

PARTYSERVICE und Catering 2026

- hauptsächlich für unsere Stammkunden -

Bitte vereinbaren sie hierzu frühzeitig einen Beratungstermin mit uns.



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.

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

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 dienstags 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

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

Häppchen (Brotscheiben in Baguettegröße) exquisit belegt mit:

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

- Fleischbällchen auf Kartoffelsalat im Holzschiffchen
- Rindfleischsalat im Gläsle (ab 20 Stk.)
- Geflügelsalat im Gläsle (ab 20 Stk.)
- Vitello-Würfel mit Thunfischcreme im Gläsle
- Krabbensalat im Gläsle (20 Stk.)
- Wurstsalat im Gläsle
- Gemischtes Antipasti im Gläsle
- Linsensalat im Gläsle (ab 20 Stk.)
- Waldorfsalat mit Nüssen und Mandarinen im Gläsle

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

Vorspeisen

- Fischplatte mit Räucherlachs, Sahnemeerrettich und Dill-Senf-Sauce
- 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
- Falafel im Salatbett mit Dip

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 kleinen Schweineschnitzele und kleinen Fleischbällchen
- Grillplatte mit kleinen 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
- Krabbencocktail
- Nudelsalat klassisch, mit Schinken, Erbsen
- Spaghetti-Salat mediterran (vegan)
- 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
- Brotkorb, gemischt
- Baguette
- Ciabatta
- 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 je nach Saison (ab 10 Portionen)

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

Warme Beilagen (mind. je 10 Portionen)

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

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

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, zarte Rindfleischwürfel in Rotwein geschmort
- mürber Sauerbraten oder Schmorbraten vom Jungrind
- Brasato: italienischer Rinderschmorbraten im Rotwein
- 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
- Schäufole, mild gepökelt und sous vide gegart
- Fleischbällchen
- Schweineschnitzel, paniert
- Putenschnitzel, paniert mit Mandeln
- Fleischkäse: fein, grob, Röstzwiebel, Pizza
- 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, Grillkäsetaler,...

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