

SPEISEKARTE



Bio Metzgerei Micol
Edigheimerstr. 65
67069 Ludwigshafen
Tel. 0621 / 654653
Fax. 0621 / 654693



Vorwort

Bevor Sie sich Appetit holen, möchten wir Ihnen noch folgende Informationen an die Hand geben:

Bitte verstehen Sie unsere Partyservicekarte als Vorschläge. Gerne gehen wir auf Ihre individuellen Wünsche ein.

Die Anlieferung erfolgt zu den angegebenen Preisen ab 25 Personen in Ludwigshafen und 20 km Umkreis. Anlieferung für eine geringere Personenzahl bzw. in einem weiteren Radius auf Anfrage.

Die Preise gelten für den Partyservice außer Haus und sind inklusive 7% MwSt. Sollten zusätzliche Leistungen gebucht werden (wie z.B. Servicepersonal) sind wir vom Gesetzgeber gezwungen, einen MwSt. Satz von derzeit 19% zu erheben, was zu einer veränderten Preisgestaltung führt.

Unsere Preise sind so kalkuliert, dass der Kunde das gereinigte Buffetgeschirr innerhalb von 4 Tagen selbst zurückbringt.

Die Anlieferung erfolgt zu der von Ihnen gewünschten Zeit. Die Tische dazu stellen Sie bitte bereit. Sollten Sie Fragen oder Wünsche haben, stehen wir Ihnen immer unter **0176 / 22092263** zur Verfügung.

Vereinbaren Sie einfach einen Termin zum persönlichen Gespräch.

Alle bzw. fast alle unserer Produkte sind BIO, ohne Gentechnik, Nitritsalz, Aromastoffen, oder Geschmacksverstärker.

PREISE SIND AUF ANFRAGE UND WERDEN INDIVIDUELL UND ZUM AKTUELLEN FLEISCHPREIS BERECHNET.

Canapés....

... werden zum Empfang oder zur Stehparty gereicht. Man rechnet 4-5 Stück pro Person. Dazu reichen Sie vorzugsweise Sekt, Wein oder Fruchtsäfte.

Stellen Sie mit uns Ihre Platten nach Ihren Wünschen zusammen

Mindestabnahme pro Sorte 10 Stück. Gerne erfüllen wir Ihre persönlichen Wünsche.

Wählen Sie:

Empfehlung für Ihren Empfang - Fingerfood

(ab 20 Personen)

- halbes belegtes Brötchen (alles was das Herz begehrt) **St. ab**
 - Canapés, klassisch **St. ab**
 - Blätterteigteilchen gefüllt (Lachs, Käse, Schinken) **St. ab**
 - Mini-Tapas (Spießchen dekoriert) **St. ab**
 - Minifrikadellen auf einem Spieß dekoriert **St. ab**
 - Chicken-Spieße **St. ab**
 - Speckpflaumenspieße **St. ab**
 - Käse-Früchte-Spieße **St. ab**
 - Tomaten-Mozzarella-Spieße **St. ab**
 - Essbare Löffel mit Frischkäsevariationen **St. ab**
- und vieles mehr.....**

Warme Appetitmacher, Vorspeisen festliche Platten

❖ Schweinemedallions garniert	€ / pro Stück
❖ Spargelröllchen	€ / pro Stück
❖ Melone mit Parma o. Serranoschinken	€ / pro Portion
❖ Gefüllte Hähnchenbrustfilets	€ / 100 gr.
❖ Rustikale Schinkenplatte	€ / 100 gr.
❖ Antipasti	€ / 100 gr.
❖ Tomaten Mozzarella Platte	€ / 100 gr.
❖ Italienische Lasagne (ab 15 Personen)	€ / 100 gr.
❖ Birne mit Käsefüllung	€ / pro Stück
❖ Fischvariationen	€ / 100 gr.
❖ Salat „Nizza“	€ / 100 gr.
❖ Genießer Geflügelsalat	€ / 100 gr.
❖ Nudelaufwurf mit Gemüse	€ / 100 gr.
❖ Schafskäse mit Oliven	€ / 100 gr.
❖ Lachs gegrillt auf Marktsalat	€ / 100 gr.
❖ Wacholderschinken auf Sauce Vinaigrette	€ / 100 gr.
❖ Tafelspitz mariniert mit Meerrettich u. rote Beete	€ / 100 gr.
❖ gemischte Bratenplatte	€ / 100 gr.
❖ gemischte Aufschnitt-Platte	€ / 100 gr.
❖ Schweinemettplatte	€ / 100 gr.
❖ Mini Büffetplatte	€ / 100 gr.
❖ Italienische Vorspeisenplatte	€ / 100 gr.

Hausmacher Platte

mit Blut- und Leberwurst, kleinen Frikadellen, Rohesser, Hähnchenschenkel, rustikalem Bauernbrot und Butter

- als Vorspeise	€/ pro Portion
- als Hauptgericht	€ / pro Portion

Fischplatte

mit Räucherlachs, Graved Lachs, geräucherten Forellenfilets, Shrimps mit Sahnemeerrettich und Cocktailsoße; ofenfrisches Brot

als Vorspeise	€ / pro Portion
als Hauptgericht	€ / pro Portion

Wurstplatte

mit Wurstaufschnitt, Salami, rohem und gekochtem Schinken, rustikalem Bauernbrot und Butter

als Vorspeise	€ / pro Portion
---------------	-----------------

oder als Abschluss für das perfekte Dinner

Käseplatte

als Dessert (50g / Person)

- mit 5-6 verschiedenen Käsesorten wie z.B. Gouda, Edamer, Ziegenkäse, Frischkäse etc. nach Absprache
 - Ziegenkäse oder Camembert garniert mit frischem
 - Obst und dazu reichen wir selbstverständlich ofenfrisches Brot und Butter
- € / pro Portion

Im Glas, Portionsbecher, serviert:

- ❖ Geflügelcocktail mit Spargel und Ananas € / pro Stück
- ❖ Krabbencocktail mit Spargel € / pro Stück
- ❖ Waldorfsalat mit Roastbeef € / pro Stück
- ❖ Marinierter Feta mit Oliven € / pro Stück

Suppenküche

Suppen und Eintöpfe

Suppen sind die passende Vorspeise bei fast allen Gelegenheiten und unsere Eintöpfe eignen sich perfekt als Mitternachtssnack oder als „Kleinigkeit“ für zwischendurch... Sie haben nun die Qual der Wahl...

Port 0, 25 l (ab 15 Portionen)

- ❖ Typische „Pfälzer-Kartoffelsupp“ € / pro Portion
- mit Speckgriebchen € / pro Portion
- oder mit Streifen von geräuchertem Lachs € / pro Portion

- ❖ Rinderkraftbrühe mit Nudeleinlage € / pro Portion
- ❖ Spargelcremesuppe, nach Saison € / pro Portion
- ❖ Tomatencremesuppe € / pro Portion
- ❖ Pfälzer-„Kartoffelsupp“ € / pro Portion
- ❖ Ungarische Gulaschsuppe € / pro Portion
- ❖ Micol´s Markklößchensuppe € / pro Portion
- ❖ Erbsensuppe mit oder ohne Fleischeinlage € / pro Portion
- ❖ Kürbiscremesuppe € / pro Portion

Beispiel für Hochzeitssuppe(n)

- ❖ Rinderkraftbrühe mit Eierstich € / pro Portion
- ❖ Blumenkohl, Grießklößchen € / pro Portion
- ❖ Cremesuppe vom Bärlauch mit Garnelenspieß € / pro Portion

Salate für Feinschmecker

(Pro Person werden ca. 140 –200 g gerechnet.)

- ❖ Weißkraut- Kartoffel-Mexicosalat € / 100 gr.
- ❖ Tzatziki € / 100 gr.
- ❖ Farmer-, Eier-, Nudelsalat € / 100 gr.
- ❖ Tomaten-Mozzarella m. feinen Zwiebeln, Essig u. Öl € / 100 gr.
- ❖ Gurkensalat in Joghurt-Dressing mit frischem Dill € / 100 gr.
- ❖ Garnelensalat € / 100 gr.
- ❖ Pfälzer Nudelsalat mit Hörnchennudeln, Joghurt, Karotten, Erbsen, Wurststreifen, Gurken, Paprika € / 100 gr.
- ❖ Waldorf- Käse- Hirtensalat € / 100 gr.
- ❖ Geflügelsalat € / 100 gr.
- ❖ Tortellinisalat, mit Ananas, Kidneybohnen, Curry-Joghurt-Dressing € / 100 gr.

Hauptgerichte vom Schwein:

- ❖ Schweineschnitzel paniert mit zwei Soßen nach Wahl
(z.B. Champignon-Rahmsoße, Zigeunersoße, Diabolosauce, Pfefferrahmsauce,
Stroganoffsauce, Soße a la Chef) **€ / pro Portion**

- ❖ Italienische Schweinerouladen gefüllt m, Chilisauce **€ / pro Portion**
- ❖ Krustenschinken **€ / 100 gr.**
- ❖ Kräuterrolle vom Bauch **€ / 100 gr.**
- ❖ Knoblauchrolle vom Bauch **€ / 100 gr.**
- ❖ Gefüllter Bauch oder Brust, Füllung nach Wunsch **€ / 100 gr.**
- ❖ Kammbraten z. B. „Brasilianischer Rahmbraten“, Füllung nach Wunsch
€ / pro Portion

- ❖ Rückenbraten oder Kassler nach Wunsch gefüllt **€ / pro Portion**
- ❖ Schlemmerpfanne „Gourmet“, vom Filet **€ / 100 gr.**
- ❖ Filetpfanne „Budapest“ in feuriger Tomatensoße **€ / 100 gr.**
- ❖ Schweinefilet (schmackhaft gefüllt) **€ / 100 gr.**
- ❖ Schweinefilet im Blätterteigmantel **€ / 100 gr.**
- ❖ Schweinegeschnetzeltes Stroganoff **€ / 100 gr.**
- ❖ Fleischkäse ohne Einlage **€ / 100 gr.**
- ❖ Fleisch-Leberkäse mit Einlage **€ / 100 gr.**
- ❖ Grillhaxe **€ / Stück.**

Hauptgerichte vom Rind

- ❖ Hausgemachte Rinderrouladen **€ / pro Stück**
- ❖ Rindergulasch „ungarische Art“ **€ / 100 gr.**
- ❖ Gekochtes Rindfleisch mit Meerrettichsoße **€ / 100 gr.**
- ❖ Geschmorter Rinderbraten, aus der Hüfte **€ / 100 gr. Soße extra**
- ❖ Sauerbraten mit Sauce **€ / 100 gr.**
- ❖ Rinderbraten in Burgundersoße **€ / 100 gr.**
- ❖ Rinderfilet „Stroganoff“
- ❖ Roastbeef rosa gebraten mit Sauce Bernaise **€ / Portion**
- ❖ Rindersteak, von Hoch- u. Weiderind, Red Angus
ca. 230 gr. nach verschiedenen Arten zubereitet **€ / pro Stück**

Hauptgerichte vom Kalb:

- ❖ Schwäbisch-Hällisches-Kalbsschnitzel paniert,
von der Oberschale **€ / 100 gr.**
- ❖ Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ **€ / 100 gr.**
- ❖ Kalbsbraten mit Champignons in Rahm
- ❖ Kalbsfleischpanne mit Mandeln **€ / 100 gr.**

Hauptgerichte vom Lamm:

- ❖ Lammpfanne mit Zuckerschoten u. Sauce **€ / 100 gr.**
- ❖ Gebratene Lammfilets m. grünen Bohnen u. Sherrysauce
€ / 100 gr.

- ❖ Lammragout in einer Rotweinsauce **€ / 100 gr.**
- ❖ Marinierete Lammhüfte mit Zwiebelrahmsauce **€ / 100 gr.**

Hauptgerichte mit Geflügelfleisch

- ❖ Putenschnitzel paniert mit zwei Sauce nach Wahl ca. 100 – 150 gr. € / Stück
- ❖ Putenrollbraten, mit Füllung nach Wahl € / 100 gr. Sauce extra
- ❖ Putencurry in fruchtiger Sauce € / 100 gr.
- ❖ Putenoberkeule gefüllt mit Orangensauce € / 100 gr.
- ❖ Gefüllte Hähnchenbrüste mit Brokkoli-Farce € / 100 gr.
- ❖ Gegrillte Hähnchenschenkel € / 100 gr.
- ❖ Hähnchencurry mit Kokosmilch u. Ingwer € / 100 gr.
- ❖ Putensteak „Hawaii“ mit Currysoße € / 100 gr.

Wild

(je nach Saison und auf Anfrage)

Reh- oder Hirschgulasch mit Preiselbeerbirne

- ❖ Preis auf Anfrage

Pälzisch Zwiewelfläsch

(ab 15 Personen)

- ❖ Pfälzer Zwiebfleisch
Tafelspitz gekocht, mit Zwiebelsauce
Salzkartoffeln Salat mit Sahne Sauce

€ / pro Person

Hinterschinken, braun gebacken

- ❖ Eine deftig leckere Sache
(ab 15 Personen)

€ / pro Portion

Wir empfehlen dazu:

Portion

- Krautsalat € / 100 gr.
- Sauerkraut € / 100 gr.
- Kartoffelbrei mit Zwiebelringen € / 100 gr.
- Bratensauce € / 0,1 Liter

Vegetarisch

- ❖ Gemüseteller mit Grilltomate, Sauce Hollandaise und Kartoffelrösti € /
- ❖ Gebratene Spätzle mit Marktgemüse und Hollandaise € /
- ❖ Limonenravigoli in Weißweinsauce, mit gebratenen Waldpilzen und Parmesan € /

Unsere Büffets:

Großes Rustikales Büffet (ab 25 Personen)

Kalt

- ❖ Hähnchenschenkel mit Ananas
- ❖ Kleine panierte Schnitzel, Partyfrikadellen,
- ❖ Putenbrust gegrillt, Roastbeef rosa gebraten,
- ❖ Schinken mit Spargel, Schwarzwälder Schinken
- ❖ Krautsalat mit Speck, Kartoffelsalat, Karottensalat mit Ananas
- ❖ Gurkensalat, gemischter Blattsalat mit Sahne-Joghurt Dressing
- ❖ Remouladen-, Knoblauch- und Senfsoße
- ❖ Platte mit 5 verschiedenen Käsespezialitäten mit Obst garniert
- ❖ Ofenfrisches Fluit mit Butter und Schmalz

€ / Portion

Rustikales kalt-warmes Büffet (ab 25 Personen)

Kalt:

- ❖ Hähnchenschenkel mit Ananas, kleine Frikadellen,
- ❖ Roastbeef rosa gebraten, Schinken mit Spargel,
- ❖ Schwarzwälder Schinken
- ❖ Warm:
- ❖ Kleine Schnitzel mit Soße nach Wahl
- ❖ Putenbrust „Züricher Art“
- ❖ Gemüseplatte (3 Sorten Gemüse nach Wahl)
- ❖ Kartoffelgratin, Spätzle
- ❖ Krautsalat mit Speck, Karottensalat mit Ananas, Gurkensalat,
- ❖ gemischte Blattsalate mit Hausdressing
- ❖ Remouladen-, Knoblauch- und Senfsoße
- ❖ Platte mit 5 verschiedenen Käsespezialitäten mit Obst garniert
- ❖ Ofenfrisches Fluit mit Butter und Schmalz

€ / Portion

Buffet-Variationen -warm/kalt

(ab 20 Personen)

Nr. 1

- ❖ Kleine Rinderrouladen
- ❖ Hähnchenschnitzel, Curry-Fruchtsauce
- ❖ Kartoffelgratin und Reis
- ❖ Gemüseplatte mit Sc. Hollandaise
- ❖ Rote Grütze mit Vanillesauce, Karamellcreme

/ pro Portion

Nr. 2

- ❖ Schweinegeschnetzeltes in Champignonrahmsauce
- ❖ Hähnchenschnitzel mit Früchten und Currysauce
- ❖ Kartoffelgratin, Spätzle
- ❖ Gemüseplatte mit Sc. Hollandaise
- ❖ Herrencreme, Rote Grütze mit Vanillesauce

/ pro Portion

Buffet-Variationen -warm/kalt

ab 20 Personen

- ❖ Rinderkraftbrühe, mit Einlage
- ❖ Rinderschmorbraten
- ❖ Gemüseplatte
- ❖ Paniertes Putenschnitzel mit Früchten und Currysauce
- ❖ Bunte Blattsalate mit zwei Dressings
- ❖ Salzkartoffeln und Spätzle
- ❖ Herrencreme

€ / pro Portion

Großes Hochzeitsbuffet

(ab 40 Personen)

warm/kalt

- ❖ Honigmelone mit Knochenschinken
- ❖ Gemischte Fischplatte mit Sahnemeerrettich
- ❖ Krabbencocktail mit Früchten
- ❖ Rinderschmorbraten in Burgundersauce
- ❖ Gebratene Hähnchenbrust
- ❖ Gefüllte Rinderroulade
- ❖ Kartoffelgratin, Spätzle und Rosmarinkartoffeln
- ❖ Gemüseplatte mit So. Hollandaise
- ❖ Bunte Salatplatten mit zwei Dressings
- ❖ Käseauswahl auf Holzbrett mit Weintrauben
- ❖ Gemischter Brotkorb
- ❖ Buttertraube
- ❖ Herrencreme,
- ❖ Champagnercreme
- ❖ Obstsalat

Pro Pers €

Ab 50 Pers €

Ab 100 Pers €

Ab 150 Pers €

Das Buffet für Ihre Silberhochzeit

(ab 30 Personen)

- ❖ Rinderkraftbrühe mit Einlage
- ❖ Große Räucherfischauswahl
- ❖ (Lachs, Forelle, Makrele, Krabben) mit Sahnemeerrettich
- ❖ Gebratene Schweinelende mit feiner Soße
- ❖ Laden Lachs auf Blattspinat mit Zitronensauce
- ❖ Kartoffelgratin und Spätzle
- ❖ Bunte Blattsalate
- ❖ mit zwei Dressings
- ❖ Käseauswahl mit Trauben
- ❖ Brotkorb und Buttertraube
- ❖ Rote Grütze mit Vanillesauce
- ❖ Herrencreme,Obstsalat

€ / pro Person

Stellen Sie Ihr Buffet mit uns nach Ihren Wünschen zusammen. Saisonbedingt kann es Abweichungen vom Angebot geben

Beilagen ...die Auswahl leicht gemacht

❖ Französischer Kartoffelgratin	€ / 100 gr.
❖ Hausgemachte Spätzle, / Vollwertige Spätzle	€ / 100 gr.
❖ Nudeln in allen Variationen	€ / 100 gr.
❖ Italienisches Risotto	€ / 100 gr.
❖ Rosmarinkartoffeln	€ / 100 gr.
❖ Bratkartoffeln	€ / 100 gr.
❖ Salzkartoffeln	€ / 100 gr.
❖ Rösti´s Ecken oder Herzoginkartoffeln	€ / 100 gr.
❖ Folienkartoffeln, gefüllt	€ / Stück
❖ Kartoffelklöße	€ / Stück
❖ Semmelknödel	€ / Stück
❖ Serviettenknödel	€ / Stück
❖ Gemüsegratin	€ / Stück
❖ Gemischte Gemüseplatte	€ / Stück
❖ Kenia Bohnenbündchen	€ / Stück
❖ Reismischung	€ / 100 gr.
❖ Mischgemüse	€ / 100 gr.
❖ Rotkohl	€ / 100 gr.
❖ Kartoffelpüree mit Zwiebelringen	€ / 100 gr.
❖ Broccoli-Kartoffelauflauf	€ / 100 gr.

Der Abschluss ...köstliche Desserts...himmlisch Süße Verführung

.....auch im Glas serviert

(ab 10 Portionen)

❖ Mousse Variationen Trauben-Nuss-Schoko-Limetten etc.	€ / 100 gr.
❖ Frischer Obstsalat	€ / 100 gr.
❖ Rote Grütze mit Vanillesauce	€ / 100 gr.
❖ Quarkcreme Cappuchino-Amarettini	€ / 100 gr.
❖ Panna Cotta mit Früchtespiegel u. Balsamico	€ / 100 gr.
❖ Preiselbeere Mandel Dessert	€ / 100 gr.
❖ Tiramisu	€ / 100 gr.
❖ Käsevariationen	€ / 100 gr.
❖ Früchte Platte	€ / 100 gr.

Wir wünschen einen guten Appetit! Ihre

Bio  **Metzgerei**
Micol Mit Liebe zur Natur