

UNSER PARTYSERVICE



Metzgerei
Riegger

Elzach • Kollnau • Freiburg

seit über **200** Jahren

Das gibt's alles

Inhaltsverzeichnis

3	Vorspeisen
4	Suppen
5	Nudeln & Co.
6	Salate
7	Hackfleisch–immer im Trend–
8	Alles im Teig
9	Deftiges vom Schwein
10	Schnitzel
11	Filets vom Schwein
12	Rund um's Rind
13	Kalb und Wild
14	Leichtes Geflügel
15	Beilagen und warme Soßen
16	Kalte Platten
17	Canapees und Brötchen
18	Fingerfood
19	Was man sonst noch braucht
20–	



Vorneueg

Vorspeisen

Ab 20 Personen

- **Roher Schinken mit Melone** 4,90 €/Pers.
- **Fischteller** 7,90 €/Pers.
Verschiedener Räucherfisch mit ...
- **Vorspeisenteller** 8,90 €/Pers.
Verschiedener Räucherfisch, Antipasti, sowie roher Schinken auf einem Teller angerichtet und ausgarniert.
- **Feldsalat (saisonal)** Auf Anfrage €/Pers.
mit Rauchfleischstreifen und Croutons
- **Gekochter Tafelspitz** 6,50 €/Pers.
An einer feinen Sauce Vinaigrette
- **Italienische Antipasti** 6,50 €/Pers.
Auswahl von gegrilltem Champignon, Auberginen, Paprika, Getrocknete Tomaten (150 g./Pers.)

Warme Vorspeisen:

- **Heiße Lachstasche** 5,20 €/Stück
Lachsfilet, Blattspinat mit Sauce Hollandaise
In feinem Blätterteig
- **Quichetörtchen** 3,80 €/Stück
Mit Schinken und Käse, Lauch und Speck oder Salami und Käse

Was Warmes

Suppen

Ab 20 Personen



- Deftige Gulaschsuppe (400 g) 6,00 €/Pers.
- Nudelsuppe 6,00 €/Pers.
- Badische Kartoffelsuppe 6,00 €/Pers.
Mit herzhaftem Rauchfleisch
- Kartoffelsuppe „Atlantik“ 6,50 €/Pers.
mit Lachsstreifen verfeinert
- Maultaschensuppe 6,00 €/Pers.
Mit hausgemachten Schwäbischen Maultaschen
- Markklößchensuppe 6,00 €/Pers.
Mit hausgemachten Markklößchen
- Rindfleisch-Gemüse-Suppe 6,50 €/Pers.
- Gemüse Eintopf 6,00 €/Pers.
Vegetarisch



Lecker

Nudel & Co.

Ab 20 Personen

- Spaghetti Bolognese 8,20 €/Pers.
Mit Reibekäse
- Spaghetti Carbonara 8,20 €/Pers.
Mit Sahnesoße
- Spaghetti mit Lachsstreifen 9,90 €/Pers.
Mit Dillsoße
- Rigatoni Bolognese 8,20 €/Pers.
Mit Reibekäse
- Lasagne 8,20 €/Pers.
- Lachslasagne 9,90 €/Pers.
- Gemüselasagne 8,20 €/Pers.
- Tagliatelle 9,90 €/Pers.
Mit Lachssahnesoße
- Tagliatelle 8,20 €/Pers.
Mit Gemüsebolognese (Vegetarisch)

Vitamine

Salat



- **Beilagensalatbuffet** 5,90 €/Pers.
Je nach Saison:
Grüner Mischsalat, Karottensalat, Gurkensalat,
Tomatensalat, Krautsalat, Rettichsalat etc.
- **Tomatensalat mit Mozzarella** 5,90 €/Pers.
Mit feinem Balsamicodressing
- **Verschiedene Blattsalate** 4,50 €/Pers.
Je nach Saison
- **Dressing zur Auswahl:**
Joghurt-, Vinaigrette-,
- **Eine weitere Auswahl an hausgemachten Salaten**
Wird nach Gewicht berechnet.
 - Eiersalat
 - Waldorfsalat
 - Kartoffelsalat
 - Geflügelsalat
 - Rindfleischsalat
 - Nudelsalat
 - Paprika-Mais-Salat
 - Schichtsalat
 - Hirtensalat
 - Verschiedene Fischsalate etc.

Hackfleisch immer im Trend



Zum Durchdrehen

Ab 20 Personen

- Hackfleischzopf in Blätterteig 8,50 €/Pers.
- Pikante Hackfleischrolle
mit Paprika in Blätterteig 8,50 €/Pers.
- Hackbraten 8,00 €/Pers.
Hausfrauen Art, oder Ungarisch
- Chili con Carne 8,00 €/Pers

Frischer Fisch

Aus dem Meer

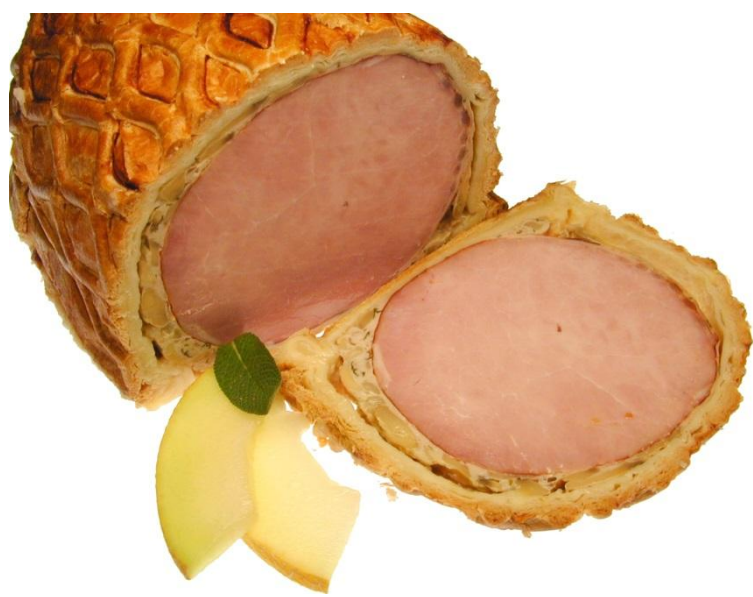
Ab 20 Personen

- Lachsfilet auf Julienne Gemüse 12,00 €/Pers.
In Weißweinfond

Brot- und Blätterteig

Im Teigmantel

Ab 20 Personen



- Schinken in Brotteig 8,50 €/Pers.
- Kassler in feinem Blätterteig 8,50 €/Pers
- Schweinefilet in feinem Blätterteig 10,50 €/Pers
Mit einer Farce aus Champignon und Rauchfleisch
- Lachstaschen 5,20 €/Stück
Mit hausgebeiztem Lachs, Blattspinat
Sauce Hollandaise gefüllt
- Blätterteigtaschen mit 4,50 €/Stück
 - Hackfleischfüllung
 - Schinken-Käse-Ananasfüllung
 - Gemüsefüllung
- Rinderfilet Wellington 19,00 €/Pers.



Schwein gehabt

Alles vom Schwein

Ab 20 Personen

- Gegrillte Schweinshaxe 6,50 €/Pers.
- Minihaxe 4,50 €/Stück.
- Heißer Fleischkäse 4,90 €/Pers.
Normal, Pizza, Zwiebel oder Käse
- Badisches Schwartenschäufele 6,00 €/Pers.
Geräucherte Schulter mit Schwarte
- Gekochtes Schäufele 6,50 €/Pers.
Eine Spezialität
- Kassler vom Hals 6,50 €/Pers.
- Schweinegrillbraten 6,50 €/Pers.
Mit herzhafter Gewürzkruste, mager, oder vom Hals
- Jägerpfanne 8,00 €/Pers.
Geschnetzeltes mit Speck, Champignons ...
- Gefülltes Spanferkel 10,90 €/Pers.
Mit einer klassischen Brotfüllung,
am Stück serviert, auf Wunsch vor Ort geschnitten.
(Es sollten mindestens 40 Personen sein)
- Gegrillte Spanferkelkeule 11,90 €/Pers.
- Schweinebraten 7,50 €/Pers.
Mit Broccoli,- oder Jägerfüllung

Aus der Pfanne



Schnitzel

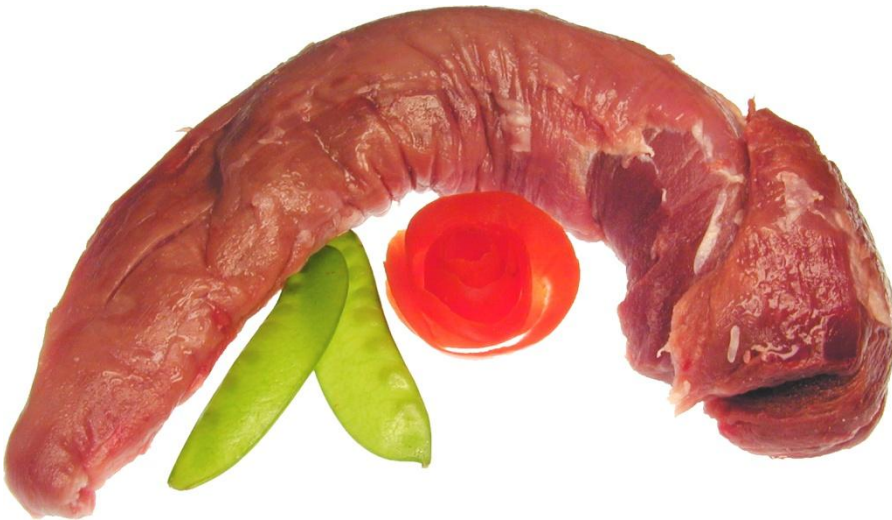
Ab 20 Personen

- **Panierte Schweineschnitzel** 7,00 €/Pers.
Zwei Stück/Pers., mager
- **Rahmschnitzel** 8,00 €/Pers.
Zwei Stück/Pers. vom Schweinerücken
In feiner Rahmsoße
- **Jägerschnitzel** 8,00 €/Pers.
Zwei Stück/Pers. vom Schweinerücken
In feiner Champignon-Rauchfleischsoße
- **Balkanschnitzel** 8,00 €/Pers.
Zwei Stück/Pers. Vom Schweinerücken
in Soße mit frischem Paprika
- **Hähnchen-oder Putenschnitzel** paniert 8,00 €/Pers.
Zwei Stück/Pers.
- **Hähnchen-oder Putenschnitzel** natur 9,00 €/Pers.
Mit Soße, zwei Stück/Pers.
- **Schnitzelpfanne** 9,00 €/Pers.
Schweinerückensteak, überbacken mit Champignon,
Speck, Zwiebeln und Käse in feinem Rotwein-Sahnesud
- **Wiener Schnitzel** 13,90 €/Pers.
Zwei Stück/Pers. aus der Kalbsoberschale paniert

Filet

Vom Schwein

Ab 20 Personen



- Schweinefilet „Schwarzwälder“ 9,90 €/Pers.
Gefülltes Filet mit Schwarzwälder Schinken umhüllt
- Schweinefilet „Italia“ 10,90 €/Pers.
Schweinemedallions mit Tomaten und Mozzarella
Überbacken in einer leckeren Rahmsoße
- Schweinefilet in Morchelrahm 13,50 €/Pers.
Der totale Klassiker
- Schweinefilet in Champignonrahm 10,50 €/Pers.
- Schweinefilet in Pfifferlingrahmsoße 10,90 €/Pers.
- Schweinefilet mit Gemüsefüllung 9,90 €/Pers



Kräftig

Rund um's Rind

Ab 20 Personen

- **Edler Burgunderbraten** 11,90 €/Pers.
In kräftiger Rotweintunke
- **Badischer Sauerbraten** 11,90 €/Pers.
- **Zarter Rinderbraten** 11,90 €/Pers.
In herrlicher Soße
- **Badisches Rindfleisch** 11,90 €/Pers.
Schonend gekocht mit Meerrettichsoße
- **Wiener Tafelspitz** 12,50 €/Pers.
Ein Festessen mit Meerrettichsoße
- **Rinderzunge in Madeirasöße** 11,90 €/Pers.
(Geräucherte Zunge gekocht)
- **Rinderrouladen** 12,50 €/Pers
Verschiedene Füllungen (2 St/Per.)
- **Roastbeef am Stück** 17,90 €/Pers.
Zartrosa gebraten



Noch mehr

Zartes Kalbfleisch

Ab 20 Personen

- Kalbsbraten in Rahmsoße 12,90 €/Pers.
Nur zarte Stücke aus der Keule
- Kalbsrahmgeschnetzeltes 11,90 €/Pers.
- Gefüllte Kalbsbrust 11,90 €/Pers.
Gefüllt nach Hausfrauenart
(Ein Rezept von unserer Oma)



Heimat

Ab 20 Personen

Wild

- Rehbraten aus der Keule 13,90 €/Pers.
Mit Preiselbeeren, in kräftiger, dunkler Soße.
- Rehragout 12,90 €/Pers.
Mit Preiselbeeren
- Weiteres Wild auf Anfrage



Lecker & Leicht

Frisches Geflügel

Ab 20 Personen

- $\frac{1}{2}$ gegrilltes Hähnchen 5,40 €/Stück
Aus frischer Schlachtung
- Gegrillte Hähnchenkeule 3,90 €/Stück
Aus frischer Schlachtung
- Putengeschnetzeltes 8,90 €/Pers.
In Curryrahmsoße
- Gegrillte Putenbrust 8,90 €/Pers.
Mit würziger Kruste
- Putenbrust „Gärtnerin“ 8,90 €/Pers.
Gefüllt mit Gemüse
- Gegrillte Hähnchenbrüstchen 9,90 €/Pers.
Lecker gewürzt
- Gefüllte Hähnchenbrüstchen 9,90 €/Pers.
Mit Gemüsefüllung
- Entenbrustfilet 11,90 €/Pers.
In feiner Soße

Spätzle, Knödel...

Beilagen

- Hausgemachte Spätzle
Schmeckt wie Daheim
3,20 €/Pers.
- Butternudeln
Halbbreite Sorte (4 mm)
3,20 €/Pers.
- Bunte Gemüseplatte
Mit Karotten, Erbsen, Broccoli, Blumenkohl u. Bohnen
3,20 €/Pers.
- Grillgemüse „Palermo“
Mit frischem Paprika, Zwiebeln, Zucchini..
4,50 €/Pers.
- Westernkartoffeln
Kartoffelspalten mit Schale –gegrillt–
4,50 €/Pers.
- Semmelknödel
Hausgemacht
3,20 €/Pers.
- Kartoffelgratin
Hausgemacht
3,20 €/Pers.
- Rahmkartoffeln
In rahmiger Soße
4,50 €/Pers.
- Reis
3,20 €/Pers.
- Kräuterspätzle
Mit Mozzarella überbacken
4,90 €/Pers.

Warme Soßen

- Rahmsoße
1,20 €/Pers.
- Champignonrahmsoße
1,50 €/Pers.
- Pfifferlingrahmsoße
2,20 €/Pers.



Kalte Platten

Für die Kleine Feier

- **Aufschnittplatte für kleinere Anlässe** 8,90 €/Pers.200g
Verschiedene Wurstsorten schön ausgarniert
- **Festtagsplatte** 10,90 €/Pers. 200g
Kalter Braten, verschiedene Aufschnittsorten,
verschiedene Schinkensorten, Schwarzwälder Schinken,
alles reichhaltig ausgarniert.
- **Gemischte Bratenplatte** 12,50 €/Pers 200g.
Verschiedene Bratenspezialitäten reichhaltig garniert
- **Exzellente Roastbeefplatte** 14,90 €/Pers200g
Zartes rosa gebratenes Roastbeef
- **Anspruchsvolle Schinkenplatte** 12,90 €/Pers200g.
Vielfältig gekochte und rohe Schinkensorten mit Garnitur
- **Rustikales Vesperbrett** 8,00 €/Pers. 200g
Ein zünftiges Brett mit unseren Hausmacher Spezialitäten
Schön garniert.
- **Medaillonplatte** 12,90 €/Pers. 200g
Zart gebratene Filetstückchen, bunt garniert.
- **Delikate Fischplatte** 13,50 €/Pers. 200g
Verschiedene Sorten Räucherfisch, sowie hausgebeizter
Lachs..
- **Buntes Käsebrett** 10,90 €/Pers 200g.
Verschiedene nationale und internationale
Käsesorten, reichhaltig mit Obst ausgarniert
- **Dazu unsere kalten Dips:** 1,00 €/Pers
Knoblauch, Sahnemeerrettich, Curry, Remouladen, Teufel



Canapees & Co.

Stehempfang.....

Mindestens 10 je Sorte

- Canapee mit Aufschnittwurst 2,90 €/Stück
- Canapee mit Schinken und Braten 3,20 €/Stück
- Canapee mit verschiedenem Käse 3,20 €/Stück
- Canapee mit Fisch 4,00 €/Stück
- Vegicanapee 2,90 €/Stück
mit Tomate und Mozzarella
- Halbe belegte Brötchen mit Wurst 2,90 €/Stück
- Halbe belegte Brötchen mit Schinken 3,30 €/Stück
- Halbe belegte Brötchen mit Käse 3,30 €/Stück
- Halbe belegte Brötchen mit Fisch 3,90 €/Stück
- Belegtes Brötchen mit Wurst (Doppeldecker) 2,80 €/Stück
- Partylaugengebäck mit Frischkäse 3,30 €/Stück
- Partybrötchen verschieden belegt 3,30 €/Stück
Kleine Brötchen mit Fisch, Käse und Schinken belegt
- Kleine Partybrezel (8–10 Pers.) 32,90 €/Stück
Belegt mit Schinken, Wurst und Käse sowie Fisch 42,40 €/Stück
- Mittlere Partybrezel (12–14 Pers.) 39,90 €/Stück
Belegt mit Schinken, Wurst und Käse sowie Fisch 49,40 €/Stück
- Riesen Partybrezel (16–18 Pers.) 49,90 €/Stück
Belegt mit Schinken, Wurst und Käse sowie Fisch 59,40 €/Stück

Aus der Hand

- Partyfrikadelle 1,50 €/Stück
- Partyfrikadelle am Spieß ausgarniert 2,00 €/Stück
- Schinken-Melone-Spieß 2,30 €/Stück
- Tomate-Mozzarella-Spieß 2,30 €/Stück
- Käsespieß 2,30 €/Stück
- Frittierte Fischteilchen mit kalten Dip 2,80 €/Stück
- Geflügelspießchen mit kalten Dip 2,80 €/Stück
- Antipasti Spießchen 3,20 €/Stück
- Schnitzelecke auf ½ Partybrötchen 2,50 €/Stück
- Quiche Törtchen 3,50 €/Stück
Mit Schinken und Käse, Lauch und Speck oder Salami und Käse
- Quiche Törtchen Mit Lachs oder Spargel 4,30 €/Stück

Mindestens 10 je Sorte

Im Gläschen

- Partyfrikadelle auf Kartoffelsalat 4,00 €/Stück
- Schnitzelecke auf Waldorfsalat 4,00 €/Stück
- Roher Schinken mit Melone 4,00 €/Stück
- Rindfleischsalat mit Wurzelgemüse 4,00 €/Stück
- Gekochter Tafelspitz mariniert 4,20 €/Stück
- Geflügelsalat mit Mandarinen 4,00 €/Stück
- Krabbencocktail mit Grisinistange 4,80 €/Stück
- Roter Heringsalat mit Grisinistange 4,20 €/Stück
- Gambassalat „ASIA“ mit Grisinistange 4,80 €/Stück

Service

Was man so braucht

Alle Preise sind inklusive Mehrwertsteuer

Alle Preise sind Abholpreise (Abholadresse: 79215 Elzach, Hauptstraße 46)

Bring Service bis 10 km pauschal	40,00 €
Bring Service bis 10 km pauschal Wochenende und abends	50,00 €
Ab 10 km	2,00 €/km
Ab 10 km Wochenende und abends	3,00 €/km
Chafing Dish incl. Brennpaste	9,90 €/Stück

Extra Leistungen (hier fallen 19% statt 7% Mehrwertsteuer auf ALLES an)

Großer Teller mit Besteck incl. Endreinigung	2,50 €
Mitarbeiterstunde	49,90 €
Nicht gespültes Geschirr, wie Behälter etc. wird separat nach Aufwand berechnet.	

**Aufträge nehmen wir nur ab einer
Gesamtpersonenzahl von 20 Personen an!**

KONTAKT:

Hauptgeschäft; 79215 Elzach; Tel. 07682 367

Stand April 2022