

Italienische Vorspeisen

	<u>Portion</u>
* hausgemachte Antipastiplatte (z.B. mit gegrillten Zucchini, Auberginen, Paprika, Karotten, Zwiebeln, Champignons)	€ 4,50
* Tomaten-Mozzarella mit Aceto-Balsamico-Dressing	€ 2,40
* Tomaten-Carpaccio auf Rucola mit Aceto-Balsamico-Dressing und gerösteten Pinienkernen	€ 3,60
* Rucola mit Parmaschinken, Aceto- Balsamico-Dressing und Parmesan	€ 5,15
* Vitello Tonato (Kalbfleisch in Thunfischsoße)	€ 8,40
* Carpaccio aus der gegarten Putenbrust mit Pesto und Parmesanspänen	€ 2,80
* Thunfisch-Eier-Platte	€ 3,00
* Italienischer Salat mit Hähnchenfiletstreifen	€ 1,35
* Käse-Carpaccio mit Kräuter-Pesto	€ 2,60

Hausgemachte leckere Soßen

	<u>Portion</u>
* Gemüsesoße	€ 0,75
* Tomaten-Basilikumsoße	€ 1,29
* Schinken-Sahnesoße	€ 1,55
* Gorgonzola-Zucchini-soße	€ 1,55
* Hackfleischsoße	€ 1,55
* Steinpilzsoße	€ 2,25
* Lachsoße	€ 2,35

Dazu passen Nudeln in allen Variationen, z.B.:

* Spaghetti	€ 1,70
* Bandnudeln	€ 1,70
* Tagliatelle	€ 1,70
* Penne	€ 2,13
* Tortellini	€ 2,60

Die Portionsmengen sind für gute Esser berechnet.
Wenn Sie mehrere kleine Kinder oder Senioren als
Gäste haben, berechnen wir die Portionen individuell
für Ihre Feier.

Besonderer Service

Alle warmen Speisen erhalten Sie in unseren
Chafing-Tischen (elektrische Warmhaltegeräte aus
Edelstahl). Dieser Service ist im Preis inbegriffen.

Preise

Alle Preise verstehen sich als **Abholpreise ab
MAYER ERLINGEN** und beinhalten die
gesetzlichen Mehrwertsteuer!

Bei Anlieferung berechnen wir für Anfahrt, Aufbau
und Rückfahrt pro Viertelstunde € 6,15, an Sonn- und
Feiertagen pro Viertelstunde € 9,-- je Person und
Fahrzeug.

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir **Änderungen
Ihrer Bestellung** nur bis spätestens zwei Tage vor dem
Abhol- bzw. Liefertermin noch berücksichtigen können.

Leihgeschirr

* alle Porzellanteile, je Teil (Suppenteller, Suppentassen, Menüteller, Salatteller, Kaffeetasse, Untertasse)	€ 0,25
* Besteck, je Teil (Suppenlöffel, Messer, Gabel, Kaffeelöffel, Kuchengabel)	€ 0,15
* Gläser, je Teil (Sektgläser, Weingläser, Saftgläser, Biertulpen, Bierseidel)	€ 0,25

Beschädigtes oder fehlendes Geschirr müssen wir
Ihnen leider in Rechnung stellen.

Spülen des Leihgeschirrs nach Vereinbarung

Verschiedenes

Weiteres Geschirr, Geräte, Tellerwärmer, Kaffee-
Maschinen (2 Liter in 5 Minuten), Dekorationsmaterial,
Tischdecken, Büffettücher usw. auf Anfrage.

Unsere Geschäftszeiten:

Montag	- geschlossen -	
Dienstag	7.30 Uhr - 12.30 Uhr	14.30 Uhr - 18.00 Uhr
Mittwoch	7.30 Uhr - 12.30 Uhr	14.30 Uhr - 18.00 Uhr
Donnerstag	7.30 Uhr - 12.30 Uhr	14.30 Uhr - 18.00 Uhr
Freitag	7.00 Uhr - 18.00 Uhr	
Samstag	7.00 Uhr - 12.00 Uhr	



*Büffet- und Menüvorschläge
(mit Vorspeisen)*

gültig ab 1.5.2013



Metzgerei - Partyservice - Geschenke
MAYER ERLINGEN

Kirchenweg 7
86405 Meitingen - Erlingen
Tel. 08271 - 2447 Fax 08271 - 40283
e-mail: mayer-erlingen@t-online.de

Menü-Vorschlag Nr. 1 (ab 10 Personen)

- * Entenbrüstchen rosa gebraten mit Braten- **o d e r** Orangensoße
- * Kartoffelknödel
- * Kartoffelgratin
- * Blaukraut **o d e r** Buttergemüse

Preis pro Person € 13,65

Menü-Vorschlag Nr. 2 (ab 10 Personen)

- * Hirschkeule mit Burgundersoße
- * Preiselbeeren
- * Spätzle
- * Erlinger Schlemmerkartoffeln
- * Blaukraut
- * Rosenkohl

Preis pro Person € 14,95

Menü-Vorschlag Nr. 3 (ab 10 Personen)

- * Hirschmedaillons mit Pfifferling-Rahmsoße
- * Preiselbeeren
- * Butternudeln
- * Spätzle
- * Buttergemüse
- * gemischte Salatplatte
- * Joghurt-Dressing
- * Kräuter-Balsamico-Dressing

Preis pro Person € 16,60

Menü-Vorschlag Nr. 4 (ab 10 Personen)

- * Kalbsrahmbraten mit Soße
- * Spätzle
- * Semmelknödel
- * Butterkarotten mit Petersilie

Preis pro Person € 11,45

Menü-Vorschlag Nr. 5 (ab 10 Personen)

- * Kalbsmedaillons mit Sherry-Rahmsoße
- * Spätzle
- * Erlinger Schlemmerkartoffeln
- * Buttergemüse
- * gemischte Salatplatte
- * Joghurt-Dressing
- * Kräuter-Balsamico-Dressing

Preis pro Person € 16,10

Menü-Vorschlag Nr. 6 (ab 10 Personen)

- * Rindsrouladen "deftig" gefüllt mit Soße
- * Kartoffelpüree
- * Butternudeln
- * Blaukraut

Preis pro Person € 9,65

Menü-Vorschlag Nr. 7 (ab 10 Personen)

- * "Wok-Pfanne" mit Hähnchenfilet und frischem Gemüse (Portion 400 g)

Preis pro Person € 6,95

Büffet-Vorschlag Nr. 1 (ab 50 Personen)

- * Schweinemedallions mit Champignon-Rahmsoße
- * Hirschmedaillons mit Pfifferling-Rahmsoße
- * Putenbraten mit Schinken-Semmelfüllung und mit Curry-Sahnesoße
- * Gemüsestrudel -vegetarisch-
- * Spätzle
- * Butternudeln
- * Kartoffelgratin
- * gemischte Gemüseplatte mit Prinzeßbohnen, Erbsen, Karotten, Blumenkohl, Broccoli
- * gemischte Salatplatte
- * Joghurt-Dressing
- * Kräuter-Balsamico-Dressing

Preis pro Person € 13,45

Büffet-Vorschlag Nr. 2 (ab 50 Personen)

- * Rinderbraten mit Pfifferling-Soße
- * Entenbrüstchen rosa gebraten mit Braten- **o d e r** Orangensoße
- * Schweinemedallions mit Rahmsoße
- * Lachssteaks in Kräuter-Rahmsoße
- * Kartoffelgratin **o d e r** Kartoffelknödel
- * Reis
- * Spätzle
- * Blaukraut
- * Buttergemüse (Blumenkohl, Broccoli, Karotten und Rosenkohl)
- * gemischte Salatplatte
- * Joghurt-Dressing
- * Kräuter-Balsamico-Dressing

Preis pro Person € 13,90

Saisonbedingte Preisänderungen einzelner Produkte vorbehalten!

Büffet-Vorschlag Nr. 3 (ab 50 Personen)

- kalt o d e r kalt-warm -

- * gemischte Schinken-Braten-Salamiplatte
- * gemischte Fischplatte mit Sahnemerrettich
- * gemischte Hähnchenplatte - warm **o d e r** kalt - mit Schlemmer-Dip
- * gemischte Platte "deftig" - warm **o d e r** kalt - mit kleinen Schnitzeln, Cevapcici, Hackfleischbällchen, Pfefferbauch, gebratener Rauchwurst mit Knoblauch-Dip
- * Geflügel-Cocktail "süß" oder "pikant"
- * Schwedensalat (Rohkost, Weißkraut und Möhren)
- * Kartoffelsalat mit Gurken
- * Käsesalat "pikant"
- * Schweizer Nudelsalat
- * gemischte Käseplatte mit Frischkäseröllchen
- * gemischte Backwaren (Holzofenbrot, Partyräder, Partysemeln)

Preis pro Person € 14,70

ohne Fischplatte, dafür mit

- * Schinkenstrudel und * Gemüsestrudel -vegetarisch-

Preis pro Person € 12,80

„Italienisches Büffet“ Nr. 3 (ab 70 Personen)

- * Antipasti-Platte mit marinierten, gebratenen Auberginen, Zucchini, Champignons und Paprika, eingelegtem Knoblauch, gefüllten Peperoni mit Frischkäse, Oliven
- * Tomaten mit Mozzarella und Basilikum
- * Italienischer Salat mit Hähnchenfiletstreifen, Karotten und Zucchini
- * gemischte "Italienische Platte" mit italienischer Mortadella und verschiedenen Italienischen Schinken und Salamisorten
- * gemischte Salatplatte mit verschiedenen Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Paprika, extra Schafskäse in Würfeln
- * Joghurt-Dressing
- * Kräuter-Balsamico-Dressing
- * gemischte Backwaren mit Ciabatta
- * gemischte Käseplatte mit Frischkäse-Röllchen

- Warme Gerichte -

- * Lachslasagne mit Blattspinat
- * "Piccata Milanese" (Schweine-Medaillons mit Parmesan)
- * Schweine-Medaillons mit Kräutersoße italienische Art
- * Gorgonzolasoße, Tomatensoße und Schinkensahnesoße
- * Tagliatelle gelb und grün
- * Erlinger Schlemmerkartoffeln **o d e r** Rosmarinkartoffeln

Preis pro Person € 15,80