

PARTY- SERVICE



Stellen Sie in aller Ruhe ein Menü nach
Ihren individuellen Wünschen zusammen.

Gerne unterbreiten wir Ihnen dann ein
unverbindliches Angebot.

Bitte beachten Sie: Sonn- und Feiertags bieten wir
keinen Partyservice an.

Anfragen per Mail info@thomasmezger.de
per Fax 0711-553650920 oder per Telefon
0711-55365090.



Kalte Platten

Schweine-Mini-Schnitzel paniert auf Platte mit Dip	Nr. 2048
Puten-Mini-Schnitzel paniert auf Platte mit Dip	Nr. 2049
Mini-Fleischküchle auf Platte mit Dip	Nr. 3071
Polo-Fino (Hähnchenkeule ohne Bein) auf Platte mit Dip	Nr. 3070
Aufschnittplatte Frischwurst, Kochschinken, Salami	Nr. 3057
Schinkenplatte Schinken roh und gekocht	Nr. 3059
Rohschinkenplatte mit Obstgarnitur	Nr. 3072
Käseplatte mit Obstgarnitur	Nr. 3053
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich	Nr. 10509
Bauernplatte Hausmacher Wurst, Schinken roh und gekocht	Nr. 3055
Canapés gemischt mit Wurst und Käse	Nr. 3061
Canapés gemischt mit Lachs, Forelle und Krabben	Nr. 3062
halbe belegte Brötchen Wurst, Käse, Fisch - nach Wahl	

Salate

Bunt gemischter Salat	Nr. 2902
Blattsalat	Nr. 10011
Kartoffelsalat	Nr. 815
Weißkrautsalat	Nr. 812
Nudelsalat	Nr. 807
Geflügelsalat	Nr. 837

Kleine Vorspeisen

Bruscette

geröstetes Weißbrot mit Tomatenaufstrich

Nr.
10513

gegrilltes Sommergemüse

Paprika, Zucchini, Auberginen auf Platte – kalt

Nr.
10006

Rohkostplatte

verschiedene Gemüsesorten mit Dip

Nr.
3063

Tomate-Mozzarella

mit Balsamicodressing auf Platte

Nr.
10510

Tomate-Mozzarella-Spieß

mit Balsamicodip

Nr.
10514

Gambas auf Gemüse im Weckglas

Nr.
10515

Carpaccio vom Rinderfilet

auf Portionsteller mit Parmesan

Nr.
10519

Schinken – Käsehörnchen

aus Plunderteig

Nr.
3084

Putenspieße mit Ananas

auf Platte mit Erdnussauce

Nr.
10526

Lachsröllchen im Weckglas

Pfannkuchen gefüllt mit Cervais Creme

Nr.
10521

Suppen

Maultaschensuppe

Nr.
11503

Gulaschsuppe

Nr.
11507

Flädlesuppe

Nr.
11504

Tomatencremesuppe

Nr.
11500

Brokkolicremesuppe

Nr.
11514

Kartoffelsuppe mit Würstle

Nr.
11515

Rustikales – Heiß aus dem Ofen

Fleischkäse

grob, fein, Zwiebel – fertig, warm

Nr.
406

Hackbraten

Mezger's Spezialität

Nr.
449

Kasseler Hals

mild gepökelt, leicht geräuchert

Nr.
164

Schinken-Braten

aus der Keule, saftig mild, leicht geräuchert und gepökelt

Nr.
2009

saftiger Krustenbraten natur

aus der Schulter

Nr.
2015

saftig-würziger Grillbauch

mit grosser Kruste

Nr.
923

Schweineschnitzel paniert

das schmeckt allen – fertig, warm

Nr.
921

Putenschnitzel paniert

das schmeckt allen – fertig, warm

Nr.
931

Hähnchenkeulen

fertig gebacken

Nr.
922

Fleischküchle

schmeckt immer

Nr.
920

Polo-Fino (Hähnchenkeule ohne Bein)

Nr.
3105

vom Rind – ganz fein – frisch gerichtet

Burgunderbraten

nur magere Stücke, vom Albrind

Nr.
2100

Sauerbraten

saftig zarte Stücke in Rotwein-Essig-Beize eingelegt

Nr.
121

Spickbraten aus der Rinderkeule

saftig, zart, meisterlich gespickt, der Klassiker

Nr.
122

Filet Wellington

zartes Rinderfilet umhüllt mit Champion-Kochschinken-Farce im Blätterteig, ab 1kg

Nr.
2101

Rib-Eye, Entrecôte

super saftig und zart

Nr.
118

Rostbraten

Dry Aged – wie früher gereift

Nr.
139

vom Schwein

Toastbraten	Nr.
saftiger Schweinehals, fein gefüllt mit Brät, gerösteten Brotwürfeln und Kräutern	2000
Jägerbraten	Nr.
saftiger Schweinehals, fein gefüllt mit Brät, Champions und Rauchfleisch	2001
Schlemmer-Rücken „Italia“	Nr.
mit Parmaschinken, Mozzarella und Basilikum, ab 1kg	2002
Filet-Mezgerpfännle	Nr.
mit sahniger Käse-Zwiebelsoße ofenfertig in der Aluschale, 250g Fleisch	2021
Filet „Schweizer Art“	Nr.
zartes Schweinefilet mit einer Füllung aus Käse, Schinken und Salami	2044
Schweinefilet im Blätterteig	Nr.
Bitte Personenangabe	2011
Schweinefilet „Italienische Art“	Nr.
umhüllt mit feinem Brät, Parmesan und italienischen Kräutern, ca 1kg	2006
Schweinefilet „Jäger Art“	Nr.
umhüllt mit feiner Champion-Rohschinken-Farce, ca. 1kg	2007
Kaiserbraten	Nr.
Schweinerücken gefüllt, Kaisergemüse, Schmand, Käse, Kochschinken	2028
Schweinenacken rustikal	Nr.
Bratwurstbrät, gerauchter Schweinebauch, Weißbrot, Käse, Röstzwiebeln, Petersilie	2022

vom Lamm

Lammkeule	Nr.
fein gefüllt mit Schafskäse und Spinat, ca 1,5-2kg	2351
Lammrückensteak	Nr.
ganz mager, natur oder mariniert	234
Lammrücken im Blätterteig	Nr.
zarte Rückensteaks umhüllt mit feinem Schafskäse und Blätterteig, ofenfertig	2350
Lammrücken im Knusperdeckel	Nr.
mit Bröselkruste, ofenfertig	2352
Lammhüft-Steak	Nr.
natur oder fein mariniert, für Genießer	237

vom Kalb – frisch gerichtet

gefüllte Kalbshaxe

mit Knödelfüllung, ca. 1kg

Nr.
2204

Parma-Braten

zarter Kalbsrücken mit Spinat-Parmesan-Füllung, ab 1kg

Nr.
2200

gefüllte Kalbsbrust

gepökelt mit Brät-Schinken-Füllung, ab 1kg

Nr.
2201

Osso bucco

fleischige Kalbshaxen in schöne Scheiben gesägt

Nr.
2206

Kalbsnierenbraten

vom Kalbsrücken, ab 1kg

Nr.
2203

Kalbshals Gärtnerin

gefüllt mit Kaisergemüse, Frischkäse, Semmelbrösel, Zwiebeln, ab 1kg

Nr.
2205

vom Geflügel

Putenfilet Brokkoli

zarte Putenbrust umhüllt mit Brokkoli-Kalbsbrät-Farce, ab 1kg

Nr.
2300

Putenfilet Spinat

zarte Putenbrust umhüllt mit Spinat-Kalbsbrät-Farce, ab 1kg

Nr.
2301

Putenbrust „Italia“

gefüllt mit Parmaschinken, Mozzarella und Basilikum, ab 1kg

Nr.
2302

Hähnchenbrust Mozzarella

im Frischkäse-Mozzarella-Brokkolimantel

Nr.
2309

Hähnchenbrust Gorgonzola

fein gefüllt mit Blattspinat und Gorgonzola

Nr.
2311

Beilagen

Spätzle	Nr. 2900
Kartoffelgratin	Nr. 2901
Serviettenknödel	Nr. 10007
Reis	Nr. 10012
Kroketten	Nr. 10009
Mischgemüse nach Wahl	Nr. 10003
Schinkenkraut	Nr. 10016
Bratensoße	Nr. 2012
Rahmsoße	Nr. 2016
Apfelrotkraut	Nr. 10019

hausgemachte Desserts *(Mindestmenge je Sorte: 12 Portionen)*

Himbeertraum Sahniges Himbeermousse auf Vanillecreme	Nr. 11009
Joghurtmousse mit Roter Grütze aus Heidel- und Brombeeren	Nr. 11002
Panna-Cotta mit Erdbeersoße	Nr. 11004
Schokomousse hell oder dunkel	Nr. 11013
Schokomousse auf Fruchtsalat helles oder dunkles Mousse	Nr. 11001
Tiramisu ohne Ei, mit Alkohol	Nr. 11003
Fruchtsalat in der Schale	Nr. 11005
Obst gerichtet auf Platte	

Verleih (inkl. Reinigung)

Teller mit Messer und Gabel	Nr. 12005
Suppen oder Desserteller mit Löffel	Nr. 12038
Vorlagebesteck	Nr. 12039
Warmboxen	
befeuerte Warmgeräte	Nr. 12034

Lieferservice

Werktags (Montag – Freitag, 8 – 18 Uhr)	Nr. 2602
Wochenende (Freitag ab 18 Uhr – Samstag 20 Uhr)	Nr. 2603

Allgemeine Infos

- Die Mindestmenge pro Gericht / Beilage / Suppe / ... beträgt **10 Portionen**
- Sollten Sie Speisen zum Teil selbst zubereiten (Salate, Vorspeisen...) teilen Sie uns das bitte mit, damit wir unsere angebotene Mengen entsprechend darauf abstimmen können
- Alle Preise verstehen sich inkl. 7% MwSt., sobald aber Geschirerverleih oder Servierservice mitgeliefert wird erhöht sich die GESAMTE MwSt auf **19%** - das bedeutet einen Zuschlag von 12% auf ALLES
- Die aufgeführten Fleischpreise beziehen sich auf rohe Braten, bei fertigen Lieferungen berechnen wir einen Backzuschlag
- Für Lieferungen am Wochenende berechnen wir je nach Aufwand noch einen Wochenend-Zuschlag
- Bitte beachten Sie, dass wir nur auf **ausdrücklichen Wunsch** Vorlagebesteck mitbringen
- Wir sind bestrebt Ihre Bestellung zur vereinbarten Zeit anzuliefern, jedoch kann es in Einzelfällen zu einer Zeitverschiebung von ca. 20 min kommen
- Bitte bringen Sie Ihre geliehenen Behältnisse/Geschirr/Warmgeräte/... innerhalb von 2 Arbeitstagen zu uns zurück
- Ist **Abholung** vereinbart **berechnen** wir hierfür unseren Stundensatz für Lieferungen

Metzgerei Thomas Mezger
Albstraße 16
D-73770 Denkendorf

Telefon: 0711 / 55 36 50 9 – 0
Fax: 0711 / 55 36 50 9 – 20
Email: info@thomasmezger.de
Internet: www.thomasmezger.de