

Die  
leckere  
Adresse

**BERGER**  
METZGEREI

## Grill- und Partyservice



Tel.: 0 71 46 / 70 49



### **Abholung und Anlieferzeiten**

- Mo. - Sa.: bis 19.00 Uhr oder nach Vereinbarung
- Sonntags nach Vereinbarung

Die  
leckere  
Adresse

**BERGER**  
METZGEREI

*„Sie kümmern sich um Ihre Gäste  
und wir uns um den Rest ...“*



Für eine gelungene und erfolgreiche Feier brauchen Sie einen zuverlässigen und verantwortungsvollen Partner. Wir sind der Überzeugung, dass eine Festivität nicht nur gut, sondern herausragend sein sollte – deshalb sind Sie bei uns in besten Händen.

Unsere stets frisch zubereitete Angebotspalette reicht vom Canapé über kalte Buffets bis hin zu Festmenüs, einschließlich der Getränke. Geschirr- und Gläser oder Party- und Veranstaltungs-Mobiliar können dabei selbstverständlich mitgeliefert werden.

Wir beraten Sie selbstverständlich gerne persönlich und erstellen Ihnen ein maßgeschneidertes Angebot.

Sie haben Fragen oder wünschen eine Beratung? Gerne stehen wir Ihnen unter **0 71 46 / 70 49** zur Verfügung.

## FINGERFOOD

- Canapes in verschiedenen Variationen
- halbe belegte Brötchen in verschiedenen Variationen
- Mini-Flammkuchen oder Minipizzen
- Garnelenspieße
- Hobelspäne (Peitschenstecken dünn gehobelt)
- hausgemachte Schinkentäschchen
- Datteln im Speckmantel
- Crostini an Parmaschinken
- Käseigel
- Tomaten-Mozzarella-Spieße
- Tomatencremesuppe mit Calvados im Sektglas
- ofenfrisches Gebäckkonfekt
- verschiedene Bruschetta
- Maultaschenspieße

## SUPPEN

- Ungarische Gulaschsuppe
- Badische Flädlesuppe
- Gaisburger Marsch
- Maultaschensüpple
- Brokkolicremesuppe
- Tomatencremesuppe mit Calvados
- Markklößchensuppe
- Kürbiscremesuppe mit Sonnenblumenkernen
- Spargelcremesüppchen
- Hochzeitssuppe
- Grießklößchensuppe

## VORSPEISEN

- Rucolasalat mit Cocktailtomaten und Parmesanraspeln
- Antipastiplatte (verschiedene eingelegte, gefüllte Gemüse und italienische Schinken- und Salami-Spezialitäten)
- Schinken-Melonen-Platte
- Tomaten-Mozzarella-Salat mit frischem Basilikum
- Fischvariationen
- Krabbencocktail
- Hamburger Heringstopf
- Meeresfrühtecocktail
- gefüllte Avocados mit Shrimpscocktail
- Gambas in Knoblauchöl oder Dillsahne
- gemischter Vorspeiseteller
- geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich
- geräucherter Wildlachs mit Sahnemeerrettich
- italienischer Landschinken mit Honigmelone
- Vitello tonnato (Kalbfleisch mit Thunfisch-Sahnesauce)
- Rindercarpaccio
- Geflügelcocktail
- angemachtes Tartar
- Pastete in Blätterteig



## PLATTENVARIATIONEN

- Antipastiplatte mit/ohne ital. Salami- und Schinkenspezialitäten
- Aufschnittplatte mit ausgesuchten Wurstspezialitäten
- Schinken-Melonenplatte mit verschiedenen Schinkenvariationen
- Vesperbrettplatte für die rustikale, gemütliche Runde
- Buffetplatte (von allem etwas, für die kleine Runde)
- Schinken- und Bratenplatte mit gekochtem und rohem Schinken
- Kalte Platte (Hähnchenkeulen, Mandelmedaillons, Fleischbällchen)
- Käsebrett- oder Platte (versch. internationale Käsespezialitäten)
- Fischplatte (geräuchertes Forellenfilet, diverse Lachssorten, Gambas, Makrelen)
- Russisch Ei
- Gefüllte Eier
- Kalbsrücken in Thunfischsahne
- gefüllte Hähnchenbrust
- Rindercarpaccio
- Obstplatte



## BRATENSPEZIALITÄTEN

- Kaminbraten (frischer Schweinehals mit Champignons, frischer Petersilie, Rauchfleischwürfeln und Kalbsbrät gefüllt)
- Florentinerbraten (gefüllter Schweinehals mit Blattspinat, Schinken Ricottakäse und Kalbsbrät gefüllt)
- Lauchbraten (gepökelter Schweinehals mit pikanter Lauchfüllung)
- Schweinehals – besonders knusprig gebraten
- Prager Schinken vom Schinkenstück (wenig Fett, knusprige Schwarte)
- Berger's Rinderbraten – zart und deftig
- Lamnbraten Provence – das besondere Stück
- Backschinken – besonders knusprig
- Zwiebelkrustenbraten
- Toastbraten – die Spezialität des Hauses
- Kalbsrücken in ChampignonrahmsöÙle
- Bayrischer Semmelbraten – Berger's besondere Kreation
- Fleischkäse fein/grob (Zwiebel, Schinken, Paprika) und als Pizzafleischkäse (besonders pikant) oder Florentinerfleischkäse (mit Blattspinat/Käse)
- ElsäÙer Würzfleisch vom Schwein oder Rind in verschiedenen Variationen (Tomaten/Käse, Blattspinat/Mozzarella)
- Gemischter Braten
- Entrecote Braten in WinzersoÙe
- Schwedenbraten (Kasslerrücken mit Aprikosen-Mandel-Pflaumenfüllung)
- Zwiebelschnitzel (Schweinenackensteak in ZwiebelsöÙle)
- Frankfurter Senfbraten mit leckerer Zwiebelfüllung

## WENN'S VOM FILET SEIN SOLL ...

- Filet Wellington (Schweinefilet mit einer Farce aus Kalbsbrät, Champignons, gedämpften Zwiebeln mit Blätterteig ummantelt)
- Filet in Estragonsahne
- Filet Försterin (frische Champignons, Kalbscreme und Röstzwiebel)
- Filet Katrin (Blattspinat, Schinken, Kalbscreme)
- zartes Schweinefilet in Champignonrahmsöbtle

## FISCH & WILDSPEZIALITÄTEN

- feiner Rehbraten „Baden-Baden“
- Barberie Flugentenbrust an Orangensoße
- Entenbrustfilet mit Blaukraut und Knödeln
- Lachs-Spinat-Strudel
- Lachs-Sahne-Nudeln
- Pangasiusfilet in Sesamkruste auf Zuckerschoten in Champagnersoße
- Finnischer Flammlachs





## IM BLÄTTERTEIG

- Kassler im Bätterteig oder in der Folie
- Schweizer Rolle (pikant gefüllte Blätterteigrolle mit Käse- und Schinkenfüllung)
- Kulmbacher Schnecke (Rinderhack mit versch. Gemüsen verfeinert)
- Schinkentaschen gefüllt mit Schinken und Käse
- Filet Wellington (Schweinefilet mit einer Farce aus Kalbsbrät, Champignons, gedämpften Zwiebeln mit Blätterteig ummantelt)

## RUSTIKALES

- Kümmelbauch mit leichter Kümmelkruste
- Ziegeunerbraten (pikanter, magerer Schweinebauch mit frischem Paprika)
- Hackbraten nach Oma's Hausrezept
- Maultaschen-Lasagne

## FÜR DIE KLEINE RUNDE ...

- Schlemmersteak (Schweinehalsschnitzel mit Hackfleisch-Käse-Creme-Fraiche-Haube)
- Florentiner Steak (Schweinehalsschnitzel mit Blattspinat und Mozzarella)
- Gärtnerin Steak (Schweinenackensteak mit Brokkoli-Käse-Haube)
- Lammhaxen
- Fleischbällchen
- Mandelmedaillon
- Hähnchenkeulen
- Halbe Hähnchen
- Minihaxen

## WEITERE SPEZIALITÄTEN AUS UNSERER SCHLEMMERKÜCHE

- Kalbsbrust- oder Hals gefüllt mit Hackfleisch, Brotwürfeln und frischen Kräutern
- Elsässer Würzfleisch (pikant geschichtetes Schweinefleisch in der Auflaufform)
- Hähnchenbrustfilet mit Blattspinat-Schinken-Füllung
- Entenbrustfilet mit Blaukraut und Knödeln
- glasierte Schweinebäckchen
- Putenbrust im leckeren Kräutermantel
- Roastbeef natur oder mit frischen Kräutern
- warmer Lachs-Blattspinat-Strudel
- Sauerbraten mit Knödeln und Soße
- Linsen und Spätzle
- Züricher Geschnetzeltes mit Butterreis oder Nudeln
- Ossobuco mit Farfalle
- Lachs-Sahne-Nudeln
- Piccata Milanese (panierte Putenschnitzel mit Tomatensoße und verschiedenen Nudeln)
- Lasagne
- Maultaschenlasagne
- Spaghetti Bolognese



## HAUSGEMACHTE BEILAGEN

- Spätzle mit Soße
- Allgäuer Käsespätzle
- Hausgemachte Mandel- oder Haselnussspätzle
- Kartoffelgratin
- Butterreis
- Schupfnudeln
- versch. Nudelvariationen
- Omas Semmelknödel
- Kartoffelknödel
- Rosmarinkartoffeln
- Gemüsevariationen
- Gemüselasagne

## GEBÄCK

- gemischter Brotkorb
- Partyrad groß oder klein
- gemischte Partybrötchen
- Pariser Baguette
- Ciabatta
- Laugenstange
- Holzbackofenbrot
- unsere Empfehlung:  
ofenfrisches Zirbelbrot in  
verschiedenen Sorten

## SALATE

- Kartoffelsalat
- Bunte Blattsalate mit Tomate, Gurke, Mais
- versch. Blattsalate mit Dressing
- Tomatensalat
- Gurkensalat
- Karottensalat
- Weißkraut-Rohkostsalat
- Bayrischer Weißkrautsalat mit Rauchfleischwürfeln
- verschiedene Wurstsalate
- Nudelsalat
- Tortellinisalat
- Rucolasalat mit frischem Parmesan
- Griechischer Bauernsalat
- Eiersalat
- Kosakensalat
- Waldorfsalat
- Pilzsalat
- Brokkolisalat
- Fleischsalat
- Kräuterfleischsalat
- Rindfleisch in Vinaigrette
- Ablinsensalat
- Bohnensalat
- Rote Bete Salat

## DESSERTS

- Mousse au Chocolat
- Mousse Vanille
- Panna Cotta auf Erbeermus
- Joghurtmus
- Apfelküchle mit Vanillesoße
- Sylter Grütze mit Vanillesoße
- Crème brûlée
- Berger's Früchte-Yoghurt-Traum
- Gefüllte Pfirsiche mit Mousse au Chocolat
- Vanillesoße
- Himbeercreme
- Mandarinenquarkcreme
- Ananasquarkcreme
- Pfirsichquarkcreme
- Bayerisch Creme
- Tirami-Su
- Schwarzwälder Creme
- Früchte-Müsli
- Obstsalat
- warmer Apfelstrudel
- Früchte-Quarkcreme
- Früchteplatte
- gefüllte Früchte
- Eistörtchen
- Eisbombe
- Eismarillenknödel
- Zwetschgenknödel
- Obstkorb



## KLEINER AUSZUG AUS UNSERER PREISLISTE

• Ofenfrischer Fleischkäse (fein)	kg	12,00 €
• Hackbraten nach Oma's Art	kg	13,50 €
• Kassler (Rücken/Hals)	kg	13,50 €
• Gefüllte Braten	kg	15,00 €
• Filet Variationen	kg	20,00 €
• hausgemachter, schwäbischer Kartoffelsalat	kg	8,00 €
• Spätzle	pro Portion	2,20 €
• Kartoffelgratin	pro Portion	2,50 €
• Aufschnittplatte	kg	30,00 €
• Käsebrett	kg	35,00 €
• Fischplatte	kg	42,00 €
• Schinken-Melonen Platte	kg	37,00 €
• Canapes Wurst	Stück	1,90 €
• Canapes Käse	Stück	1,90 €
• Fischcanapes	Stück	2,20 €
• Gedeck Hauptgang	pro Person	0,80 bis 1,- €
• Kaffeegedeck	pro Person	1,00 €
• Gläser*	Stück	0,40 €
• Endreinigung pro Gedeck	pro Person	1,00 €
• Servicekraft	pro Stunde	29,50 €

*Alle Preise inkl. 7% MwSt. Preise verstehen sich als Abholpreise.*

*An Sonn- und Feiertagen sowie bei Kleinstmengen halten wir uns einen Aufschlag von 10% offen. Preisliste gültig ab 01.05.2018.*

### **Abholung und Anlieferzeiten**

- Mo. - Sa.: bis 19.00 Uhr  
oder nach Vereinbarung
- Sonntags nach Vereinbarung

*\* Bitte haben Sie Verständnis,  
dass wir unsere Gläser nur  
ungespült zurücknehmen.*

*Für unsere Menüvorschläge  
ist eine gewisse Personen-  
anzahl nötig.*

## MENÜVORSCHLÄGE

1. Omas Hackbraten mit Kartoffelsalat und gemischter bunter Salat 8,90 €
2. Gemischter Braten, hausgemachte Spätzle mit Soße, Gemüse oder Salatvariationen 12,50 €
3. Hähnchenkeulen, Mandelmedaillons, Fleischbällchen, Kartoffelsalat, gemischter bunter Salat, Käsebrett, gemischter Brotkorb 16,50 €
4. Antipastiplatte, Tomaten-Mozzarella-Platte, Florentinerbraten, Elsässer Würzfleisch, Kartoffelgratin, hausgemachte Spätzle mit Soße, marktfrisches Gartengemüse, Ananascreme, Mousse au Chocolat, Brotkorb 18,00 €
5. Schinken-Melonen Platte, Fischvariationen, gefüllte Hähnchenbrust, Elsässer Würzfleisch, Kaminbraten, gemischter bunter Salat, Karottensalat, Weißkraut-Rohkostsalat, hausgemachte Spätzle, Soße, Kartoffelgratin, exotischer Obstsalat, Mousse au Chocolat, Sylter Grüzze mit Vanillesoße, Käsebrett, gemischter Brotkorb 23,50 €



6. Fischplatte, Antipastiplatte, Rucolaplatte mit 25,00 €  
Cocktailtomaten & Parmesan, gefüllte Hähnchen-  
brüstchen, Schweinfilet in Champignonrahm,  
Kalbsbrust gefüllt, hausgemachte Spätzle mit Soße,  
gratinierte Kartoffeln, Weißkraut-Rohkostsalat,  
marktfrisches Gartengemüse und/oder diverse frische  
Salate, frischer Gourmet-Obstsalat, Mousse au Chocolat,  
Sylter Grütze mit Vanillesoße, Ananascreme,  
internationales Käsebrett mit ofenfrischem Gebäck

## EXKLUSIVES GRILLMENÜ

1. Antipastiplatte mit italienischem Schinken & Salami, 24,50 €  
Rucola auf Parmesanspänen & Kirschtomaten  
Tomaten-Mozzarella-Platte mit frischen Basilikumblättern,  
Rindersteak Brasil, Schweinerückensteak, Putensteak,  
Schwenksteak, Nürnberger Rostbartwurst, Gambaspieße,  
Maiskolben, Schafskäse im Gemüsebett, Kartoffelsalat,  
Rosmarinkartoffeln, gemischter bunter Salat,  
Weißkraut-Rohkostsalat, Zaziki, Karottensalat,  
Panna Cotta auf Erdbeermus, Mousse au Chocolat,  
exotischer Obstsalat,  
internationales Käsebrett mit ofenfrischem Gebäck

*Alle Preise inkl. 7% MwSt.  
(Abholpreise)*

Die  
leckere  
Adresse

**BERGER**  
METZGEREI

**Metzgerei Berger**

Cannstatter Str. 14

71686 Remseck (Ald.)

Tel. 0 71 46 / 70 49

Fax 0 71 46 / 9 10 16

info@berger-metzgerei.de



[www.berger-partyservice.de](http://www.berger-partyservice.de)