

# PLATTEN- UND BUFFETSERVICE



*Mit allen Sinnen genießen!*

Ideen für Ihre Festlichkeiten,  
immer frisch und lecker.

Preisliste: April 2024

**WEINMANN**  
METZGEREI

### Trendige Fingerfood-Ideen 7 % St. 19 %

Blätterteigschnecken mit Pizzafüllung	Stück	<b>2,30</b>	2,56
Blätterteigschnecken mit Tomaten-Käse-Füllung	Stück	<b>2,30</b>	2,56

### Canapés

Schinken, Salami, Käse, Wurst klassisch	Stück	<b>2,20</b>	2,45
mit regionalem Triesdorfer Biokäse		<b>2,30</b>	2,56
Räucherlachs	Stück	<b>2,90</b>	3,23
Canapés pro Platte 20 bzw. 24 Teile			

### Halbe belegte Semmel

mit Wurst oder Käse (klassisch) mit Gurke	Stück	<b>1,70</b>	1,89
mit regionalem Triesdorfer Biokäse		<b>1,80</b>	2,00
mit Schinken, Wurst, Käse, einzeln garniert	Stück	<b>2,30</b>	2,56
mit regionalem Triesdorfer Biokäse einzeln garniert	Stück	<b>2,40</b>	2,67

### Mini-Pizza-Taler

Schinken/Salami	Stück	<b>1,30</b>	1,45
Kräuter/Käse, vegetarisch	Stück	<b>1,30</b>	1,45

### Halbe belegte Brote

Schinkenbrote (klein)	Stück	<b>1,70</b>	1,89
Schinkenbrote (groß)	Stück	<b>2,30</b>	2,56
Käsebrot (klein)	Stück	<b>1,70</b>	1,89
Käsebrot (groß)	Stück	<b>2,30</b>	2,56

### Wraps

#### Weizenteigfladen in Papierförmchen

gefüllt mit Schinken, Käse, Salami, und Salat	Stück	<b>2,20</b>	2,45
gefüllt mit Tomate, Mozzarella, Rucola vegetarisch	Stück	<b>2,20</b>	2,45

### Fingerfood in Schälchen 7 % St. 19 %

Mindestabnahme bei Fingerfood in Schälchen  
sind 18 Stück = 1 Platte

#### Falafel (vegan)

Vegane Falafel auf Kichererbsenbasis, Edamame,  
Erbsen, Rote Beete, Kräuter und Deko

	Stück	<b>2,30</b>	2,56
--	-------	-------------	------

#### Falafel gelb (vegan)

Vegane Falafel auf Kirchererbsenbasis, gegrillten  
Paprika, getrocknete Tomaten, Karotten und Deko

	Stück	<b>2,30</b>	2,56
--	-------	-------------	------



Mini-Frühlingsrollen mit Asia-Dip	Stück	<b>2,30</b>	2,56
Gemüsesticks im Glas		<b>2,30</b>	2,56
Hackfleischkanten auf Farmer-Rohkostsalat	Stück	<b>2,70</b>	3,00
Schnitzelkanten auf Karotten-Lauch-Dip	Stück	<b>2,70</b>	3,00
Bratwurststückchen auf Kartoffelsalat	Stück	<b>2,70</b>	3,00
Räucherlachs auf Meerrettich-Frischkäse	Stück	<b>2,90</b>	3,23
Räucherlachs auf Zitronen-Senf-Dip	Stück	<b>2,90</b>	3,23
Roastbeef gebraten auf Remoulade			
Mindestabnahme 50 Stück	Stück	<b>3,00</b>	3,34

### Spießchen

Tomate-Mozzarella • Käse-Trauben  
Oliven-Feta • Lachsschinken-Melone  
Ital. Salami-Oliven • Hähnchen Hawaii  
Schinken-Camembert

	Stück	<b>1,10</b>	1,22
--	-------	-------------	------

Mindestabnahme 20 Teile pro Artikel.

Auch bei Fingerfood ist es empfehlenswert  
Ihren Gästen Weißbrot anzubieten.

Die Preise sind mit 7 % und 19 % Mehrwertsteuer berechnet. Bei Dienstleistungen, z. B. Arbeitszeit, Geschirr, Spülen, Getränke usw. erhöht sich laut Gesetz die Mehrwertsteuer auf 19 %. Siehe höhere Preise in der rechten Spalte.

## Platten

7 % St.

Der „je Gast Preis“ setzt sich wie folgt zusammen:  
Warenwert/Laden-Preis, Garnituren und Arbeitszeit.  
Wir kalkulieren 200 g Wurst, Käse.  
Dies entspricht einer vollwertigen Portion pro Gast.  
Bei einer Bauernplatte bzw. Bratenplatte empfehlen wir 300 g pro Gast.

Aufschnittplatte mit Schinken	je Gast	6,30
Schinkenplatte mit rohen Schinken, gekochten Schinken, Kasseler	je Gast	7,00
Gemischte Sülzplatte mit gebratenen Bratwürsten, Kleinfleischsülze und Knöchelsülze	je Gast	5,90
Gemischte Platte ein Mix von Frischwurst/Schinkenspezialitäten und verschiedenen Käsesorten	je Gast	6,90
Käseplatte „Spezial“, Variationen von Käsespezialitäten	je Gast	6,90
Platte mit verschiedenen Räucherfischspezialitäten	je Gast	7,80
Rustikale Bauernplatte 300 g, z.B. Bratwürste geräuchert, Meterwurst, Presssack usw.	je Gast	7,00
Fränkische Bratenplatte 300 g, Schweinebraten, Kasseler Spezialitäten		
Kleine panierte Schnitzel, Fleischküchle, Hähnchenschlegel, kalter Braten, gebratene Bratwürste	je Gast	7,00



## Gerichte vom Schwein

7 % St. 19 % St.

Schäufele, mager oder mit Kruste, gebraten, ohne Soße	je Gast	<b>6,90</b>	7,67
Schäufele, mager oder mit Kruste, gebraten, mit Soße	je Gast	<b>7,50</b>	8,34
Schäufel in Teilstücken gebraten, ohne Soße	je Gast	<b>7,20</b>	8,00
Schäufel in Teilstücken gebraten, mit Soße	je Gast	<b>7,70</b>	8,56
Knöchle, gebraten	je Gast	<b>5,90</b>	7,23
Knöchle, gebraten mit Soße	je Gast	<b>6,90</b>	7,67
Schweinebraten, vom saftigen Schweinenacken, mit Soße	je Gast	<b>6,50</b>	7,23
Kasselerbraten, vom saftigen Schweinenacken mit Soße	je Gast	<b>6,50</b>	7,23
Gyrosbraten, vom saftigen Schweinenacken, mit Soße	je Gast	<b>6,50</b>	7,23
Holländerbraten, vom saftigen Schweinenacken mit leckerer Käse-Schinkenfüllung und Soße	je Gast	<b>6,70</b>	7,45
Senfbraten, vom saftigen Schweinenacken, mit leckerer Senf-Röstzwiebelfüllung und Soße	je Gast	<b>6,70</b>	7,45
Spießbraten, vom saftigen Schweinenacken mit geräuchertem Bündle und Soße	je Gast	<b>6,70</b>	7,45
Schweinelachsbraten, gefüllt mit Tomaten und Mozzarella oder Rahmsoße	je Gast	<b>6,90</b>	7,67
Schweinegeschnetzeltes mit Champignon-Rahmsoße	je Gast	<b>6,50</b>	7,23
Schweinemedallions an Pilzen, Räucherbauch, Zwiebel, Pfefferrahmsoße oder Rahmsoße	je Gast	<b>7,90</b>	8,79
Backschinken, saftig, mit Kruste	je Gast	<b>6,00</b>	6,67
Cordon bleu, normal	je Gast	<b>6,90</b>	7,67
Cordon bleu, klein	je Gast	<b>5,60</b>	6,22

**Die Preise sind mit 7 % und 19 % Mehrwertsteuer berechnet. Bei Dienstleistungen, z. B. Arbeitszeit, Geschirr, Spülen, Getränke usw.**

# WEINMANN

## METZGEREI

Schweineschnitzel, paniert, in der Pfanne gebraten	je Gast	7 % St. <b>6,50</b>	19 % St. 7,23
2 Fleischspieße, an pikanter Soße	je Gast	<b>7,20</b>	8,00
Schaschliktopf, Schweinefleisch, Räucherbauch, Zwiebeln, Paprika an pikanter Soße	je Gast	<b>6,00</b>	6,67
Bratwürste, gebraten mit Sauerkraut	je Gast	<b>5,80</b>	6,45
Bratwürste, sauer, im Zwiebelsud	je Gast	<b>5,80</b>	6,45
Tortellini mit Schinkenwürfel, in pikanter Käse-Sahnesoße	je Gast	<b>6,00</b>	6,67
Lasagne hausgemacht	je Gast	<b>6,00</b>	6,67
Gemüselasagne, vegetarisch	je Gast	<b>6,00</b>	6,67
Gyros vom Schwein, überbacken mit Käse	je Gast	<b>6,00</b>	6,67
Spanferkel (gerollt) in Scheiben	je Gast	<b>7,90</b>	8,79
Spanferkel (gerollt) mit Soße	je Gast	<b>8,00</b>	8,90

**Spanferkel liefern wir ab einer Bestellung für 35 Personen**

### Gerichte vom Rind, Kalb, Pute, Hähnchen

Rinderschmorbraten mit Soße	je Gast	<b>8,90</b>	9,90
Sauerbraten mit Soße	je Gast	<b>8,90</b>	9,90
Kalbsbraten mit Soße	je Gast	<b>9,20</b>	10,23
Putenrahmgeschnetzeltes mit Champignon	je Gast	<b>6,90</b>	7,67
Putenschnitzel, natur mit Champignon-Rahmsoße	je Gast	<b>7,20</b>	8,00
Putenschnitzel paniert in der Pfanne gebraten	je Gast	<b>7,20</b>	8,00
Hähnchenschlegel, gebraten	je Stück	<b>2,50</b>	2,78

**Mindestabnahme 15 Personen pro Essen!**

<b>Beilagen</b>		7 % St.	19 % St.
Butterspätzle	je Gast	<b>2,90</b>	3,22
Kartoffelsalat	je Gast	<b>2,90</b>	3,22
Kartoffelgratin	je Gast	<b>2,90</b>	3,22
Kartoffelspalten (Wedges)	je Gast	<b>2,90</b>	3,22
Kartoffeltaler, Röstis	je Gast	<b>2,90</b>	3,22
Kloß (ca. 240 g)	je Stück	<b>2,30</b>	2,56
Kloß (ca. 120 g)	je Stück	<b>1,50</b>	1,68
Kroketten	je Gast	<b>2,90</b>	3,22
Reis	je Gast	<b>2,00</b>	2,22
Blaukraut	je Gast	<b>2,00</b>	2,22
Sauerkraut	je Gast	<b>2,00</b>	2,22
Mischgemüse	je Gast	<b>2,90</b>	3,22

Gemischter Salat nach Saison mit Essig/Öl	je Gast	<b>3,00</b>	3,34
mit Joghurtdressing	je Gast	<b>3,00</b>	3,34

Einige Speisen beinhalten keine Soßen, da man diese auch „nur“ zum Salat genießen kann.

Sie können zu diesen Gerichten eine Soße wählen:  
Biersoße • Bratensoße • Jägersoße • Pfeffersoße

Rahmsoße	Soße je Gast	<b>1,00</b>	1,11
----------	--------------	-------------	------



Die Preise sind mit 7 % und 19 % Mehrwertsteuer berechnet. Bei Dienstleistungen, z. B. Arbeitszeit, Geschirr, Spülen, Getränke usw.

erhöht sich laut Gesetz die Mehrwertsteuer auf 19 %. Siehe höhere Preise in der rechten Spalte.

## Desserts

7 % St. 19 %

Hausgemachter Fruchtsalat mit frischen Früchten im Glas	je Gast	<b>2,90</b>	3,23
Mousse au Chocolat / Vanille / Erdbeere im Glas	je Gast	<b>2,90</b>	3,23
Joghurt/Quarkcreme auf Himbeeren im Glas	je Gast	<b>2,90</b>	3,23
Joghurt/Quarkcreme auf Aprikosenmousee im Glas	je Gast	<b>2,90</b>	3,23

## Pumpkane Kaffee = 12 Tassen/ Haferl oder 23 Tassen mit Milch und Zucker

Kanne **17,50** 19,46

**Die Liste für Zusatzstoffe und allergene  
Stoffe liegt im Laden bereit.**

## Geschirrservice

19 % St.

Sie können das Geschirr gespült oder ungespült zurückgeben. Wir berechnen inkl. 19 % Mw-St.:

1 Teller	gespült 0,40	ungespült 0,70
Besteck	gespült 0,50	ungespült 0,80
Tassen Haferl	gespült 0,40	ungespült 0,70
Tasse mit Untertasse	gespült 0,80	ungespült 1,00
Sekt-/Trinkgläser	gespült 0,40	ungespült 0,70
Chafing Dishes		
je Gerät Leihgebühr	Stück	5,00
Brennpasten	Stück	2,00
Bistrotisch, Selbstabholung	Stück	6,00
Bistrotisch Lieferung/Abholung	Stück	12,00
Husse für Bistrotisch		
Verleih inkl. Reinigung	Stück	7,00
Stofftischdecken		
Verleih inkl. Reinigung	Stück	7,50

## Leergutrückgabe:

Bringen Sie bitte die **gereinigten** Behälter und Serviceartikel **innerhalb von 3 Tagen** zurück.

Ungereinigte Artikel **bitte am Tag nach dem Fest.**

Für ungereinigte Teile berechnen wir Ihnen die dafür erbrachte Arbeitsleistung nach Stundensatz.

Partyservice am Sonntag nur auf Anfrage und mit 20 % Aufschlag.

Servicepersonal je Stunde:  
Mw-Steuer (39,50 € + 19 % Mw-Steuer = 47,00 €)

Ab 22 Uhr berechnen wir 30 % Aufschlag auf Servicepersonal.

Warmes Essen Selbstabholung: 5 % Abholrabatt

Warmes Essen Lieferung ab 5 km siehe Stundensatz. Bestückung Chafing Dishes mit warmem Essen oder Aufbau Buffet siehe Stundensatz.

