

Die
leckere
Adresse

BERGER
METZGEREI

Party- und Eventservice



*»Sie kümmern sich um Ihre Gäste
und wir um den Rest ...«*



Abholung und Anlieferzeiten

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

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 **071 46 / 70 49** zur Verfügung.

FINGERFOOD

- Canapes in verschiedenen Variationen
- halbe belegte Brötchen in verschiedenen Variationen
- Mini-Flammkuchen oder Minipizzen
- Datteln im Speckmantel
- Crostini an Parmaschinken
- Tomaten-Mozzarella-Spieße
- ofenfrisches Gebäckkonfekt
- verschiedene Bruschetta
- Maultaschenspieße

SUPPEN

- Ungarische Gulaschsuppe
- Flädlesuppe
- Maultaschensuppe
- Brokkolicremesuppe
- Markklößchensuppe
- 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
- Vitello tonnato (Kalbfleisch mit Thunfisch-Sahnesauce)
- Meeresfrühtecocktail
- gefüllte Avocados mit Shrimpscocktail
- Gambas in Knoblauchöl oder Dillsahne
- gemischter Vorspeiseteller
- geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich
- geräucherter Wildlachs mit Sahnemeerrettich
- italienischer Landschinken mit Honigmelone
- Rindercarpaccio



PLATTENVARIATIONEN

- Antipastiplatte mit/ohne ital. Salami- und Schinkenspezialitäten
- Aufschnittplatte mit ausgesuchten Aufschnittspezialitäten
- Schinken-Melonenplatte mit verschiedenen Schinkenvariationen
- Vesperbrettplatte für die rustikale, gemütliche Runde
- Kalte Platte (Hähnchenkeulen, Mandelmedaillons, Fleischbällchen)
- Käsebrett- oder Platte (versch. internationale Käsespezialitäten)
- Fischplatte (geräuchertes Forellenfilet, diverse Lachssorten, Gambas, Makrelen)



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
- Berger's Rinderbraten – zart und deftig
- Lammbraten Provence – das besondere Stück
- Backschinken – besonders knusprig
- Zwiebelkrustenbraten
- Kalbsrücken in ChampignonrahmsöÙle
- 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)
- Entrecote Braten in WinzersoÙe
- Schwedenbraten (Kasslerrücken mit Aprikosen-Mandel-Pflaumenfüllung)
- Zwiebelschnitzel (Schweinenackensteak in ZwiebelsöÙle)

WENN'S VOM FILET SEIN SOLL ...

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

FISCHSPEZIALITÄTEN

- Lachs-Spinat-Strudel
- Lachs-Sahne-Nudeln
- Zanderfilet in Sesamkruste auf Zuckerschoten in ChampagnersoÙe
- Finnischer Flamlachs



IM BLÄTTERTEIG

- Kassler im Blätterteig oder in der Folie
- 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)
- Fleischbällchen
- Mandelmedaillon
- Hähnchenkeulen
- Halbe Hähnchen

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 Kässpätzle
- Kartoffelgratin
- Butterreis
- Schupfnudeln
- versch. Nudelvariationen
- Omas Semmelknödel
- Kartoffelknödel
- Rosmarinkartoffeln
- Gemüsevariationen
- Gemüselasagne

GEBÄCK

- gemischter Brotkorb
- 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
- Rucolasalat mit frischem Parmesan
- Griechischer Bauernsalat
- Eiersalat
- Waldorfsalat
- Fleischsalat
- 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
- Vanillesoße
- Mandarinenquarkcreme
- Ananasquarkcreme
- Zimtparfait auf Erdbeerspiegel mit frischen Beeren der Saison
- Zwetschgenknödel
- Pfirsichquarkcreme
- Tiramisu
- Schwarzwälder Creme
- Obstsalat
- warmer Apfelstrudel
- Früchte-Quarkcreme
- Früchteplatte
- gefüllte Früchte
- Eistörtchen
- Eisbombe
- Obstkorb



MENÜVORSCHLÄGE

EXKLUSIVES GRILLMENÜ

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



WEITERE 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

Für unsere Menüvorschläge
ist eine gewisse Personen-
anzahl nötig.

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



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