

BUNTE AUFSCHNITTPLATTEN:

Wurstplatte mit Aufschnittwurst
Schinkenplatte, versch. Schinken gekocht
Rauchfleischplatte gemischt
Bratenplatte
Rustikale Platte „Hausmacher Art“
Medaillons mit Frischkäse garniert
Rindfleisch „Vinaigrette“ in pikanter Soße
Roastbeefplatte
Gefüllte Eier
Butterrosen
Fischplatte mit Sahnemeerrettich
Käseplatte mit frischen Früchten garniert

BROTKÖRBE REICHHALTIG ZUSAMMENGESTELLT:

Partysemmel, Partysonne, Brot, Baguette,
Laugengebäck

LIEFERUNG

Partyservice erst ab 20 Personen möglich.
Lieferung erst ab 30 Portionen
Innerhalb Bopfingen und Umkreis von 5 km gratis.
Lieferung ab 6 - 10 km 10,00 €, danach auf Anfrage

CHAFING DISH (Warmhaltebehälter)

erhalten Sie gegen eine Leihgebühr/St. 5,00 €
Brennpaste/St. 1,50 €

EBENSO ERHALTEN SIE AUF WUNSCH:

Gedeck mit Besteck gespült zurück 1,00 €*
Gedeck mit Besteck ungespült zurück 2,00 €
Servietten

(Bei Bruch, fehlenden Teilen oder Reinigung müssen wir den Selbstkostenpreis berechnen.)

* ab 50 Personen 0,50 €

Sie sind auf der Suche nach einem Geschenk?

Wir haben die passende Geschenkidee:

Geschenkgutscheine
Präsentkörbe
Geschenkteller oder -Brett.



Berechnung nach Gewicht



HABEN SIE WÜNSCHE ODER FRAGEN?

Wir sind jederzeit für ein persönliches Gespräch und fachgerechte Beratung für Sie da.

Wir sichern Ihnen eine pünktliche und zuverlässige Lieferung unserer Qualitätsprodukte zu.

Nutzen Sie unsere langjährige Erfahrung und unsere Möglichkeiten, Ihre Feste problemlos für Sie zu lösen oder gemeinsam mit Ihnen zu planen, damit Ihre Gäste sich wohlfühlen und alles zu einem gelungenen Fest wird.

Ihre Zufriedenheit ist das größte Lob für uns!

Ihre Metzgerei Böhm
mit allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern

BÖHM
Der Metzger für Ihr Wohlbefinden

BÖHM
Der Metzger für Ihr Wohlbefinden



Partyservice



Bopfingen Tel: 07362/7178 Fax: 7171
Neresheim Tel: 07326/964346 Fax: 964348
Aalen Tel: 07361/31626 Fax: 3600616

www.metzgereiboehm.de
info@metzgereiboehm.de

www.facebook.com/metzgereiboehmbopfingen/

Wir bieten Ihnen feinste Fleisch- und Wurstwaren, küchenfertige Köstlichkeiten aus eigener Herstellung und reichlich Auswahl an Käse und Salaten!

Stöbern Sie in unserer Auswahl - wir freuen uns auf Sie!

Wenn Sie Gäste bekommen, finden Sie bei uns das passende Buffet oder Menü*:

* warme Speisen ab 20 Personen

LECKERE SPEZIALITÄTEN FÜR IHREN STEHEMPFANG:

exklusiv garnierte

Canapes „Wurst oder Käse“

Canapes „Fisch“

Halbe belegte Semmel mit „Wurst oder Käse“

Tartarhäppchen mit Zwiebel garniert

Metthäppchen mit Schnittlauchröllchen

Butterbrezel

Baguette, warm

mit Schinken-Sahne-Füllung

Schinkenhörnchen „Blätterteig

mit feiner Füllung“

Käse-Obst-Spieße

VORSPEISEN:

Antipasti-Teller

Parmaschinken auf Melonenschiffchen

Mozzarella mit Tomate und Basilikum

„Vitello Tonnato“ Kalbfleisch in Thunfischsauce

„Carpaccio“ Rinderfilet in Zitronen-Olivenöl

Hackbällchen mit Dip

Krabben-Cocktail

Forellenfilet mild geräuchert

Echter Räucherlachs

Eingelegter Schafskäse mit Thymian und Oliven

SUPPEN:

Maultaschensuppe

Hochzeitsuppe

Gaisburger Marsch

Champignoncremesuppe

Gulaschsuppe

Tomatensuppe

KÖSTLICHE KLASSIKER:

Rückenschnitzel

Paniertes Schweineschnitzel

Cordon bleu

Mini-Schnitzel

Frikadelle / 1 Stück

Schaschlik

Fleischkäse ca. 250 g

Kassler Hals

Linsen mit Spätzle und 1 Paar Saitenwürste

Spare Rips

Kassler Rücken mager

Bratwürste grob/fein/geraucht

Petersilien-Weißwürste

Hamburger, Patty 170 g

AUS DER PFANNE UND TOPF:

Schweinegeschnetzeltes

mit Champignons in Sahnesoße

Paprika-, Jäger-, Zwiebelschnitzel

Gyrospfanne

Filetspitzenpfanne vom Rind

mit Pfifferlingen und Frühlingszwiebeln

Filetspitzenpfanne vom Schwein

mit Champignons

Heisse Braten:

Spanferkel ab 20 Personen*

Schweinebraten

Schweinefilet im Brätmantel*

Gefülltes Schweinefilet*

Schweinehaxen gegrillt*

Jägerrahmbraten

Gulasch gemischt

Gemischter Braten „Rind und Schwein“

Burgunderbraten

Rinderbraten

Sauerbraten

Rinderfilet*

Kalbsbraten

Gefüllte Kalbsbrust

Rinderrouladen

Rostbraten

Schweinshax`n klein

* ohne Soße

GEFLÜGEL:

Halbes Hähnchen

Hähnchenkeulen

Hähnchenschnitzel natur oder paniert

Putenschnitzel natur oder paniert

Halbe Ente

Entenbrüste, auch gefüllt

SOSSEN: (pro Liter)

Bratensoße

Rahmsoße

Champignonsoße

Geflügelsoße

Senf-Sahne-Soße

BEILAGEN:

Kartoffelspalten (Wedges)

Kartoffelgratin

Salzkartoffeln

Kartoffelsalat

Kroketten

Basmatireis

Spätzle hausgemacht

Nudeln

Semmelknödel (1 Stück)

Rösti

Kaisergemüse

Sauerkraut

Blaukraut

AUFLÄUFE:

Gemüseschnitzel

Pastapfanne mit Lachs

Gemüseauflauf vegetarisch

Geschmeltzte Maultaschen mit Zwiebeln

Lasagne Bolognese

Spaghetti Bolognese

Käsespätzle

SALATE:

Bunte Salatmischung mit Dressing

Tomatensalat

Gurkensalat

Krautsalat

Nudelsalat

Griechischer Bauernsalat

Rohkostsalat mit feinem Joghurt-Dressing

Wurstsalat

Waldorfsalat

Teufelsalat

Geflügelsalat

Schinken-Eier-Salat

FÜR IHR BARBECUE: GRILLPLATTE

verschiedene Steaks, leckere Spieße,

Cevapcici, Lamm, feine Würste,

Sparribs, Ente, Pute, Garnelen,

Grillkäse uvm.

SÜSSE VERFÜHRUNG:

Früchtekorb

Obstquark

Tiramisu

Obstsalat

Quarkcreme mit Mandarinen

Berechnung nach Gewicht

Preise sind saisonbedingt

