

**Ihre**

**Metzgerei Jais**

**schwingt den**

**Kochlöffel für Sie!**

**Hier finden Sie**

**eine Auswahl unserer Angebote**

**an kalten und warmen Speisen**

Bajuwarenstr. 22  
81825 München

[www.metzgerei-jais.de](http://www.metzgerei-jais.de)

Tel. 089/421900  
Tel. 089/454299890  
Fax 089/429430

[Jais@metzgerei-jais.de](mailto:Jais@metzgerei-jais.de)

### Frische die man schmeckt

Bei der Herstellung unserer Fleisch- und Wurstspezialitäten in unseren eigenen Produktionsräumen stehen seit 4 Generationen Qualität und Kundenwünsche an erster Stelle. Diese Ziele, gepaart mit höchstem technologischen Standard, langjähriger Erfahrung, bestem Know-how sowie strengsten Kontrollen vom Rohstoff bis hin zum fertigen Produkt, sind Garant für höchste Qualitätssicherung. Und das schmeckt man!

### Vom Bauer zum Verbraucher

Unser Bestreben war es schon immer, wie zu Großvaters Zeiten, ausschließlich Tiere aus der Region zu schlachten. Da wir die Tiere noch selbst einkaufen, kennen wir unsere Partner, die Landwirte und Händler, persönlich. Sie stehen meist seit Generationen mit uns in Geschäftsbeziehung. Durch fachmännische Schlachtung ist die Qualitätssicherung zu jedem Zeitpunkt gewährleistet.

### Alles aus einer Hand

Da wir alles unter einem Dach herstellen, können wir auf viele zugelassene Zusatzstoffe verzichten. Um eine ausgewogene und gesunde Ernährung zu gewährleisten, bieten wir eine Vielzahl an Käse- und Milchprodukten an. Ferner bieten wir selbstgemachte Feinkost- und Frischsalate und einen täglich wechselnden Mittagstisch mit zwei Gerichten und einer Suppe sowie einen Metzger-Imbiss an. Zur Vervollständigung unserer Produktpalette bieten wir

- am Mittwoch frisches bayerisches Geflügel und Lamm
- am Donnerstag und Freitag frischen Fisch
- zur Jagdzeit von Oktober bis Januar schussfrisches Wild aus der Jachenau und Niederbayern an.

Besonderen Anklang findet unser Buffet- und Plattenservice.



Alle unsere Preise sind zuzüglich gesetzlicher MwSt.

Bei Lieferung mit Service werden 19 % MwSt

bei Lieferung mit Teller und Besteck werden 19 % MwSt

bei Lieferung ohne Teller und Besteck werden 7 % MwSt  
berechnet.

Gerne können Sie sich Ihr Buffet selbst individuell  
zusammenstellen.

**Menü 1      Pro Person 10,90 Euro**      Ab 10 Personen

Hauptspeise  
Beilage  
Gemüse oder Salat

**Menü 2      Pro Person 14,90 Euro**      Ab 10 Personen

Bestehend aus

Suppe  
Hauptspeise mit Beilage und Gemüse  
Nachspeise oder Käse

**Menü 3      Pro Person 15,50 Euro**      Ab 10 Personen

Bestehend aus

1 Vorspeise	1 Hauptspeise
1 Salat	1 Beilage
1 Nachspeise	

**Menü 4      Pro Person 18,90 Euro**      Ab 15 Personen

Bestehend aus

2 Vorspeisen	1 Hauptspeise
2 Salate	1 Beilage
1 Nachspeise	

**Menü 5      Pro Person 19,90 Euro**      Ab 20 Personen

Bestehend aus

2 Vorspeisen	1 Hauptspeise
2 Salate	1 Beilage
2 Nachspeise	1 vegetarisch

**Menü 6      Pro Person 21,90 Euro**      Ab 20 Personen

2 Vorspeisen	1 Hauptspeise
2 Salate	1 Beilage
2 Nachspeise	1 vegetarisch
	1 Fisch

Auf Wunsch stellen wir Ihnen einen Brotkorb mit  
Baugette, gemischten Partysemmel, Brezen etc. zusammen.

## **Vorspeisenauswahl**

mit Fleisch

Schinken- Blätterteigschnecken

Qiche lorraine

Braten- Carpaccio

Speckknödel – Carpaccio

fein geschnittener Beinschinken mit frischem Meerrettich

Carpaccio vom Hähnchen mit Sesam

Carpaccio vom der Pute mit Gurken-Vinaigrette

Carpaccio vom Kalb mit Ratatouille-Vinaigrette

Carpaccio vom Lamm mit Ratatouille-Vinaigrette

Vitello tonnato

Parmaschinken mit Melone

Seranoschinken mit frischen Feigen

Kaiserspeck mit Orangen

Partypflanzerl

Putenpartypflanzerl

Putenpartyschnitzel

Partyschnitze

Lammhackbällchen mit Schafskäse

## **Vorspeisenauswahl**

mit Fisch

Lachsquiche

Gurkencarpaccio mit gebratenem Lachs

Ruccola mit geräucherter Forelle und roten Zwiebel

Reiberdatschi mit Lachs

Radi- Gurkencarpaccio mit geräuchertem Lachs

Lachstatar

Forellentatar

geräucherter Lachs mit hausgemachter Remoulade

geräucherte Forelle mit Sahnemeerrettich

## **Vorspeisenauswahl**

vegetarisch

Spargelquiche

Gemüsequiche

Kohlrabiacarpaccio mit Parmesan und Pinienkernen

Orangencarpaccio mit rotem Pfeffer und Mozzarella

rote Bete Carpaccio mit Ruccola, Pinienkernen und Parmesan

Zucchinicarpaccio

Tomatencarpaccio mit Schafskäse

Käse- Saltimbocca

Mango mit Mozzarella

Tomaten Mozzarella

Anti pasti gemischt

Bruschetta

marinierter Spargel

## **Suppen**

Ab 5 Personen

Rindfleischsuppe mit  
Pfannkuchen  
Grießnockerl  
Bratspätzle  
Leberspätzle  
Speckknödel  
Leberknödel  
Maultasche

Kartoffelsuppe mit und ohne Würstel  
Erbsensuppe mit und ohne Würstel  
Tomatencremesuppe  
Spargelcremesuppe  
Blumenkohlcremesuppe  
Broccolicremesuppe  
Champignoncremesuppe

Gulaschsuppe  
Käse-Hackfleisch-Lauchsuppe

Chili con carne

## **Salateauswahl**

vegetarisch

Tomatensalat  
Gurkensalat  
Karottensalat  
Tomaten-Gurkensalat  
griechischer Bauernsalat  
gemischter Blattsalat  
gemischter Salat mit Blauschimmelkäse und Walnüsse  
gemischter Blattsalat mit Gurke und Tomaten  
gemischter Blattsalat mit gebratenen Schwammerl  
Ruccola mit Cocktailtomaten und Parmesan  
Kartoffelsalat mit und ohne Gurke  
Fenchelsalat  
Feta Mais Salat  
Avocado Birnen Salat  
Couscoussalat  
Nachosalat  
feuriger Mangosalat  
Baslikum-Ruccolasalat mit Erdbeeren

Waldorfsalat  
Farmersalat  
Eiersalat  
tosk. Nudelsalat

## **Salateauswahl**

mit Fisch

Krabbencocktail  
Krabben-Zucchini-Salat  
Heringshappen in Dillsauce

Garnelen in Knoblauchöl    Aufpreis pro Person 2,40 €

Meerresfrüchtesalat        Aufpreis pro Person 2,40 €



## **Salateauswahl**

mit Fleisch/ Schinken/Speck/ Wurst

bayrischer Krautsalat

Feldsalat mit Speck- und Brotwürfel

Nudelsalat

bayrischer Wurstsalat

Schweizer Wurstsalat

Kosakensalat

Geflügelsalat Hawaii

tosk. Geflügelsalat

Geflügelsalat Bombay

Kartoffelsalat mit Speck

## Hauptgerichtauswahl

Schwein

Schweinebraten  
Spanferkel  
1/2 hintere Schweinshax`n  
Schnitzel paniert  
Cordon Bleu  
Schweinsbackerl  
gefüllter Schweinebauch mit Semmelfüllung  
Geschnetzeltes  
Schweinelendchen überbacken  
Schweinelendchen mit Waldpilzrahmsauce  
Schweinelendchen mit Pfefferrahmsauce  
Schweinelendchen mit Paprikasauce  
Schinkenbraten  
Kasseler im Blättertorteig  
Kasseler im Brotteig  
gefülltes Kasseler mit Broccoli  
gefülltes Kasserler mit Pflaumen

Schweinefilet im Kalbsbrät-Broccolimantel  
Schweinefilet im Kabsbrät-Zwiebelmantel  
Schweinefilet im Kalbsbrät- Champignonmantel  
Schweinefielt im Blättertorteig

## Hauptgerichtauswahl

Rind

Sauerbraten  
Burgunderbraten  
Rinderrouladen  
Tafelsptiz  
gefüllten Bürgermeister  
Stroganoff

Aufpreis pro Person 1,80 €

## Hauptgerichtauswahl

Schwein/Rind

Hackbraten  
Brauhausgulasch  
Wiener Saftgulasch  
Szegediner Gulasch  
Ungarisches Gulasch  
Rahmgulasch

## Hauptgerichtauswahl

### Geflügel

Putengeschnetzeltes

Putenfilet im Broccolimantel

überbackene Putenschnitzel

Putenpflanzerl

Hähnchenbrüstchen in Knusperpanade

Hähnchenbrüstchen mit Weißweinsauce

Hähnchenbrüstchen gefüllt mit Schafskäse

Hendlhaxerl auf Ofengemüse

Entenbrust

Aufpreis pro Person 2,50 €

## Hauptgerichtauswahl

### Lamm

Lammsugo

Lammbraten

Lammhaxerl auf Ofengemüse

Lampflanzerl

Lammlasagne

## Hauptgerichtauswahl

### Kalb

Kalbsbraten

Aufpreis pro Person 2,00 €

Züricher Geschnetzeltes

Aufpreis pro Person 2,00 €

Kalbssteak

Aufpreis pro Person 2,00 €

gefüllte Kalbsbrust mit Se.Fül.

Aufpreis pro Person 2,00 €

## Hauptgerichtauswahl

### Fisch

überbackenes Fischfilet

Aufpreis pro Person 2,00 €

Lachssteak gratiniert

Aufpreis pro Person 2,00 €

Edelfischpfanne

Aufpreis pro Person 2,00 €

Brasilianische Fischpfanne

Aufpreis pro Person 2,00 €

## **Beilagenauswahl**

Nudel  
Kartoffelgratin  
Spätzle  
Rösti  
Reis  
Semmelknödel  
Brezenknödel  
Kartoffelknödel  
Salzkartoffel  
Zitronenkartoffel  
Rosmarinkartoffel  
Rosmarin-Rahmkartoffel  
gebratenen Reis

## **Gemüseauswahl**

Broccoli  
Blumenkohl  
Kaisergemüse  
Paprikagemüse  
Bohnen  
Karamelkarotten  
Lauchgemüse  
Rahm-Wirsing  
Rosenkohl  
Rahm-Kohlrabi  
Zucchini  
Spargel weiß  
Pfannengemüse  
Ratatouille

Saison bedingt Aufpreis pro Person 2,00 €

## **Aufläufe/Vegetarisch**

Lachs-Nudelauf  
Torellinauf  
Gemüseauf  
Kartoffel-Zucchini  
Lachs-Lasagne  
Gemüse-Lasagne  
überbackene Kartoffeltaler  
überbackene Pfannkuchen mit Frischkäse gefüllt  
Rahmschwammerl  
Weißkrautpfanne  
gegrillter Fenchel mit Pesto  
Zucchini- Tomatengratin mit Schafskäse  
Penne arrabiatta  
Spaghetti aoili  
Gebackener Schafskäse mit Tomaten und Parikaschoten  
griechische Kartoffelpfanne  
überbackener Blumenkohl  
Blumenkohlcurry  
Gemüse -Reispfanne  
Gemüseplanzerl  
Gemüse – Spieße  
Frühlingsrollen mit Gemüse gefüllt  
Spargel-Kartoffelauf

## **Käseauswahl**

Bergkäse  
Tete de Moine  
Proseccokäse  
marinierter Gouda  
Käsepralinen  
Frischkäse gemischt  
Käsesticks gemischt  
Obazda  
Tortenbrie mit Feigensenf  
angemachter Romandur  
Parmesan  
Emmentaler  
Grünländer  
marinierter Schafskäse  
gepfefferte Erdbeeren mit Brie

Aufpreis pro Person 2,00 €

## Nachspeisenauswahl

Mousse au chocolat blanc  
Mousse au chocolat  
Tiramisu  
süße Lasagne  
Amaretti Kirschtraum  
Joghurt Maracuja Traum  
bayrisch Creme mit Früchtesauce  
Holundercreme  
Cappuccinocreme  
rote Grütze  
Orangencreme  
Joghurt-Limettencreme  
Früchtequark  
Erdbeerquark  
Kirschquark  
Creme Bruleè  
Orangen- Tiramisu  
Advents- Tiramisu (Saisonbedingt)  
Topfencreme mit Eierlikör und Pfirsich  
Schokokuss- Dessert  
Ananasdessert  
Johannisbeer-Cantuccini-Dessert  
Lebkuchencreme (Saisonbedingt)  
gefüllte Erdbeeren (Saisonbedingt)    Aufpreis pro Person 2,00 €

Obst gemischt  
frischer Obstsalat  
Ananas  
Trauben

**Ab 5 Personen**

**Brotzeit 1**

warmer Leberkäse  
warme Fleischpflanzerl  
Kartoffelsalat  
Brezen  
Senf

**pro Person 9,90 €**

**Brotzeit 2**

warmer Leberkäse  
Kartoffelsalat  
Brezen  
Senf

**pro Person 8,90 €**

**Brotzeit 3**

warme Fleischpflanzerl  
Kartoffelsalat  
Semmel  
Senf

**pro Person 8,90 €**

**Brotzeit 4**

Schweineschnitzel  
Zitrone  
Kartoffelsalat  
Tomatensalat  
Preiselbeeren

**pro Person 11,90 €**

**Brotzeit 6**

Schweinebraten  
Brezenknödel  
Kartoffelsalat  
Krautsalat  
Sauce

**pro Person 11,90 €**

**Brotzeit 5**

Schweineschnitzel  
Zitrone  
Kartoffelsalat

**pro Person 9,90 €**

**Brotzeit 7**

Schweinebraten  
Knödel  
Krautsalat  
Sauce

**pro Person 10,90 €**

## Würstel

Weißwürste	1 Stück	1,60 €
Wiener Würstel	1 Paar	2,30 €
Pfälzer	1 Stück	1,60 €
Debreziner gebrüht	1 Stück	1,70 €
Debreziner geräuchert	1 Paar	3,00 €
reine Rindfleischwiener	1 Stück	1,40 €
Polnische roh, geräuchert	1 Stück	2,00 €

warmer Leberkäse	1 kg	13,90 €
warme Kalbskäse	1 kg	16,50 €
warmer Pizzaleberkäse	1 kg	16,50 €
warme Fleischpflanzerl	100 g	1,19 €
Schweineschnitzel	Stück	3,90 €
Partyhaxerl	Stück	4,50 €
Hendlhaxerl	Stück	2,90 €

## Gebäck

Brezen	Stück	0,70 €
Semmel	Stück	0,50 €
Saatensemmel	Stück	0,95 €
Kürbiskernsemmel	Stück	0,95 €
Partysemmel gemischt	Stück	0,60 €
Baguette	Stück	3,40 €



## **kalte Platten**

Ab 5 Personen

<b>Schinkenplatte gemischt</b>	pro Person	8,50 €
<b>Salamiplatte gemischt</b>	pro Person	8,50 €
<b>Käseplatte gemischt</b>	pro Person	8,50 €
<b>Brotzeitplatte gemischt</b>	pro Person	7,90 €
<b>Roastbeefplatte</b>	pro Person	11,90 €
<b>Fischplatte</b> Lachs und Forelle	pro Person	11,90 €
<b>Bratenplatte</b>	pro Person	8,50 €
<b>Aufschnittplatte gemischt</b>	pro Person	8,50 €
<b>ital. Schinken/Salamiplatte</b>	pro Person	11,90 €
<b>Anti pasti Platte</b>	pro Person	8,50 €

**Canapes** Stück 2,60 €  
belegt mit

Schinken  
Salami  
Käse

**Canapes** Stück 3,20 €  
belegt mit

Lachs geräuchert  
Forelle geräuchert  
Roastbeef

**Baguette- oder Bauernbrot** Stück 2,00 €  
belegt mit

Griebenschmalz  
Zwiebelmett  
Schnittlauch  
Tomaten  
Radieserl  
Hausschinken  
Kaiserfleisch  
Mailänder Art  
Emmentaler

garniert mit Gurke und Paprika

**1/2 belegte Semmel** Stück 2,20 €  
belegt mit

**Vollkornsemmel** Stück 2,50 €

hausgemachten Schinken roh oder gekocht  
Mailänder Art  
Cervelat  
Sopressa  
Emmentaler  
Grünländer  
weiße Lady  
Räucherkäse  
Hausgemachte Frischwurst

garniert mit Gurke und Paprika

## **Fingerfood**

Mindestabnahme pro Sorte 5 Stück

<b>Hendlhaxerl</b>	Stück	3,00 €
<b>Partyschnitzel</b>	Stück	1,80 €
<b>Putenpartyschnitzel</b>	Stück	1,80 €
<b>Putenpartypflanzerl</b>	Stück	1,60 €
<b>Partypflanzerl</b>	Stück	1,60 €
<b>Blätterteig-Schinkenhörnchen</b>	Stück	2,40 €
<b>Sate- Spieße</b>	Stück	2,50 €
<b>gefüllte Zucchini mit Paprika</b>	Stück	1,70 €
<b>gefüllte Hackbällchen mit Schafskäse</b>	Stück	1,70 €
<b>Quiche lorraine</b>	Stück	1,80 €
<b>Gemüsequiche</b>	Stück	1,80 €
<b>Lachsquiche</b>	Stück	2,00 €
Quiche sind in hausgemachten Förmchen		
<b>Chickenwings</b>	Stück	1,20 €
<b>Frühlingsrollen</b>	Stück	1,20 €
<b>Pizzabrötchen</b>	Stück	2,00 €

<b>Fingerfood</b>	Mindestabnahme pro Sorte 5 Stück	
<b>Tomaten – Mozzarella- Spieße</b>	Stück	2,30 €
<b>Käsespieße</b>	Stück	2,20 €
<b>Lachstatar auf Löffel</b>	Stück	2,20 €
<b>Reiberdatschi mit Lachs</b>	Stück	2,20 €
<b>Forellentatar auf Löffel</b>	Stück	2,20 €
<b>Roastbeefröllchen</b>	Stück	2,50 €
<b>Schinkenröllchen</b>	Stück	2,20 €
<b>Lachs-Käse-Pfannkuchen</b>	Stück	2,50 €
<b>Garnelenspieß</b>	Stück	3,20 €
<b>Parmaschinken mit Melone</b>	Stück	2,50 €
<b>Anti pasti Spieße</b>	Stück	2,30 €
<b>bayrischer Wurstsalat am Spieß im Glas</b>	Stück	2,20 €
<b>Kartoffel-Salat mit Schnitzelspitz</b>	Stück	2,40 €
<b>Minilaugensemmerl mit Obazda</b>	Stück	2,40 €
<b>bayrisch Creme port.</b>	Stück	2,60 €
<b>Mousse choco port.</b>	Stück	2,60 €
<b>Früchte- Sahnequark port.</b>	Stück	2,60 €
<b>Orangencreme port.</b>	Stück	2,60 €
<b>Joghurt Limettencreme port.</b>	Stück	2,60 €

# bayrisches Buffet

## Buffet 1 Ab 5 Personen

Brotzeitplatte mit  
Geräuchertem, Presssack,  
Leberkäse, Streichwurst,  
Schinkenwurst, Salami

Obazda

Brezen/ Brot

## Buffet 2 Ab 5 Personen

Kräuterquark  
Griebenschmalz

Kartoffelsalat mit Gurke  
Krautsalat

warmer Leberkäse  
warme Fleischpflanzerl

Senf süß und mittelscharf

Obazda

Brezen / Brot

## Buffet 3 Ab 10 Personen

Griebenschmalz  
Radieserl

Wurstsalat  
Partypflanzerl

Brotzeitplatte mit  
Geräuchertem, Presssack,  
Leberkäse, Streichwurst,  
Schinkenwurst, Salami

Obazda  
Emmentaler

Trauben

Brezen und Bauernbrot

## Buffet 4 Ab 15 Personen

Griebenschmalz  
Kartoffelsalat  
Krautsalat mit Speck-  
würfel  
Feldsalat mit  
gebratener Entenbrust

Reiberdatschi mit Lachs

Schweinelendchen mit  
Waldpilzrahmsauce  
Spätzle  
Karamelkarotten

angemachter Spitzbua

Kirschquark  
Trauben

Brezen/Brot

## Buffet 5 Ab 15 Personen

hausgemachtes  
Griebenschmalz  
Speckknödelcarpaccio  
Kohlrabicarpaccio

geräucherte Forelle  
mit Sahnemeerrettich

Partypflanzerl  
Partyschnitzerl

bayrischer Wurstsalat  
Kartoffelsalat

Brotzeitplatte  
mit Schinken, Leberkäs,  
Streichwurst, Presssack,  
Salami, Schinkenwurst

Obazda

bayrisch Creme mit  
Früchtesauce  
Obst

Brezen/Brot

**Preis pro Person 10,90 €    Preis pro Person 13,50 €    Preis pro Person 14,90 €    Preis pro Person 19,90 €    Preis pro Person 19,90 €**  
**Alle Preis sind zzgl. gesetzliche Mwst**

## Buffet kalt ab 20 Personen

### Buffet 6

Griebenschmalz  
Schnittlauchbrötchen

Partypflanzerl  
Partyschnitzel  
Hendlhax`lteile

Bratencarpaccio  
Kohlrabincarpaccio

geräucherte Forelle  
mit Sahnemeerrettich

Schinkenplatte  
deftige Brotzeitplatte

Wurstsalat  
Kartoffelsalat

Bayrisch Creme  
mit Früchtesauce  
Obst

Obazda

Brot gemischt

**Preis pro Person 21,50**

### Buffet 7

Tomaten Mozzarella  
Vitello tonnato

Parmaschinken mit  
Melone  
Anti Pasti

Ruccola mit Cocktail-  
tomaten und Parmesan

geräucherter Lachs mit  
hausgemachter Remoulade

ital. Salamiplatte  
gemischte Schinkenplatte

ital Nudelsalat  
tosk. Geflügelsalat

Tiramisu  
Mousse au chocolat  
Ananas

Käsesticks

Weißbrot

**Preis pro Person 23,50 €**

### Buffet 8

Orangencarpaccio mit  
Mozzarella und rotem Pfeffer

Quiche Lorraine  
Pfannkuchen mit geräuchertem Lachs  
Putenpartypflanzerl

Zucchincarpaccio  
Tomaten mit Schafskäse

Fein geschnittener Beinschinken  
mit frischem Meerrettich

Roastbeefplatte  
Ruccola mit gebratener Entenbrust

Mais-Feta-Salat  
Rindfleischsalat

süße Lasagne  
Creme Brulée  
Obst

Frischkäse gemischt

Brot gemischt

**Preis pro Person 24,50 €**

**Alle Preis sind zzgl. gesetzliche Mwst**

## Buffet warm kalt 20 Personen

<b>Buffet 9</b>	<b>Buffet 10</b>	<b>Buffet 11</b>	<b>Buffet 12</b>	<b>Buffet 13</b>
Tomaten mit Schafskäse Raostbeef Remoulade	Forellentatar Zucchini- Carpaccio	geräucherter Lachs mit Remoulade Vitello tonnato	Anti pasti gefüllte Zucchini	Tomaten Mozzarella geräucherte Forelle
Geflügelsalat Tomatensalat	tosk. Nudelsalat Schinkensalat	Ruccola mit Cocktail- tomaten und Parmesan Bauernsalat	Nudelsalat Gurkensalat	gemischter Blattsalat mit Gurken und Tomaten Eiersalat
Lammsugo Bandnudel Paprikagemüse	Rindergulasch Knödel Lauchgemüse	Kalbsbraten mit Grogonzolasauce Nudeln	Hähnchenbrüstchen gefüllt Reis Broccoli	Schweinelendchen mit Pilzrahmsauce Spätzle Karamelkarotten
Gemüseauflauf	Lachs-Nudelaufwurf	Zucchini-Tomaten-Gratin mit Schafskäse	Spargel-Kartoffel-Auflauf	Penne arrabiatta
süße Lasange Obst	Amaretti-Kirschtraum Obstsalat	Tiramisu Obst	Kirschquark Obstsalat	Holundercreme Obst
Brot gemischt	Brot gemischt	Weißbrot	Brot gemischt	Brot gemischt
<b>Preis pro Person 20,90 €</b>	<b>Preis pro Person 20,90 €</b>	<b>Preis pro Person 20,90 €</b>	<b>Preis pro Person 20,90 €</b>	<b>Preis pro Person 20,90 €</b>

**Alle Preis sind zzgl. gesetzlicher Mwst.**

## Menüvorschläge arabisch ab 20 Personen

Buffet 14	Buffet 15	Buffet 16	Buffet 17	Buffet 18
Gurkensalat mit Erdnüssen scharfer Bananensalat Avocadosalat	Kosa ma`liya (gebratene Zucchini mit Knoblauch) Bangar bil zabadi (rote Bete Salat mit Johgurt) gefüllte Weinblätter	scharfer Kartottensalat Ägyptischer Käse-Oliven-Salat gegrillter Paprika mit Zimt und Minze	Kartoffel-Oliven-Mese Lammkebaab mit Tomaten-Kischkasch-Sauce	Hühnchenkebaab mit Chili-Seasam-Sauce Babaganoush Couscous-Salat
Lammtopf mit Kartoffel-Käse-Kruste	Rindfleisch orientalisches Basmati Reis	Arabisches Zitronen-Knoblauch Hähnchen Kartoffelpfanne	Lammsugo Bandnudeln	Arabische Hackbällchen Tomaten-Gurkensalat
gratiniertes Lachsfilet Zitronenkartoffel	Edelfischpfanne	überbackenes Fischfilet	Ofenfisch mit Gemüse	gebratenes Fischfilet
Mandeltropfen Obst	Dattel Bananen Dessert Obst	Frische und getrocknete Früchte in Jasmirsirup mit Minzejoghurt orientalische Pralinen	Roh Afsah-Balsamico-Erdbeeren mit Creme Chantilly arabischer Mandelkuchen	arabisches Mango Dessert Obst
Fladenbrot	Fladenbrot	Fladenbrot	Fladenbrot	Fladenbrot
<b>Preis pro Person 23,90 €</b>	<b>Preis pro Person 23,90 €</b>	<b>Preis pro Person 23,90 €</b>	<b>Preis pro Person 23,90 €</b>	<b>Preis pro Person 23,90 €</b>

**Alle Preise sind zzgl. gesetzlicher MwSt.**



Sämtliche Preise verstehen sich ab Laden und sind zzgl gesetzliche Mwst.

Für Anlieferung/Abholung berechnen wir pro angefangene ½ Stunde  
19,90 € zzgl. gesetzlicher Mwst.

Fachpersonal für Ausgabe und Buffetpflege pro Person und ½ Stunde 22,00 €  
zzgl. gesetzlicher Mwst.

Auf Wunsch bieten wir Teller und Besteck als Leihgabe gegen ein Gebühr  
Von 1,90 € zzgl. gesetzliche Mwst pro Gedeck an.

Gerne stehe ich für Fragen zur Verfügung.

Unsere Leistungen beziehen sich auf unsere Ladenöffnungszeiten

Montag bis Freitag	von	7.00 – 18.00 Uhr
Samstag		7-00 – 12.00 Uhr

Über einen Auftrag würden wir uns freuen und verbleiben

mit freundlichen Grüßen

Manuel Englberger

gültig ab 22.02.2021