

Die  
leckere  
Adresse

**BERGER**  
METZGEREI

**Party- und Eventservice**





### **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 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.

**Party- und Eventservice**

## 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
- 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 Vorspeisenteller
- 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 Aufschnittspezialitäten
- 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
- Lammbraten Provence – das besondere Stück
- Backschinken – besonders knusprig
- Zwiebelkrustenbraten
- Toastbraten – die Spezialität des Hauses
- Kalbsrücken in Champignonrahmsöble
- Bayrischer Semmelbraten – Berger's besondere Kreation
- Fleischkäse fein/grob (Zwiebel, Schinken, Paprika) und als Pizzafleischkäse (besonders pikant) oder Florentinerfleischkäse (mit Blattspinat/Käse) u.v.m.
- Elsässer Würzfleisch vom Schwein oder Rind in verschiedenen Variationen (Tomaten/Käse, Blattspinat/Mozzarella)
- Gemischter Braten
- Entrecote Braten in Winzersoße
- Schwedenbraten (Kasslerrücken mit Aprikosen-Mandel-Pflaumenfüllung)
- Zwiebelschnitzel (Schweinenackensteak in Zwiebelsöble)
- 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 ChampignonrahmsöÙle

## FISCH & WILDSPEZIALITÄTEN

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





## IM BLÄTTERTEIG

- Kassler im Blätterteig 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
- Pusztabraten (pikanter, magerer Schweinebauch, frischer Paprika)
- Hackbraten nach Oma's Hausrezept
- Maultaschen-Lasagne
- Linsen und Spätzle mit Saiten

## 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
- Sauerbraten mit Knödeln und Soße
- Züricher Geschnetzeltes mit Butterreis oder Nudeln
- Piccata Milanese (panierte Putenschnitzel mit Tomatensoße und verschiedenen Nudeln)
- Ossobuco mit Farfalle

## VEGETARISCH

- Allgäuer Kässpätzle mit Bergkäse
- Rigatoni auf Tomatenschaum
- Gemüselasagne
- Maultaschenlasagne



## 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
- Alblinsensalat
- 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
- Zimtparfait auf Erdbeerspiegel mit frischen Beeren der Saison
- Pfirsichquarkcreme
- Bayerisch Creme
- Tirami-Su
- Schwarzwälder Creme
- Früchte-Müsli
- Obstsalat
- warmer Apfelstrudel
- Früchte-Quarkcreme
- Früchteplatte
- gefüllte Früchte
- Eistörtchen
- Eisbombe
- Eismarillenknödel
- Zwetschgenknödel
- Obstkorb



Hinweis: Aufgrund gestiegener Rohstoffkosten können wir die aufgeführten Preise leider nicht mehr halten.

## AUSZUG AUS UNSERER PREISLISTE

• Ofenfrischer Fleischkäse (fein)	kg	12,50 €
• Hackbraten nach Oma's Art	kg	14,00 €
• Kassler (Rücken/Hals)	kg	14,00 €
• Gefüllte Braten	kg	15,50 €
• Filet Variationen	kg	21,00 €
• hausgemachter, schwäbischer Kartoffelsalat	kg	9,00 €
• Spätzle	pro Portion	2,50 €
• Kartoffelgratin	pro Portion	3,00 €
• Aufschnittplatte	kg	35,00 €
• Käse Brett	kg	38,00 €
• Fischplatte	kg	50,00 €
• Schinken-Melonen Platte	kg	41,00 €
• Canapes Wurst	Stück	2,50 €
• Canapes Käse	Stück	2,50 €
• Fischcanapes	Stück	3,00 €
• Gedeck Hauptgang	pro Person	1,00 €
• Kaffeegedeck	pro Person	1,50 €
• Gläser*	Stück	0,50 €
• Endreinigung pro Gedeck	pro Person	1,50 €
• Servicekraft	pro Stunde	33,00 €

Alle Preise inkl. 7% MwSt. Preise verstehen sich als Abholpreise. An Sonn- und Feiertagen sowie bei Kleinstmengen halten wir uns einen Aufschlag von 10% vor. Bei ungereinigter Rückgabe berechnen wir die Reinigungsgebühr nach Aufwand! Preisliste gültig ab 01.06.2021.

### 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
2. Gemischter Braten, hausgemachte Spätzle mit Soße, Gemüse oder Salatvariationen
3. Hähnchenkeulen, Mandelmedaillons, Fleischbällchen, Kartoffelsalat, gemischter bunter Salat, Käsebrett, gemischter Brotkorb
4. Antipastiplatte, Tomaten-Mozzarella-Platte, Florentinerbraten, Elsässer Würzfleisch, Kartoffelgratin, hausgemachte Spätzle mit Soße, marktfrisches Gartengemüse, Ananascreme, Mousse au Chocolat, Brotkorb
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 Grütze mit Vanillesoße, Käsebrett, gemischter Brotkorb



6. Fischplatte, Antipastiplatte, Rucolaplatte mit Cocktailtomaten & Parmesan, gefüllte Hähnchenbrüstchen, 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, 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

Die  
leckere  
Adresse

# BERGER

METZGEREI

**Metzgerei Berger**  
Cannstatter Str. 15  
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)