Spießbraten mit Soße
Schweinelendchen in Champignon-Rahmsoße

Beilagen - 2 Sorten
Spätzle - Kartoffelgratin - Salzkartoffeln - Kroketten - Knödel

Feinkostsalate - 3-4 Sorten
Kartoffelsalat - Griechischer Bauernsalat - Geflügelsalat, Eiersalat - Mischsalat mit Joghurt- oder Essig-Öl-Dressing

Anstatt Salate auch Gemüse-Auswahl

Desserts - 2 Sorten
Tiramisu - Rote Grütze mit Vanillesoße - Früchtequark
Mousse Chocolat oder Vanille - Obstsalat mit Sahne
Mini-Windbeutel mit Erdbeerjoghurt

Käsebrett mit frischen Früchten

Partybrötchen - Wagenrad - Franzosenbrot
Diverses Schwarzbrot

Preis pro Person € 24,00

Dessert
Hausgemachtes Tiramisu
Mousse Chocolat oder Vanille mit Sahne oder Vanillesoße
pro Person € 3,20

Dessert
Obstsalat mit Sahne - Obstkorb mit frischem Obst
Rote Grütze mit Vanillesoße - Bayrisch-Creme mit Himbeersoße Schokoladen- oder Vanillepudding mit Sahne oder Vanillesoße
Früchtequark
Mini-Windbeutel, Mini-Plunderstückchen
pro Person € 3,00

Diverse Brotsorten
Bauernbrot - Mischbrot,
Franzosenbrot - Körnerbaguette
Partybrötchen - Partyrad - Laugenbrezeln
pro Person € 3,00

Buffetvorschlag 2

(ab 20 Personen)

Kalte Platten
Braten- und Schinkenplatte, Lachsplatte und Forellenfilets

Warme Gerichte
Spießbraten mit Soße, Burgunderbraten mit Soße
Lachsfilet in Dill

Beilagen - 2 Sorten
Kartoffelgratin - Bandnudeln

Feinkostsalate - 2-3 Sorten
Kartoffelsalat - Krautsalat - Broccolisalat,
Mischsalat mit Joghurtdressing

+ 7 % MwSt.

Desserts - 2 Sorten
Rote Grütze mit Vanillesoße -
Obstsalat mit Sahne - Tiramisu

Käsebrett mit frischen Früchten

Partybrötchen - Wagenrad - Franzosenbrot

Preis pro Person € 24,00

Buffetvorschlag 3 Exclusiv

(ab 20 Personen)

Vorspeisen
Lachs-, Forellen- und Gambasplatte
Mozzarella-Sticks
Gambas im Knuspermantel mit Dip
Frühlingsrollen mit Dip

Warme Fleischspeisen - 2-3 Sorten
Schweinefilet in Champignon-Rahmsoße
Rinderbraten mit Soße - Kalbsbraten mit Soße
Lammkeule in Rosmarinsoße
Entenbrustfilet in Pfifferling-Rahmsoße

Beilagen - 2 Sorten
Spätzle - Knödel - Salzkartoffeln - Kartoffelgratin
Bohnengemüse - Blumenkohl und Broccoli mit Sauce Hollandaise

Käsebrett mit frischen Früchten

Dessert - 2 Sorten
Rote Grütze mit Vanillesoße - Obstsalat rnit Sahne
Mousse Chocolat oder Vanille - Tiramisu

Diverser Brotkorb

Preis pro Person € 28,00

Vorschlag für ein Frankfurter Buffet

(ab 20 Personen)

Kalte Platte
Rustikale Hausmacher Wurstplatte

Warme Speisen
Gekochte Haxen
Tafelspitz mit Grüner Soße und Bouillonkartoffeln
Leber-, Blut- und Frankfurter Würstchen

Beilagen
Pürree und Sauerkraut
Frankfurter Kartoffelsalat

Käsebrett mit frischen Früchten

Diverser Brotkorb

Preis pro Person € 17,50

+ 7 % MwSt.

Fleischerfachgeschäft

V. Ziaja

Neue Preisliste gültig ab Juni 2021

Fleischerfachgeschäft

Schwarzwaldstraße 37a
60528 Frankfurt-Niederrad
Tel. 0 69 - 9 67 44 90
Fax 0 69 - 9 67 44 94

E-mail: info@metzgerei-ziaja.de
Internet: www.metzgerei-ziaja.de

Ladenöffnungszeiten

Montag bis Freitag von 8:00 Uhr – 18:30 Uhr
(durchgehend)

Samstag von 8:00 Uhr – 13:00 Uhr

Wenn Sie besondere Wünsche haben,
rufen Sie uns einfach an.

Wir beraten Sie gerne und unverbindlich.

Ihr Party-Service-Team

Italienisches Buffet

(ab 20 Personen)

Parmaschinken mit marinierten Melonenbällchen
Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum
Antipasti
Piccata Milanese mit Spaghetti
Polla Cacciatora (Poulardenbrust in Tomate und Pilzen)
Bunter Blattsalat - Feines Zucchini-Auberginen-Gemüse
Erlesene Käsesorten aus verschiedenen Ländern
Gemischter Brotkorb
Tiramisu

Preis pro Person € 20,50

Bayerisches Buffet

(ab 20 Personen)

Schweinshaxe - Krustenbraten
Weißwürste - Leberkäse
Speckkartoffelsalat - Kartoffelsalat "Natur"
Sauerkraut - Krautsalat
Gemischter Brotkorb, Griebenschmalz - Senf

Preis pro Person € 14,90

Buffet Niederrad

(ab 20 Personen)

Markklößchensuppe
Rinderrouladen
Cordonbleu (vom Schwein), Putengeschnetzeltes mit Pilzen
Knödel, Spätzle, Kartoffelgratin, Rotkohl
Mischsalat mit zwei Dressings
Schokopudding mit Vanillesoße
Käseplatte, gemischter Brotkorb

Preis pro Person € 24,00

Buffetvorschlag 1

(ab 20 Personen)

Vorspeisen - 1-2 Sorten
Lachspralinen
Lachs-Forellen und Gambasplatte
Garnelenschwänze im Knuspermantel mit Dip
Kleine Frühlingsrollen, Melone mit Parmaschinken

Fleischgerichte - 3 Sorten
Burgunderbraten mit Soße
Rinder- oder Putengeschnetzeltes
Hähnchen Cordonbleu
Hähnchenbrust gefüllt mit Kräuterbutter
und Champignons

+ 7 % MwSt.

Kalte Vorspeisen

		Preise pro Stück
32	Hähnchenschenkel	2,80 €
33	Chickendrumms	2,00 €
34	Hähnchen Cordon bleu	5,00 €
35	Partyschnitzel	2,50 €
36	Partyfrikadellen	0,80 €
37	Melonenschiffchen mit Parmaschinken	3,00 €
38	Lachspralinen, gefüllt mit Frischkäse	1,50 €
39	Gambas im Knuspermantel mit Dip	1,50 €
40	Kleine Frühlingsrolle mit Dip	0,80 €

Warme Fleischgerichte vom Schwein (ab 10 Personen)

41	Spanferkel mit Aufschneiden (ab 20 Personen)	12,50 €
42	Schweinelendchen in Champignon-Rahm-Soße	8,50 €
43	Spießbraten mit Soße	5,00 €
44	Cordon bleu	5,00 €
45	Rahmgeschnetzeltes mit Pilzen	5,00 €
46	Diverse Schnitzel, z.B. Rahmschnitzel, Jägerschnitzel, Paprikaschnitzel, Pfefferrahmschnitzel, Knoblauchschnitzel	5,00 €
47	Grillschinken	5,00 €
48	Gegrilltes Kassler	4,50 €
49	Gegrillte Haxe	6,00 €
50	Gekochte Rippchen oder Haspel	5,00 €
51	Verschiedene Fleischkäsesorten, z.B. Pfefferkäse, Pizzakäse, Bayr. Leberkäse, Zwiebelkäse, feiner Fleischkäse	3,50 €

Warme Fleischgerichte vom Rind (ab 10 Personen)

52	Rinderfiletspitzen „Stroganoff“	12,00 €
53	Roastbeef	12,00 €
54	Rindergeschnetzeltes	9,50 €
55	Rinderbraten mit Soße	8,50 €
56	Burgunderbraten mit Soße	8,50 €
57	Rindergulasch	8,50 €
58	Rinderrouladen mit Soße	8,90 €

Warme Fleischgerichte vom Geflügel (ab 10 Personen)

59	Putengeschnetzeltes	6,50 €
60	Putenschnitzel mit Soße	6,50 €

+ 7 % MwSt.

Warme Fischgerichte (ab 10 Personen)

61	Lachsfilet in Dill-Rahmsoße	13,00 €

Warme Beilagen

62	Wilder Reis - Nudeln - Spätzle - Schupfnudeln - Knödel - Kroketten - Mandelkroketten - Pürree - Salzkartoffeln - Bratkartoffeln - Kartoffelgratin - Sauerkraut - Bayrisch-Kraut	2,80 €
63	**Folienkartoffel mit Sauerrahm**	3,00 €
64	**Gemüsebeilagen** Leipziger Allerlei - Rosenkohl - Rotkohl - Kaisergemüse - Bohnengemüse - Erbsen und Möhren - Blumenkohl-Broccoli mit Sauce Hollandaise	2,80 €
65	**Gemischter Salat** mit Joghurtdressing oder Essig-Öl-Dressing	2,80 €

Suppen und Eintöpfe (ab 10 Personen)

66	Hühnersuppe	0,4 l	4,00 €
67	Broccolicremesuppe	0,4 l	4,00 €
68	Gulaschsuppe	0,4 l	4,50 €
69	Markklößchensuppe	0,4 l	4,00 €
70	Leberknödelsuppe	0,4 l	4,00 €
71	Linsensuppe	0,4 l	4,00 €
72	Kartoffelsuppe	0,4 l	4,00 €
73	Erbsensuppe	0,4 l	4,00 €
74	Chili con carne	0,4 l	4,00 €

Feinkostsalate

pro Person ca. 200 g		Preis pro Kilo
75	Geflügelsalat	16,00 €
76	Broccolisalat - Griechischer Bauernsalat Waldorfsalat	15,00 €
77	Eiersalat	12,00 €
78	Krautsalat mit oder ohne Sahne	
79	Kartoffelsalat mit Speck - Kartoffelsalat mit Mayonaise - Nudelsalat pur oder mit Mayonaise	12,90 €
80	Bohnensalat - Gurkensalat - Tomatensalat	12,90 €

Vorschlag für einen Empfang

Lachspralinen mit Frischkäse gefüllt
Canapees mit Käse, Braten, rohem Schinken, gekochtem Schinken, Salami
Canapees mit Lachs, Forellen und Shrimps
King Prawns im Knuspermantel mit Dip

+ 7 % MwSt.

Black-Tiger Cocktailspieß
Tomaten mit Mozzarella und Basilikumdressing
Geflügelsalat
Mini-Windbeutel
Rote Grütze mit Vanillesoße
Käsebrett mit frischen Früchten
Mini-Partybrötchen - Partyrad - Franzosenbrot

Preis pro Person € 19,50

Buffet „Fingerfood”

(ab 20 Personen)

Von der Hand in den Mund

Mini-Wraps
Hähnchen Saatenspieße, Chicken-Nuggets, Poppers
Party-Frikadellen, Party-Frühlingsröllchen
Kleine Flammkuchen, Mozzarella-Sticks
Dazu reichen wir
Dip “Taiwan” - Dip “Pikant” - Dip “Traditionell”
Partybrötchen - Senf

Preis pro Person € 13,50

Buffet „Schmankerl”

(ab 10 Personen)

Rollbraten mit Schmorzwiebeln, Kassler Braten
Hähnchen Cordonbleu
dazu
Kartoffelgratin und eine bunte Gemüseplatte

... und zum Dessert
Rote Grütze mit Vanillesoße

Preis pro Person € 14,50

Buffet „Was jedem schmeckt”

(ab 20 Personen)

Parmaschinken mit marinierten Melonenbällchen
Tomaten mit Mozzarella
Variation vom Räucherfisch
Auswahl an Brot und Brötchen
Schweinemedaillons in Champagner-Rahmsoße
Butterspätzle
Geschnetzeltes vom Putenfilet, dazu „Halbwilder” Reis
Rote Grütze mit Vanillesoße

Preis pro Person € 19,50

+ 7 % MwSt.

Canapees

		Preis pro Stück
01	Canapees mit Ei	1,90 €
02	Canapees mit Mett	1,90 €
03	Canapees mit Wurstaufschnitt	1,90 €
04	Canapees mit Tatar	2,30 €
05	Canapees mit Braten (gem.)	1,90 €
06	Canapees mit Schinken (roh)	1,90 €
07	Canapees mit Schinken (gek.)	1,90 €
08	Canapees mit Käse	1,90 €
09	Canapees mit Roastbeef	3,00 €
10	Canapees mit Forelle	3,00 €
11	Canapees mit Shrimps	3,00 €
12	Canapees mit Lachs	3,00 €
13	Canapees mit Gambas	3,50 €
14	Canapees mit Parmaschinken	3,00 €

½ Brötchen

15	Brötchen mit Mett	1,90 €
16	Brötchen mit Tatar	2,30 €
17	Brötchen mit Wurstaufschnitt	1,90 €
18	Brötchen mit Bratenaufschnitt	1,90 €
19	Brötchen mit Schinken (roh)	1,90 €
20	Brötchen mit Schinken (gek.)	1,90 €
21	Brötchen mit Käse	1,90 €
22	Brötchen mit Roastbeef	3,00 €
23	Brötchen mit Forelle	3,00 €
24	Brötchen mit Lachs	3,00 €
25	Brötchen mit Garnelen	3,50 €
26	Brötchen mit Parmaschinken	3,00 €

Buffetpreise und Buffetvorschläge

Kalte Platten

		Preis pro Person
27	Schinken- und Bratenplatte	6,50 €
28	Lachs- und Forellenplatte und Gambas	6,90 €
29	Rustikale Hausmacher Wurstplatte	4,80 €
30	Käseplatte	5,50 €
31	Antipasti	6,50 €

+ 7 % MwSt.