

Partyservice und Catering May



Für jede Gelegenheit das Richtige



Man soll dem Leib etwas Gutes bieten, damit die Seele
Lust hat, darin zu wohnen.
Winston Churchill (1874-1965)

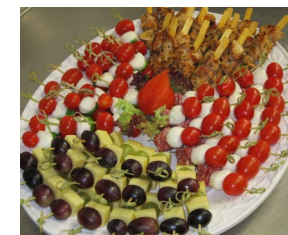


Metzgerei und Partyservice May UG
Untere Hauptstr. 30
67551 Worms – Horchheim
Tel.: 06241/33325 Fax: 06241/33351
www.metzgerei-may.de
mail@metzgerei-may.de

Es gibt viele Gründe zum Feiern. Aber alle Feste haben etwas gemeinsam - sie sollten etwas ganz Besonderes sein und unvergesslich bleiben.
Ob Geburtstag, Hochzeit, Jubiläum, Konfirmation oder Kommunion, Weihnachtsfeiern oder andere Firmenfeiern, Partys, Empfänge oder sonst ein Event. Erleben Sie Ihre eigene Veranstaltung in Ihren eigenen Räumen, auf der grünen Wiese oder in einer von Ihnen gewählten Location. Feiern Sie unbeschwert und genießen Sie Ihr Fest als seien Sie Ihr eigener Gast. Vereinbaren Sie mit uns Ihren persönlichen Besprechungstermin.
Gerne nimmt sich Herr Gerd May Zeit für Sie.

Rustikales

Gegrillte Hähnchenschlegel	pro Stück	3,90 €
Hähnchen Unterkeulchen	pro Stück	2,50 €
Gebackene Schweine Schnitzel paniert ca. 160g	pro Stück	4,20 €
Hähnchen Cordon bleu paniert gefüllt mit Putenschinken und Gouda ca. 150g	pro Stück	4,50 €
Hähnchen Schnitzel paniert ca. 160g	pro Stück	4,50 €
Gebackene Putenschnitzel paniert ca. 160g	pro Stück	4,50 €
Gebackene Frikadellen	pro Stück	3,20 €
Currywurst mit Soße geschnitten (ab 10 Port.)	pro Port.	4,90 €
Gegrillte Schweine - Haxen (ab 10 Stück)	pro Stück	8,50 €
Hausgemachte Gulaschsuppe aus reinem Rindfleisch (ab 10 Port.)	pro Port.	7,95 €
Fleischkäse oder Zwiebfleischkäse	pro Port.	4,20 €
Chili con Carne aus Rinderhackfleisch (ab 10 Port.)	pro Port.	6,95 €



Kalte Vorspeisen

Honigmelone mit luftgetrocknetem Schinken	pro Port.	5,95 €
Caprese Tomaten mit Mozzarella und Basilikum	pro Port.	5,95 €
Räucherlachs Variationen mit Sahne - Meerrettich	pro Port.	12,95 €
Aperitif Häppchen Blätterteigteilchen verschieden pikant gefüllt	pro Stück	1,00 €
Prosciutto mit marinierten Birnen	pro Port.	5,95 €
Vorspeisenplatte „Spießchen Classic“ (ab 6 Port.) Tomaten - Mozzarella Spieße, Mediterrane Spieße, Käse - Trauben Spieße, Hähnchenspieße (je 2 Teile)	pro Port.	12,50 €
Vorspeisenplatte „Spießchen DELUXE“ (ab 6 Port.) Melone - Schinken Spieße, Lamm - Spieße, Garnelen Spieße, Variationen im Speckmantel (je 2 Teile)	pro Port.	14,90 €
Vorspeisenplatte „Spießchen Rustikal“ (ab 6 Port.) Minifrikadelle überbacken, Bauernspieße, Hähnchenspieße, Käse - Olivenspieß (je 2 Teile)	pro Port.	13,50 €
Antipasti Platte (ab 6 Port.) gegrilltes Gemüse, Oliven, Weinblätter, gefüllt und ungefülltes, verschiedene Sorten	pro Port.	9,90 €
Antipasti Platte „Gourmet“ (ab 6 Port.) wie Anti Pasti Platte, jedoch mit Schafskäse, luftgetrockneter Salami und Schinken	pro Port.	12,90 €

Suppen (ab 10 Portionen)

Klare Rinderkraftbrühe mit Markklößchen	pro Port.	4,50 €
Klare Hühnersuppe mit Gemüse und Flädle	pro Port.	4,50 €
Maronencreme Suppe auch vegetarisch lieferbar	pro Port.	5,90 €
Kartoffelcreme Suppe auch vegetarisch lieferbar	pro Port.	4,50 €
Spargelcreme Suppe mit Spargelstückchen	pro Port.	4,90 €
Hausgemachte Gulaschsuppe aus reinem Rindfleisch	pro Port.	7,95 €
Käse Lauchcreme Suppe auch vegetarisch lieferbar	pro Port.	4,90 €
Brokkoli Creme Suppe vegetarisch	pro Port.	4,50 €
Kürbiscreme Suppe vegetarisch	pro Port.	5,50 €

Schwein

Kasseler Braten geräuchert, mager und saftig	pro Port.	6,95 €
Prager Schinken Keulenbraten, mild gepökelt und geräuchert	pro Port.	6,95 €
Krustenbraten Schinkenbraten mit Speck und Schwarte, mild gepökelt und knusprig gebraten	pro Port.	6,95 €
Spießbraten Kammbraten herzhaft gewürzt - <i>sehr beliebt</i>	pro Port.	7,50 €
Champignon - Rahmsteaks magere Schnitzel in einer sahnigen Champignonsoße	pro Stück	6,95 €
Zwiebel - Sahnesteaks Kammsteaks in einer herzhaften Zwiebel - Sahnesoße	pro Stück	6,95 €
Bauernrollbraten Kammbraten gefüllt mit Dörrfleisch und Zwiebeln in deftiger Bratensoße	pro Port.	8,50 €
Schweinelendentopf mit Champignons in Rahmsoße	pro Port.	9,95 €
Schweinelendentopf mit Pfifferlingen in Bratensoße	pro Port.	9,95 €
Schweinelendentopf in einer Safran - Sahne Soße	pro Port.	9,95 €
Jägerpfanne Geschnetzeltes mit Champignons	pro Port.	8,95 €
Rahm - Gulasch mit Zwiebeln	pro Port.	8,95 €
Hackbraten „Bauern Art“ mit Zwiebeln und Rauchfleisch	pro Port.	7,50 €
Hackbraten „Griech. Art“ mit Schafskäse und Oliven	pro Port.	7,50 €
Hackbraten „Jäger Art“ mit Champignons	pro Port.	7,50 €
Pulled Pork (ab 10 Personen) zartes gezupftes Nackenfleisch mit einer deftigen BBQ Soße	pro Port.	8,95 €
ohne Cole Slaw Salat	pro Port.	10,95 €
mit Cole Slaw Salat	pro Port.	10,95 €
Party - Spanferkel (ab 15 Personen) ohne Knochen, gefüllt		ab 190,- €



Geflügel

Herzhafte Hähnchenbrust Hähnchenbrustfilet mit Paprika, Champignons, Zwiebeln und mehr in einer herzhaften Soße	pro Port.	9,95 €
Hähnchenbrustfilet in einer Metaxa - Rahmsoße	pro Port.	8,95 €
Hähnchenpfanne Bombay in einer Curry - Kokos Soße	pro Port.	9,95 €
Hähnchen - Geschnetzeltes in einer Sherry - Rahmsoße	pro Port.	9,95 €
Hähnchen Roulade „Brokkoli“ in einer Geflügel Rahmsoße	pro Port.	9,95 €
Mediterranes Putenfilet mariniert mit mediterranen Kräutern	pro Port.	8,95 €
Putensteaks „Italia“ belegt mit Tomaten und Mozzarella Scheiben, im Ofen überbacken	pro Stück	7,95 €
Putensteaks „Hawaii“ mit Ananas und gek. Schinken, überbacken	pro Stück	7,95 €
Pulled Turkey (ab 10 Personen) zartes gezuftes Truthahnfleisch in deftiger BBQ Soße ohne Cole Slaw Salat	pro Port.	9,95 €
mit Cole Slaw Salat	pro Port.	11,95 €
Knusprig gegrillte Gänsekeulen <u>nur von Oktober bis Dezember erhältlich</u> Preis auf Anfrage		

Rindfleisch

Tafelspitz mit Meerrettichsoße	pro Port.	11,95 €
Sauerbraten nach Omas Art mit Soße	pro Port.	11,95 €
Winzerbraten in deftiger Burgundersoße	pro Port.	10,95 €
Frankfurter Apfelweinbraten in Calvados Soße mit Äpfeln	pro Port.	11,95 €
Rinder - Rouladen (2 Stück) nach Mamas Rezept mit Soße	pro Port.	11,95 €
Filet - Pfanne in einer Balsamico - Zwiebelsoße	pro Port.	17,95 €
Rinder - Gulasch nach Hausfrauen Art mit Soße	pro Port.	11,95 €
Rinderbäckchen geschmort in einer Rotwein - Zwiebelsoße	pro Port.	16,95 €

Kalb und Lamm

Kalbsgeschnetzeltes mit gemischten Pilzen in Riesling Soße	pro Port.	12,95 €
Kalbsbraten in einer leichten Tiroler Jus	pro Port.	11,95 €
Kalbs - Ragout in einer Pfifferling - Rahmsoße	pro Port.	12,95 €
Kalbsbäckchen geschmort in einer Sherry - Soße	pro Port.	18,95 €
Lammkeulen Braten in einer Rosmarin Jus	pro Port.	15,95 €

Wild

Wild - Gulasch Hirsch und Wildschwein in Rotweinsoße	pro Port.	12,95 €
Hirschbraten in Rotwein - Schalotten Soße	pro Port.	14,95 €

Fisch

Wels Filet auf einem Reis - Gemüsebett mit Kräutersoße	pro Port.	13,95 €
Lachsstremel auf mediterranem Gemüse mit Bechamel Soße	pro Port.	13,95 €
Lachsstremel mit Zitronen - Buttersoße	pro Port.	10,95 €
Tagliatelle mit Lachs in Dill - Sahne Soße	pro Port.	10,95 €

Soßen

Bratensoße dunkel	Rahmsoße	Geflügelsoße	pro Port.	1,20 €
Tomatensoße	Rinderbratensoße	Jägersoße	Pfifferling Soße	
Pfeffersoße	Champignonrahmsoße	Zwiebelsoße	Zigeunersoße	
Riesling Soße	Burgundersoße		pro Port.	1,50 €
Soße Hollandaise	Soße Bernaise	Soße Béchamel	pro Port.	2,50 €

Vegetarisch / Vegan (ab 10 Portionen)

* vegetarisch ~ vegan

Rote Beete Carpaccio ~ mit Wildkräutersalat und einer Feigen - Vinaigrette	pro Port.	9,95 €
Kartoffel - Gemüsegratin* mit Käse überbacken	pro Port.	6,95 €
Gemüse - Lasagne* mit Béchamelsoße	pro Port.	7,95 €
Penne auf Spinatbett mit Rahm - Champignons*	pro Port.	8,95 €
Käse Spätzle Auflauf* mit Zwiebeln und Champignons	pro Port.	6,95 €
Gemüse - Frikadellen* 1 Port. = 2Stück	pro Port.	3,60 €
Blumenkohl - Käse Medaillons*	pro Stück	2,90 €
Gemüse Nuggets*	pro Stück	1,00 €
Falafel frittierte Taler aus Kichererbsen ~	pro Stück	1,00 €
Gemüse Schnitzel ~	pro Stück	3,50 €
Gersten - Pilz Risotto Gerstengraupen, Champignons und Zwiebeln, verfeinert mit Weißwein und Parmesan Käse *	pro Port.	8,95 €

Aufläufe (ab 10 Portionen)

Käse Spätzle Auflauf mit Zwiebeln, Champignons und Schinken	pro Port.	6,95 €
Makkaroni Auflauf Elsässer Art mit Zwiebeln, Speck, Knoblauch und Tomaten	pro Port.	7,95 €
Lasagne mit Rinderhackfleisch, Tomaten, Béchamelsoße und Käse	pro Port.	8,95 €
Griech. Kartoffel Auflauf mit mediterranem Gemüse und Schafskäse	pro Port.	8,95 €
Bolognese Gnocchi Auflauf mit Rinderhackfleisch, Tomaten, Rotwein und Zwiebeln	pro Port.	8,95 €

Beilagen

Eierspätzle	pro Port.	4,20 €
Nudeln Bandnudeln oder Spiralnudeln	pro Port.	4,20 €
Schupfnudeln	pro Port.	4,50 €
Knöpfle kleine Nudeln in der Pfanne gebraten	pro Port.	4,50 €
Butter - Reis	pro Port.	3,90 €
Salzkartoffel	pro Port.	4,20 €
Petersilienkartoffeln	pro Port.	4,50 €
Rosmarin - Kartoffeln kleine gebratene Kartoffeln mit Rosmarin	pro Port.	4,90 €
Semmelknödel 2 Stück pro Portion	pro Port.	4,20 €
Kartoffelknödel 2 Stück pro Portion	pro Port.	4,20 €
Rösti Taler 4 Stück pro Portion	pro Port.	4,20 €
Kroketten 5 Stück pro Portion	pro Port.	4,20 €
Wedges Kartoffelecken mit Schale pikant	pro Port.	4,20 €
Kartoffel - Gratin - auch vegetarisch erhältlich (ab 10 Portionen)	pro Port.	4,50 €
Rotkraut mit und ohne Äpfel	pro Port.	4,20 €
Leipziger Allerlei Erbsen, Karotten, Spargel	pro Port.	4,90 €
Speckbohnen	pro Port.	4,80 €
Blumenkohl mit Käse - Sahne Soße	pro Port.	4,80 €
Gemischtes Gemüse Blumenkohl, Brokkoli, Karotten	pro Port.	4,20 €
Gemischte Gemüseplatte (ab 20 Portionen) Erbsen, Karotten, Blumenkohl, Brokkoli, Bohnen	pro Port.	4,90 €
Ital. Gemüsepfanne mediterranes Gemüse: Zucchini, Auberginen, Paprika, Zuckerschoten,	pro Port.	8,95 €

Salate

Gemischter Blattsalat mit Dressing nach Wahl: Ital. Dressing klar /Joghurt - Kräuter Dressing / Balsamico Dressing / Knoblauch Dressing	pro Port.	3,90 €
Kartoffelsalat ohne Mayonnaise, mit und ohne Speck	pro Port.	3,90 €
Nudelsalat mit Mayonnaise, Erbsen und Fleischwurst	pro Port.	3,90 €
Mediterraner Nudelsalat mit Tomaten, Zwiebeln, Basilikum	pro Port.	4,90 €
Spagetti Salat Tomaten, Basilikum, Tabasco, Balsamico	pro Port.	4,90 €
Gurkensalat in Dill - Sahnedressing	pro Port.	3,90 €
Karottensalat in Streifen in klarem Dressing	pro Port.	3,90 €
Weißkrautsalat mit und ohne Speck	pro Port.	3,90 €
Cocktailsalat Karotten und Weißkraut in leichtem Dressing	pro Port.	3,90 €
Gemischter Bohnensalat Brechbohnen, Kidneybohnen, Mais	pro Port.	3,90 €
Rettich Salat in Streifen mit klarem Dressing	pro Port.	3,90 €
Couscous Salat mit Paprika, Erbsen, Frühlingszwiebeln und Mais	pro Port.	4,90 €
Hirtensalat mit Schafskäse, Gurken, Tomaten, Oliven und Paprika, mit klarem Dressing	pro Port.	4,90 €
Tomatensalat mit Zwiebeln, Olivenöl und Balsamico Essig	pro Port.	4,90 €
Salatbuffet (ab 20 Port.) gemischter Blattsalat mit Dressing nach Wahl, Gurken-, Weißkraut-, Bohnen-, Rettich- und Karottensalat	pro Port.	4,90 €
Salatplatte (ab 5 Port.) Romanasalat, Karotten, Gurken, Cockailtomaten, Paprika, gek. Ei und Dressing nach Wahl	pro Port.	5,95 €
◇ mit gegrillten Hähnchenbruststreifen	pro Port.	6,95 €
◇ mit gebratenen Champignons	pro Port.	6,95 €
◇ mit Garnelen	pro Port.	7,95 €

Desserts (ab 10 Portionen)

Mousse au Chocolat*	pro Port.	3,90 €
Vanille Mousse*	pro Port.	3,90 €
Eierlikör Mousse*	pro Port.	3,90 €
Mohn - Mousse mit Kirschragout*	pro Port.	4,90 €
Dornfelder Creme* mit echtem Dornfelder Rotwein	pro Port.	3,90 €
Rote Grütze mit Vanillesoße*	pro Port.	4,20 €
Frischer Obst - Salat*	pro Port.	5,90 €
Andreas hausgemachte Tiramisu* mit Alkohol	pro Port.	5,90 €
Schwarzwälder Schichtdessert mit Kirschen und Alkohol	pro Glas	4,90 €
Schokokuss Apfel Traum Quarkcreme mit Alkohol	pro Glas	4,50 €
Fruchtige Oreo® Creme mit Mango	pro Glas	4,90 €
Kokos Milchreis mit Apfelkompott vegan	pro Port.	5,50 €
Cappuccino Mousse mit Kirsch Grütze vegan	pro Glas	4,70 €
Erdbeer Raffaello® Traum leckere Creme mit Erdbeerpüree	pro Glas	5,20 €
Apfelstrudel mit Vanillesoße	pro Port.	5,90 €
Obst - Platte mit Früchten der Saison, mundgerecht geschnitten	pro Port.	7,50 €
Blätterteigteilchen verschieden süß gefüllt	pro Stück	1,80 €

* gegen einen Aufpreis von + 0,30 € pro Portion erhalten Sie diese Desserts auch im Portionsglas



Brötchenservice Bitte mind. 4 Tage vor Liefertermin vorbestellen

Unsere Brötchen werden halbiert, mit Butter bestrichen, reichhaltig belegt und garniert. Die belegten Brötchen werden auf Silberplatten tischfertig geliefert. Auf Wunsch erhalten Sie auch andere Brötchensorten bestehend aus Körner- und Roggenbrötchen. Der Aufpreis dafür beträgt +0,30 € pro halbes Brötchen.

Unsere Empfehlung: Halbe Brötchen 3 St. Pro Pers.,

halbe Partybrötchen 4 St pro Pers.

Canapés 4-6 St pro Pers.

Halbe Brötchen belegt mit:

gekochtem und rohem Schinken

kaltem Braten

Salami

Aufschnitt Wurst

versch. Käsesorten

pro Stück ab 2,50 €

Räucherlachs

Roastbeef

pro Stück ab 2,90 €

Halbe Partybrötchen (Weizen - und Körnerbrötchen gemischt) belegt mit:

gekochtem und rohem Schinken

kaltem Braten

Salami

Aufschnitt Wurst

versch. Käsesorten

pro Stück 2,50 €

Räucherlachs

Roastbeef oder Pastrami

pro Stück 2,80 €

Canapés (kleine runde Brotscheiben) belegt mit:

gekochtem und rohem Schinken

kaltem Braten

Salami

Aufschnitt Wurst

versch. Käsesorten

pro Stück 2,60 €

Räucherlachs

Roastbeef oder Pastrami

pro Stück 2,90 €



Fingerfood (Mindestabnahme 10 Stück pro Sorte)

Die Kleinigkeit für zwischendurch, als Vorspeise oder zum Büffet.
Besonders beliebt bei Stehempfangen und Partys. Ob Privat oder geschäftlich.

Tomaten - Mozzarella Spießchen vegetarisch	pro Stück	1,80 €
Mediterrane Spießchen Cocktailtomate, Mozzarella Kugel, Olive und luftgetrockneter Salami	pro Stück	1,90 €
Bauern - Spießchen geräucherte Bratwurst, Käsewürfel u. Paprika	pro Stück	1,90 €
Melone - Schinken Spießchen	pro Stück	1,90 €
Käse - Trauben Spießchen vegetarisch	pro Stück	1,80 €
Gegrillte Hähnchenspießchen	pro Stück	2,50 €
Hackbällchen	pro Stück	1,10 €
Mini - Frikadellen mit Käse überbacken	pro Stück	1,50 €
Variationen im Speckmantel mit Datteln, Pflaumen, Feigen, Aprikosen oder Ananas	pro Stück	1,60 €
Peppadwes gefüllt mit Frischkäse vegetarisch	pro Stück	1,30 €
Ital. Bruschetta mit Tomaten, Parmesankäse und Rucola	pro Stück	2,50 €
Käsetaler auf Vollkornbrot vegetarisch	pro Stück	1,80 €
Bayr. Mini Laugenburger Fleischkäse, süßer Senf, Gurke, Tomate	pro Stück	1,80 €
Bayr. Mini Laugenkäseburger siehe oben, plus Käse	pro Stück	1,90 €
Mini Pizzas mit versch. Belägen, auch vegetarisch	pro Stück	2,20 €
Obst - Spießchen mit Früchten der Saison vegan	pro Stück	2,50 €
Garnelen - Spießchen (2 Garnelen)	pro Stück	2,20 €
Hähnchen Crossies „Italia“ oder „Hawaii“ überbacken	pro Stück	1,80 €
Feines Bruschetta mit Ziegenfrischkäse und Feigenmarmelade	pro Stück	2,80 €
Mini Frühlingsrolle mit asiatischem Dip	pro Stück	1,80 €
Blätterteigteilchen pikant gefüllt auch vegetarisch	pro Stück	1,00 €
Blätterteigteilchen süß gefüllt vegetarisch	pro Stück	1,80 €

Kalte Küche

Bitte spätestens 1 Woche vor Liefertermin vorbestellen

Wurstplatten nach Ihren Wünschen	pro Pers.	ab 6,95 €
Schinken– und Bratenplatten nach Ihren Wünschen	pro Pers.	ab 7,95 €
Käseplatten nach Ihren Wünschen	pro Pers.	ab 7,95 €
Platten mit Räucherlachs versch. Sorten	pro Pers.	ab 12,95 €
Gemischte Fischplatten nach Ihren Wünschen	pro Pers.	ab 12,95 €

Brot und Brötchen

Weizenbrötchen	pro Stück	0,60 €
Körnerbrötchen, Roggenbrötchen	pro Stück	0,80 €
Gemischte Partybrötchen	pro Stück	0,70 €
Steinofen Baguette ca. 250g	pro Stück	1,50 €
Partylaugenteilchen mit und ohne Käse	pro Stück	1,20 €
Ciabatta (Natur, Kräuter, Oliven oder Walnüsse)	pro Stück	4,50 €
versch. Schnittbrot Sorten	Preise nach Sorte und Menge	
Brötchen Korb mit Butterrosen 2 Partybrötchen und 1 Butterrose		
	pro Pers.	2,50 €
Brot Büffet mit Butterrosen 2 Partybrötchen, 2 Scheiben Schnittbrot und 2 Butterrosen		
	pro Pers.	3,80 €

Dips

Tzatziki mit Gurken, Zwiebeln und Knoblauch	pro Port.	2,50 €
Remoulade mit Kräutern, Eier	pro Port.	2,90 €
Aioli mit <u>viel</u> frischem Knoblauch	pro Port.	2,50 €

Büffet Vorschläge (Lieferbar ab 20 Personen)

Currywurst Büffet

Aperitif Häppchen	
Currywurst geschnitten mit herzhafter Curry Soße	
Weizenbrötchen	
Wedges	
Cocktailsalat	
Kirschgrütze mit Vanillesoße	Gesamtpreis für 20 Personen 320,- €

Schnitzel Büffet Schweine Schnitzel

Hähnchen Schnitzel	
Puten Schnitzel	
Rahmsoße	
Jäger Soße	
Bratensoße	
Bolognese Soße	
Kroketten	
Eierspätzle	
Wedges	
gemischtes Gemüse	
Salatbüffet: gemischter Blattsalat mit Dressing, Karotten-, Rettich-, Bohnen-, Gurken– und Krautsalat	
Dessertbüffet: warmer Apfelstrudel mit Kirschgrütze und Vanillesoße	
	pro Pers. 32,90 €

Fingerfood Büffet

Blätterteigteilchen pikant gefüllt	
Spießchen Platte „Classic“	
Bayr. Mini Laugenburger	
Mini Pizzas gemischt	
Mini Frühlingsröllchen mit asiatischem Dip	
Hackbällchen mit Dip	
Obst - Spießchen	pro Pers. 29,90 €

Büffet Vorschläge (Lieferbar ab 20 Personen)

Horchheimer Büffet

Aperitif - Häppchen
Horchheimer Grumbeersupp`
Gurken - Schinken Röllchen
Brötchen Korb
Spießbraten mit Zwiebelsoße
Rindergulasch nach Hausfrauen Art
Spiralnudeln
Salzkartoffeln
gemischtes Gemüse
gemischter Blattsalat mit Joghurt Dressing
Mousse au Chocolat mit Kirschen



pro Pers. 29,90 €

Italienisches Büffet

Caprese
Ciabatta Brot
Ital. Bruschetta
Putensteaks „Italia“ mit Tomatensoße
Schweinelenenden - Medaillons in Safran - Sahne Soße
Bandnudeln
Rösti Taler
Italienische Gemüsepfanne
gemischter Blattsalat mit Ital. Dressing
Andreas hausgemachte Tiramisu

pro Pers. 35,90 €

Deftiges Büffet

Pfälzer Kartoffelsuppe
versch. Schnittbrot Sorten
Schweine Schnitzel mit Rahmsoße
Krustenbraten mit deftiger Bratensoße
Kartoffelgratin
Speckbohnen
Dornfelder Creme mit echtem Dornfelder Rotwein

pro Pers. 28,90 €

Büffet Vorschläge (Lieferbar ab 20 Personen)

Andreas Spezial - Büffet

Honigmelone mit luftgetrocknetem Schinken
Caprese
Vorspeisenplatte Spießen „Classic“
Räucherlachs - Platte mit Sahne - Meerrettich
Brot / Brötchen Korb mit Butterrosen
Rinderkraftbrühe mit Markklößchen
Winzerbraten in herzhafter Burgundersoße
Schweinelenendentopf mit Pfifferlingen in Bratensoße
Knöpfe
Semmelknödel
Leipziger Allerlei
Salatbüffet; gemischter Blattsalat mit Joghurt Dressing, Karotten-,
Weißkraut-, Gurken- und Tomatensalat
Frischer Obstsalat
Cappuccino Mousse



pro Pers. 39,90 €

Classic - Menü

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen
Prager Schinken in Riesling Soße
Hähnchengeschnetzeltes in Geflügel - Rahmsoße
Eierspätzle
Kartoffelgratin
Erbsen und Karotten Gemüse
Rote Grütze mit Vanillesoße

pro Pers. 27,90 €

Gerds Menü

Käse - Lauchcreme Suppe
Honigmelone mit luftgetrocknetem Schinken
Winzerbraten in herzhafter Burgundersoße
Spießbraten in Zwiebelsoße
Eierspätzle
Salzkartoffeln
Rotkraut mit Äpfel
gemischter Blattsalat mit Joghurt Dressing
Mousse au Chocolat

pro Pers. 29,90 €

Büffet Vorschläge (Lieferbar ab 20 Personen)

Spanferkel Menü (ab 30 Personen)

Party - Spanferkel ohne Knochen gefüllt

Schweine Schnitzel

Kartoffelgratin

Eierspätzle

Jäger Soße und Rahmsoße

Salatbüffet: Blattsalat mit Joghurt Dressing, Weißkraut-, Gurken-, Bohnen-,

Karotten- und Rettich Salat

gemischte Gemüseplatte

Vanille und Schoko Mousse



Gesamtpreis für 30 Personen **790,- €**

Omas - Menü

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen

Tafelspitz im Meerrettichsoße

Schweinebraten in Riesling Soße

Petersilienkartoffeln

Kartoffelknödel

Rotkraut

Eierlikör Mousse

pro Pers. **28,90 €**



Herbst -Menü

Maronencreme Suppe mit Baguette Brot

Sauerbraten in Bratensoße

Krustenbraten mit Rahmsoße

Semmelknödel

Rösti Taler

Blumenkohl in Käse Sahne Soße

Blattsalat mit Joghurt Dressing

Mohn Mousse mit Kirschragout

pro Pers. **32,90 €**

Leihservice

Sie benötigen Geschirr, Besteck und Gläser? Kein Problem. Ob Privat oder geschäftlich. Mit unserem Leihservice liegen Sie immer richtig.

Speiseteller groß weiß	pro Stück	0,30 €
Dessert- oder Kuchenteller klein weiß	pro Stück	0,30 €
Suppentassen mit Unterteller weiß	pro Stück	0,80 €
Suppenteller weiß	pro Stück	0,30 €
Suppenschalen mit Unterteller weiß	pro Stück	0,90 €
Glasschalen für Salat	pro Stück	0,60 €
Salatschalen weiß	pro Stück	0,50 €
Kaffeetassen mit Unterteller weiß	pro Stück	0,90 €
Kaffee Humpen weiß	pro Stück	0,50 €
Speisegabel	pro Stück	0,20 €
Speisemesser	pro Stück	0,20 €
Suppenlöffel	pro Stück	0,20 €
Kaffeelöffel	pro Stück	0,20 €
Kuchengabeln	pro Stück	0,20 €
Sektgläser 0,1l	pro Stück	0,30 €
Weingläser für alle Sorten Wein	pro Stück	0,30 €
Wasser - Gläser 0,2l	pro Stück	0,30 €
Longdrink Gläser 0,2l	pro Stück	0,30 €



Für größere Veranstaltungen arbeiten wir mit dem Verleih Service „Mitea“ zusammen. Gerne vermitteln wir Ihnen den Kontakt oder holen ein passendes Angebot für Sie ein.
Für die Angebotseinholung berechnen wir einmalig 10,- € Gebühr

Biertisch Garnituren 1 Tisch und 2 Bänke	pro Set	15,00 €
Chafing Dish Wasserbad mit 2 Brennpasten	pro Stück	10,00 €

Sie möchten sich ausschließlich um Ihre Gäste kümmern? Dann empfehlen wir Ihnen unser Service - Personal. Wir sind Ihnen bei Problemlösungen gerne behilflich.

Service Personal auf Anfrage

Das Wichtigste zum Schluss...

Gerne beraten wir Sie ganz individuell, um Ihre speziellen Wünsche zu erfüllen.

Bitte bedenken Sie: „Gut und reichlich, aber billig“ geht nicht!

Wir verwenden im Catering nur 1A Rohprodukte sowie hochwertige und frische Lebensmittel.

Qualität hat Ihren Preis, das war schon immer so und wird auch so bleiben.

Was erhalten Sie für Ihr Geld?

Beim Fleisch und vegetarischen/veganen Gerichten berechnen wir 300g Frischgewicht pro Portion. Beilagen und Salate werden gegart mit 200g pro Portion berechnet.

Zu beachten ist...

Belegte Brötchen und Canapés erhalten Sie ab 6 Personen, einzelne warme Braten und Fleischkäse ab 10 Personen. Komplette Büffets sind ab 20 Personen erhältlich.

Sonn- und Feiertags liefern wir nur komplette Menüs ab 30 Personen.

Bei Lieferungen unter der angegebenen Personenanzahl berechnen wir einen Mindermengenaufschlag von 15%.

Die endgültige Personenanzahl Ihrer Bestellung benötigen wir spätestens 1 Woche vor Lieferdatum. Wir danken Ihnen für Ihr Verständnis.

Die angegebenen Preise sind alles Abholpreise inkl. 7% MwSt.

Für Lieferungen und Abholungen berechnen wir mit jeweils mindestens 15,- €.

Ab einer Entfernung von mehr als 15 km berechnen wird 1,50 € pro anfallendem km.

Bei erschwerter Anlieferung (lange Fußwege, schwer erreichbare Räumlichkeiten, Lieferung in höhere Etagen ohne Fahrstuhl und ähnliches) behalten wir uns vor einen Aufpreis zu verlangen.

Werden Lieferungen mit Geschirr und Service in Anspruch genommen, muss vom Gesetzgeber aus auf alles 19% MwSt. berechnet werden.

Bei Lieferung bitten wir Sie – je nach Menge – ein paar Hilfskräfte bereit zu stellen, damit wir Ihnen den günstigen Anlieferungspreis gewährleisten können.

Bei gewünschter Abholung bitten wir alles sauber zusammen zustellen.

Übriggebliebene Speisen sind von Ihnen zu entsorgen (auch von den Speisetellern), da aus hygienischen Gründen und gesetzlichen Vorschriften keine übriggebliebenen Speisen oder sonstiger Abfall von uns mitgenommen werden darf.

Es ist üblich, dass das Geschirr und die Behältnisse sauber zurück gebracht werden.

Sie können es uns auch schmutzig zurückbringen. Für die Reinigung fällt dann eine Reinigungsgebühr abhängig des Aufwandes an.

Falls Sie doch mal was absagen müssen...

Stornierungen sind bis 2 Wochen vor Lieferung kostenlos. Bis 1 Woche vor Lieferung berechnen wir 10 % Stornokosten. Stornierungen unter 1 Woche werden mit 50 % des Auftragswertes belastet.

Zur Auftragsbestätigung ist eine Anzahlung zu leisten. Bei Stornierung und Rückerstattung der Anzahlung berechnen wir 25,- € Bearbeitungsgebühr.

Ihr Catering - Team May

Ein herzliches DANKESCHÖN,

für Ihr Interesse an unserem Partyservice und Catering und dass Sie uns Ihr Vertrauen schenken.

Falls Sie in unserem Prospekt einmal nicht das Richtige gefunden haben, scheuen Sie sich nicht, uns auf Ihre persönlichen Wünsche anzusprechen. In einem persönlichen Gespräch in ruhiger Atmosphäre sprechen wir gerne mit Ihnen alles durch. Für kleinere Wünsche oder

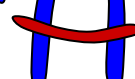
Fragen stehen wir Ihnen gerne auch telefonisch zur Verfügung.

Falls wir Ihrem Anruf nicht persönlich entgegen nehmen können, hinterlassen Sie uns bitte eine Nachricht.

Wir rufen Sie gerne zurück. Vielen Dank.

So finden Sie uns:



Metzgerei 
May 
Partyservice und Catering

Metzgerei und Partyservice May UG
Untere Hauptstr. 30
67551 Worms – Horchheim
Tel.: 06241/33325 Fax: 06241/33351
www.metzgerei-may.de
mail@metzgerei-may.de