

Wir wünschen Ihnen, eine schöne Feier!

Eine kleine Übersicht mit Menüvorschlägen!

Vorspeisen :

Leberknödelsuppe
Fränkische Mostsuppe
Broccoli Cremesuppe
Rindfleischsuppe mit Markklößchen und Nudeln
Spargelcremesuppe (Saison)

Hauptgericht :

vom Rind

Boeuf a la mode
Fränkisches Hochzeitsessen
Fränkischer Sauerbraten
Gegrillte Kalbshaxe
Rinderrouladen "Hausfrauen Art"
Rinderschmorbraten

vom Schwein

Cordon Bleu
Gegrillte Schweinshaxe
Heißer Knochenschinken
Krustenbraten
Pfannengerichte Würzung nach Wunsch
Sahnegeschnetzeltes, Winzergeschnetzeltes,
Schaschliktopf, Kutschertopf
Schnitzel Wiener Art, Jäger oder Paprikaschnitzel,
Schweinelendchen in Pfeffer-, Pilz-, oder Calvadossoße
Schweinesteak in versch. Variationen
Spießbraten gefüllt mit Zwiebeln und Rauchfleisch, mager oder durchwachsen
Gefüllter Braten nach Kundenwunsch

aus dem Meer

Wildlachs in Dill Sahnesoße
Gebackener Zander auf Ruccolabett in Zitronen -Buttersoße

vom Federvieh

Hähnchenbrust gefüllt mit Broccoli
Entenbrust auf Rotweinspiegel
Hähnchen Knusperschnitzel
Mediterrane Hähnchenkeule auf Tomatengemüse
Gefüllte Putenbrust, " Sommergarten "
1/2 Hähnchen oder Hähnchenkeulen gegrillt

Beilagen

Kartoffelklöße oder Semmelknödel
versch. Nudeln, Reis oder Gemüsereis
Kartoffelgratin, Gemüseauflauf
Pommes & Kroketten, Spätzle Kartoffelrösti oder Prinzesskartoffeln
Gemüseplatte
diverse frische Salate der Saison
Blaukraut & Dämpfkraut

Dessert

Ananascreme, Weißweincreme,
Bayrisch Creme, Moccacreme
Schokoladencreme
Vanillepudding mit beschwipsten Kirschen
Obstsalat, Rote Grütze
Tiramisu

Warmes Buffet

Schweineschnitzel
Putenschnitzel im Knuspermantel
Partyfrikadellen
Minibratwürste
Cordon Bleu vom Schwein
Hähnchenschlegel
Gefüllte Putenrouladen
Spießbraten, mager oder durchwachsen

Beilagen

Kartoffelgratin, Prinzesskartoffeln, Kartoffelkroketten,
Salzkartoffeln, Petersilienkartoffeln, Rosmarinkartoffeln,
Pommes, Spätzle, Reis, Semmelklöße, Kartoffelklöße,
Diverse frische Salate der Saison, nach Absprache

Hausgemachte Soßen nach Wunsch

Kaltes Buffet

Verschiedene Platten mit
rohem & gekochtem Schinken,
gemischter Salami,
Frischwurst oder Hausmacher Kochwurst,
gemischten Käsesorten.
Feinkostsalate nach Wahl
Partygebäck, Bauernbrot, Baguette, Brötchen
Belegte Brötchen mit Dekor
Canapés mit Dekor
Bunte Rohkostplatte
Medaillonplatte mit versch. Filets (kalt)

Kalt-warmes Buffet

Auswahl nach Absprache!



Anmerkung:

Diese kleine Auswahl, versteht sich als Übersicht der Gerichte.
Die Zusammenstellung ist frei nach Ihren Wünschen möglich!

Wir verzichten auf den Einsatz von Zusatzstoffen und Aromen.
Allergene sind nur in Form der Rezeptur(z.B. Sellerie, Sahne) eingesetzt.
Sollten Sie Fragen zu Allergene und Zusatzstoffen haben, fragen sie uns!

Menüvorschläge:



Wir sind Franken!



Vorspeise:

Leberknödelsuppe
Fränkische Mostsuppe
Fränkische Hausmacher Wurst auf Bauernbrot

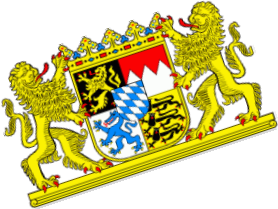
Hauptgericht:

Sauerbraten mit Blaukraut und Klößen
Fränkisches Hochzeitsessen (Rindfleisch, Meerrettich u. Nudeln)
Schweinebraten mit Nudeln und gem. Salat oder Dämpfkraut
Fränkisches Schäufelra mit Biersoße, Klößen und Krautsalat

Nachspeise:

Vanillepudding mit beschwipsten Kirschen
Ananascreme
Weißweincreme

Feiern in Bayern!



Vorspeise:

**Biersuppe mit gerösteter Broteinlage
Rinderbrühe mit Maultaschen**

Hauptgericht:

**Krustenbraten in Biersoße mit Semmelknödel und Dämpfkraut
Schweinehaxe mit Bratkartoffeln und Krautsalat
Rostbraten mit Blaukraut und Klößen
Kümmelbraten (gegrillter Schweinebauch) mit Kartoffelsalat und Beilagensalat
Heißer Leberkäse**

Dessert:

**Bayrisch creme
Kaiserschmarrn**

Weil wir Hunger haben!



Vorspeise:

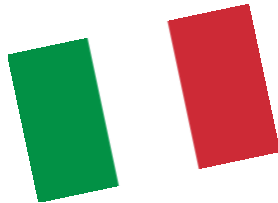
Belegtes Bauernbrot mit Hausmacher Wurst
Deftige Fleischsuppe mit Einlage

Hauptgericht:

Grillplatte mit versch. Fleischsorten und Grillgemüse
Gegrillte Schweinshaxe mit Kraut- und Kartoffelsalat
Kalbshaxe mit Klößen und grünem Salat
Spießbraten mit Bratkartoffel und buntem Salat
1/2 Hähnchen mit Pommes und Salat

Dessert:

Pfannkuchen mit Weinsoße
Vanilleeis mit Rumtopf



Italien grüßt !

Vorspeise:

Diverse Antipasti
Pizzabrötchen
Ital. Schinken auf Melone

Hauptgericht:

gebackener Fisch auf Ruccolabett mit Zitronen- Buttersoße und Reis
gedünsteter Lachs mit Dillsahnesoße auf Tagliatelle
Gnocchi in Gorgonzolasoße
Schweineschnitzel mit Parmesankruste

Dessert:

Gemischtes Eis mit Sahne oder heißen Früchten
Tiramisu



Griechenland ganz nah !

Vorspeise:

Diverse Antipasti
Gefüllte Zucchini überbacken
Gebakener Fetakäse

Hauptgericht:

Gyros mit Krautsalat und Pitabrot
Gegrillte Lammkeule mit Gemüsereis und Bauernsalat
Lammrücken auf bunter Gemüseplatte
Mediterrane Hähnchenkeule mit versch. Salaten und Knoblauchkartoffeln

Dessert:

Frischer Obstsalat
Weincreme

Wir Können auch anders!

Vegetarisch & Vegan

Vorspeise:

Hausgemachte Suppen, vegetarisch oder vegan
Antipasti, vegetarisch oder vegan
Brotaufstriche und Canapés, vegetarisch oder vegan
Bunte Rohkostplatte.

Hauptgerichte:

Aufläufe, vegetarisch oder vegan
Mediterrane Pfannengerichte ,vegetarisch oder vegan
Bratlinge, vegetarisch oder vegan
Bratrollen (Braten), vegetarisch oder vegan
Fingerfood, vegetarisch oder vegan



Dessert:

Obstsalat
Creme, vegetarisch oder vegan
Fruchtzubereitungen vegetarisch oder vegan
Rote Grütze, vegetarisch oder vegan

Für eine genaue Zusammenstellung, wäre ein persönliches Gespräch empfohlen.

Um sicher zu sein, stellen wir alle Speisen selbst her.

Allgemeine Info

Gerne sind wir für Ihre Wünsche, und Anregungen offen !

Natürlich liefern wir auch alle Speisen, zu Ihrem Veranstaltungsort.

Im Lieferumfang nach Wunsch:

Wärmebehälter,
Teller und Besteck,
Salat- & Dessertteller,
Vorlegebesteck,
und Produktschilder.

Die Zusammenstellung ist frei nach Ihren Wünschen möglich!

Empfehlung maximal drei Hauptgerichte!

Preise auf Anfrage, im Geschäft!

Wir beraten Sie gerne.

Sollten Sie Fragen, zu Allergenen und Zusatzstoffen haben, informieren wie Sie gerne Vorort persönlich!

Beste Termine: Montag, Dienstag oder Donnerstag ab 14:00Uhr.

Für Beratung und / oder erstellen eines individuellen Angebots, erlauben wir uns ggf. eine Gebühr von 50€ zu erheben, welche im Auftragsfall der Rechnung gut geschrieben werden.

**Ihre
Metzgerei Möslein
Inh. Michael Möslein
Prof. Jäcklein Str. 3
97332 Volkach
Tel. & Fax :09381/3596
mail: metzgerei-moeslein@t-online.de**

Stand:10.11.2018



Allgemeine Geschäftsbedingungen der Metzgerei Möslein Volkach

Geltungsbereich:

Diese allgemeinen Geschäftsbedingungen in der jeweils aktuellen Fassung, gelten für die von der Metzgerei Möslein angebotenen Leistungen, wie die Lieferung von Speisen, Servicedienstleistungen, Personaldienstleistungen, den Verleih von Partyzubehör und die Vermittlung von eigenen, als auch Dienstleistungen und Waren von Drittanbietern, die der Kunde zuvor bei uns persönlich per Post, Telefon, Fax oder Internet bestellt hat.

Angebot & Preise:

Unsere Angebote erfolgen freibleibend. Die gültigen Preise ergeben sich aus der jeweiligen Preisliste oder einer Preisvereinbarung. Sie enthalten die gültige gesetzliche MwSt. In unseren Broschüren sind die Preisangaben inkl. 7% MwSt. Die MwSt. erhöht sich auf 19% wenn wir Service oder Dienstleistungen anbieten. Alle Preisangaben im Internet und auf unseren Werbe/Preisbroschüren sind unverbindlich und werden im Einzelfall individuell Angeboten. Bei Buffetkombinationen werden die Preise neu berechnet und schriftlich angeboten. Preis- und Leistungsänderungen, sowie Irrtümer behalten wir uns vor. Preisdivergenzen bis zu 10 % gegenüber der Endabrechnung können Herstellungs-/Zubereitungsbedingt auftreten. Auftrag Für den Umfang der Lieferung reicht der mündliche erteilte Auftrag, falls kein schriftlicher Vorliegen sollte. Nebenabreden oder Änderungen bedürfen der schriftlichen Bestätigung. Die im Auftrag angegebene Personenzahl ist verbindlich. Sollte sich eine Änderung ergeben, hat der Auftraggeber dem Auftragnehmer eine entsprechende Mitteilung 7 Tage vor Lieferung zu erteilen. Der Änderungsauftrag gilt nur als angenommen, wenn dies ausdrücklich durch den Auftragnehmer bestätigt wird. Der Auftraggeber versichert mit seiner Auftragserteilung, die allgemeinen Geschäftsbedingungen gelesen zu haben und erklärt sich mit diesen einverstanden.

Stand:10.11.2018

Stornierung :

Bei der Stornierung von bereits erteilten Gesamtaufträgen berechnen wir

14 Tage vor dem vereinbarten Liefertermin 25%

7 Tage vor dem vereinbarten Liefertermin 50%

4 Tage vor dem vereinbarten Liefertermin 75%

2 Tage vor dem vereinbarten Liefertermin 90% des Auftrages

Bei Stornierungen am Liefertag behalten wir uns vor bis zu 100% des Auftragswertes in Rechnung zu stellen.

Auslieferung :

Die Auslieferung erfolgt an die vom Kunden angegebene Lieferadresse zum vereinbarten Liefertermin. Aus personellen oder verkehrstechnischen Gründen behalten wir uns eine Toleranzzeit von +/- 30 Min vor. Für verspätete Lieferung durch höhere Gewalt haften wir nicht. Besonderheiten die den Lieferort betreffen, wie Baustellen, lange Wege, Treppen über 3 Etagen, nicht funktionierende Fahrstühle etc., sind durch den Kunden bei der Bestellung mitzuteilen, damit wir uns zeitlich und organisatorisch darauf einrichten können. Für besonders aufwendige Gegebenheiten, den Lieferort betreffend, behalten wir uns vor eine Mehraufwandspauschale zu berechnen.

Bezahlung :

Der Kunde bezahlt die bestellten Waren und Dienstleistungen, falls nicht anders vereinbart bei Rückgabe des Leergutes in bar oder per Überweisung.

Mahnung :

Für jede Mahnung wird eine Gebühr von EUR 5,00 erhoben. Der Verzugszins beträgt 3% über dem Bundesbankdiskontsatz, mindestens aber 6% p.a.

2

