

## PARTYSERVICE & CATERING 2022

- hauptsächlich für unsere Stammkunden -

Bitte vereinbaren sie hierzu frühzeitig einen Beratungstermin mit uns.

### Bestellung:

Bei manchen Gerichten oder Speisen ist eine Mindestabnahme erforderlich.

Die Bestellung sollte bitte möglichst frühzeitig erfolgen – mindestens jedoch 5 Tage vorher.

Eine Auftragsbestätigung bedarf ihrer Unterschrift oder einer email-Bestätigung von Ihnen.

Je nach Auftragsvolumen und Kundenstatus wird eine Anzahlung gefordert.

Kleine Änderungen können noch bis spätestens 3 Tage vor Veranstaltungsbeginn gemacht werden.

### Serviceleistungen:

Die Zufuhr für Aufträge bis 30 Pers. ist nur nach Absprache möglich, da wir öfters mehrere Aufträge zeitgleich bedienen.

Vorlegebesteck, Warmhalte-Rechauds und Thermobehälter sind beim Angebotspreis inkludiert.

### Auf Wunsch und nach Möglichkeit:

Geschirr-Miete, Geschirr-Abholung, Geschirr-Reinigung ,...

Buffetaufbau, Buffetservice, Frontcooking, Grillmeister, Servicepersonal,...

Equipment: Grill, Kochgeräte, Stehtische, Tischdecken, Schirm, Zelt 4x4 mtr und 6x3 mtr, Kühl-Lkw

### Geschirr-Rückgabe:

Wir freuen uns, wenn sie das Leergut innerhalb von 3 Tagen gereinigt zurückbringen.

Ungereinigtes Geschirr und Besteck sollte bitte am folgenden Werktag nach der Veranstaltung, wenn möglich bis 9:30 Uhr bei uns in der Mozartstr. 2/1 abgegeben werden.

Die Reinigung erfolgt dann durch uns und wird nach Aufwand abgerechnet.

### Preise:

Wir weisen auf ihrem Angebot den Nettopreis aus, zzgl. der gesetzlichen **MWSt. von derzeit 7 %**

Bitte bedenken Sie, dass Dienstleistungen wie z. B. Bedienservice am Buffet, Geschirr-Reinigung sowie das Mieten von Mehrweggeschirr/-besteck, etc. die gesetzlichen **19 % Mehrwertsteuer** auslösen – dies gilt dann lt. Gesetzgeber für den kompletten Auftragswert.

### Ihre Ansprechpartner:

Küchenchef Michael Groh, Heike Klingler und Thomas Klingler

Telefon 0711 57193-43 oder [info@metzgerei-klingler.de](mailto:info@metzgerei-klingler.de)

Sie erreichen uns am besten montags bis donnerstags von 7 bis 9 Uhr, sowie zwischen 14 und 16 Uhr.



**METZGEREI KLINGLER**  
GmbH & Co. KG  
Mozartstraße 2/1  
70734 Fellbach  
Tel.: 0711/ 571 93 43  
Fax: 0711/ 571 93 44  
[info@metzgerei-klingler.de](mailto:info@metzgerei-klingler.de)

Gerne beraten Sie unsere Fleischermeister Fabian Flecken, Christa Kirches, Artur Gräfenstein oder Fleischsommelier Thomas Klingler sowie Fleischsommeliere Ute Dieringer direkt an der Theke

### BBQ zur Abholung bei 3 Arbeitstagen Vorlauf

- Dry aged Steaks von der Färs
- T-Bone oder Porterhousesteak
- Entrecôte oder Rostbraten, die Klassiker
- Hüft- oder Kluftsteak, wenn's mager sein soll
- Bürgermeisterstück, sous vide vorbereitet
- Chuck Roll, sous vide vorbereitet
- Pulled Pork oder Pulled Beef
- Halssteak vom Hohenloher Schwein
- Dry aged Schweinekotelett, das Highlight
- Couscino, das saftige Schaufeldeckelchen
- Schweinefilet-Spieße mit Speckmantel
- Grillfackeln vom Bauch
- Putenfilets oder Putensteaks mariniert
- Pollo fino (entbeinte Hähnchenkeule) mit Mango-Curry-Marinade
- Lamm-Lachse, mit Kräuterbutter mariniert
- Lamm-Krone, mit 3-4 Rippen
- Frische Bratwürste wie Nürnberger, Thüringer, Merguez, Salsiccia, scharfe Habaneros, ...
- Rote, Käsekacker, Chilirote
- Halloumi-Grillkäse
- Gemüse-Grillmaultasche
- Gemüsespieße
- Gemüsebratlinge
- Vegane Bratwurst oder Bockwurst
- Vorgegarte Kartoffeln in der Alufolie mit passender Kräutercreme
- Hausgemachte Kräuterbutter

### Salate

- Kartoffelsalat „Oma Hedwig“
- Krautsalat ohne Speck
- Coleslaw Salat (Kraut und Karotte)
- Waldorfsalat
- Tomatenscheiben mit Schafskäse und Kräutern, etc.
- Griechischer Salat mit Schafskäse
- Bunter Bauernsalat mit Käsewürfel
- Bunter Reissalat
- Salatbuffet: Tomaten, Gurken, Karotten, Mais etc. mit Dressing

### Brot

- Vollkornbrot
- Bauernbrot
- Partybrötchen, gemischt
- Wagenräder 15- oder 30-teilig
- Baguette
- Ciabatta
- Pane oliva
- Rebstock-Brot
- Brezeln



**METZGEREI KLINGLER**  
GmbH & Co. KG  
Mozartstraße 2/1  
70734 Fellbach  
Tel.: 0711/ 571 93 43  
Fax: 0711/ 571 93 44  
[info@metzgerei-klingler.de](mailto:info@metzgerei-klingler.de)

### METZGEREI KLINGLER GmbH & Co. KG

Sitz: Fellbach, Registergericht: AG Stuttgart, HRA 736926  
USt.-Id.Nr.: DE335719797

Persönlich haftende Gesellschafterin: Klingler Verwaltungs GmbH

Sitz: Fellbach, Registergericht: AG Stuttgart, HRB 774616

Geschäftsführer: Thomas Klingler

Kreissparkasse Waiblingen

IBAN: DE 02 602 500 100 002 060 110, BIC: SOLADES1WBN

Volksbank am Württemberg

IBAN: DE 39 600 603 961 500 101 001, BIC: GENODES1UT

Stand 13.04.2022, gültig bis eine neuere Version erscheint

## Fingerfood und Flying Buffet

- **Brötchenhälften oder kleine Brotscheiben exquisit belegt mit:**
- Lachs oder Räucherforelle ... (ab 10 Stk.)
- Schinken, Braten, Wurst, Käse
- Schnittkäse, Frischkäse
- vegetarischem Belag
  
- Fleischbällchen auf Kartoffelsalat im Gläsle
- Rindfleischsalat im Gläsle (ab 20 Stk.)
- Geflügelsalat im Gläsle (ab 20 Stk.)
- Krabbencocktail im Gläsle (20 Stk.)
- Wurstsalat im Gläsle
- Mediterranes Gemüse im Gläsle
- Linsensalat im Gläsle (ab 20 Stk.)
- Waldorfsalat mit Nüssen und Mandarinen im Gläsle
  
- Melonen-Rohschinken-Spieße (ab 20 Stk.)
- Tomaten-Mozzarella-Spieße (ab 20 Stk.)
- Käse-Trauben-Spieße
- Gemüsesticks, roh mit Dip (Karotte, Kohlrabi, Paprika ...)
- Blätterteigsnacks mit Gemüsefüllung
- Blätterteigsnacks mit Schinken- oder Lachs
- Putenstreifen im Sesamteig mit Cocktailsoße (ab 2 kg)
- Frittierte Gambas im Kartoffelnest (ab 1 kg)
- Mini-Wraps in verschiedenen Geschmacksrichtungen (ab 20 Stk.)
- Mini Quiche oder Mini-Pizza (ab 20 Stk.)
- Saté-Spießchen-Mix vom Geflügel, Lamm, Fisch (ab 20 Stk.)
  
- „Fellbinis“ luftgetrocknete Minisalamis
- Salami-Sticks mit Parmesan oder Chili

## Vorspeisen

- Fischplatte mit Räucherlachs, Forellenfilet,... und Sahnemeerrettich
- Ganze Lachsforelle, am Stück pouchiert und garniert
- Sesamhähnchenbrust an Orangensoße (ab 10 Portionen)
- Pastrami (geräucherte und gepökelte Ochsenbrust sous vide gegart) mit Honig-Senf-Dressing
- Hausgemachtes Rinder-Tatar mit Kapern und Schalotten (ab 10 Portionen)
- Tafelspitz-Carpaccio (sous vide gegarter Tafelspitz) mit Balsamico-Dressing
- Vitello Tonnato (Kalbfleisch dünn geschnitten mit Thunfischsoße u. Kapern) (ab 10 Portionen)
- Melone mit luftgetrocknetem Rohschinken
- Maultaschen-Carpaccio – echt schwäbisch
- Schalen mit Antipasti (Champignons, Tomaten, Auberginen, Oliven ...)
- Feldsalat (saisonal) mit separaten Croutons und Speckwürfele
- Carpaccio vom Presssack mit Vinaigrette
  
- Ruccola mit Pinienkernen und gehobeltem Parmesan
- Mozzarella mit Tomaten und Basilikum
- Falafel mit Kräuterdip



**METZGEREI KLINGLER**  
GmbH & Co. KG  
Mozartstraße 2/1  
70734 Fellbach  
Tel.: 0711/ 571 93 43  
Fax: 0711/ 571 93 44  
info@metzgerei-klingler.de

## Kalte Platten

- Roastbeefplatte exquisit garniert (ab 10 Portionen)
- Garnierte Schinken- und Bratenplatte
- Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel auf Salatbett (ab 10 Portionen)
- gemischte Aufschnittplatte ganz nach Ihren Wünschen
- rustikales Hausmacherbrett mit deftigen Wurstsorten, sauer garniert
- garnierte Eier- und Tomatenhälften auf einem Fleischsalatbett (ab 10 Portionen)
  
- Grillplatte mit Mini-Schweineschnitzele und Mini-Fleischbällchen
- Grillplatte mit Mini-Putenschnitzele und gegrillten Pollo-Finos
- Hobelspäne (harte Peitschenstecken dünn gehobelt)
- Rusti-Teller (Peitschenstecken, Pfefferschwarze, Fellbinis, Käsewürfel)

## Buffet-Salate etc.

- Broccolisalat mit Kirschtomaten
- Schweizer Wurstsalat
- Schwäbischer Wurstsalat
- Geflügelsalat mit Ananas
- Sylter Heringstopf
- Krabbencocktail mit Champignons und Mandarinen
- Nudelsalat klassisch, mit Schinken, Erbsen
- Nudelsalat mediterran, mit Salami
- Kräuter-Griebenschmalz
- Preiselbeeren
- Remoulade

## Käse

- Käsewürfel von den besten Bergkäsesorten
- internationale Käsespezialitäten am Stück, reichhaltig garniert
- Obatzter (verschiedene Sorten Weichkäse herzhaft angemacht)
- Käse-Carpaccio mit Kräuterpesto
- Variationen vom Frischkäse
- Töpfele mit Feigensenf

## Dessert (auf Wunsch auch im Gläsle)

- Frischer bunter Obstsalat
- Ananascarpaccio mit Kokosraspel
- Mousse au Chocolat
- Schokomousse „Mama Mia“ mit Löffelbiscuit und Waldbeeren
- Joghurtmousse
- Tiramisu (je Schale 1,7 KG)
- Panna cotta mit Mangospiegel
- Apfelküchle mit Vanilleeis
- Rote Grütze mit Vanillesoße
- Buttermilch-Zitronencreme
- Eisgugelhupf mit Fruchtmark
- Hefezopf



**METZGEREI KLINGLER**  
GmbH & Co. KG  
Mozartstraße 2/1  
70734 Fellbach  
Tel.: 0711/ 571 93 43  
Fax: 0711/ 571 93 44  
info@metzgerei-klingler.de



**METZGEREI KLINGLER**  
GmbH & Co. KG  
Mozartstraße 2/1  
70734 Fellbach  
Tel.: 0711/ 571 93 43  
Fax: 0711/ 571 93 44  
info@metzgerei-klingler.de

### Suppen (ab 10 Portionen)

- Festtagssuppe mit Brät-Grieß- und Markklößchen
- Maultaschensuppe
- Heiße Fleischbrühe mit Flädle
- Gulaschsuppe
- Chili con carne
- Gaisburger Marsch
- Tomatencremesuppe
- Champignoncremesuppe
- Kürbiscremesuppe

### Warme Beilagen (mind. je 10 Portionen)

- Schinkenkraut
- Butterspätzle
- Nudeln
- Spaghetti oder Penne mit Kräuterpesto
- Ofenkartoffeln mit Rosmarin
- Röstiecken
- Salzkartoffeln
- Kartoffelgratin
- Kartoffel-Gemüsegratin
- Semmelknödel (ohne Speck)
- Curryreis
- Rotkohl
- Gemüseplatte mit Blumenkohl, Broccoli, Karotten,... Sauce Hollandaise
- Gemüse mediterran mit Paprika, Tomaten, Zwiebel, Auberginen, Zucchini

### Spezialitäten aus dem Ofen – auch zum Selberbacken

- Gemüsetaschen (Blätterteig gefüllt mit Mischgemüse und Käse)
- Schinkentaschen (Blätterteig gefüllt mit Schinken-Käse-Kräuter)
- Filettaschen (Schweinemedallions im Blätterteig) (ab 10 Stück)
- Fellbacher Rolle (Blätterteigrolle mit Hackfleischfüllung)
- Filet vom Hohenloher Schwein: im Blätterteig oder im Gemüsemantel
- Kasseler-Rücken: im Blätterteig oder im Gemüsemantel
- Putenfilet: im Blätterteig oder im Gemüsemantel
- Rinder-Hüftfilet: im Blätterteig oder im Gemüsemantel
- Kalbsfilet: im Blätterteig oder im Gemüsemantel

### Warme Gerichte (mind. je 10 Portionen)

- **Auf Wunsch alles auch mit Anleitung für zuhause zum Selbsterwärmen**
- Boeuf Bourguignon, zartes Rindfleisch in Rotwein geschmort
- mürber Sauerbraten oder Schmorbraten vom Jungrind
- Roastbeef am Stück, rosa gebraten
- gefüllte Kalbsbrust, Füllung mit Brot, Kalbsbrät und Petersilie
- gefüllte Hähnchenbrüstchen, Füllung mit Broccoli, Möhren, usw.
- Pollo fino in Mango-Currymarinade
- Hähnchenkeulen knusprig gegrillt
- Hähnchenbrust mit Rosmarin in Olivenöl gebraten
- Schwäbischer Sonntagsbraten vom Rind und Schwein
- Schweinefilet-Medaillons in Morchel-Rahmsauce
- Kräuterbraten vom Hohenloher Schwein
- Hubertusbraten (Schweinehals mit Champignon-Kräuter-Füllung)
- Geschmorte Schweinebäckle im Lembergersöße
- Krustenbraten von der Hohenloher Schweineschulter
- Schäufole, mild gepökelt und sous vide gegart
- Schinkenbraten, mild gepökelt
- ofenfrische Spanferkel-Keule, oder ganzes Spanferkel in Grobteile zerlegt
- Kleine-Schweinhäxle, gegrillt
- Fleischbällchen
- Schweineschnitzel, paniert
- Putenschnitzel, paniert mit Mandeln
- Feiner Fleischkäse
- Grober Fleischkäse
- Pizza-Fleischkäse
- Zwiebelfleischkäse
- Altbayrischer Leberkäs' in der XXL-Form ab 10 Personen
- kesselfrische Weißwürste mit Händlmaier-Senf
- Maultaschen geschmälzt oder überbacken
- Lachstranche, gegrillt mit Kräutersauce und Blattspinat
- Lachslasagne, ofengebacken
- Gemüsemaultaschen mit Tomatensauce
- Gemüselasagne
- Gnocchi mit Blattspinat
- Spaghetti mit Kräuterpesto und Parmesan
- Gemüsebratlinge



**METZGEREI KLINGLER**  
GmbH & Co. KG  
Mozartstraße 2/1  
70734 Fellbach  
Tel.: 0711/ 571 93 43  
Fax: 0711/ 571 93 44  
info@metzgerei-klingler.de

**Das KLINGLER-TEAM erstellt Ihnen gerne ein individuelles Angebot!**