

## Suppen

* Hühnersuppe mit Nudeln und Fleisch	Portion € 2,35
* Broccolicremesuppe	€ 2,50
* Champignoncremesuppe	€ 2,50
* Kartoffelsuppe mit gerösteten Speckwürfeln	€ 2,80
* Serbische Bohnensuppe (400 g)	€ 3,05
* Gulaschsuppe mit Rindfleisch (400 g)	€ 3,05
* Fleischsuppe mit Leberknödeln und Brätspätzle	€ 2,35
* "Festtagssuppe" mit Leber- knödeln, Brätspätzle, Nudeln, Brätstrudel und Backspätzle	€ 2,80

## Vegetarisches

* 2 St. Gemüsetaler mit Schlemmer-Dip	Portion € 3,60
* Gemüsestrudel	€ 4,70
* Semmelknödel mit frischen Rahm- Schwammerln und gemischtem Salat mit Dressing	€ 6,50
* Kässpätzchen mit Röstzwiebeln und gemischtem Salat mit Dressing	€ 6,50
* Paniertes Gemüse mit Gemüsesoße, Kartoffelpüree, gemischte Salatplatte und Dressing	€ 9,30

## Desserts

* Rote Grütze mit Vanillesoße	Portion € 2,00
* Tiramisu	€ 2,35
* Mousse au Vanille	€ 2,40
* Mousse au Chocolat	€ 2,40
* Schmankerl-Creme mit Früchten der Saison	€ 2,40
* "Mama Mia" - <b>ab 15 Personen</b> - (Vanillecreme mit Himbeeren und Löffelbiscuits)	€ 2,40
* "Happy Hour" Vanillecreme mit Fruchtspiegel	€ 2,50
* "Birne Helene"	€ 2,50

## Dessert-Büffet (ab 30 Personen)

- \* Obstplatte mit Eierlikör-Quark-Dip
- \* Mousse au Chocolat
- \* gemischte Käseplatte mit Frischkäse-  
Röllchen, mit Obst garniert
- \* Baguettes

**pro Person**

**€ 3,90**

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

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), 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	

*Feines für Gäste  
und Feste*



*Büffet- und Menüvorschläge  
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**

### Menüvorschlag 1 (ab 20 Personen)

- \* Schweinegeschnetzeltes mit Champignons
- \* Putenbraten mit Curry-Sahne-Soße
- \* Butterreis
- \* Spätzle
- \* Kartoffelgratin
- \* gemischte Salatplatte
- \* Joghurt-Dressing
- \* Kräuter-Balsamico-Dressing

**Preis pro Person** € 10,--

### Menüvorschlag 2 a (ab 20 Personen)

- \* Schweinebraten mit Soße
- \* Schweinebraten mit Schinken-Kräuterfüllung und Soße
- \* Spätzle
- \* Kartoffelknödel
- \* gemischte Salatplatte
- \* Joghurt-Dressing
- \* Kräuter-Balsamico-Dressing

**Preis pro Person** € 8,90

### Menüvorschlag 2 b (ab 20 Personen)

wie Menüvorschlag 2 a, aber anstatt Kartoffelknödel mit  
\* Semmelknödel

**Preis pro Person** € 8,90

### Menüvorschlag 3 (ab 20 Personen)

- \* Schweinemedallions mit Champignon-Rahmsoße
- \* Putenbraten mit Curry-Sahne-Soße
- \* Spätzle
- \* Butterreis
- \* Kartoffelgratin
- \* Buttergemüse
- \* gemischte Salatplatte
- \* Joghurt-Dressing
- \* Kräuter-Balsamico-Dressing

**Preis pro Person** € 11,90

### Menüvorschlag 4 (ab 30 Personen)

- \* Schweinebraten mit Pfifferling-Lauchfüllung und Soße
- \* Putenmedallions mit Curry-Sahnesoße
- \* Hähnchenbrüstchen mit Blattspinat u. Mozzarella, Soße
- \* Kartoffelgratin
- \* Spätzle
- \* Butternudeln
- \* Buttergemüse
- \* gemischte Salatplatte
- \* Joghurt-Dressing
- \* Kräuter-Balsamico-Dressing

**Preis pro Person** € 11,95

### Menüvorschlag 5 (ab 10 Personen)

- \* Schweinefilet-Medaillons mit Champignon-Rahmsoße
- \* Kartoffelgratin
- \* Spätzle
- \* Buttergemüse
- \* gemischte Salatplatte
- \* Joghurt-Dressing
- \* Kräuter-Balsamico-Dressing

**Preis pro Person** € 12,65

### Menüvorschlag 6 (ab 10 Personen)

- \* Schweizer Lendchen  
(Schweinefilet im Kräuter-Champignon-Brätmantel,  
im Blätterteig) mit Champignon-Rahmsoße
- \* Kartoffelgratin
- \* Spätzle
- \* gemischte Salatplatte
- \* Joghurt-Dressing
- \* Kräuter-Balsamico-Dressing

**Preis pro Person** € 10,85

### Menüvorschlag 7 (ab 20 Personen)

- \* Schweinebraten mit Pfifferling-Lauchfüllung und Soße
- \* Pariser Lendchen (Putenfilet im Champignon-Kräuter-  
Brätmantel, im Blätterteig) mit Champignon-Rahmsoße
- \* Gemüsestrudel - vegetarisch -
- \* Kartoffelgratin
- \* Spätzle
- \* Bandnudeln
- \* Buttergemüse
- \* gemischte Salatplatte
- \* Joghurt-Dressing
- \* Kräuter-Balsamico-Dressing

**Preis pro Person** € 11,25

### “Feinschmecker-Büffet” Nr. I (ab 30 Personen)

- \* Rinderbraten mit Pfifferling-Rahmsoße
- \* Putenmedallions mit Curry-Sahnesoße
- \* Schweinemedallions mit Rahmsoße
- \* Lachssteaks in Dill-Rahmsoße
- \* Erlinger Schlemmerkartoffeln
- \* Spätzle
- \* Butterreis
- \* gemischte Gemüseplatte ( mit Blumenkohl, Broccoli,  
Karotten, Erbsen und Butterbohnen )
- \* gemischte Salatplatte
- \* Joghurt-Dressing und Kräuter-Balsamico-Dressing

**Preis pro Person** € 13,95

### “Feinschmecker-Büffet” Nr. II (ab 30 Personen)

- \* Lammpfanne mit Pfifferlingen und Zucchini
- \* Putenmedallions mit Curry-Sahnesoße
- \* Schweinemedallions mit Rahmsoße
- \* Lachssteaks in Dill-Rahmsoße
- \* Kartoffelgratin
- \* Spätzle
- \* Butterreis
- \* Buttergemüse
- \* gemischte Salatplatte
- \* Joghurt-Dressing
- \* Kräuter-Balsamico-Dressing

**Preis pro Person** € 14,95

### Kaltes Büffet / Vorschlag 1 (ab 20 Personen)

- \* gemischte Schinken-Bratenplatte, “pikant” garniert
- \* gemischte Hähnchenplatte mit Schlemmer-Dip
- \* Schinkenstrudel
- \* Gemüsestrudel - vegetarisch -
- \* 4 verschiedene Feinkostsalate
- \* gemischte Käseplatte mit Frischkäse-Röllchen,  
mit Obst garniert
- \* Butter
- \* gemischte Backwaren  
(Frankenlaib, Partysemeln, Baguettes)

**Preis pro Person** € 9,95

### Kaltes Büffet / Vorschlag 2 (ab 20 Personen)

- \* gemischte Schinken-Bratenplatte, “pikant” garniert
- \* gemischte Hähnchenplatte mit Schlemmer-Dip
- \* gemischte Fischplatte  
(geräucherter Wildlachs, Graved Lachs, geräucherte  
Forellenfilets) mit Sahnemeerrettich
- \* 4 verschiedene Feinkostsalate
- \* gemischte Käseplatte mit Frischkäse-Röllchen,  
mit Obst garniert
- \* Butter
- \* gemischte Backwaren  
(Frankenlaib, Partysemeln, Baguettes)

**Preis pro Person** € 11,25

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.

**Saisonbedingte Preisänderungen**  
**einzelner Produkte vorbehalten!**