

# PLATTEN- UND BUFFETSERVICE



*Mit allen Sinnen genießen!*

Ideen für Ihre Festlichkeiten,  
immer frisch und lecker.

**WEINMANN**  
**METZGEREI**

[www.metzgerei-weinmann.de](http://www.metzgerei-weinmann.de)

### Trendige Fingerfood-Ideen

Blätterteigtaschen mit  
Schinken-Käsefüllung

Blätterteigtaschen mit Frischkäse-  
Brokkolifüllung, vegetarisch

Blätterteigtaschen  
mit Pizzafüllung

### Canapés

Schinken, Salami, Käse, Wurst

Räucherlachs

### Halbe belegte Semmel

mit Wurst oder Käse mit Gurke

mit Schinken, Wurst, Käse,  
einzeln garniert

Pizzasemmel

Mini-Pizza Schinken/Salami

Mini-Pizza vegetarisch



### Wraps

#### Weizenteigfladen in Papierförmchen

gefüllt mit Schinken, Käse, Salami,  
Salat

gefüllt mit Tomate, Mozzarella,  
Rucola vegetarisch

### Fingerfood in Schälchen

Mini-Frühlingsrollen mit Asia-Dip

Hackfleischkanten auf  
Farmer-Rohkostsalat

Schnitzelkanten auf  
Karotten-Lauch-Dip

Bratwurststückchen  
auf Kartoffelsalat

Bratenspießchen auf Remoulade

Forellenfilet  
auf Sahnemeerrettich

Räucherlachs auf  
Meerrettich-Frischkäse

Räucherlachs auf  
Zitronen-Senf-Dip

Roastbeef gebraten auf Remoulade  
Mindestabnahme 50 Stück

Krabbencocktail  
Mindestabnahme 50 Stück

Schoko-, Vanille- oder  
Erdbeermousse

### Spießchen

Tomate-Mozzarella

Käse-Trauben

Oliven-Feta

Lachsschinken-Melone

Ital. Salami-Oliven

Hähnchen Hawaii

Schinken-Camembert

Individuelle Zusammenstellung möglich:

Mindestabnahme 20 Teile pro Artikel.

Auch bei Fingerfood ist es empfehlenswert  
Ihren Gästen Weißbrot anzubieten.

### Platten

Der „je Gast Preis“ setzt sich wie folgt zusammen:  
Warenwert/Laden-Preis, Garnituren und Arbeitszeit.

Aufschnittplatte mit Schinken

Rohschinkenplatte

Schinkenvariationen

Gemischte Platte

ein Mix von Frischwurst/Schinkenspezialitäten  
und verschiedenen Käsesorten

Käseplatte „Spezial“,  
Variationen von Käsespezialitäten

Platte mit verschiedenen  
Räucherfischspezialitäten

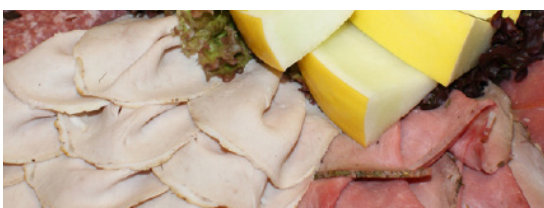
Caprese (Tomate/Mozzarella/Balsamicocreme)  
Je Gast 200 g

Schinken-Melonen-Platte  
150 g Schinkenanteil

Rustikale Bauernplatte  
300 g, z.B. Bratwürste geräuchert,  
Meterwurst, Presssack usw.

Fränkische Bratenplatte  
300 g, Schweinebraten,  
Kasselerpezialitäten usw.

Weitere Köstlichkeiten:  
Kleine panierte Schnitzel, zarte Schweinefilet-  
Medaillons, Fleischküchle, Hähnchenschlegel,  
kalter Braten, gebratene Bratwürste, Bratwurstsülze  
Gemischte Sülzenplatten



### Gerichte vom Schwein

Schäufele, mager oder mit Kruste,  
gebraten, mit Soße

auf Wunsch halbiert und  
in Teilstücken gebraten

Knöchle, gebraten

Knöchle, gebraten mit Soße

Schweinebraten, vom saftigen Schweinenacken  
mit Soße

Kasselerbraten,  
vom saftigen Schweinenacken  
mit Soße

Gyrosbraten,  
vom saftigen Schweinenacken  
mit Soße

Holländerbraten, vom saftigen Schweinenacken  
mit leckerer Käse-Schinkenfüllung  
und Soße

Senfbraten, vom saftigen Schweinenacken,  
mit leckerer Senf-Röstzwiebelfüllung  
und Soße

Spießbraten, vom saftigen Schweinenacken  
mit leckerer Senf-Röstzwiebelfüllung  
und Soße

Schweinelachsbraten, gefüllt mit Tomaten und  
Mozzarella oder Rahmsoße

Schweinemedallions an Pilzen, Räucherbauch,  
Zwiebel, Pfefferrahmsoße oder  
Rahmsoße

Holzfallersteak, mariniert, vom saftigen  
Schweinenacken, an Champignons, Paprika  
im Ofen gebacken

Gyrospfanne vom Schwein,  
überbacken mit Käse

Backschinken, saftig, mit Kruste

Schinken im Brotteig

Kasseler im Blätterteig

Schweineschnitzel, paniert,  
in der Pfanne gebraten

2 Fleischspieße, an pikanter Soße

Schaschlikopf,  
Schweinefleisch, Räucherbauch, Zwiebeln,  
Paprika an pikanter Soße

Bratwürste, gebraten mit Sauerkraut

Bratwürste, sauer, im Zwiebelsud

Tortellini mit Schinkenwürfel,  
in pikanter Käse-Sahnesoße

Lasagne hausgemacht

Gemüselasagne, vegetarisch

Spanferkel (gerollt) mit Soße

**Spanferkel liefern wir ab einer Bestellung für 35 Personen**

## Gerichte vom Rind, Kalb, Pute, Hähnchen, Ente

Rinderschmorbraten mit Soße

Sauerbraten mit Soße

Kalbsbraten mit Soße

Putenrollbraten mit Soße

Putenrahmgeschnetzeltes mit  
Champignon

Putenschnitzel, natur

mit Champignon-Rahmsauce

Putenschnitzel paniert in der Pfanne gebraten

Hähnchenschlegel, gebraten

Mindestabnahme 15 Personen pro Essen!

## Beilagen

Butterspätzle

Kartoffelsalat

Kartoffelgratin

Kartoffelspalten (Wedges)

Kartoffeltaler

Kloß (ca. 240 g)

Kloß (ca. 120 g)

Kroketten

Reis

Blaukraut

Sauerkraut

Blumenkohlgemüse

Brokkoligemüse

Karottengemüse

Mischgemüse

Gemischter Salat nach Saison  
mit Essig/Öl

mit Joghurtdressing

Einige Speisen beinhalten keine Soßen,  
da man diese auch „nur“ zum Salat genießen kann.

Sie können zu diesen Gerichten eine Soße wählen:  
Biersoße • Bratensoße • Jägersoße • Pfeffersoße

Rahmsauce



### Desserts

Hausgemachter Fruchtsalat  
mit frischen Früchten

Mousse au Chocolat / Vanille /  
Erdbeere

Joghurt/Quarkcreme auf Himbeeren  
im Glas

Joghurt/Quarkcreme auf Aprikosenmousse  
im Glas

### Dessertschnittchen

mit leichtem Mandarinen-Mousse

mit Schokoladen-Kaffee-Mousse

### Pumpkane Kaffee

15 Tassen mit Milch und Zucker

**Die Liste für Zusatzstoffe und allergene  
Stoffe liegt im Laden bereit.**



### Geschirrservice

1 Teller

Besteck

Tassen Haferl

Tasse mit Untertasse

Sekt-/Trinkgläser

Chafing Dishes

je Gerät Leihgebühr

Brennpasten

Bistrotisch, Selbstabholung

Bistrotisch Lieferung/Abholung

Husse für Bistrotisch

Verleih inkl. Reinigung

Stofftischdecken

Verleih inkl. Reinigung

Leergutrückgabe:

Bringen Sie bitte die **gereinigten** Behälter und  
Serviceartikel **innerhalb von 3 Tagen** zurück.

Ungereinigte Artikel bitte am Tag nach dem Fest.

Für ungereinigte Teile berechnen wir Ihnen die  
dafür erbrachte Arbeitsleistung.

Partyservice am Sonntag nur auf Anfrage und  
mit 20 % Aufschlag.

Ausnahme:

Plattenservice und Großveranstaltungen  
ab 100 Personen.

Servicepersonal je Stunde, inkl. 19 % Mw-Steuer:  
35,00 Euro

Ab 22 Uhr berechnen wir 30 % Aufschlag  
auf Servicepersonal.

Warmes Essen Selbstabholung: 5 % Abholrabatt

Warmes Essen Lieferung ab 5 km siehe Stundensatz.

Bestückung Chafing Dishes mit warmem Essen  
oder Aufbau Buffet siehe Stundensatz.

# WEINMANN METZGEREI

Gunzenhausener Str. 3, 91572 Bechhofen, Tel. 09822 / 277 Fax: 09822 / 7844, [www.metzgerei-weinmann.de](http://www.metzgerei-weinmann.de)

## Genießen Sie zauberhafte Stunden

Eine gute Küche ist die Voraussetzung für gelungene Feste. Wir beliefern Sie mit unserem Büffetservice nicht nur mit ausgesuchten, appetitanregenden Spezialitäten, sondern beraten Sie bei der Zusammenstellung der Menüs. Geschirr, Bestecke und Stehtische liefern wir auf Wunsch mit.

## Man feiert nicht jeden Tag und jeder Anlass ist anders.

Wir beraten Sie gerne individuell, um Ihre Vorstellung in Bezug auf Preis, Speisenauswahl und Abläufe abzustimmen.

## Platten für alle Anlässe

Firmenfeiern, Konfirmation, Geburtstagsfeier und jeglicher Art von Betriebs- und Familienfeiern: Unsere Auswahl macht es Ihnen leicht, Ihre Gäste mit köstlichen Platten aller Art zu verwöhnen.

## Geschenkideen für alle festlichen Anlässe

Wir stellen ganz nach Ihren Wünschen die Geschenkideen zusammen und beraten Sie gerne bei der Auswahl Ihrer Geschenke für Betriebs- oder Weihnachtsfeiern.

## Geschenkkartons

mit Bildern von Baudenkmälern der Gesamtgemeinde Bechhofen, gefüllt mit regionalen Spezialitäten.

## Geschenkkörbe

in den verschiedensten Variationen sind im wahrsten Sinne des Wortes eine geschmackvolle Überraschung.

