



VORSCHLÄGE / ANREGUNGEN

für bevorstehende Feiern / Festlichkeiten

**Speisen / Gerichte sollen *Gluten und/oder Lactose frei* sein,
KEIN Problem wir beraten Sie gerne**

Konfirmation / Kommunion / Taufe / Geburtstags-Feier / Hochzeit-Feier /
Weihnachts.- / Jubiläum-Feier für geschäftlich oder private Feiern / Polterabend /
Richtfest / Feste für jede Gelegenheit / Häppchen / Finger-Food

Wir liefern täglich zu Ihrem gewünschten Termin pünktlich und Zuverlässig
Bitte verstehen Sie je nach Wetterlage / Verkehr, dass wir eine viertel/halbe Stunde vorher oder nachher da sind.

Sehr geehrte (r) Damen und Herren,

folgende Leistungen können wir Ihnen anbieten, Sie wählen:

VORSPEISEN / KALTE PLATTEN

als Vorspeise oder Mitternachts-Snack

- Feine Lachs-Kanapees - Thunfisch-Kanapees überbacken
- Roastbeef-Röllchen auf Feldsalat mit Frischkäse- Vinaigrette (mehr Siehe Finger-Food-Liste (Seite 6-7))
- Kalte Platten
- Feine Käse Platte bunt garniert mit Früchten dazu versch. Brötchen a`Pers. 2,10 €
- Rohschinken Platte - Aufschnitt Platte
- Fisch Platte mit Meerrettich-Dipp und Stangen-Baguette a`Pers. 2,90 €
- Halber Poschierter Lachs auf Platte mit feinem Dipp (je Größe ca.) a`Pers. 3,20 €
- Parmaschinken Platte mit versch. Melonensorten a`Pers. 2,35 €
- Vitello Tonnato (feines Kalbfleisch in Kapern-Thunfisch-Sahnesauce) a`Pers. 4,90 €
- Neu Rosmarin gebeiztes Rindersteak roh mit getrockneter Tomaten-Cream a`Pers. 3,90 €
- Anti-Pasti Platte gegrilltes eingelegte Gemüse je Menge a`Pers. 2,80 – 3,50 €

SUPPEN

- Schwäbische Maultaschensuppe
- Kürbis-Kartoffelsuppe
- Tomatencremesuppe
- Tessiner Käsesuppe
- Mexikanische Maiscremesuppe
- Schwäbische Festtagssuppe
- Flädlesuppe
- Spargelsuppe
- Kartoffel-Möhrensuppe mit Ingwer+Chili ...
- wählen - sagen Sie uns Ihren Wunsch.... a` Por. 3,50 - 4,90 €

WARME FLEISCH.- FISCH.- VEGETARISCHE GERICHTE

„STAUFEN-FLEISCH“ - SCHWEIN

- Zartes Schweinefilet-Töpfle in feiner Sahnesauce
- Neu Schweinefilet im Schwarzwälder-Speckmantel
- Überbackene Schweine-Medaillons mit Weichkäse a` Pers. 7,50 €
- Schweinebraten mit Zitronen-Gewürz-Kruste a` 5,80 €
- und Kalbsbraten als gem. Braten serviert a` 8,00 €
- Rahmschnitzel auf Jäger-Art
- Schweinesteaks mit Blauschimmelkäse überbacken
- Ofen-Kasseler mit würziger Champignon-Sauce a` 5,80 €
- Heiße Party-Schnitzel (Schwein / Pute) a` 1,90- 2,30 €

Bei Fragen wenden Sie sich an Frau oder Herr Frank Tel. 0711 – 6993572
Gerne schreiben wir Ihnen ein individuelles Angebot für Ihre Festlichkeit zusammen

Metzgerei & Partyservice Frank
Alte Stuttgarter Straße 62 - 70195 Stuttgart Botnang
Tel. 0711 - 6993572
info-partyservice-frank@web.de



HÄHNCHEN / PUTE

- Hähnchenbrustfilets italienische Art oder **Neu** „Mediterran“ gefüllt
- Marinierte Hähnchenkeulen dazu Chilisauce mit Ananasstücken
- Marinierte Putensteaks mit Mandelkruste
- Putengeschnetzeltes in feiner Tomaten-Kräuter-Soße
- gefüllte Hähnchenbrustfilet in sahniger Currysoße oder Natur gegrillt
- **Neu** Hähnchenroulade in feiner Sauce

a` Pers. 6,90 – 7,80 €

ZARTES „STAUFEN-FLEISCH“ - RIND

- Medaillons (kleine Steak) vom Rind in feiner Pfeffer-Sauce
- Zartes Roastbeef im Kräutermantel mit Braten-Sauce
- Rinderbraten / Rinderrouladen / Sauerbraten
- Zarter Tafelspitz mit Sahne-Meerrettich-Sauce

a` Pers. 7,90 – 8,80 €

FISCH

- **Neu** Fisch-Rouladen in feiner Sauce
- Gebratene Heringsfilets mit Kräuter-Pilz-Sauce
- Schwertfisch a` La Osso Bucco
- Gegrillte Heilbutt Schnitten mit Kräutersauce
- Lachsfilet in feiner hellen Dill-Sauce überbacken
- Zanderfilet in Tomaten-Kräuter-Sauce oder Natur gebraten mit Kräutern
nach Anfrage auch Rotbarsch.-/ Kabeljau.-/Dorschfilet.....

a` Pers. 7,90 € - 9,00 €

a` Pers. Auf Anfrage

a` Pers. 10,50 € -11,50 €

a` Pers. 12,00 €

a` Pers. 9,90 –11,00 €

KALB

- Kalbsröllchen mit Parmaschinken-Spinat gefüllt in feiner Sauce
- Überbackene Kalbsnitzel mit Pilzsauce
- Geschmorte Kalbshaxe „Osso Bucco“
- Paniertes Kalbssteak mit Semmelbrösel / Parmesan-Kruste
- Gefüllte Kalbsbrust knusprig / Ofenfrisch
- Feine Kalbssteak in Pfifferling-Sauce
- Zartes Kalbsfilet in Weißwein-Sahne-Sauce

a` 8,90 – 9,50 €

a` 8,90 €

a` 8,90 €

a` 8,90 €

a` Pers. 7,50 €

a` Pers. 12,50 €

a` Por. 12,50 €

WILD

- **Neu** Hirschrouladen in feiner Sauce
- Zartes Rehragout mit Preiselbeersauce

GÄNSE

- Gebratene Gans oder Ente **Wichtig nur auf Vorbestellung**
- Gänsekeulen und Gänsebrust Ofenfrisch gebraten
- Feines Entenbrustfilet Natur gebraten dazu Sahne-Rotwein-Sauce
- gebratene Lammhaxen Preis nach Anfrage

Preise auf Anfrage (Saison)

(alle Möglichkeiten zur Auswahl)

VERSCHIEDENE SAUCEN ZUR AUSWAHL

- | | |
|-------------------------|----------------------------|
| - Tomaten-Kräuter-Sauce | - Curry-Sauce |
| - Helle Sauce | - Jäger-Sauce |
| - Braten-Sauce | - Pfifferling-Sauce |
| - Wild-Rahm-Sauce | - Rotwein-Pflaumen-Sauce |
| - Pfeffer-Sauce | - Bernais-Sauce |
| - Butter-Sauce | - Helle vegetarische Sauce |
| - Orangen-Sauce | |

- **Vegetarische.- Glutenfreie Saucen**

Portion

a`0,30 - 0,50 €

Fragen Sie bitte unser Service-Personal.

Bei Fragen wenden Sie sich an Frau oder Herr Frank Tel. 0711 – 6993572
 Gerne schreiben wir Ihnen ein individuelles Angebot für Ihre Festlichkeit zusammen

Metzgerei & Partyservice Frank

Alte Stuttgarter Straße 62 - 70195 Stuttgart Botnang

Tel. 0711 - 6993572

info-party-service-frank@web.de



SALATE

- Gem. grünem Blattsalat / Frühlingszwiebel / Ackersalat / Rucola Salat / Eisberg Salat
 - gerne auch mit Rohkostplatte
 - Feldsalat mit Frischkäse-Vinaigrette
 - **Neu** Couscous Salat hausgemacht....lecker
 - Endiviensalat / Paprika rot/grün/gelb / Radieschen zum Mischen, wie Sie es sich wünschen
 - Karottensalat - Krautsalat
 - Griechischer Bauernsalat mit Oliven und Schafskäse
 - Rote-Beete - Sellerie-Salat

 - Karottensalat mit Mandelblättchen
 - Tomaten-Mozzarella Platte auf Salatbeet - Mexikanischer Salat
 - hausgemachter schwäbischer Kartoffelsalat
 - Tomatensalat - Gurkensalat
 - Bohnensalat - Blumenkohl-Mais-Schinkensalat
- (zur Auswahl 4-6 Sorten pro Essen) a`Pers. 2,80 – 3,50 €

PASSENDE VINAIGRETTE ZU IHREM SALAT

- Hausmacher French Vinaigrette
- Joghurt-(Dill) Vinaigrette
- Balsamico-(auch Himbeer-Honig)- Vinaigrette
- **Neu** Honig-Senf-Vinaigrette
- Kräuter- Vinaigrette
- Frischkäse- Vinaigrette
- Orangen- Vinaigrette (süßlich)
- Essig-Öl Vinaigrette

DESSERT

- Feine Orangen-Tiramisu (ohne Ei) hausgemacht
- Zimt-Himbeer-Tiramisu
- Hausgemachte Erdbeere oder Himbeere Tiramisu
- Hausgemachter Fruchtiger Obstsalat
- Apfelstrudel mit Vanillesauce
- Creme à la Lebkuchen (hausgemachte Rote-Grütze u. Philadelphia-Creme geschichtet mit Lebkuchen)
- Feiner Schmand-Cream mit Himbeer.- Erdbeer.- Mango.- Kiwi-Sauce
- Kirschen in Gelee mit Minzabayon
- Mousse au Schokolade – mit Schicht Roter-Grützee
- Mousse au Vanille
- Lebkuchen-Mousse
- Honigkuchen-Dessert
- Ananascarpaccio mit Mousse au Chocolat
- Erdbeer-Kaltschale mit Mascarpone-Tupfer und Pistazien
- Kiwi-Kaltschale fruchtig frisch (auch mit Früchten Ihrer Wahl möglich * Mango/Himbeere.....)
- Rhabarber Trifles
- Creme Brulee mit braunem Zucker und Orangensauce
- Panna Cotta von Passionsfrüchten mit Erdbeerkompott
- Preiselbeeren Dessert
- Philadelphia-Erdbeer-Dessert (mit versch. Früchten Himbeeren/Mandarinen zu variieren)
- Prosecco-Zabaione auf Orangenfilets im Sektglas dekoriert
- Quarkspeisen Aprikose/Erdbeere/Himbeere/Kirschen/Kiwi/Banane/..... nach Ihren Wünschen
- Begossene Waldbeeren
- Ofen Schlüpfer nach Oma´s Rezept mit Vanillesauce
- Rote Grütze mit Vanillesoße
- Süßes Joghurt-Bananen-Dessert fein im Glas angerichtet
- Orangencreme im Glas
- Preiselbeere-Quarkcreme-Bombe
- Advents-Tiramisu (ohne Ei)
- **Neu** Mango-Tiramisu (ohne Ei)
- Weihnachts-Obstsalat mit Haselnüssen/Sternfrucht...
- Bratäpfel gefüllt/ gebraten mit Vanillesauce
- Mousse au Erdbeere
- Joghurt-Mousse mit Aprikosenragout
- Honigkuchen-Schnitten
- Zimt- Philadelphia-Birne
- Ananascreme im Glas

a`Pers. 3,20 - 3,80 €

Alle Dessert bitten wir auch im feinen Deko Glas an

Bei Fragen wenden Sie sich an Frau oder Herr Frank Tel. 0711 – 6993572
Gerne schreiben wir Ihnen ein individuelles Angebot für Ihre Festlichkeit zusammen

Metzgerei & Partyservice Frank
Alte Stuttgarter Straße 62 - 70195 Stuttgart Botnang
Tel. 0711 - 6993572
info-party-service-frank@web.de



AUCH KUCHEN ERHÄLTlich

- Mandarinen-Schnitte
- Mohnkuchen-Schnitte
- Birne-Zimt-Schnitte
- Orangen-Donauwelle
- Zimt-Donauwelle ...
- Kirsch-Streusel-Schnitte
- Himbeer-/Erdbeer-Schnitte
- Vierfrucht-Schnitte
- Mohn-Quark-Mandarine-Schnitte.....

SUPPEN ALS MITTERNACHTS-SNACK

- Deftige Gulaschsuppe
 - Schwäbische Maultaschensuppe
 - Schwäbische Festtagssuppe (Brätklößchen/ Eierstich/ Grießklößchen)
 - Spargelcremesuppe
 - Flädlesuppe
 - Süßkartoffel-Ingwersuppe
 - Tomatencremesuppe mit Kräutern
 - Kartoffel-Möhrensuppe mit Ingwer und Chili
- Por. Klein 3,80 € bis Groß 5,80 €
- a`Por. 3,50 bis 3,90 €

Bitte verstehen Sie je nach Wetterlage/Verkehr, dass wir eine viertel/halbe Std. vorher oder nachher da sind.
Anlieferung u. Abholung alle Preise zzgl. 7 % /+ 19% USt.

Leihweise pro Wärmetopf / oder Chavinig-Disk mit Brennpaste/od. elektr. a` 9,50 €/ 16,50 € zzgl. 19% Mwst.

Geschirr komplett (Schüssel /Töpfe/Vorlegebesteck/Schalen/Brennpaste...
Buffet dekoriert Auf.- u. Abbau
Dekoration eventuell nach Absprache u. Auswahl Preis nach Absprache
Speise-Geschirr leihweise möglich
Preise nach Anfrage. Bedienungspersonal kann gestellt werden
mit Bewirtung und Geschirrverleih alle Preise zzgl. (19%) USt.
Extra Berechnung bei Abholung je nach Aufwand/km Entfernung.
Besten Dank für Ihr Vertrauen.

Mit freundlichen Grüßen
Metzgerei Frank & Team

Speisen / Gerichte sollen *Gluten und/oder Lactose frei * sein,
KEIN Problem wir beraten Sie gerne

Bei Fragen wenden Sie sich an Frau oder Herr Frank Tel. 0711 – 6993572
Gerne schreiben wir Ihnen ein individuelles Angebot für Ihre Festlichkeit zusammen





FEINE HÄPPCHEN - FINGER-FOOD...

... sind Speisen, die so zubereitet sind, dass diese auf Partys oder Empfängen ohne Besteck gegessen werden

Speisen sollen *Gluten frei * Lactosefrei sein, kein Problem wir beraten Sie gerne.

Feste wird es immer geben, mit unserem Service kommt für Sie pünktlich u. lecker.

Wir empfehlen je nach Anlass 3-5 Teile oder 5-8 Teile pro Person

- **Neu** Putenspieße mit Estragon-Quark-Dip a` Stk. 1,85 €
- **Neu** Med. Hähnchen mit Pesto auf Spieß a` Stk. 1,85 €
- Lammfilets auf Kartoffel-Zucchini Talern a` Stk. 4,50 €
- **Neu** *Chili-Aprikosen mit Speck a` Stk. 1,45 €
- Spießchen mit Schweine-Filet-Mango u. Edelpilzkäse a` Stk. 2,45 €
- Lorbeer-Lachs-Spieße mit Kirschtomaten a` Stk. 2,45 €
- **Neu** Riesengarnelen gegrillt auf Spieß (Knoblauchöl eingelegt) a` Stk. 2,50 €
- **Neu** *Kaviar Eclairs gefüllt mit versch. Variationen a` Stk. 2,15 €
- Hähnchen.-/ Spare-Rips gegrillt mit versch. leckeren Dips hausgemacht Preis je nach Größe
- * Pikante Braten-Kanapees auf Pumpernickel (Käse-Belag mit Garnitur) a` Stk. 1,85 €
- Feine Kanapees (ger. Lachs, Forelle, Heilbutt geräuchert../Parmaschinken mit Garnitur) a` Stk. 2,45 €
- Feine Kanapees überbackener Thunfisch (ger. Lachs, Forelle, Heilbutt geräuchert../Parmaschinken mit Garnitur) a` Stk. 2,35 €
- Feine Kanapees Roastbeef belegt als Belag Cognac-Crem a` Stk. 2,45 €
- Halbes belegtes Brötchen feiner Belag mit Deko  a` Stk. 1,95 €
- Feine Häppchen mit Kalbsschnitzel natur u. würzige Crem a` Stk. 2,95 €
- Schinken-Spargel-Sticks Blätterteig / Spargel-Schinken-Spieße a` Stk. 1,55 €
- Krabben-Cocktail gefüllt in kl. Brandteigform a` Stk. 2,60 €
- kleine Häppchen / belegte Brote (ger. Lachs, Forelle, Heilbutt geräuchert../Parmaschinken) a` Stk. 2,45 €
- * **Buntes Gemüse-Stick auf würzigem Dipp im Deko-Glas** a` Stk. 1,85 €
- Käsewehen oder * **Gemüsekuchen-Quiche** (Spargel/Schinken) a` Stk. 1,35 €
- Blätterteig-Häppchen versch. Füllungen a` Stk. 1,35 €
 (Schinkenhörnchen, Salami-Täschle, * Käseecken)
- Pizza-Rosen mit Salami, Schinken oder vegetarisch a` Stk. 1,35 €
- Wraps mit Roastbeef u. getr. Tomaten /China-Wraps mit Huhn a` Stk. 1,75 €
- * **Joghurt-Wraps mit Ratatouille Gemüse** a` Stk. 1,75 €
- * **Bagel's fein u. lecker belegt mit Käse** a` Stk. 1,65 €
- * **Gefülltes Spritzgebäck fein garniert Frischkäsezubereitung/Versch. Cream** a` Stk. 1,35 €
 mit Krabben-Cocktail-Dipp /Fischcreme...
- **Neu** Maultaschen-Spieß deftig/lecker a` Stk. 1,75 €
- * **Sesambrotchen mit Räucherkäse u. Ei garniert** a` Stk. 1,65 €
- * **Feine Käsespieße** (mit süßen Früchten) Räucherspieße (mit sauren Früchten) a` Stk. 1,35 €
- versch. Cracker mit Belag: mit Ananas Geflügelsalat
 mit Kräuter-Frischkäse u. Wachtel-Ei
 mit Ratatouille u. Parmaschinken  a` Stk. 1,50 €
- **Neu** Mango-Putenschinken Röllchen leicht auf Spieß a` Stk. 1,45 €
- Parmaschinken-Melonen-Schiffle oder als Spieße (lecker fruchtig) a` Stk. 1,55 €
- * **Anti-Pasti-Spieße** (gegrilltes u. eingelegtes Gemüse) a` Stk. 1,50 €
- * **Bruschetta (Feta/Oliven/Tomaten/Mozzarella) vegetarisch** a` Stk. 1,50 €

Metzgerei & Partyservice Frank

Alte Stuttgarter Straße 62 - 70195 Stuttgart Botnang

Tel. 0711 - 6993572

info-partyservice-frank@web.de



- Neu Crêpes-Gurken-Röllchen mit Räucherlachs
a` Stk. 2,45 €

- Räucherspieße (mit sauren Früchten) a` Stk. 1,35 €
- Marinierte Mozzarella-Kugel im Rohschinkenmantel auf Spieß a` Stk. 1,55 €
- Weißwurst-Brezel-Spieß mit süßem Senf a` Stk. 1,60 €
- * Mini-Frühlingsrollen a` Stk. 1,50 €
- * Obatzter-Laugengebäck-Sandwich-Spieß a` Stk. 1,65 €
- * Mini-Tomaten-Mozzarella-Spieß mit feiner Balsamico-Vinaigrette
- * Tomaten-Mozzarella-Schnitte
- luftgetrocknete Salami auf Spieße mit Oliven oder auch Feige a` Stk. 1,50 €
- kleine Hackfleischbällchen mit Baguette-Brot a` Stk. 1,00 €
- Hähnchenbrustfilet Fein süß garniert oder
- kleines Schnitzel sauer garniert auf Baguette-Brote kalt je a` Stk. 1,75 €
- Party-Butterbrezeln a` Stk. 0,90 €
- halbe Brezeln belegt mit Schinken u. Käse a` Stk. 1,75 €
- * Butterbrezeln a` Stk. 1,30 €
- * versch. Muffins u. Brownies/ kleine Schnitte Kuchen a` Stk. 1,30 €
- * kleine süße sortierte Plundergebäck (Schnecken, Täschle, Zöpfe.....) a` Stk. 1,30 €
- * Feine bunte Obstspieße (Kiwi/Ananas/Trauben/Orangen....) a` Stk. 1,30 €
- * gefüllte Eier versch. Füllungen/ gefüllte kl. Tomaten Reissalat od. Fleischsalat a` Stk. 1,50 €
- Neu 2 Stk. kleine Hackfleischbällchen mit Baguette-Brot
- oder auf hausgemachtem Kartoffelsalat im Deko-Becher a` Stk. 2,50 €
- 1 Stk. Kl. Partyschnitzel mit Baguette-Brot (bei + 2 kl. Partyschnitzel)
- oder auf hausgemachtem Kartoffelsalat im Deko-Becher a` Stk. 2,40 € / (3,90 €)
- Neu Maultaschen-Spieß lecker hausgemacht warm
- auf hausgemachtem Kartoffelsalat im Deko-Becher a` Stk. 2,80 €

Neu Hausgemachte Salate fein angerichtet im Deko-Glas

- | | | | | |
|-----------------------------------|-------------|--------------|---------|----------------|
| - Por. Kartoffelsalat | vegetarisch | - Sie wählen | a` 100g | a` Stk. 1,10 € |
| - Por. Karottensalat | vegetarisch | | a` 100g | a` Stk. 0,95 € |
| - Por. Nudelsalat/Waldorfsalat | vegetarisch | | a` 100g | a` Stk. 1,45 € |
| - Por. Käsesalat/Eiersalat | vegetarisch | | a` 100g | a` Stk. 1,55 € |
| - Por. Bauernsalat mit Schafskäse | vegetarisch | | a` 100g | a` Stk. 1,55 € |

nach Ihren Wünschen, nach Anfrage alles möglich.

Bitte verstehen Sie je nach Wetterlage/Verkehr, dass wir eine viertel/halbe Std. vorher oder nachher da sind.

Anlieferung/Abholung

Preise + zzgl. 7% USt..

Sie wünschen dazu Geschirr leihweise /Deko/Service-Personal

Preise + zzgl. 19% USt.

Extra Berechnung bei Abholung je nach Aufwand/km Entfernung.

Dekoration-Service / Geschirrverleih möglich mit Aufpreis je Aufwand.....zzgl.19% USt.



Mit freundlichen Grüßen

Metzgerei Frank & Team

Bei Fragen wenden Sie sich an Frau oder Herr Frank Tel. 0711 – 6993572
Gerne schreiben wir Ihnen ein individuelles Angebot für Ihre Festlichkeit zusammen

Metzgerei & Partyservice Frank
Alte Stuttgarter Straße 62 - 70195 Stuttgart Botnang
Tel. 0711 - 6993572
info-partyservice-frank@web.de



Inhaltsstoffe (Bedeutung der Zahlen)

| |
|--|
| 1 mit Farbstoff |
| 2 mit Konservierungsstoffe |
| 3 mit Antioxidationsmittel |
| 4 mit Kochsalz |
| 5 Gewürze |
| 6 Stabilisator |
| 7 mit Milcheiweis |
| 8 mit Süßungsmittel |
| 9 mit Süßungsmittel Aspartam, Phenylalaninquelle |
| 10 mit Geschmacksverstärker |
| 11 mit Phosphat |
| 12 mit Farbstoff Zuckerkulör E150d |
| 13 mit Süßstoff Acesulfam-K |
| 14 mit Säuerungsmittel Phosphorsäure |
| 15 mit Säuerungsmittel |
| 16 mit Aroma Koffein |
| 17 mit Aroma |
| 18 mit Säuerungsmittel Zitronensäure |
| 19 mit Säuerungsmittel Apfelsäure |
| 20 mit Orangensaftkonzentrat |
| 21 mit Farbstoff beta-Carotin |
| 22 mit Farbstoff E160e |
| 23 mit Glukosesirup |
| 24 glutenhaltige / glutenhaltige Erzeugnisse |
| 25 Eier und Eierzeugnisse |

Inhaltsstoffe (Bedeutung der Zahlen)

Bei Fragen wenden Sie sich an Frau oder Herr Frank Tel. 0711 – 6993572
Gerne schreiben wir Ihnen ein individuelles Angebot für Ihre Festlichkeit zusammen