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
- verschiednen 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 Schäufele)
- Pulled Pork
- Sahnegeschnetzeltes
- Kassler (auch im Blätterteig)
- Fleischkäse in vielen Varianten
- Rouladen im Speckmantel mit Käsefüllung

FLEISCH VOM RIND UND KALB

- Rinderbraten (mager und/oder durchwachsen)
- Burgunderbraten
- Boeuf Bourguignon
- 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

FLEISCH VOM GEFLÜGEL

- Putenbraten (auch gefüllt)
- Putenschnitzel natur oder paniert
- Putengulasch
- Putengeschnetzeltes
- Puten Cordon Bleú
- Hähnchenschnitzel natur oder im Knuspermantel
- Hähnchenkeule
- 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 versch. 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

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
- Sate-Spieße

Vom Fisch:

- Lachs-Steaks
- Garnelenspieße

Würstchen:

- Rote
- Rinderrote (100% Rind)
- Putenknacker (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
- Kartoffeln gefüllt

LAMM, WILD, FISCH

(bei Nachfrage)

- Lammbraten
- gegrillte Lachssteaks
- Rehbraten
- Wildgulasch

VEGETARISCH

- Gemüseburger
- Gemüselasagne
- Gemüsegratin
- verschiedene Risottos
- Gemüseauflauf
- Gemüsemaultaschen
- Pilzrahmpfanne
- Champignons im Bierteig gebacken

(bei Nachfrage auch vegan)

BEILAGEN

- Spätzle
- Kässpätzle
- Kartoffelgratin
- Kroketten
- Maiskolben mit Kräuterbutter
- Schupfnudeln
- Reis
- Curryreis

- Salzkartoffeln
- Ofenkartoffel mit Sour Cream
- Rosmarin-Thymian-Kartoffeln
- Flädle natur oder mit Kräutern
- Pommes Frites
- Rösti

- Tagliatelle mit Pesto
- Semmelknödel
- Serviettenknödel
-
- Herzoginkartoffeln

GERICHTE MIT HACKFLEISCH

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

A. ..... in der Brühe

B. .....geschmelzt (angebraten mit Ei)

C. .....in der Bratensoße

D. .....auflauf (mit Lauch und Ei)

- gefüllte Pfannkuchen (auch vegetarisch)
- Spaghetti Bolognese
- Maccaroni-Hack-Auflauf
- Cevapcici
- gefüllter Paprika, Zucchinin oder Kartoffel

BURGER (100%RINDFLEISCH)

- Hamburger
- Cheeseburger
- Damenburger (Laugenbrötchen mit Rinderhack, Camenbert, Preiselbeeren und Rucola)
- Chickenburger
- 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 ausKarotten
- Blumenkohl
- Bohnen
- Erbsen
- Rosenkohl
- Brokkoli
- Champignons

- Blaukraut
- Sauerkraut

SAUCEN

- dunkle Bratensauce (mit oder ohne Rotwein)
- Rahmsauce
- Rahmsauce mit Champignons
- Tomatensoße

DESSERT

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

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

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

Zahlung

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

Stornierung & Reduzierung

Bis 14 Tage vor Termin kann der Auftrag kostenlos storniert werden. Danach fallen 80% Stornierungskosten an. Bis 7 Tage vor Termin können Sie jederzeit die Personenangabe abändern. Alle Reduzierungen danach werden mit 75% abgerechnet

Geschirr-Rückgabe

Das Leergut sollte gereinigt und möglichst am nächsten Tag zurückgebracht werden(sofern nicht anders vereinbart).

Fahrtkosten

innerorts: 5€
bis 10 Km 15 €
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

Geschirr-Reinigung

Die Reinigung ist Sache des Kunden. Müssen wir die Reinigung übernehmen entsteht eine Endreinigungsgebühr je nach Menge des Leihgeschirres

Personalkosten

wünschen sie unser Service-Personal für ihre Feier, berechnen wir 40 €/Stunde zzgl. MwSt. pro Mitarbeiter

Anlieferung

Lieferungen erfolgen während der Partyservice-Geschäftszeiten.Die Anlieferung behalten wir uns mit Firmenfahrzeugen vor.

Leergut-Abholung

nach Absprache holt unser Liefer- und Fahrdienst ihr bereitgestelltes Leergut ab.

Reklamationen

können nur innerhalb 24 Stunden anerkannt werden