



# Metzgerei **Sumser**

*Zähringer Spezialitäten  
mit Leib und Seele hausgemacht*

## Unsere Partyservice-Angebote



Metzgerei Sumser • Pochgasse 2 • 79104 Freiburg-Zähringen

Tel: 0761 / 5 28 46 • Fax: 0761 / 5 03 87 23

E-Mail: [info@metzgereisumser.de](mailto:info@metzgereisumser.de) • [www.metzgereisumser.de](http://www.metzgereisumser.de)



**Für alle, die das Besondere mögen!**

**Wir sind Ihr Partner für ein gelungenes Fest!**

Ob Stehempfang, offizieller Anlass oder Familienfeier,  
mit unserem Party-Service  
sind Sie immer der perfekte Gastgeber.

Wir unterstützen Sie mit fachgerechter Beratung  
und erstklassigem Service  
und setzen Ihre Wünsche und Vorstellungen  
zu jedem Anlass um.

Haben Sie Fragen?

Wenden Sie sich bitte vertrauensvoll an unser Service-Team.  
Wir stehen Ihnen gerne zur individuellen Beratung zur Verfügung.

### Brötchen

- Ganzes belegtes Brötchen mit Wurst, Schinken oder Käse
- Halbes belegtes Brötchen mit Wurst, Schinken oder Käse garniert
- Halbes belegtes Brötchen mit Räucherlachs garniert
- Ganzes Baguettebrötchen mit Schwarzwälder Schinken garniert
- Ganzes Baguettebrötchen mit Tomate und Mozzarella
- Halbes belegtes Körnerbrötchen mit Frischkäse garniert
- Halbes belegtes Roggenbrötchen mit frischem Zwiebelmett garniert
- Canapees mit Wurst, Schinken oder Käse garniert
- Canapees mit kaltem Braten garniert
- Canapees mit Fisch garniert
- Butterbrezel
- Laugenknoten mit Käse
- Mini-Laugenbrezel, Mini-Laugenstange, Mini-Laugenknoten
- Verschiedene Mini-Brötchen belegt mit Wurst, Schinken oder Käse

### Torteletts und Mini-Quiches (auch vegetarisch)

Mindestbestellmenge 5 Teile pro Sorte

- Quiche Lorraine
- Lauch-Speck-Champignon Quiche
- Käse-Kräuter Quiche (vegetarisch)
- Gemüse Quiche (vegetarisch)
- Lachs-Quiche
- Torteletts mit Gemüsesalat
- Schinken-Käsetaschen
- Blätterteigtaschen gefüllt mit Gemüse u. Frischkäse (vegetarisch)
- Blätterteigtaschen gefüllt mit Tomate u. Schafskäse (vegetarisch)

**Fingerfood-Büffet:**

Für einen Empfang empfehlen wir Ihnen 6 Teile pro Person,  
als Hauptgang 10 Teile pro Person.

Mindestbestellung für Fingerfood: 10 Teile pro Sorte

- Partyfrikadellen mit Senf
- Hähnchenunterkeulen in Honigmarinade gebraten
- Mini-Schweineschnitzel gebraten
- Mini-Putenschnitzel in Cornflakespanade
- Schweinefilet-Medaillons auf Croustini garniert
- Entenbrustfiletspieß mit Datteln im Speckmantel
- Crossini mit Parmaschinken und Rucola
- Hackfleischbällchen mit Kräuterdipp
- Melonenschiffchen mit Parmaschinken
- Kleine gefüllte Tomate mit Geflügelsalat
- Kleine gefüllte Tomate mit Frischkäse
- Gefüllte Eier garniert
- Verschiedene Gemüsesticks mit Dipp
- Käse-Igel-Spieß
- Mozzarella-Spieß mit Tomate und Basilikum

## Fingerfood im Glas oder Schälchen

Lammspieß auf Couscous-Salat

Gemüsesalat mit Pulpo

Salimboccaspieß auf Sommernudelsalat

Lachstartar mit Avocadohaube

Forellenmousse mit Wasabihaube

Wachtelbrustfilet auf Waldorfsalat

Muschelnudelsalat

Sate-Spieß auf Gemüsesalat

Salat Caprese im Glas

Hausgemachte Fleischbällchen auf Kartoffelsalat

Croustini mit Tomatenragout

Andalusischer Nudelsalat im Glas

Flusskrebssalat im Schälchen

Krabbensalat im Schälchen

Käsespieße

Pralinen im Stremmelachs

Lachslollis

Antipasti im Glas

Mousse au Chocolat im Gläschen

Panna Cotta mit Erdbeerculis

Mini-Obstspieße

Obstsalat im Glas

Zum Fingerfood empfehlen wir Ihnen unsere belegten Canapees, Mini-Quiches und verschiedene Partybrötchen

**Vom Schwein**

Burgunder Backschinken

(Mild gepökelter Schinken mit Schwarte, knusprig gebacken)

Fleischkäse im Ofen gebacken

Spießbraten

(Leicht gepökelter Schweinehals oder Schulter mit Kräuterkruste)

Prager Schinken (ab ca. 30 Personen)

(Ganzer Schweineschinken gepökelt, geräuchert und gekocht)

Schäufele ohne Knochen

(Schweineschulter gepökelt, geräuchert und gekocht)

Rollschinken vom Schweinerücken

(Magerer Schweinerücken gepökelt, geräuchert und gekocht)

Schinken in Brotteig

(Schweineschinken gepökelt, geräuchert und im Brotteig gebacken)

Kasseler in Blätterteig

(Schweinerücken gepökelt, geräuchert und im Blätterteig gebacken)

Schweinebraten vom Hals oder Schulter

Schweinebauch gefüllt nach Hausfrauen-Art

(Mit Kalbsbrät, Ei, Zwiebel und Brötchen)

Broccoli-Braten vom Schwein

(Schweinebraten gefüllt mit Kalbsbrät und frischem Broccoli)

Schweinefilet-Medaillons in Champignon-Rahmsauce

Schweinefilet am Stück zart-rosa gebraten

Schweine-Haxe (Hinterhaxe) knusprig gegrillt (ab 10 Stück)

Geschnetzeltes vom Schwein in Pilzrahmsauce

Schweinefilet in Blätterteig mit verschiedenen Füllungen

Spanferkel gefüllt (für 40-60 Personen)

Spanferkelkeule knusprig gebraten

Schlemmerpfännle

(Schweinerückensteak, Schinken, Champignons mit Käse überbacken)

Schweineschnitzel paniert (1 Stück, ca. 140 g)

Schweinefiletgeschnetzeltes mit frischen Champignons in Rahmsauce

## Vom Rind

Zarter Tafelspitz mit Sahne-Meerrettichsauce  
Ochsenfleisch "Badische Art" mit Meerrettichsauce  
Rinderschmorbraten aus der Keule  
Rindersaftgulasch mit frischem Paprika  
Zwiebelrostbraten von der Rinderhochrippe  
Sauerbraten "Badische Art"  
Boeuf Bourgiugnonne  
(In Rotwein eingelegte Rindfleischwürfel, geschmort)  
Filet Wellington  
(Zartes Rinderfilet mit Pilz-Kräuterfarcen in Blätterteig)  
Rinderbäckchen in Gemüse und Rotweinsauce geschmort

## Vom Kalb

Kalbsbrust gefüllt nach Hausfrauen-Art  
(Mit Kalbsbrät, Ei, Zwiebel und Brötchen)  
Broccoli-Braten vom Kalb  
(Kalbsbraten gefüllt mit Kalbsbrät und frischem Broccoli)  
Kalbsrücken am Stück zart-rosa gebraten  
Eingemachtes Kalbfleisch  
Osso Bucco  
(Geschmorte Kalbshaxenscheiben)  
Kalbsgeschnetzeltes "Züricher Art"  
Kalbsbraten vom Hals oder Schulter  
Kalbsbraten aus der Keule gefüllt mit Blattspinat und Mozzarella  
Kalb-Ragout fin mit Champignons  
Kalbsbäckle geschmort in feiner Sauce

## Das Besondere

Zarte Filet-Medallions von Rind, Kalb, Schwein in Sahnesauce mit frischen Pilzen und Kräutern

**Vom Geflügel**

Ganzer Schwarzwälder Truthahn am Stück gebraten  
(ab 15 bis 30 Personen)

Putengeschnetzeltes mit Curryrahm und Früchten oder Champignons

Hähnchenbrustfilet Ital. Art in Rotwein-Sahnesauce

Hähnchenkeule gegrillt

Putenrollbraten gefüllt mit Broccoli

Putenbrust gefüllt mit Schafskäse und Blattspinat

Geflügel-Ragout fin mit Champignons

Perlhuhnbrustfilet an Morchelrahmsauce

Entebrustfilet rosa gebraten an Entenjus

Kleine Rouladen aus der Putenbrust  
(Gefüllt mit Blattspinat und Mozzarella in einer feinen mediterranen Sauce)

**Vom Lamm**

Lammhäxle geschmort mit Kräutern der Provence

Lammkeule rosa gebraten

Lammlachse in Blätterteig  
(Lammrücken ohne Knochen mit Wirsing und Gebirgsschinken  
umwickelt im Blätterteig gebacken)

**Vom Wild**

(nach Saison)

Rehragout in Rahmsauce

Hirschragout in Rotweinsauce

Wildschweinragout in Rotweinsauce

Rehkeule in Pfifferlingrahmsauce

Wildhasenkeule in Wacholderrahmsauce



Lachs-Carpaccio mit Zitronenpfeffer-Dressing (kalt)

Spanische Nudelpfanne mit Lachs

Schlemmerfilet "Florentiner Art"

Lachsfilet im Blätterteig

Lachsfilet mit Rieslingsauce

Fischragout in Safransauce

## Italienisches

Lasagne Bolognese

Tortellini mit Fleischfüllung in Käsesahnesauce

Spaghetti Bolognese

Hähnchenbrustfilet Ital. Art in Rotwein-Sahnesauce

Spätzle oder Knöpfle  
Feine Schweizer Nüdeli  
Schupfnudeln  
Kartoffelgratin  
Kartoffel-Gemüsegratin  
Salzkartoffeln  
Rosmarinkartoffeln  
Röstitaler  
Reis  
Serviettenknödel  
Kartoffelsalat hausgemacht  
Kartoffelsalat Fertigware  
Nudelsalat hausgemacht

### **Saucen**

Bratensauce  
Rahmsauce  
Champignonrahmsauce

### **Gemüse**

Blumenkohl, Bohnen, Broccoli, Erbsen, Erbsen und Karotten,  
Kaisergemüse, Karotten, Rosenkohl, Rotkraut und Blattspinat.

Gemüseplatte  
(Dreierlei Gemüse nach Wahl)

Ratatouille

Sauerkraut

Speckbohnenröllchen (2 Stück)

## Salate

(inkl. Dressing)

Tomatensalat, verschiedene Blattsalate, Gurkensalat, Krautsalat, Maissalat, Karottensalat, Weißkrautsalat, Rotkrautsalat, Bohnensalat, Rote Beete-Salat

Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse

Tomaten-Mozzarella-Salat

Feldsalat (nach Saison)

## Dressing

Vinaigrette

Joghurtdressing

Kräuterdressing

Ital. Dressing

## Suppen

Broccolicremesuppe mit Lachsstreifen oder Pfifferlingen

Rinderkraftbrühe mit Suppenklößchen

Rinderkraftbrühe mit Flädle

Badische Nudelsuppe mit Rindfleisch

Gulaschsuppe "Ungarische Art"

Erbsensuppe mit Wursteinlage

Rinderkraftbrühe mit Mini-Maultäschle

Linseneintopf mit Wursteinlage

Ganzes Baguettebrötchen mit Tomate und Mozzarella  
Broccoli Quiche  
Käse-Kräuter Quiche  
Gemüse Quiche  
Blätterteigtaschen gefüllt mit Gemüse und Frischkäse  
Blätterteigtaschen gefüllt mit Tomate und Schafskäse  
Kleine gefüllte Tomate mit Frischkäse  
Eier gefüllt mit Sardellencreme  
Verschiedene Gemüsesticks mit Dipp  
Mozzarella-Spieß mit Tomate und Basilikum

Gemüsecurry  
(Gebratenes Gemüse in Currysahne)  
Tortellini in Käsesahnesauce  
Gemüselasagne  
Paprika gefüllt mit Basmatireis  
Grünkernfrikadellen  
Gemüsepaella  
Gefüllte Tomaten mit Pestohaube  
Kartoffelgratin  
Kartoffel-Gemüsegratin  
Gemüseplatte  
(Dreierlei Gemüse nach Wahl)

Tiramisu (ohne Frischei)

Mousse au Chocolat

Vanille-Mousse mit Waldbeerengrütze

Zimt-Mousse mit Dunstbirnen

Frischer Obstsalat

Rote-Grütze mit Vanillesauce

Pfirsichcreme

Cappuccino-Creme

Orangen-Quark-Creme

Panna Cotta mit Karamel- oder Himbeersauce

Panna Cotta mit Waldbeerengrütze

Käseplatte (Dessertplatte pro Person 60 g) garniert

**Schinkenplatte für 10 Personen à 125g,**

bestehend aus :

Hinterschinken, Schwarzwälder Schinken, Span. Seranoschinken, Ital. Parmaschinken, Franz. Gebirgsschinken, Wachholderschinken, hausgemachter Roher Schinken, Lachsschinken, Garnierung

**Bratenplatte für 10 Personen á 125g,**

bestehend aus:

Roastbeef, Kalbsbraten, Putenbraten, Gebackenes Kasseler, Schweinebraten, Garnierung

**Käseplatte für 10 Personen á 125g,**

bestehend aus:

Verschiedene Weichkäse und Hartkäse mit reichlich Früchten garniert

**Fischplatte für 10 Personen á 150g,**

bestehend aus:

Räucherlachs, Graved-Lachs, geräuchertem Forellenfilet, Fischpasteten oder Forellenmousse, Garnierung

**Vesperbrett Rustikal für 10 Personen á 250g,**

bestehend aus:

Hausmacher Leberwurst und Schwarzwurst, Presskopf, Vesperspeck, Jägersalami, Rauchlyoner, Schwarzwälder Schinkenspeck, Schweinskopfsülze, Käse, Schäumele gekocht, Garnierung

**Wurst und Schinkenplatte für 10 Personen á 125g,**

bestehend aus:

Wacholderschinken, Hinterschinken, Schwarzwälder Schinken, Franz. Gebirgsschinken, verschiedene Salami, Bierschinken, Bierwurst, Paprikalyoner, Garnierung

## Feine Variationen für Ihre kalte Platte:

Lachs-Carpaccio in feiner Limettenmarinade  
Thunfisch-Carpaccio  
Rinder-Carpaccio  
Vitello Tonnato (Kalbfleisch in Thunfischsauce)  
Tafelspitz-Carpaccio mit Apfelkrem

## Auszug aus unserer Salatauswahl

### Fischsalate

- Heringshappen in Dillcreme
- Heringssalat weiß und rot
- Göteborger Heringstopf
- Holsteiner Matjessalat
- Sahne-Heringstopf
- Meeresfrüchtesalat
- Thunfischsalat
- Krabbensalat

### Vegetarische Salate

- Gemüsesalat in French-Dressing
- Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum
- Gurken oder Tomatensalat
- Griechischer Bauernsalat
- Gemischter Blattsalat
- Reissalat
- Rote Beete-Salat
- Weißkrautsalat
- Sauerkrautsalat
- Bohnensalat
- Kartoffelsalat
- Farmersalat
- Waldorfsalat
- Eiersalat

### Wurst- und Fleischsalate

- Wurstsalat mit Zwiebeln und Paprika
- Rindfleischsalat mit Frühlingszwiebeln
- Schwartenmagensalat
- Elsässer Wurstsalat
- Ochsenmaulsalat
- Geflügelsalat
- Fleischsalat
- Nudelsalat mit Schinken
- Broccoli-Schinken-Salat

Geräucherte und gebeizte Spezialitäten von Lachs und Forelle  
mit feinen Garnelen und Sahne-Meerrettich

\* \* \* \* \*

Cocktail von Krabben und pikanter Thunfischsalat

\* \* \* \* \*

Vitello Tonnato vom Kalb mit feiner Thunfischsauce

\* \* \* \* \*

Kalter Braten von Rind, Schwein und Pute  
mit exotischen Früchten garniert

\* \* \* \* \*

Gebratene Flugentenbrust mit Cumberlandsauce  
Zähringer Burgschinken mit Melone

\* \* \* \* \*

Waldorfsalat, Geflügelsalat, Partysalat, Pastasalat und Eiersalat

\* \* \* \* \*

Käsebüffet mit nationalen und internationalen Spezialitäten  
Schwarzwälder Bauernbrot, Franz.Baguette und versch. Partybrötchen



Schwarzwälder Schinkenspezialitäten, Franz. Gebirgsschinken,  
Span. Seranoschinken mit Melone garniert

\* \* \* \* \*

Irischer Wildlachs, hausgeräuchertes Forellenfilet,  
Räucherlachsrollchen mit Schnittlauchcreme  
feine Fischterrine, mit Meerrettichsahne,  
hausgemachtes Forellenmousse,  
Shrimpscocktail Miami

\* \* \* \* \*

Schweinefilet-Medaillons auf Crostini,  
gebratene Perlhuhnbrust,  
Garnierte Platten mit kaltem Braten von Rind und Kalb  
und gegrilltem Kassler, dazu verschiedene Dipps

\* \* \* \* \*

Geflügelsalat, Farmersalat,  
Porreesalat, Spargelsalat

\* \* \* \* \*

Tiramisu, Pfirsichcreme

\* \* \* \* \*

Internationale Käseauswahl mit Früchten garniert

\* \* \* \* \*

Gemischter Brotkorb, Butter

Schinkenplatte mit Schwarzwälder Schinken, Franz. Gebirgsschinken  
Span. Seranoschinken mit Melone garniert

\* \* \* \* \*

Gebeizter und geräucherter Lachs mit Senf-Dillsauce,  
Forellenfilet, Fischpasteten  
und Meerrettichsahne

\* \* \* \* \*

Schweinefilet-Medaillons oder  
Putenbrust gefüllt mit Blattspinat in Rahmsauce  
mit Kartoffelgratin oder Spätzle

\* \* \* \* \*

Waldorfsalat, Gemüsesalat und verschiedene  
Blattsalate

\* \* \* \* \*

Reichhaltiges Käsebüffet mit internationalen Spezialitäten  
mit Früchten garniert

\* \* \* \* \*

Panna Cotta mit Himbeersauce

\* \* \* \* \*

Gemischter Brotkorb mit Butter

Fischplatte mit Basilikumlachs, Zitronenlachs, Frutti di Mare  
und Riesengarnelen

\* \* \* \* \*

Carpaccio (mariniertes Rinderfilet in feiner Marinade),  
Parmaschinken, Ital. Salami und Coppa  
mit Honigmelonen und Feigen garniert

\* \* \* \* \*

Italienische Vorspeisenvariationen mit  
Artischocken mit Peperoni und frischen Kräutern in Olivenöl oder  
feurige Peperoni mit Käsecreme gefüllt, mit Oliven und Knoblauch .  
"Salat Caprese" (Tomaten, Mozzarella mit frischem Basilikum)  
Gemischte bunte Blattsalate mit zweierlei Dressing

\* \* \* \* \*

Lasagne Bolognese oder Gemüselasagne  
Zartes Hähnchenbrustfilet Ital. Art in Rotwein-Sahnesauce  
oder  
Schweinefilet-Medaillons mit ital. Pfannengemüse  
mit feinen Nüdeli oder Spaghetti

\* \* \* \* \*

Ital. Käseauswahl mit Früchten garniert

\* \* \* \* \*

Panna Cotta mit Karamelsauce, Cappuccino-Creme

\* \* \* \* \*

Ciabatta-Brote, Partybrötchen und Butter

Schinkenplatte mit Schwarzwälder Schinken, Ital. Parmaschinken, Franz.  
Gebirgsschinken, Span. Seranoschinken mit Melone garniert

\* \* \* \* \*

Fischplatte mit verschiedenem Lachs, Forellenfilet,  
hausgemachtes Forellenmousse und Sahnemeerrettich

\* \* \* \* \*

“ Vitello Tonnato“ (kalte Kalbfleisch-Scheiben mit Thunfischsauce)  
und  
verschiedene Blattsalate, Rohkostsalat und Karottensalat

\* \* \* \* \*

Zarter Kalbsrücken (am Stück gebraten) mit Pfifferlingen,  
Rahmsauce, Spätzle oder Kartoffelgratin

\* \* \* \* \*

Gemischtes Käsebrett garniert

\* \* \* \* \*

Schoko-Mousse mit Vanillesauce,  
Obstsalat

\* \* \* \* \*

Gemischter Brotkorb und Butter

Fischplatte mit Schottischem Wildlachs und Graved Lachs, Schwarzwald-  
Forellenfilet, Garnelen, versch. Fischterrinen mit Sahnemeerrettich  
und Senf-Dillsauce  
Flußkrebs-Cocktail mit Calvados

\* \* \* \* \*

Roastbeef mit hausgemachter Remoulade  
Parmaschinken mit Melone

\* \* \* \* \*

Waldorfsalat, Eiersalat und Geflügelsalat

\* \* \* \* \*

Schweinefiletmedaillons in Champignonrahmsauce  
mit Spätzle oder Kartoffelgratin

\* \* \* \* \*

Reichhaltiges Käsebrett  
mit internationalen Spezialitäten

\* \* \* \* \*

Tiramisu,  
Vanille Mousse mit Waldbeeren-Grütze

\* \* \* \* \*

Gemischter Brotkorb und Butter

Carpaccio vom Badischen Ochsenfleisch an einer  
herzhaften Meerrettich-Vinegrette

\* \* \* \* \*

Feldsalat (nach Saison) oder verschiedene Blattsalate  
mit feinem Kräuterdressing

\* \* \* \* \*

Sauerbraten "Badische Art "  
mit hausgemachten Serviettenknödel  
und Apfelrotkraut  
oder  
Kalbsbrust gefüllt nach Hausfrauen Art  
mit Bandnudeln oder Kartoffelgratin  
und Mandel-Broccoli

\* \* \* \* \*

Reichhaltiges Käsebrett  
mit internationalen Spezialitäten

\* \* \* \* \*

Zimt-Mousse mit Dunstbirnen

\* \* \* \* \*

Gemischter Brotkorb mit Butter

Schinkenplatte mit Franz. Gebirgsschinken, Span. Seranoschinken,  
Schwarzwälder Schinken mit Melone garniert

\* \* \* \* \*

Schweinefilet-Madaillons garniert  
und gefüllte Eier

\* \* \* \* \*

Rinder- und Schweinebraten geschmort in feiner Bratensauce  
mit Bandnudeln oder Kartoffelgratin

\* \* \* \* \*

Verschiedene Blattsalate, Griechischer Bauernsalat  
und Karottensalat

\* \* \* \* \*

Gemischtes Käsebrett garniert

\* \* \* \* \*

Vanille Mousse mit Waldbeeren-Grütze

\* \* \* \* \*

Gemischter Brotkorb mit Butter

Rinderkraftbrühe mit Mini-Maultäschle  
und Suppenklößchen

\* \* \* \* \*

Feldsalat (nach Saison)  
mit Croutons und Speck  
oder  
verschiedene Blattsalate  
mit zweierlei Dressing

\* \* \* \* \*

Hirschragout mit Spätzle und Preiselbeer-Birnen (nach Saison)  
oder  
Schweinefilet in Pfifferlingrahmsauce  
mit Kartoffelgratin

\* \* \* \* \*

Internationale Käseauswahl mit Früchten garniert

\* \* \* \* \*

Mousse-Variationen und frischer Obstsalat

\* \* \* \* \*

Gemischter Brotkorb mit Butter



Fischvariationen von Räucherfischen  
mit Meerrettichschaum,  
Graved Lachs und  
hausgemachte Forellenmousse

\* \* \* \* \*

Rohkostsalat und verschiedene  
Blattsalate mit Kräuterdressing

\* \* \* \* \*

Zartes Kalbsgeschnetzeltes mit Spätzle  
und Mandelbroccoli  
oder  
Putenbrust-Medaillons in Rahmsauce  
mit Kartoffelgratin und Mini-Karotten

\* \* \* \* \*

Reichhaltiges Käsebrett mit internationalen Spezialitäten

\* \* \* \* \*

Panna Cotta  
und frischer Obstsalat

\* \* \* \* \*

Gemischter Brotkorb mit Butter

Schinkenplatte mit Schwarzwälder Schinken und  
Luftgetrocknetem Zähringer-Burgschinken mit Melone garniert  
Tafelspitz-Carpaccio mit Apfelkrem

\* \* \* \* \*

Gemischte bunte Blattsalate mit zweierlei Dressing  
Karottensalat und Gemüsesalat

\* \* \* \* \*

Gebratene Entenbrust mit Serviettenknödel  
und Apfelrotkraut  
oder  
Zarter Kalbsbraten an Calvadosrahm mit Spätzle  
und Broccoli

\* \* \* \* \*

Reichhaltiges Käsebrett mit internationalen Spezialitäten  
mit Früchten garniert

\* \* \* \* \*

Vanille Mousse mit Himbeersauce  
und Cappuccino-Creme

\* \* \* \* \*

Gemischter Brotkorb und Butter

Gebratene Perlhuhnbrust (kalt) mit Feigensenf  
und frischen Feigen garniert  
und  
gebratene Entenbrust (kalt) mit Cassissauce  
Croustini mit Tomatenragout

\* \* \* \* \*

Variationen verschiedener Antipasti  
Tomatenscheiben mit Mozzarella und Basilikum

\* \* \* \* \*

Geschmorte Kalbshaxenscheiben in  
Rieslingsauce mit feinen Nüdeli  
und Mandelbroccoli

\* \* \* \* \*

Panna Cotta mit Karamelsauce  
oder Himbeersauce

\* \* \* \* \*

Franz. Baguette

Alle Grillplatten **ab 10 Personen**

(Alle Grillplatten sind dekorativ auf Platten angerichtet und garniert)  
350 g. Frischgewicht pro Person

**Grillplatte 1**

Schweinehalssteak, Rinderhüftsteak, Putensteak, Lammkeulensteak,  
Schweinebauch, Hähnchenbrustfilet in Kräuter-Parmesanmarinade,  
Grillschnecken (grobe Bratwurst), Gyrosspieße,  
Chipolata (Ital. Zwiebelwürstchen) und Grillkäse

**Grillplatte 2**

Schweinerückensteak, Rinderhochrippsteak, Tomaten-Mozzarellasteak vom Schwein,  
Lammkotelette, Steckenwickel vom Schwein,  
Filetspieße vom Rinder- und Schweinefilet, Grillkäsespieße,  
Gemüsespieße, Merquez und Rote Grillwurst

**Grillplatte 3**

Schweinefiletspieße, Filetrolle vom Rind,  
Lammlachse (ausgelöster Lammrücken), Lammhüfte,  
Perlhuhnbrustfilet in Orangenpfeffermarinade, Saltimboccaspieße,  
Sumser's Rostbratwürste, Berner Käsespieße,  
Fischspieße, Garnelenspieße und Gemüse-Käsespieße

auf Wunsch auch: T-Bone oder Porterhousesteaks

## **Grillplatte 4**

Schweinehalssteak, Schweinerückensteak, Putensteak,  
Gyrosspieße, Merquez, Rote Grillwurst,  
Fleischspieß vom Rind,  
Grillschnecken (grobe Bratwurst),  
Schweinehüftsteak, Grillbauch und Lammkotelette

**Zu unseren Grillplatten empfehlen wir Ihnen unsere Salate**

## **Brotkorb**

bestehend aus:

Schwarzwälder Bauernbrot,  
versch. Franz. Baguette  
und verschiedene Partybrötchen

## **Dipps**

Barbecuesauce  
Zigeunersauce  
Cocktailsauce  
Tzatziki  
Sauce Bernaise Art

Alle zur Essensausgabe benötigten Gerätschaften stellen wir Ihnen kostenlos zur Verfügung.

**Wir verleihen auch Geschirr:**

Die Preise verstehen sich inkl. Leihgebühr und der kompletten Reinigung.

**Artikel**

Teller weiß, groß  
Teller weiß, klein  
Suppentasse mit Untertasse  
Dessertschale Glas  
Kaffetasse mit Untertasse  
Messer  
Gabel  
Suppenlöffel  
Kaffeelöffel  
Sektkelch  
Weinglas  
Saftglas, 0,25 l  
Bierkrug  
Bierstange  
  
Biertischgarnitur  
Bistro-Stehtisch  
Tischdecken auf Anfrage

**Getränke** können ebenfalls von uns bezogen werden.

**Personal pro Stunde:**

Servicekraft  
Serviceleitung

**Fehlmengen und Beschädigungen:**

Der Mieter haftet für die geliehenen Gegenstände von der Übernahme bis zur Rückgabe. Fehlende oder beschädigte Gegenstände werden zum Wiederbeschaffungswert oder Reparaturpreis berechnet.

Da unser Sortiment von saisonalen und marktbezogenen Bedingungen beeinflusst wird, verstehen sich die Preise freibleibend.

Für Lieferung und Abholung im Stadtgebiet Freiburg, sowie im Umkreis von 10 km berechnen wir bei einem Auftragswert unter 200,00 € eine Pauschale von 10,00 €. Darüber liegende Strecken werden mit 1,00 € pro km berechnet.

Um eine korrekte Vorbereitung und Durchführung eines Auftrages zu gewährleisten, ist es unbedingt erforderlich, dass der Auftraggeber uns die genaue Gästezahl bis spätestens 5 Tage vorher mitteilt.

Bei einer Erhöhung der Gästezahl wird der entsprechende Mehrbetrag pro Person zusätzlich in Rechnung gestellt.

Wird keine schriftliche oder mündliche Mitteilung bis 3 Werktage vor Veranstaltungsbeginn über eine reduzierte Gästezahl bekannt gegeben, so wird die im Auftrag festgelegte Personenzahl berechnet.

## **Stornierung:**

Kündigt der Auftraggeber bis längstens 4 Werktage vor Veranstaltungsbeginn den Vertrag, so werden ihm die bis dahin angefallenen Kosten in voller Höhe in Rechnung gestellt. Bei einer späteren Kündigung wird die volle Auftragssumme fällig.

Gerichtsstand ist Freiburg im Breisgau.

Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Bei reiner Warenlieferung fallen 7% Mehrwertsteuer an.

Bei Warenlieferung mit Service oder Geschirr fallen auf den Gesamtbetrag 19% MwSt. an.

Unsere Rechnungen sind sofort und ohne Abzug zu zahlen.

Für unseren Service an Sonn- und Feiertagen erheben wir einen Zuschlag von 15 %

Stand Oktober 2011