



**Weihnachts-  
buffets für  
größere  
Gruppen**



---

## *Partyservice Schmieger*

---

*B*ereits im Übergang zur dritten Generation befindet sich unsere Feinkostmetzgerei mit Partyservice. Wir, die Feinkostmetzgerei Schmieger stehen für traditionelle Handwerkskunst gepaart mit den aktuellen Foodtrends. Bewusst arbeiten wir eng mit Erzeugern und Landwirten aus unserer Bodenseeregion zusammen, dies spiegelt sich in der hohen Qualität unserer Produkte wieder. Ergänzend beziehen wir von ausgewählten Feinkosthändlern die nicht in der Region produzierten Produkte.

Um Ihre Weihnachtsfeier zu einem besonderen Tag zu machen, unterstützen wir Sie gerne. Von der Planung bis zur Durchführung bieten wir Ihnen unseren zuverlässigen Service, damit Sie Weihnachten in vollen Zügen genießen können.



---

Monika und Guido Gierer

---

Kontaktieren Sie uns und wir stellen gemeinsam Ihr persönliches Hochzeitsmenü zusammen. Jederzeit per Mail: [metzgerei@partyservice-schmieger.de](mailto:metzgerei@partyservice-schmieger.de)



# Lindauer Weihnacht

51752

*Ab 60 Personen**Bestellbar ab 40 Personen mit einem Zuschlag von 10% des Preises*

## Starter

- Hausgemachtes Rilette auf dunklem Wurzelbrot mit Röstzwiebeln und Kräutersalz
- Skihütten Frischkäse auf Bauernbrot – Schnittchen

## Kalter Buffeteil

- Geräucherte Forellenfilets mit Sahne Meerrettich
- Gekochter Tafelspitz fein aufgeschnitten mit Eiervinaigrette und Kren
- Lindauer Moschtbröckle fein gehobelt mit gepfeffertem Frischkäsedipp nappiert
- Kleine Putenschnitzelchen in Bergkäsekruste gebacken mit unserer beliebten Knoblauchsauce

## Salatvariation

- Karotten – Weißkrautsalat mit Joghurt Dressing
- Kartoffelsalat im Gurkenrand
- Winterlicher Blattsalat mit fruchtigem Dressing

## Warmer Buffeteil

- Streifen von der Rinder – Steakhüfte mit Zwiebelstroh
- Lindauer Apfelrollbraten an Dunkelbiersauce
- Gebratene Putenmedaillons mit Currysahne
- Knusprig gebackenes Kartoffelgratin
- Schwäbisch Knöpflespätzle
- Schwarz - weißer Reis
- Blaukraut mit Apfelspalten
- Rosenkohl mit Speckbutter verfeinert

## Dessert

- Apfel – Crumble im Weckgläschen mit Vanillesauce
- Panna Cotta mit winterlichem Kirschragout
- Schokoladenmousse hell und dunkel

## Brot

- Baguette, Partybrötchen und rustikales Bauernbrot



**Preis pro Person**  
**ohne Dessert 33,80 €**  
**mit Dessert 36,80 €**

**Buffetfläche ca. 15m**



*Ab 60 Personen*

*Bestellbar ab 40 Personen mit einem Zuschlag von 10% des Preises*

## *Es weihnachtet sehr*

51750

### **Starter**

- Canape´ mit zarten Rauchlachsscheiben und Meerrettichgarnitur
- Wildterriner auf Wurzelbrot mit Preiselbeeren und Babybirne

### **Kalter Buffetteil**

- Geflügelspieß Yakitori auf fruchtigem Ananas Ragout
- Flußkrebs Cocktail Bretagne
- Rosa gebratener Kalbsbart mit – Sauce – Remoulade
- Weihnachtsschinken fein aufgeschnitten mit gerösteten Walnüssen und Granatapfelperlen
- Mediterraner Parmarellorohschinken mit Melonenspalten und frischen Feigen

### **Warmer Buffetteil**

- Tranchen von er knusprig gebratenen Bauernente mit leckerem Sößle
- Rosa geschmorter Kalbstafelspitz mit Schalotten – Whiskysauce

- Medaillon vom Schweinefilet an Madagaskar – Pfeffersauce
- Mini Semmelknödel
- Schwäbische Knöpfelspätzle
- Rosenkohl
- Pikantes Apfelblaukraut

### **Brot**

- Partybrötchen und Baguette mit feiner Fassbutterrosette

### **Dessert**

- Weiße Mousse mit Marille
- Maroni Mousse mit Portweinbirne
- Spekulatiuscreme fein garniert

### **Käse**

- Feine Käseauswahl von der Steinplatte mit Nüssen und Früchten garniert



**Preis pro Person**  
**ohne Dessert 34,00 €**  
**mit Dessert 37,00 €**  
**Portion Käseplatte 3,00 €**  
**Buffetfläche ca. 15m**





# Advent, advent, ...

*Ab 60 Personen*

*Bestellbar ab 40 Personen mit einem Zuschlag von 10% des Preises*

51751

## Starter

- Hausgemachtes Apfel-Griebenschmalz auf rustikalem Wurzelbrot
- Apfel Terrine auf Weißbrot Schnittchen mit Preiselbeeren

## Kalter Buffeteil

- Kasseler Carpaccio mit Himbeer – Vinaigrette, Blattpetersilie und Capstachelbeere
- Zarter Rosmarinbraten auf Winterzupfsalat mit Feigenspalten und Dippsauce
- Vegetarische Fritattawürfel mit Meersalz und Olivenöl
- Kleine gebratene Schnitzelchen mit Sauce Remoulade
- Knusprig gebratene Pflaumen im Speckmantel

## Salatvariation

- Winterlicher Rotkrautsalat mit fruchtigen Apfelstückchen

- Salat von gebratenen Mini – Maultäschle mit gerösteten Speckwürfelchen und leckerem Dressing
- Balkansalat mit Weißkraut, Mais, roten Bohnen und Paprika

## Warmer Buffeteil

- Burgunder Ragout von der butterzarten Rinderwade mit Schmorgemüse und leckerer Rotweinsauce
- Waliser Schweinefilet – Medaillons an Zwiebel – Cognacsauce mit gehobeltem Appenzeller gratiniert
- Putenbruststreifen in Dijonsauce mit gebratenen Champignons
- In Salzbutter geschenkte breite Bandnüdli
- Sahniges Kartoffelgratin mit einem Hauch Knoblauch, farbenfrohe Gemüse – Variationen von Fingermöhrrchen, grünen Bohnen, Erbsen, Blumenkohl & Kohlrabi

## Dessert

- Panna cotta mit fruchtigem Mangotopping
- Schokoladenmousse mit Himbeerspiegel

## Brot

- Zusätzlich reichen wir Baguette und Brötchenblumen mit guter Butter



**Preis pro Person**  
ohne Dessert 27,80 €  
mit Dessert 30,80 €

**Buffetfläche ca. 11m**

---

# Geflügel

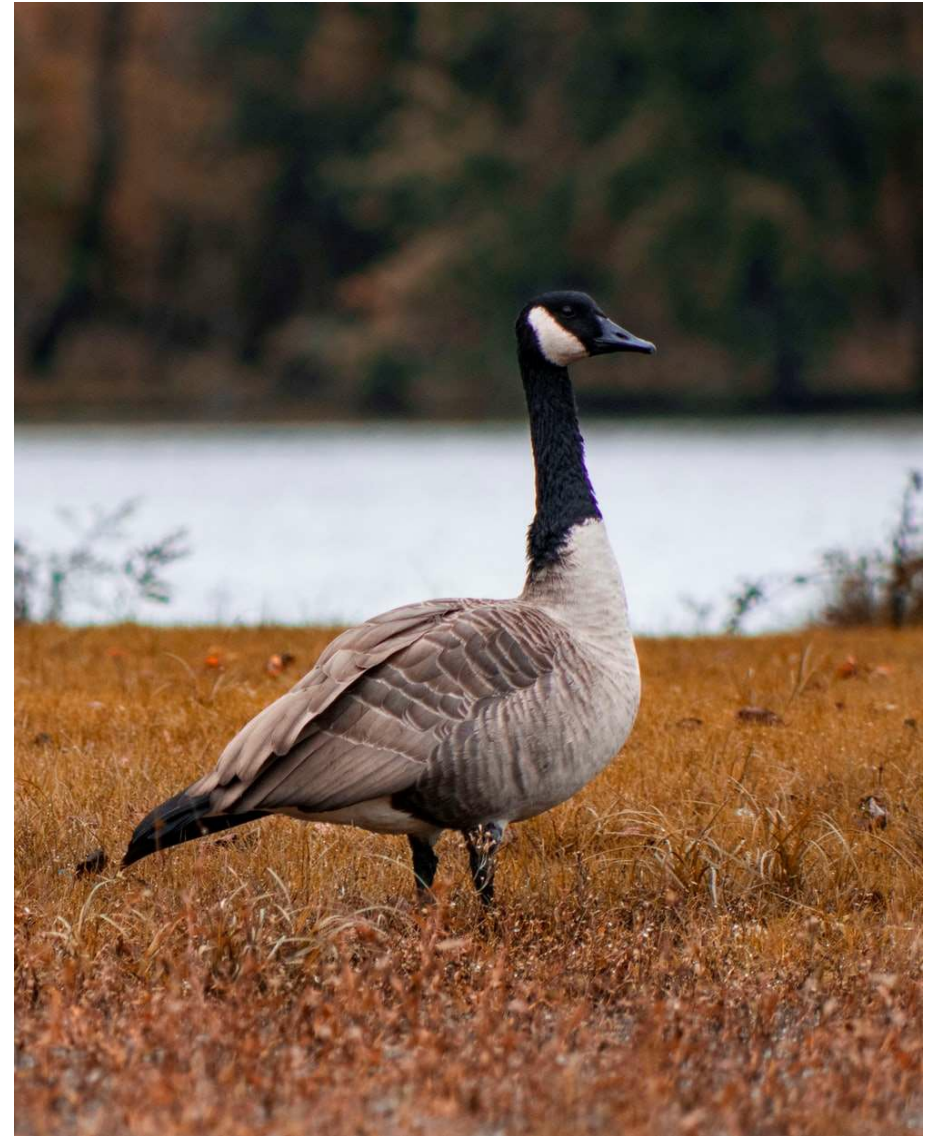
---

+++Geflügelkauf ist Vertrauenssache+++

Seit vielen Jahren ist der Geflügelhof Haug in Meßkirch-Rohrdorf unser Lieferant für das gesamte Frischgeflügel-Sortiment.

Wir erhalten unser frisches Geflügel zweimal wöchentlich aus frischer Schlachtung. Die hervorragende, makellose Qualität kann man sehen und natürlich schmecken.

Eines ist unser Geflügelhändler sicher nicht und das ist billig, denn eine reelle Tierhaltung nach den Regeln des Tierschutzes ist uns ein paar Euro mehr wert.







Da nicht alle Gäste zum Käsebuffet greifen, muss die Personenzahl auch nicht mit der des Buffets übereinstimmen



# KÄSE SCHLIEßT DEN MAGEN

Gerne können Sie zu jedem Buffet eine Käsevariation garniert mit Früchten und extra Brot hinzubuchen.






---

## *Vegetarische Gerichte zum Tausch*

---

- Sherry Pilze auf gebackenen Parmesan-Polenta Rauten und Gremolata
  - Waldpilz-Ragout mit Mini Semmelknödel und Schmand
  - Gemüse Paella mit gerösteten Cashewkernen (dazu passt gut weißer Reis)
  - Graupenrisotto mit Gemüsekonfetti und mariniertem Feta
  - Shakshuka (israelisches Pfannengericht mit Tomaten und pochiertem Ei) dazu knuspirges Fladenbrot
  - Bulgur mit gegrillten Auberginen, Gremolata und scharfem Joghurt
- 
- A decorative graphic element consisting of two parallel, slightly curved lines in the bottom right corner of the page.





---

*Feinkostmetzgerei und Partyservice Schmieger*

---

Wir wünschen Ihnen eine schöne Weihnachtszeit und ein frohes Fest





## *...alles weitere rundherum*

Stoffservietten „Fächer“, inkl. Reinigung	Preis auf Anfrage
Tafeldecke 2,20 x 1,40m, inkl. Reinigung	Preis auf Anfrage
Bistrotische mit festlicher Husse	Preis auf Anfrage
Suppengedeck, inkl. Spülservice (2 Teile)	Preis auf Anfrage
Hauptgedeck, inkl. Spülservice (3 Teile)	Preis auf Anfrage
Dessertgedeck, inkl. Spülservice (2 Teile)	Preis auf Anfrage
Kaffeegedeck, inkl. Spülservice (3 Teile)	Preis auf Anfrage
Kaffeegedeck, inkl. Spülservice (5 Teile)	Preis auf Anfrage

Die Lieferung mit Buffetaufbau sowie Leergutabholung wird nach zeitlichem Aufwand berechnet.