

Weihnachtsbuffet 2017,

Angebot

Fellbach, den 10.10.2017

Bearbeitet durch: Heike Klingler

Termin: Mittwoch, 01.11.17, Abholung: 00:00 Uhr, Tel.: , Fax.: ,

Menge	Artikel	E-Preis	Preis
	als Fingerfood:		
	frittierte Gambas im Kartoffelnest		
	Häppchen mit Lachs		
	Häppchen mit Schinken, Braten, Wurst		
	Häppchen mit Käse		
	Fleischbällchen auf Kartoffelsalat im Holzschiffchen		
	Melonen-Schinken-Spieße		
	Tomaten-Mozzarella-Spieße		
	Mini-Wraps, gemischt		
	Mini-Quiche - auch vegetarisch -		
	Blätterteignacks mit Schinken oder Gemüse		
	Suppen:		
	Maultaschen-Suppe		
	Tomatencreme-Suppe		
	Kürbiscremesuppe		
	Erbsensuppe -auch vegetarisch-		
	Vorspeisen:		
	gemischte Antipasti		
	Carpaccio vom gekochten Tafelspitz		
	Vitello Tonato: Kalbstafelspitz hauchdünn mit Thunfischsoße u.		
	Rote Bete-Carpaccio mit Honig-Senf-Dressing		
	Feldsalat mit Essig-Öl-Dressing, Croutons und Speckwürfele		
	garnierte Eier im Fleischsalatbett		
	Hauptgerichte:		
	Rinderschmorbraten		
	Boeuff Bourguignonne (Rosenstücke vom Rind in Rotwein geschmort)		
	Schweinefilet-Geschnetzeltes in Rahmsoße		
	Jägerbraten vom Schwein		
	Pilzsoße		
	Schäufele, mild gepökelt		
	Putengeschnetzeltes		
	Hähnchenbrust mit Rosmarin		
	Fleischbällchen		
	Schweineschnitzele		
	Putenschnitzele mit Mandeln		
	braune Soße		

Weihnachtsbuffet 2017,

METZGEREI
KLINGLER
 PARTYSERVICE
 IMBISS · FEINKOST
 100 Jahre beste Qualität

Mozartstraße 2/1
 70734 Fellbach
 Tel. 0711 / 571 9343
 Fax 0711 / 571 9344
 www.metzgerei-klingler.de

Angebot

Fellbach, den 10.10.2017

Bearbeitet durch: Heike Klingler

Gemüsemaultaschen mit Tomatensoße		
Käsespätzle vegetarisch		
Edelfischfilet auf Blattspinat		
Beilagen		
Kartoffelgratin ohne Speck		
Semmelknödel		
Butterspätzle		
Rieslingkraut		
Gemüseplatte mit Hollandaise		
Rotkraut		
Rosenkohl		
Zum Warmhalten der Speisen: Chafing-dish mit Brennpasten		
Salate:		
hausgemachter Kartoffelsalat		
Rohkostsalat		
Nudelsalat		
bunter Salat: Blattsalat, Tomate, Gurke,...mit Dressing		
Joghurdressing		
Essig u. Öldressing		
Internationale Käse-Spezialitäten a.St., reichhaltig garniert		
Dessert in der Schüssel:		
frischer hausgemachter Obstsalat		
Schoko-Mousse mit Mangospiegel		
Tiramisu		
Panna cotta mit Zwetschgenmus		
Backwaren:		
Ciabatta		
Partybrötchen		
Rebstock-Bauernbrot		
Zufuhr (in KW 50 u. 51 nur bedingt möglich)		
1 Personen, Preis pro Person: 0,00 €		

Gesamtbetrag Netto

zuzüglich 7 % MWSt. (Buffet) von 0,00 €

zuzüglich 19 % MWSt. (Sonstiges) von 0,00 €

Gesamtbetrag

Es gelten unsere allgemeinen Liefer- und Geschäftsbedingungen. Änderungen sind bis zum 27.10.2017 möglich

12:15 10.10.2017