

PARTYSERVICE Herbst und Winter 2023/24

- hauptsächlich für unsere Stammkunden -

Wegen einer hohen Auftragsdichte im November und Dezember ist unser Partyservice-Sortiment in dieser Zeit etwas schlanker gehalten.

Bitte vereinbaren sie rechtzeitig einen Beratungstermin mit uns, damit ggf. ihr Veranstaltungstermin reserviert werden kann.

Bestellung:

Bei manchen Gerichten oder Speisen ist eine Mindestabnahme erforderlich.

Die Bestellung sollte bitte frühzeitig erfolgen – mindestens jedoch 10 Tage vorher.

Eine Auftragsbestätigung bedarf ihrer Unterschrift oder einer E-Mail-Bestätigung von Ihnen.

Je nach Auftragsvolumen und Kundenstatus wird eine Anzahlung gefordert.

Serviceleistungen:

Die Zufuhr für Aufträge bis 30 Pers. ist nur nach Absprache möglich, da wir öfters mehrere Aufträge zeitgleich bedienen.

Vorlegebesteck, Warmhalte-Rechauds und Thermobehälter sind beim Angebotspreis inkludiert.

Geschirr:

Geschirr-Miete wie Teller, Besteck und Gläser werden über einen externen Dienstleister abgewickelt
Geschirr-Abholung incl. der Reinigung dann nach Absprache

Geschirr-Rückgabe:

Wir freuen uns, wenn sie unser Leergut (Platten, Schüsseln, Vorlegebesteck, Rechauds,...) innerhalb von 3 Tagen gereinigt zurückbringen.

Ungereinigtes Leergut sollte bitte am folgenden Werktag nach der Veranstaltung, wenn möglich bis 9:30 Uhr bei uns in der Mozartstr. 2/1 abgegeben werden.

Die Reinigung erfolgt dann durch uns und wird nach Aufwand abgerechnet.

Preise:

Anhand ihrer Wünsche machen wir ihnen gerne ein Festpreis-Angebot für ihre Veranstaltung.

Bei Mengenabweichungen von mehr als 10% ändert sich der angebotene Preis.

Änderungen können per email noch bis 5 Tage vor Veranstaltungsbeginn gemacht werden.

Wir weisen auf ihrem Angebot den Nettopreis aus, zzgl. der gesetzlichen **MWSt. von derzeit 7 %**

Anfrage bzw. Bestellung:

Bitte schreiben sie ihr Anliegen und ihre Wünsche per email an info@metzgerei-klingler.de

Sie erhalten dann eine Antwort von Küchenchef Michael Groh oder Heike Klingler.

Wegen kleineren Partyservice-Angelegenheiten können sie gerne mit uns telefonieren.

Idealerweise montags bis donnerstags von 8 bis 10 Uhr, sowie zwischen 14 und 16 Uhr.

Ansonsten beraten wir sie auch gerne während ihrem Einkauf bei uns.



**METZGEREI KLINGLER
GmbH & Co. KG**

Mozartstraße 2/1
70734 Fellbach
Tel.: 0711/ 571 93 43
Fax: 0711/ 571 93 44
info@metzgerei-klingler.de

METZGEREI KLINGLER GmbH & Co. KG

Sitz: Fellbach, Registergericht: AG Stuttgart, HRA 736926

USt.-Id.Nr.: DE335719797

Persönlich haftende Gesellschafterin: Klingler Verwaltungs GmbH

Sitz: Fellbach, Registergericht: AG Stuttgart, HRB 774616

Geschäftsführer: Thomas Klingler

Kreissparkasse Waiblingen

IBAN: DE 02 602 500 100 002 060 110, BIC: SOLADES1WBN

Volksbank am Württemberg

IBAN: DE 39 600 603 961 500 101 001, BIC: GENODES1UT

Fingerfood und Flying Buffet

Brötchenhälften oder Häppchen exquisit belegt mit:

- Lachs oder Räucherforelle ... (ab 10 Stk.)
- Schinken, Braten, Wurst, Käse
- Schnittkäse, Frischkäse
- vegetarischem Belag

- Fleischbällchen auf Kartoffelsalat im Gläsle
- Rindfleischsalat im Gläsle (ab 20 Stk.)
- Geflügelsalat im Gläsle (ab 20 Stk.)
- Krabbencocktail im Gläsle (20 Stk.)
- Wurstsalat im Gläsle
- Gemischtes Antipasti im Gläsle
- Linsensalat im Gläsle (ab 20 Stk.)
- Waldorfsalat mit Nüssen und Mandarinen im Gläsle

- Käse-Trauben-Spieße
- Gemüsequiche (ab 40 Stk.)
- Frittierte Gambas im Kartoffelnest (ab 1 kg)
- „Fellbinis“ luftgetrocknete Minisalamis

Vorspeisen

- Fischplatte mit Räucherlachs, Forellenfilet,... und Sahnemeerrettich
- Pastrami (geräucherte und gepökelte Ochsenbrust sous vide gegart) mit Honig-Senf-Dressing
- Tafelspitz-Carpaccio (sous vide gegarter Tafelspitz) mit Balsamico-Dressing
- Vitello Tonnato (Kalbfleisch dünn geschnitten mit Thunfischsoße u. Kapern) (ab 10 Portionen)
- Schalen mit Antipasti (Champignons, Tomaten, Auberginen, Oliven ...)
- Feldsalat mit separaten Croutons und Speckwürfele
- Ruccola mit Pinienkernen und gehobeltem Parmesan
- Tomaten mit Schafskäse und frischen Kräutern
- Rote Bete-Carpaccio mit Schafskäse

Kalte Platten

- Garnierte Schinken- und Bratenplatte
- Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel auf Salatbett (ab 10 Portionen)
- gemischte Aufschnittplatte ganz nach Ihren Wünschen
- garnierte Eier- und Tomatenhälften auf einem Fleischsalatbett (ab 10 Portionen)
- Grillplatte mit Mini-Schweineschnitzele und Mini-Fleischbällchen
- Grillplatte mit Mini-Putenschnitzele und gegrillten Pollo-Finos
- Hobelspäne (harte Peitschenstecken dünn gehobelt)
- Rusti-Teller (Peitschenstecken, Pfefferschwarze, Fellbinis, Käsewürfel)



METZGEREI KLINGLER
GmbH & Co. KG
Mozartstraße 2/1
70734 Fellbach
Tel.: 0711/ 571 93 43
Fax: 0711/ 571 93 44
info@metzgerei-klingler.de

Buffet-Salate etc.

- Kartoffelsalat „Oma Hedwig“
- Broccolisalat mit Kirschtomaten
- Schweizer Wurstsalat
- Schwäbischer Wurstsalat
- Geflügelsalat mit Ananas
- Sylter Heringstopf
- Krabbenscocktail
- Nudelsalat klassisch, mit Schinken, Erbsen
- Kräuter-Griebenschmalz
- Preiselbeeren
- Remoulade

Käse

- Käsewürfel von den besten Bergkäsesorten
- internationale Käsespezialitäten am Stück, reichhaltig garniert
- Variationen vom Frischkäse
- Töpfele mit Feigensenf

Brot

- Vollkornbrot
- Bauernbrot
- Partybrötchen, gemischt
- Wagenräder 15- oder 30-teilig
- Baguette
- Ciabatta
- Pane oliva
- Rebstock-Brot
- Brezeln

Dessert (auf Wunsch auch im Gläsle)

- Frischer bunter Obstsalat
- Ananascarpaccio mit Kokosraspel
- Mousse au Chocolat
- Schokomousse mit Waldbeeren
- Tiramisu (je Schale 1,7 KG)
- Panna cotta mit Mangospiegel
- Rote Grütze mit Vanillesoße
- Hefezopf

Suppen (ab 10 Portionen)

- Festtagssuppe mit Brät-Grieß- und Markklößchen
- Maultaschensuppe
- Gulaschsuppe
- Kürbiscremesuppe

Warme Beilagen (mind. je 10 Portionen)

- Schinkenkraut
- Butterspätzle
- Nudeln
- Ofenkartoffeln mit Rosmarin
- Kartoffelgratin
- Semmelknödel (ohne Speck)
- Rotkohl
- Gemüseplatte mit Blumenkohl, Broccoli, Karotten,... Sauce Hollandaise

Spezialitäten aus dem Ofen – auch zum Selberbacken

- Gemüsetaschen (Blätterteig gefüllt mit Mischgemüse und Käse)
- Schinkentaschen (Blätterteig gefüllt mit Schinken-Käse-Kräuter)
- Fellbacher Rolle (Blätterteigrolle mit Hackfleischfüllung)
- Filet vom Hohenloher Schwein: im Blätterteig oder im Gemüsemantel
- Kasseler-Rücken: im Blätterteig oder im Gemüsemantel
- Putenfilet: im Blätterteig oder im Gemüsemantel
- Rinder-Hüftfilet: im Blätterteig oder im Gemüsemantel

Warme Gerichte (mind. je 10 Portionen)

Auf Wunsch alles auch mit Anleitung für zuhause zum Selbsterwärmen

- Boeuf Bourguignon, zartes Rindfleisch in Rotwein geschmort
- mürber Sauerbraten oder Schmorbraten vom Jungrind
- Roastbeef am Stück, rosa gebraten
- gefüllte Kalbsbrust mit Brot, Ei, Brät und Petersilie
- Hirschgulasch mit Preiselbeeren und Williams-Birne
- knusprige gegrillte Entenkeule
- Pollo fino in Mango-Currymarinade
- Hähnchenkeulen knusprig gegrillt
- Schwäbischer Sonntagsbraten vom Rind und Schwein
- Kräuterbraten vom Hohenloher Schweinehals
- Krustenbraten von der Hohenloher Schweineschulter
- Schäufele, mild gepökelt und sous vide gegart
- Fleischbällchen
- Schweineschnitzel, paniert
- Putenschnitzel, paniert mit Mandeln
- Feiner Fleischkäse
- Grober Fleischkäse
- Pizza-Fleischkäse
- Zwieblefleschkäse
- Altbayrischer Leberkäs' in der XXL-Form ab 10 Personen
- kesselfrische Weißwürste mit Händlmaier-Senf
- Maultaschen in der Fleischbrühe mit Zwiebelsoße
- Lachslasagne, ofengebacken
- Gemüsemaultaschen mit Tomatensauce
- Gemüselasagne
- Gemüsebratling

Viel Spaß beim Auswählen – Für Fragen stehen wir ihnen gerne zur Verfügung