

# Schmieger

## PARTYSERVICE

### METZGEREI·FEINKOST

Liebe Kunden

auch in diesem Jahr haben wir für Ihre Festlichkeit während der Vorweihnachtszeit eine Buffet Auswahl zusammengestellt.

Bei geplanten Feiern ab 60 Personen ist es auch möglich, 2 Buffets zu buchen um die Auswahl am Buffet zu erweitern.

Im Lieferumfang enthalten sind die benötigten Wärme Rechauds sowie das Vorlegebesteck

alle weiteren Komponenten sind zu buchbar diese finde Sie auf der letzten Seite

**Weihnacht's Buffet "Schneegestöber"**  
buchbar ab 30 Personen

Vorspeise:

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle

Salate:

Feldsalat mit Granatapfeldressing  
Nüssen und Brotcroustons

fein gehobelter Rotkrausalat  
mit Kaki Spalten

Hauptspeise:

geschmorte Bäckchen vom Landschwein  
an Thymian Jus mit Rahmkartoffeln,  
Brokkoliröschen mit Bröselkruste

Hokkaido - Kürbis Ragout  
mit Schweizer Bandnüdli (vegetarisch)

Dessert im Weckglas:

dunkle Schokoladenmousse  
mit Kirschragout

Preis pro Person 26,80 €

die Hauptspeisen Komponenten werden zu gleichen Teilen berechnet

**Weihnacht's Buffet "Tannenbaum"**  
buchbar ab 20 Personen

Vorspeise:

Hokkaido Kürbiscremesüppchen  
mit gerösteten Ciabattawürfeln  
und Kürbiskernen

Salate:

verzupfte Winter- Blattsalate  
mit fruchtigem Orangendressing

rote Beetesalat mit Apfelstreifen  
und Bambini Mozzarella Kugeln

Hauptgericht:

zarter Rinderbraten an Lebkuchensauce  
mit kleinen Semmelknödeln, Spätzle  
und weihnachtlichem Rotkohl

Dessert:

Panna Cotta mit  
beschwibstem Pfirsich Ragout

Preis pro Person 27,80 €

## **Weihnacht's Buffet "Glockenklang"**

buchbar ab 20 Personen

Vorspeise:

Schwarzbrotsehnittchen  
mit Apfel Griebenschmalz

Salat:

fein gehobelter Salat von Weißkraut &  
Karotte ,Würfel von der frischen Ananas  
an mildem Joghurtdressing

Hauptgericht:

saftiger Spanferkelbraten an Schwarzbiersauce  
mit Kartoffelknödel und Rahmwirsing  
dazu extra "Knusperle"

Dessert:

weiße Mousse mit Glühwein Beeren

Preis pro Person 23,80 €

## **Weihnacht's Buffet "Sternsschnuppe"**

buchbar ab 20 Personen

Vorspeise:

Petersilienwurzel Cremesuppe mit  
Schwarzbrotcroutons

Hauptgericht:

Pollo Fino aus dem Backofen  
an Orangen - Whisky Sauce  
sahniges Kartoffelgratin, knackiger Rosenkohl

Dessert:

weihnachtliche Mousse  
mit Beerentopping  
und Zimtstern

Preis pro Person 23,80 €

Alle Preise verstehen sich zzgl. 7% MwSt.

Gerne können wir das Angebot mit folgenden Komponenten ergänzen:

- Anlieferung mit speisefertigem Buffet Aufbau
- Speisegedecke mit Spülservice
- ab 80 Personen kann Ausgabe Personal gebucht werden
- Abholservice des Leergutes
- die Preise erhalten Sie im Angebot

Damit wir Ihre Wünsche umsetzen können benötigen wir:

- Ihre Postadresse und eventuell abweichende Lieferadresse
- eine verbindliche Buchung mit finaler Gästezahl 10 Tage vor Ihrer Festlichkeit
- es gelten die Liefer- und Storno Modalitäten auf der Startseite unserer Homepage