



Weihnachtsbuffets für größere Gruppen

Bei Buchung ab 30 Personen ist
eine kleinere Buffet-Version mit der
Hälfte der Speisenauswahl möglich





Partyservice Schmieger

Bereits 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 Weihnachtsmenü zusammen.
Jederzeit per Mail: metzgerei@partyservice-schmieger.de



Ab 60 Personen

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

Lindauer Weihnacht

51752

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 Eier-vinaigrette und Kren
- Lindauer Moschtbröckle fein gehobelt mit gepfeffertem Frischkäsedipp nappiert

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
- Weißer Reis
- Blaukraut mit Apfelspalten
- Rosenkohl mit Speckbutter verfeinert

Dessert

- Weiße Mousse mit Zimtstern
- Panna Cotta mit winterlichen Kirschragout
- Schokoladenmousse hell und dunkel

Brot

- Baguette, Partybrötchen und rustikales Bauernbrot



Preis pro Person
ohne Dessert 34,80 €
mit Dessert 39,80 €

Buffetfläche ca. 15 m



Ab 60 Personen

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

Es weihnachtet sehr

51750

Starter

- Canapé mit Lachstatar und Meerrettichgarnitur
- Wildterriner auf Wurzelbrot mit Preiselbeeren und Babybirne

Kalter Buffeteil

- Geflügelspieß Yakitori auf fruchtigem Ananas Ragout
- Weihnachtsschinken fein aufgeschnitten mit gerösteten Walnüssen und Granatapfelperlen
- Mediterraner Parmarello Rohschinken mit Melonenspalten und frischen Feigen

Warmer Buffeteil

- Rosa geschmorter Kalbstafelspitz mit Schalotten – Whiskysauce
- Wildragout mit Pilzen und Preiselbeer

- Medaillon vom Schweinefilet an Madagaskar-Pfeffersauce
- Mini Semmelknödel
- Schwäbische Knöpfelspätzle
- Buntes Gartengemüse
- Pikantes Apfelblaukraut

Brot

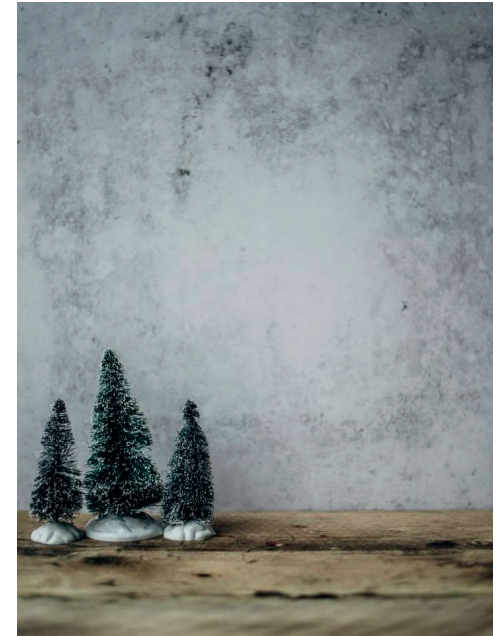
- Partybrötchen und Baguette mit feiner Fassbutter-rosette

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 38,80 €
mit Dessert 43,80 €
Portion Käseplatte 3,80 €

Buffetfläche ca. 15 m

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 Vinaigrette, Blattpetersilie und Capstachelbeere
- Zarter Rosmarinbraten auf Winterzupfsalat mit Feigenspalten und Dippsauce
- Vegetarische Fritattawürfel mit Meersalz und Olivenöl
- Knusprig gebratene Pflaumen im Speckmantel

Salatvariationen

- Winterlicher Rotkrautsalat mit fruchtigen Apfelstückchen
- Salat von gebratenen Maultäschle mit gerösteten Speckwürfelchen und leckerem Dressing
- Balkansalat mit Weißkraut, Mais, roten Bohnen und Paprika

Warmer Buffeteil

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

Dessert

- Panna cotta mit Tannenwipfelhonig
- Schokoladenmousse mit Himbeerspiegel

Brot

- Zusätzlich reichen wir Baguette und Brötchenblumen mit guter Butter



Preis pro Person
ohne Dessert 34,80 €
mit Dessert 39,80 €

Buffetfläche ca. 11 m



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 und vegane Gerichte zum Tausch

- Kartoffel-Knödellos „**Winter**“, vegane Mini-Kartoffelbällchen an heller Sauce mit Streifen von ofengebackenem Wintergemüse und weihnachtlichen Gewürzen
- Semmel-Knödellos „**Advent**“ mit geschmorten Rübchen und Klecksen von Kräuterschmand auf Mandelbasis
- Spinatknödel „Hüttenstyle“ in Bregenzerwälder Käsesauce mit knusprigen Kräutercroutons (vegan: Sauce auf Mandelbasis mit Tannenwipfelnote)
- Waldpilzragout mit frischen Kräutern, dazu passen Mini-Semmelknödel (vegan: Kartoffel Knödellos) zum dazubuchen



Feinkostmetzgerei und Partyservice Schmieger

Wir wünschen Ihnen eine schöne Weihnachtszeit und ein frohes Fest!