



Sie planen einen Geburtstag, eine Hochzeit, eine Firmenfeier, ein Jubiläum oder sonst eine Feierlichkeit und sind auf der Suche nach einem Lieferanten für diesen Tag? Herzlichen Glückwunsch, Ihre Suche hat ein Ende! Bei uns sind Sie richtig.

Wir legen großen Wert auf regionale Produkte und vollste Kundenzufriedenheit. Auf den nachfolgenden Unterlagen erhalten Sie einen Auszug unseres Sortiments, aus dem Sie ihr Büffet frei zusammenstellen können. Für den Fall, dass Sie nicht fündig wurden, oder Sie individuelle Wünsche haben, zögern Sie nicht und teilen uns diese in einem persönlichen Gespräch mit. Wir sind uns sicher, dass wir etwas für Sie finden und garantieren Ihnen 100%-iges Engagement,.....

....weil uns Geschmack
nicht Wurst ist!

SIE WÜNSCHEN,
WIR KOCHEN!



Metzgerei Bäurle GbR

Reudernerstrasse 68

72622 Nürtingen-Reudern

Tel. 07022-31940

Fax: 07022-35373

E-mail: metzgerei-baeurle@t-online.de

Website: metzgerei-baeurle.de



SUPPEN

- Gulaschsuppe
- Flädlesuppe
- Grießklöschensuppe
- Brätspätzlesuppe
- Gemüsesuppe
- Maultaschensuppe
- Nudelsuppe
- saisonal Lauch- oder Kürbiscremesuppe
- Tomatensuppe
- Gaißburger Marsch
- Leberknödelsuppe

VORSPEISEN UND SALATE



- Tomate-Mozzarella
- Zucchini-Carpaccio
- Anti Pasti
- Rohschinken mit Früchten
- Räucherfisch
- Tomaten-Carpaccio mit Mozzarella
- luftgetrocknete Salami (Hobelspäne) mit Parmesan u. Pinienkernen
- italienischer Brotsalat
- gefüllte Grilltomaten
- Carpaccio vom Rind
- Shrimpscocktail
- Kartoffelsalat
- Blattsalat
- Ackersalat (saisonal)
- Tomatensalat
- mediterraner Bauernsalat
- Spaghettisalat
- Rohkostsalat
- Gurkensalat
- Tomatensalat
- Bohnensalat
- Nudelsalat
- Reissalat
- Maissalat
- verschiedenen Dressings

FLEISCH VOM SCHWEIN

- Schweinebraten (auch gefüllt oder gemischt mit Rind)
- Schweineschnitzel natur oder paniert
- Cordon Bleú
- Schweinefilet am Stück oder in Medaillons
- Schweinefilet im Brätmantel, im Blätterteig oder nach „Hubertus Art“ im Speckmantel
- Schweineschnitzel „Tiroler Style“ (gefüllt mit Speck, und Bergkäse)
- knusprig gebratenes Spanferkel
- Kotelette (auch paniert)
- Gyros
- Krustenbraten oder Schweinshaxe (badisches Schäufole)
- Pulled Pork
- Sahnegeschnetzeltes
- Kassler (auch im Blätterteig)
- Fleischkäse in vielen Varianten
- Porchetta (gefüllter Krustenrollbraten)



FLEISCH VOM RIND UND KALB

- Rinderbraten (auch gemischt mit Schwein)
- Zwiebelrostbraten
- Steaks aus der Hüfte
- Rouladen vom Rind oder Kalb
- Rinderfilet am Stück oder in Medallions
- Pulled Beef
- Kalbsschnitzel
- Wiener Schnitzel
- Kalbsfilet am Stück oder in Medaillons
- Kalbshaxen am Stück oder in Scheiben (Ossobuco)
- Kalbsgulasch
- Kalbsbrust gefüllt
- Kalbsrücken
- Saltimbocca



FLEISCH VOM GEFLÜGEL

- Putenbraten (auch gefüllt)
- Putenschnitzel natur oder paniert
- Putengulasch
- Putengeschnetzeltes
- Puten Cordon Bleú
- Hähnchenschnitzel natur oder im Knuspermantel
- Hähnchenkeule (auch ohne Bein und gefüllt)
- Chicken Wings
- Spieße mit Ananas und Curryaroma
- 1/2 Hähnchen
- saisonal Enten und Gänsebraten
- Pulled Chicken



VOM GRILL

vom Schwein:

- Steaks durchwachsen vom Hals
- Steaks mager vom Rücken
- Grillschnitten (magerer Bauch)
- Steaks gefüllt mit verschiedenen Füllungen wie z.B.:
 - Feta
 - Allgäuer (Käse, Röstzwiebel, Speck)
 - mediteran (Anti-Pasti)
 - Spinat-Feta
- Grillfackeln
- Schweinekotelett
- Spare Ribs
- Filetspieße
- Schaschlikspieße mit Speck, Paprika, Zwiebel und Gurken
- Cevapcici
- Gyrosspieße
- Grillmaultaschen#
- gefüllte Kartoffeln mit Käse und Speck

vom Rind:

- Hüftsteaks
- Rostbraten
- Filet
- Entrecote
- T-Bone
- Tomahawk Steak
- Flanksteaks
- Gaucho-Spieße
- Burger



vom Geflügel:

- Putenschnitzel
- Putensteaks gefüllt (z.B. mit getrockneten Tomaten und Mozzarella)
- Hähnchensteaks
- Pollo Fino (Hähnchenschenkel ohne Knochen)
- Pollo Fino gefüllt (Hawaii-Style mit Ananas z.B.)
- Hawaii-Spieße
- Chicken Wings
- Säte-Spieße
- Grillröllchen

Vom Fisch:

- Lachs-Steaks
- Garnelenspieße

Würstchen:

- Rote
- Rinderrote (100% Rind)
- Putenkacker (100% Geflügel)
- Rostbratwürstchen (grobe Bratwurst)
- feine Bratwurst
- Gourmetbratwurst (mit Käse gefüllt und Speck umwickelt)
- Chillie-Rote (mit Käse)
- Merguez-Bratwurst
- Biergriller



vegetarisch/vegan:

- Ofenkartoffel mit Sour Cream
- Grillgemüse (Zucchini, Paprika, Aubergine)
- Gemüse-Spieße
- gefüllte Zucchini
- gefüllte Paprika (mit Couscous)
- gegrillte Knoblauch-Tomaten
- Gemüseburger
- Grillkäse
- Käse-Gemüse-Spieße
- Feta-Päckchen
- Maiskolben
- Champignons gefüllt
-



LAMM, WILD, FISCH

(bei Nachfrage)

- Lamnbraten
- Lachssteak auf Blattspinat
- Garnelenspieße
- Rehbraten
- Wildgulasch

VEGETARISCH

- Gemüseburger
- Gemüseauflauf
- Gemüselasagne
- Gemüseaultaschen
- Gemüsegratin
- Pilzrahmpfanne

(bei Nachfrage auch vegan)



BEILAGEN



- | | |
|--------------------------------|----------------------------------|
| • Spätzle | • Maiskolben mit Kräuterbutter |
| • Kässpätzle | • Schupfnudeln |
| • Kartoffelgratin | • Reis |
| • Kroketten | • Curryreis |
| • Salzkartoffeln | • Flädle natur oder mit Kräutern |
| • Ofenkartoffel mit Sour Cream | • Rösti |
| • Rosmarin-Thymian-Kartoffeln | • Herzoginkartoffeln |
| • Tagliatelle mit Pesto | • Steinpilzrisotto |
| • Semmelknödel | |



GERICHTE MIT HACKFLEISCH

- Hackbraten oder Hackbällchen
- Fleischküchle/Frikadellen/Fleischpflanzerl
- Lasagne
- Chillie con Carne
- Maultaschen

A. in der Brühe

B.geschmolzt (angebraten und mit Ei verquirlt)

C.in der Bratensoße

D.auflauf (mit Lauch und Ei)

- gefüllte Pfannkuchen
- Spaghetti Bolognese
- Maccaroni-Hack-Auflauf
- Cevapcici
- gefüllter Paprika, Zucchini oder Kartoffel



BURGER

(100% RINDFLEISCH)

- Hamburger
- Cheeseburger
- Damenburger (Laugenbrötchen mit Rinderhack, Camembert, Preiselbeeren und Rucola)
- Chickenburger (100% Dangelhofhähnchen)
- Schnitzelburger (Schwein)
- Wiener Burger (Kalb)
- Foca-Burger
- Veggie-Burger

Die Burger gibt es in verschiedenen Größen



SONSTIGES

- Zwiebelkuchen mit und ohne Speck



GEMÜSE

- Gemüseplatte bestehend aus Karotten
- Blumenkohl
- Bohnen
- Erbsen
- Rosenkohl
- Brokkoli
- Champignons
- Blaukraut
- Sauerkraut



SAUCEN

- dunkle Bratensauce
- Rahmsauce
- Rahmsauce mit Champignons
- Tomatensoße



DESSERT

- Obstsalat
- Tiramisu
- Apfel-Tiramisu
- Cantuccinicreme
- Schoko-Bananen-Tiramisu
- Amarettini-Beeren-Dessert
- übergossene Himbeeren
- verschiedene Mousse Sorten
- Panna Cotta
- Rote Grütze mit Vanillesoße
- Vanilleeis mit heißen Himbeeren
- EISBOMBE!!
- Himbeergratin
- Kaiserschmarren mit Apfelkompott



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Um unseren Kunden ein gleichmäßiges Preis-Leistungsverhältnis herzustellen, verstehen sich alle Preise als Abholpreise.

Zahlung	Leihgeschirr	Geschirr-Rückgabe
Die Zahlung erfolgt bei Abholung (falls nicht anders vereinbart). Alle Preise für Lebensmittel sind mit 7 % Mehrwertsteuer kalkuliert. Fallen jedoch Dienstleistungen an (z. B. Geschirr, Personalkosten, Reinigung) , sind wir verpflichtet, 19 % auf den Nettopreis zu berechnen(aufgehoben bis 31.12.2022)	Set bestehend aus: Teller, Messer, Gabel 2,50€ pro Gedeck inkl. Reinigung	Das Leergut sollte gereinigt und möglichst am nächsten Tag zurückgebracht werden(sofern nicht anders vereinbart).
Fahrtkosten	Geschirr-Reinigung	Personalkosten
innerorts: 5€ bis 10 Km 15 € ab 10 Km: 15 € + 0,50€ pro gefahrener Km Bei allen Lieferfahrten behalten wir uns eine Ankunftszeit von +/- 30 Minuten zum vereinbarten Zeitpunkt aus personellen oder verkehrstechnischen Gründen vor. Wir übernehmen kein Gewähr für verspätete Lieferungen durch höhere Gewalt	Die Reinigung ist Sache des Kunden. Müssen wir die Reinigung übernehmen entsteht eine Endreinigungsgebühr je nach Menge des Leihgeschirres	wünschen sie unser Service-Personal für ihre Feier, berechnen wir 35 €/Stunde zzgl. MwSt. pro Mitarbeiter
Anlieferung	Leergut-Abholung	Reklamationen
Lieferungen erfolgen während der Partyservice-Geschäftszeiten.Die Anlieferung behalten wir uns mit Firmenfahrzeugen vor.	nach Absprache holt unser Liefer- und Fahrdienst ihr bereitgestelltes Leergut ab.	können nur innerhalb 24 Stunden anerkannt werden