

PLATTEN- UND BUFFETSERVICE



Mit allen Sinnen genießen!

Ideen für Ihre Festlichkeiten,
immer frisch und lecker.

Preisliste: März 2023

WEINMANN
METZGEREI

Trendige Fingerfood-Ideen 7 % St. 19 % St.

Blätterteigtaschen mit Schinken-Käsefüllung	Stück	2,20	2,45
Blätterteigtaschen mit Frischkäse-Brokkolifüllung, vegetarisch	Stück	2,20	2,45
Blätterteigtaschen mit Pizzafüllung	Stück	2,20	2,45

Canapés

Schinken, Salami, Käse, Wurst	Stück	2,00	2,22
Räucherlachs	Stück	2,50	2,78

Halbe belegte Semmel

mit Wurst oder Käse mit Gurke	Stück	1,50	1,67
mit Schinken, Wurst, Käse, einzeln garniert	Stück	2,00	2,22
Pizzasemmel	Stück	1,80	2,00
Mini-Pizza Schinken/Salami	Stück	1,20	1,33
Mini-Pizza vegetarisch	Stück	1,20	1,33



Wraps Weizenteigfladen in Papierförmchen

gefüllt mit Schinken, Käse, Salami, Salat	Stück	1,90	2,11
gefüllt mit Tomate, Mozzarella, Rucola vegetarisch	Stück	1,90	2,11

Fingerfood in Schälchen 7 % St. 19 % St.

Mindestabnahme bei Fingerfood in Schälchen sind 18 Stück = 1 Platte

Mini-Frühlingsrollen mit Asia-Dip	Stück	2,30	2,56
Gemügesticks im Glas		2,30	2,56
Hackfleischkanten auf Farmer-Rohkostsalat	Stück	2,60	2,89
Schnitzelkanten auf Karotten-Lauch-Dip	Stück	2,60	2,89
Bratwurststückchen auf Kartoffelsalat	Stück	2,60	2,89
Forellenfilet auf Sahnemeerrettich	Stück	2,75	3,06
Räucherlachs auf Meerrettich-Frischkäse	Stück	2,75	3,06
Räucherlachs auf Zitronen-Senf-Dip	Stück	2,75	3,06
Roastbeef gebraten auf Remoulade			
Mindestabnahme 50 Stück	Stück	2,90	3,22

Spießchen

Tomate-Mozzarella			
Käse-Trauben			
Oliven-Feta			
Lachsschinken-Melone			
Ital. Salami-Oliven			
Hähnchen Hawaii			
Schinken-Camembert	Stück	1,00	1,11

Mindestabnahme 20 Teile pro Artikel.

Auch bei Fingerfood ist es empfehlenswert Ihren Gästen Weißbrot anzubieten.

WEINMANN

METZGEREI

Platten

7 % St.

Der „je Gast Preis“ setzt sich wie folgt zusammen:
Warenwert/Laden-Preis, Garnituren und Arbeitszeit.
Wir kalkulieren 200 g Wurst, Käse.
Dies entspricht einer vollwertigen Portion pro Gast.
Bei einer Bauernplatte bzw. Bratenplatte empfehlen wir 300 g pro Gast.

Aufschnittplatte mit Schinken	je Gast	6,10
Schinkenplatte mit rohen Schinken, gekochten Schinken, Kasseler	je Gast	6,90
Gemischte Sülzplatte mit gebratenen Bratwürsten, Kleinfleischsülze und Knöchlesülze	je Gast	5,50
Gemischte Platte ein Mix von Frischwurst/Schinkenspezialitäten und verschiedenen Käsesorten	je Gast	6,70
Käseplatte „Spezial“, Variationen von Käsespezialitäten	je Gast	6,70
Platte mit verschiedenen Räucherfischspezialitäten	je Gast	7,50
Rustikale Bauernplatte 300 g, z.B. Bratwürste geräuchert, Meterwurst, Presssack usw.	je Gast	6,90
Fränkische Bratenplatte 300 g, Schweinebraten, Kasseler Spezialitäten Kleine panierte Schnitzel, Fleischküchle, Hähnchenschlegel, kalter Braten, gebratene Bratwürste	je Gast	6,90

Gerichte vom Schwein

7 % St. 19 % St.

Schäufele, mager oder mit Kruste, gebraten, mit Soße	je Gast	6,90	7,67
auf Wunsch halbiert und in Teilstücken gebraten	je Gast	7,00	7,79
Knöchle, gebraten	je Gast	5,90	7,23
Knöchle, gebraten mit Soße	je Gast	6,90	7,67
Schweinebraten, vom saftigen Schweinenacken mit Soße	je Gast	6,50	7,23
Kasselerbraten, vom saftigen Schweinenacken mit Soße	je Gast	6,50	7,23
Gyrosbraten, vom saftigen Schweinenacken mit Soße	je Gast	6,50	7,23
Holländerbraten, vom saftigen Schweinenacken mit leckerer Käse-Schinkenfüllung und Soße	je Gast	6,70	7,45
Senfbraten, vom saftigen Schweinenacken, mit leckerer Senf-Röstzwiebel-Füllung und Soße	je Gast	6,70	7,45
Spießbraten, vom saftigen Schweinenacken mit geräuchertem Bündel und Soße	je Gast	6,70	7,45
Schweinelachsbraten, gefüllt mit Tomaten und Mozzarella oder Rahmsoße	je Gast	6,90	7,67
Schweinegeschnetzeltes mit Champignon-Rahmsoße	je Gast	6,50	7,23
Schweinemedallions an Pilzen, Räucherbauch, Zwiebel, Pfefferrahmsoße oder Rahmsoße	je Gast	7,90	8,79
Backschinken, saftig, mit Kruste	je Gast	6,00	6,67
Cordon bleu, normal	je Gast	6,90	7,67
Cordon bleu, klein	je Gast	5,60	6,22



Die Preise sind mit 7 % und 19 % Mehrwertsteuer berechnet. Bei Dienstleistungen, z. B. Arbeitszeit, Geschirr, Spülen, Getränke usw. erhöht sich laut Gesetz die Mehrwertsteuer auf 19 %. Siehe höhere Preise in der rechten Spalte.

WEINMANN

METZGEREI

Schweineschnitzel, paniert, in der Pfanne gebraten	je Gast	7 % St. 6,50	19 % St. 7,23
2 Fleischspieße, an pikanter Soße	je Gast	7,20	8,00
Schaschliktopf, Schweinefleisch, Räucherbauch, Zwiebeln, Paprika an pikanter Soße	je Gast	6,00	6,67
Bratwürste, gebraten mit Sauerkraut	je Gast	5,50	6,12
Bratwürste, sauer, im Zwiebelsud	je Gast	5,50	6,12
Tortellini mit Schinkenwürfel, in pikanter Käse-Sahnesoße	je Gast	6,00	6,67
Lasagne hausgemacht	je Gast	6,00	6,67
Gemüselasagne, vegetarisch	je Gast	6,00	6,67
Gyros vom Schwein, überbacken mit Käse	je Gast	6,00	6,67
Spanferkel (gerollt) in Scheiben	je Gast	7,90	8,79
Spanferkel (gerollt) mit Soße	je Gast	8,00	8,90

Spanferkel liefern wir ab einer Bestellung für 35 Personen

Gerichte vom Rind, Kalb, Pute, Hähnchen

Rinderschmorbraten mit Soße	je Gast	8,90	9,90
Sauerbraten mit Soße	je Gast	8,90	9,90
Kalbsbraten mit Soße	je Gast	9,20	10,23
Putenrahmgescnnetzeltes mit Champignon	je Gast	6,90	7,67
Putenschnitzel, natur mit Champignon-Rahmsoße	je Gast	7,20	8,00
Putenschnitzel paniert in der Pfanne gebraten	je Gast	7,20	8,00
Hähnchenschlegel, gebraten	je Stück	2,50	2,78

Mindestabnahme 15 Personen pro Essen!

Beilagen		7 % St.	19 % St.
Butterspätzle	je Gast	2,70	3,00
Kartoffelsalat	je Gast	2,70	3,00
Kartoffelgratin	je Gast	2,90	3,22
Kartoffelspalten (Wedges)	je Gast	2,90	3,22
Kartoffeltaler, Röstis	je Gast	2,90	3,22
Kloß (ca. 240 g)	je Stück	2,20	2,47
Kloß (ca. 120 g)	je Stück	1,50	1,67
Kroketten	je Gast	2,90	3,22
Reis	je Gast	2,00	2,22
Blaukraut	je Gast	2,00	2,22
Sauerkraut	je Gast	2,00	2,22
Mischgemüse	je Gast	2,90	3,22
Gemischter Salat nach Saison mit Essig/Öl	je Gast	3,00	3,34
mit Joghurtdressing	je Gast	3,00	3,34

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

Rahmsoße Soße je Gast **1,00** 1,11



Die Preise sind mit 7 % und 19 % Mehrwertsteuer berechnet. Bei Dienstleistungen, z. B. Arbeitszeit, Geschirr, Spülen, Getränke usw. erhöht sich laut Gesetz die Mehrwertsteuer auf 19 %. Siehe höhere Preise in der rechten Spalte.

Desserts

7 % St. 19 % St.

Hausgemachter Fruchtsalat mit frischen Früchten im Glas	je Gast	2,90	3,23
Mousse au Chocolat / Vanille / Erdbeere im Glas	je Gast	2,90	3,23
Joghurt/Quarkcreme auf Himbeeren im Glas	je Gast	2,90	3,23
Joghurt/Quarkcreme auf Aprikosenmousee im Glas	je Gast	2,90	3,23

Pumpkanne Kaffee = 12 Tassen/ Haferl oder 23 Tassen mit Milch und Zucker

Kanne **17,50** 19,46

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



19 % St.

Geschirrservice

Sie können das Geschirr gespült oder ungespült zurückgeben. Wir berechnen inkl. 19 % Mw-St.:

1 Teller	gespült 0,40	ungespült 0,70
Besteck	gespült 0,50	ungespült 0,80
Tassen Haferl	gespült 0,40	ungespült 0,70
Tasse mit Untertasse	gespült 0,80	ungespült 1,00
Sekt-/Trinkgläser	gespült 0,40	ungespült 0,70

Chafing Dishes

je Gerät Leihgebühr	Stück	5,00
Brennpasten	Stück	2,00
Bistrotisch, Selbstabholung	Stück	6,00
Bistrotisch Lieferung/Abholung	Stück	12,00
Husse für Bistrotisch Verleih inkl. Reinigung	Stück	6,00
Stofftischdecken Verleih inkl. Reinigung	Stück	7,50

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 nach Stundensatz.

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

Ausnahme: Plattenservice und Großveranstaltungen ab 100 Personen.

Servicepersonal je Stunde: 42,50 € inkl. 19 % Mw-Steuer (39,50 Euro + 19 % Mw-Steuer = 47,00 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.

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 Baudenkmalern der Gesamtgemeinde Bechhofen, gefüllt mit regionalen Spezialitäten.

Geschenkkörbe

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



WEINMANN

METZGEREI



PLATTEN- UND BUFFETSERVICE



Ausgabe
2022

Mit allen Sinnen genießen!

Ideen für Ihre Festlichkeiten,
immer frisch und lecker.

WEINMANN
METZGEREI