, gefülltem Schweinefilet und Hackbällchen	Pers. € 7,00
Antipasti Platte mit Oliven, gegrillte Auberginen und Zucchini, gegrillte Champignons, Vitello Tonnato, gefüllte Pepadev, Parmaschinken m. Melone, Tomaten mit Mozzarella und Basilikum	Pers. € 6,50
Fischplatte mit Lachs und Forellenfilet und Sahnemeerrettich	Pers. € 6,00
Fischplatte gemischt mit Lachs, Forellenfilet, Heilbutt, Makrelenfilet und Garnelen	Pers. € 7,00
Geflügelplatte mit Putenspieße, gefülltem Hähnchen-Brüstchen, gegrillte Entenbrust, Putenbrust	Pers. € 5,50
Roastbeef Platte mit Knoblauchsoße	Pers. € 6,00
Platte mit Schinkenvariationen (roh) und Melone	Pers. € 5,00
Platte mit rohem und gekochtem Schinken	Pers. € 4,80
Schinken-Braten-Platte	Pers. € 4,80
Käsebrett mit Obst	Pers. € 4,50
Gemischte Aufschnitt Platte	Pers. € 4,50
Hausmacher Brett	Pers. € 4,20

Vegetarische Speisen ab 6 Pers.

Waldpilzrisotto	Port. € 6,50
Gemüselasagne	Port. € 6,00
Gemüsemaultaschen in der Brühe	Port. € 7,00
Penne mit Tomaten-Gemüsesoße	Port. € 6,00
Bandnudeln mit grünem Spargel	Port. € 6,00
Gemüsetaler (Mindestabnahme 10 Stück)	Stk. € 2,50

Fischspezialitäten ab 7 Pers.

Lachsspaghetti	Pers. € 6,50
Lachslasagne mit Blattspinat	Pers. € 7,00
Lachsfilet in Dillrahmsoße mit Risotto	Pers. € 16,--
Lachsfilet auf mediterranem Gemüse	Pers. € 15,--
Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Salzkartoffeln	Pers. € 17,50

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

Kalbsbrust gefüllt nach Art des Hauses mit Soße	Pers. € 8,50
Gemischte Grillplatte mit Schnitzel, Hähnchenschlegel, Frikadellen und Schälrippe oder Schweinebauch und Bratensoße	Pers. € 7,00
Krustenschinken, Backschinken	Pers. € 6,50
Haxen gegrillt	Stk. € 5,00
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 € 3,50 - € 4,50
Schnitzel vom Schwein paniert je nach Größe	zwischen € 2,80 - € 4,00

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)

Schweinenacken gerollt mit Kartoffelgratin und Soße	Pers. € 12,-
Krustenbraten mit Bratkartoffeln und Krautsalat	Pers. € 13,-
Sauerbraten mit Knödel und Salat	Pers. € 13,50
Rinderbraten mit Spätzle und Salat	Pers. € 13,50
Schweinefilet in Rahmsoße mit Pfifferlingen, Spätzle und Gemüse	Pers. € 15,00
Putenrollbraten gefüllt mit Gemüse, Reis und Salat	Pers. € 15,00
Gebratene Entenbrust mit Kartoffelgratin und Rosenkohl	Pers. € 15,00
Zwiebelrostbraten mit Kartoffelknödel und Salat	Pers. € 17,00
Rinderfiletspitzen Stroganoff mit Spätzle und Salat	Pers. € 17,50

Desserts

Rote Grütze mit Vanillesoße	Pers. € 3,00
Erdbeerquark (saisonal bedingt)	Pers. € 3,00
Orangencreme	Pers. € 3,00
Frischer Obstsalat	Pers. € 3,00
Mousse Schoko, Vanille oder Erdbeere	Pers. € 3,00
Tiramisu	Pers. € 3,00
Süße Lasagne mit Pfirsichen	Pers. € 3,00
Panna Cotta	Pers. € 3,00
Bayrisch Creme	Pers. € 3,00
Schwarzwaldcreme	Pers. € 3,00

Kalte Buffets (ab 10 Personen)

Brotzeit:

Griebenschmalztöpfchen,
Hausmacher Spezialitäten – Brett
Käsebrett,
Gemischter Brotkorb

Preis pro Pers. € 7,50

Spezialitäten-Buffer (ab 20 Personen)

Fischplatte mit Lachs- /Forellenfilet mit Sahnemeerrettich
Schinkenplatte mit Melone
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)

Weißwürste mit Brezeln und süßem Senf,
Krustenbraten mit Knödeln und Bratensoße,
Haxen mit Kraut
Fleischpflanzerl mit Kartoffelsalat und Krautsalat,
Obazda mit Brot

Preis pro Pers. € 17,-

Buffet Weingarten (ab 30 Personen)

Gemischte Fischplatte mit Sahnemeerrettich
Garnelen in Knoblauchöl
Lachslasagne mit Blattspinat
Waldpilzrisotto
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. € 26,50

Buffet à la Kunzmann (ab 35 Personen)

Champignon-Rahmsuppe mit Croutons
Fischplatte mit: Räucherlachs, Heilbutt, geräuchertes Forellenfilet,
dazu Sahnemeerrettich,
Schinkenvariationen mit Melone
Zwiebelrostbraten mit kleinen Rumpsteaks
Gefüllte Hähnchenbrüstchen mit Sherry-Rahmsoße
Spätzle, Kartoffelgratin, Gemüseplatte,
gemischter Blattsalat, Dressing, Rohkostsalat, Gurkensalat
süße Lasagne, Rote Grütze mit Vanillesoße
Käseauswahl mit Trauben
Partybrötchen

Preis pro Pers. € 27,50

Buffet Toskana (ab 35 Personen)

Italienische Spezialitätenplatte mit erlesenen Salami -und Schinkensorten
Meeresfrüchtesalat mit Knoblauch und Zitrone
Antipasti mit: gegrillte Auberginen und Zucchini
Eingelegte Champignons, Oliven in Kräuter Öl,
Vitello Tonnato, Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum
Lammkeule mit Honig-Balsamico Soße
Piccata von der Hähnchenbrust, Chianti Soße
Kalbshaxen Scheiben auf dem Gemüsebett mit Kalbsssoße
Rosmarinkartoffeln, Tagliatelle
Ruccolasalat mit frischem Parmesan
Italia-Salat mit Joghurtdressing
Tiramisu, Panna Cotta mit Früchten
Chiabattabrote und Baguette

Preis pro Pers. € 29,50

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
Grillgemüse, 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

Rustikale Spezialitäten

ab 25 Personen:

Spanferkelkeule mit Knochen (ab 10 Pers.)	Pers. € 9,00
Spanferkel ausgelöst	Pers. € 8,50
Spanferkel im Grillwagen	Pers. € 7,00
Spanferkel mit Rosmarinkartoffeln und Grillgemüse	Pers. € 15,50
Lamm gegrillt auf dem Brett	Pers. € 12,50
Miete Grillwagen inkl. Reinigung	€ 85,00

Für die Zerlegung und Ausgabe des Spanferkels
benötigen wir eine Fachkraft.

Pro Std. € 35,00

ab 70 Personen:

Rinderkeule auf dem Drehspieß mit Burgundersoße	Pro Pers. € 12,50
---	-------------------

ab 100 Personen:

1 ganzes Kalb im Grillwagen	Pers. € 12,50
Miete Grillwagen inkl. Reinigung	€ 85,00

Für die Zerlegung und Ausgabe des Kalbes benötigen
wir 2 Fachkräfte.

Je Std. € 35,00

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. € 30,00
Gußpfanne	Stk. € 35,00
Drehspieß	Stk. € 35,00
Grillwagen ohne Gasflasche	Stk. € 85,00
Durchlaufkühler	Stk. € 30,--
Kaffeemaschine	Stk. € 30,--
Kaffeautomat	Stk. € 60,--
Biertischgarnituren	Stk. € 10,--
Grilltisch	Stk. € 10,--

Personal

Für unser Personal berechnen wir pro Stunde

Grillmeister, Fachkraft zum Anrichten von Fleisch	€ 35,--
Servicekraft	€ 28,--

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: fürPersonen

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
www.metzgerei-kunzmann.com



Kunzmann Metzgerei und Partyservice GmbH, Rathausplatz 3, 76356 Weingarten
Tel. 07244/94690, Fax.07244/946929 Mail. info@metzgerei-kunzmann.com
Web. 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, Beiërtheimer Allee 2,
76137 Karlsruhe
Handelsregister-Nr. HRB 703787 Registergericht Mannheim
Geschäftsführer: Beate Wilhelm, Reiner Kunzmann