

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–



Vorneweg

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.
- Gemüseeintopf 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

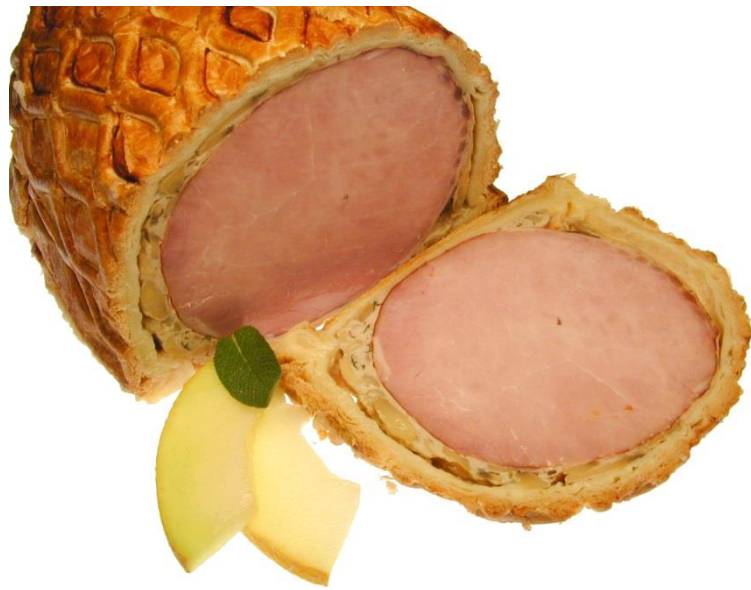
Ab 20 Personen

- 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

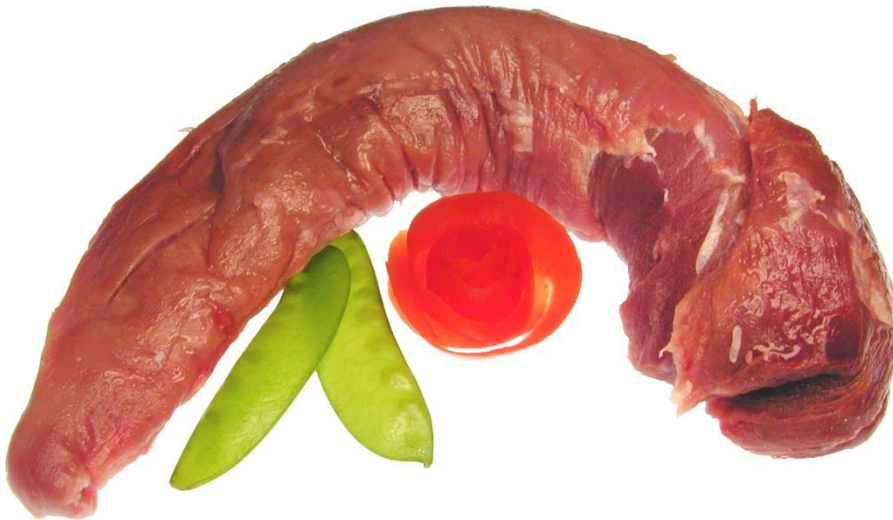
Ab 20 Personen

- **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 Madeirasoße** 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, Zuchini..
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
8,20 €/Pers 150g
4,50 €/Pers 80g
- **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.) 38,00 €/Stück
Belegt mit Schinken, Wurst und Käse
sowie Fisch 51,00 €/Stück
- Mittlere Partybrezel (12–14 Pers.) 45,00 €/Stück
Belegt mit Schinken, Wurst und Käse
sowie Fisch 58,00 €/Stück
- Riesen Partybrezel (16–18 Pers.) 55,00 €/Stück
Belegt mit Schinken, Wurst und Käse
sowie Fisch 68,00 €/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