

Fleischerfachgeschäft

Marcus Bäuerle

Partyservice



Sie feiern.

Wir liefern.

metzgerei-bäuerle.de

Der Tradition verpflichtet - Neuem aufgeschlossen

Bereits in zweiter Generation ist es unser Bestreben Sie mit besten Fleisch- und Wurstwaren zu bedienen.

Das gilt auch und besonders für unseren Partyservice.

Ob große oder kleine Feste - stets bekommen Sie bei uns das Allerbeste!



Frische, sorgfältige Zubereitung unserer Buffets und warmer Speisen ist für uns selbstverständlich. Eine ordentliche Planung und Beratung sind Voraussetzung für einen gelungenen Ablauf Ihrer Festlichkeiten.

Hier sind wir für Sie da! Nutzen Sie die Möglichkeit, alle Ihre Wünsche und Vorstellungen in einem unverbindlichen Gespräch zum Ausdruck zu bringen.

Bitte achten Sie bei Ihrer Auswahl darauf, dass die von uns vorgeschlagenen Artikel zum Teil jahreszeitlich variieren.

Bei allen in diesem Prospekt genannten Preisen ist die gesetzliche Mehrwertsteuer bereits enthalten.

Die Zeiten haben sich geändert - unser Anspruch ist geblieben.

Die Qualität unserer Produkte ist das eine. Die Sicherheit für hochwertigen Genuss ist das andere: wir sind ein Familienbetrieb in der zweiten Generation und zu unserer Familie zählen wir unsere Lieferanten, die wir allesamt persönlich kennen, unsere Mitarbeiter, die uns zum Teil schon seit vielen Jahren unterstützen und unsere Kunden, denen wir stets helfen wollen, ihr perfektes Genusserlebnis zu erreichen.

Zahlreiche Metzgerbetriebe schlachten heute nicht mehr selbst, weil sie die strenge EU-Zulassung hierfür nicht erhielten oder ökonomische Gründe dagegen sprechen. **Wir jedoch besitzen auch für die Schlachtung die EU-Zulassung und schlachten noch selbst bei uns im Haus**, weil nur dadurch die geschlossene, hochwertige Qualitätskette eingehalten werden kann. Wir setzen dabei nicht auf Massenschlachtung, sondern auf ein anerkanntes, stressfreies Schlachten. Wir bemühen uns um eine möglichst schonende Schlachtung ohne Hektik, um Stress und damit erhöhte Hormonausschüttung bei den Tieren zu vermeiden. Diese Hormonausschüttung verändert den pH-Wert (Säuregehalt) im Körper des Schlachttieres, der ganz wesentlich die Qualität des Schlachtgutes bestimmt.

Das ist die Basis für beste Ware!

Bessere Qualität des Fleisches bedeutet für Sie als Kunde:

- der Braten ist saftiger und schmackhafter
- die Wurst schmeckt feiner und hält länger
- das Fleisch ist nicht übersäuert

Unsere Tiere beziehen wir von folgenden
Landwirten aus der Region:

- Rinder : Günther Walter (*Dürrn*)
: Thomas Bastian (*Neulingen*)
- Schweine : Christian Schmidt (*Eisingen*)

Inhalt

Belegte Brötchen	6
Canapés	6
Fingerfood	7
Vorspeisen	7
Herzhafte Suppen	8
Knackige Salate	8
Vegetarische Gerichte	9
Fleischgerichte	10
Fertige Braten	11
Frischer Fisch	12
Leckere Beilagen	13
Süßer Nachtisch	14
Kaltes Buffet	15
Partyangebote	16
Fleischkäse zum Backen	17
Allgemeine Geschäftsbedingungen	18

Die nächste Party ...

... wird super! - Schöne Feste sind immer Höhepunkte im Leben und schaffen bleibende Erinnerungen. Was Sie auch feiern, Geburtstag, Polterabend, Hochzeit, Taufe oder einfach eine gute Freundschaft.

Als Gastgeber wünschen Sie sich den perfekten Rahmen und die beste Bewirtung für Ihre Gäste, denn ein köstliches Essen ist immer eine gute Basis für ein schönes Fest, eine rauschende Party.

Auch im Businessbereich trägt eine gute und frische Verpflegung zum Gelingen Ihres Vorhabens bei. Für die Verköstigung bei Schulungen und Meetings, das Buffet bei einem Jubiläum oder der Weihnachtsfeier sind wir der richtige Partner.

Wir unterstützen Sie gerne und kompetent bei der Planung und Durchführung jeder Art von Festlichkeit. Wählen Sie aus unserem vielfältigen Angebot und profitieren Sie von unserer langjährigen Erfahrung!

Wir beraten Sie gerne und umfassend, liefern anregende Ideen und alles, was Sie brauchen.

Kurz, wir sorgen für einen reibungslosen Ablauf!

Damit gewinnen Sie das Kostbarste das es gibt: Zeit!
Zeit für Ihre Mitarbeiter und Kunden, Zeit für Ihre Gäste und Ihre Familie.
Ihr Team vom Partyservice Bäuerle

... feiern Sie mit Bäuerles!

1/2 belegte Brötchen (ausgarniert)

gemischter Aufschnitt	1,85 € / Stück
Putenaufschnitt	1,95 € / Stück
gemischte Salami	2,00 € / Stück
gekochter Schinken	2,00 € / Stück
versch. Käsesorten	1,95 € / Stück
Lachs mit Meerrettich	2,60 € / Stück

Canapés

Gemischter Aufschnitt	1,50 € / Stück
Kasseler Braten	1,60 € / Stück
Salami	1,60 € / Stück
Lachsschinken	1,70 € / Stück
Räucherlachs	2,20 € / Stück
Forelle	2,20 € / Stück
Putenaufschnitt	1,70 € / Stück
Käse	1,60 € / Stück

Bild von FAB PS auf Pixabay



Fingerfood -Platte

Antipasti-Spieße
Käsespieße
Rustikale Räucherspieße
Melonenkugeln *mit Rauchfleisch*
Tomaten-Mozzarella-Spieße
Hackbällchenspieße
Obstspieße

16,00 € / Person

Räucherlachs <i>mit Sahnemeerrettich</i>	~7,50 € / Person*
Forelle <i>mit Sahnemeerrettich</i>	~7,00 € / Person*
Schinkenröllchen <i>mit Spargel</i>	3,00 € / Person
Melone <i>mit Rauchfleisch</i>	3,00 € / Person
Roastbeef <i>mit hausgem. Remoulade</i>	8,50 € / Person
Tomate <i>mit Mozzarella und Basilikum</i>	3,50 € / Person
Anti Pasti -Misti-	2,80 € / Person
Griebenschmalz <i>mit Bauernbrot</i>	2,60 € / Person
Gefüllte Eier	2,20 € / Person
Gefüllte Tomaten	2,20 € / Person

Vorspeisen

(ab 10 Personen)

* Tagespreise,
daher schwankend

Bild von Schwester M.Jutta www.s-ms.org auf Pixabay





Herzhafte Suppen (ca. 200 ml)

Hochzeitssuppe	4,50 € / Person
Flädlesuppe	4,00 € / Person
Klößchensuppe	4,00 € / Person
Maultaschensuppe	4,00 € / Person
Gulaschsuppe (Rind & Schwein) <small>(ca. 300 ml p.P. - kalt oder warm)</small>	5,80 € / Portion

Ab 15
Personen

*(alle mit selbstgemachter
Rinderkraftbrühe)*

Knackige Salate

Bunter Blattsalat (hausgem. Dressing)	3,80 € / Person
Kartoffelsalat	2,80 € / Person
Nudelsalat	2,80 € / Person
Karottensalat	2,80 € / Person
Krautsalat	2,40 € / Person
Bohnensalat	2,40 € / Person
Gurkensalat	2,50 € / Person
Schwäbischer Wurstsalat	4,50 € / Person
Wurstsalat Schweizer Art	4,80 € / Person
Auswahl an 4 Salaten	6,50 € / Person

Bild von eloneo auf Pixabay

Bild von Anthony Langdon auf Pixabay



Vegetarische Gerichte

Ab 5
Personen

Gemüseburger (2 Stück) 9,00 € / Person

Gemüsemaultaschen (2 Stück) 8,00 € / Person
(geschmolzt oder in der Brühe)

veg. Maultaschenauflauf 8,80 € / Person
(herzhaft, mit Käse überbacken)

Ab 10
Personen

Herzhaftes Pilz-Ragout 11,00 € / Person
mit Semmelknödel

med. Gemüse mit Schafskäse 8,50 € / Person
(gebacken)

Bild von Constanze Riechert auf Pixabay



Fleischgerichte

Ab 15
Personen

Panierte Putenschnitzel <i>mit/ohne Mandelplättchen</i>	2,45 € / 100 gr.
Hähnchenbrüstchen in Rieblingsoße	9,50 € / Person
Gefüllte Hähnchenschlegel -gegrillt- <i>mit feinem Puten-Kräuter-Brät</i>	4,50 € / Stück
Rostbraten (vom Ochsen) mit Zwiebeln (ca. 220g)	13,00 € / Person
Deftige Rinderroulade <i>klassisch gefüllt in Soße (ca. 200g)</i>	11,50 € / Person
Schweinefilet in Sahnesoße mit Champions	12,00 € / Person
Panierte Schweineschnitzel	2,30 € / 100 gr.
Cordon Bleu	2,50 € / 100 gr.
Rahmgeschnetzeltzes (vom Schwein)	8,50 € / Person
Toscanaröllchen (Schweinerouladen) <i>in Tomaten-/Mozzarellasoße (ca. 200g)</i>	10,00 € / Person

Für den Verleih eines Warmhaltebehälters incl. der dazu benötigten Brennpaste berechnen wir pauschal 4,- €.

Bild von Divily auf Pixabay



Fertige Braten

Ab 20 Personen
(Sonntags ab 25 Pers.)

Von der Pute (warm) (ca. 250g)	
Rollbraten mit feiner Spinat-/Semmel-Füllung	5,80 € / Person
Vom Ochsen (warm) (ca. 250g)	
Burgunderbraten	10,00 € / Person
Sauerbraten	10,00 € / Person
Vom Schwein (warm) (ca. 250g)	
Schlemmerbraten, pikant gefüllt (vom Schw.Bauch)	~5,50 € / Person
Rollbraten	~5,40 € / Person
Gefüllter Schweinebauch	~5,50 € / Person
Jägerbraten (mit Pilzfüllung)	~5,80 € / Person
Krustenschinkenbraten (gepökelt)	~5,50 € / Person
Bratensoße	2,00 € / Portion
Rahmsoße	2,20 € / Portion
Champion-Rahmsoße	2,50 € / Portion

► oder alles auch fix und fertig gekocht einfach zum Erwärmen!

Die Behälter sind nach Gebrauch in gereinigtem Zustand zurückzugeben.

Bild von RitaE auf Pixabay



Frischer Fisch

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir auf Grund stark schwankender Einkaufskonditionen für Fisch keine Preisangaben machen können.

Die Preise erhalten Sie tagesaktuell auf Nachfrage.

Lachssteak natur

Lachsfilet in Dillrahmsauce

Lachsmaultaschen

Tagliatelle mit Lachsrahmsauce

Ab 15
Personen

Empfehlung des Hauses:

gegrilltes Lachsfilet auf med. Gemüsebeet

Ab 15
Personen

Bild von Robert-Owen-Wahl auf Pixabay



Leckere Beilagen

Spätzle	3,00 € / Person
Kroketten	3,00 € / Person
Semmelknödel (2 Stck.)	3,60 € / Person
Kartoffelgratin	3,20 € / Person
Gemüsegratin	3,40 € / Person
Bunte Gemüseplatte (mit Sauce Hollondaise)	3,50 € / Person
mediteranes Gemüse	3,80 € / Person
Sauerkraut (gekocht)	2,90 € / Person
Rotkraut	2,90 € / Person
Schupfnudeln	3,50 € / Person
Rosmarinkartoffeln	3,50 € / Person
Speckböhnchen	3,00 € / Person
Reis	2,80 € / Person
Gemüsereis	2,90 € / Person

Bild von Matthijs von der Ham auf Pixabay



Süßer Nachtisch

Mousse au Chocolate	3,80 € / Person
Mousse au Vanille	3,80 € / Person
Zitronencreme	3,50 € / Person
Frischer Obstsalat	4,50 € / Person
Rote Grütze mit Vanillesoße	3,80 € / Person
FrISChe Erdbeeren mit Sahne	(Preis nach Saison)
Apfelstrudel mit Vanillesoße	6,50 € / Person
Panna cotta	3,50 € / Person
Tiramisu	4,50 € / Person
Vanillesoße (0,1 Ltr.)	2,00 € / Person

Bild von RitaE auf Pixabay



Kaltes Buffet

Wurstplatte (<i>gemischt</i>)	4,80 € / Person
Schinkenplatte (<i>gemischt</i>)	6,00 € / Person
Käseplatte (<i>gemischt</i>)	5,20 € / Person
Fischplatte (<i>gemischt</i>)	nach Tagespreis

Schlemmerplatte (*kalt*)

Partyschnitzel (*Schwein & Pute*), Mini-Fleischküchle, Schweine-, Rind- & Putenfiletsteak, Schlegele, Würstchen, Kalter Braten, Mini-Brätlinge

11,90 € / Person

Ab 15
Personen

Vesperbuffet

versch. Hausmacher-Spezialitäten, gemischter Wurstaufschnitt, gemischte Schinkenvariationen, gemischte Käseplatte, 4 deftige Salate (*Wurstsalat, Eiersalat, Fleischsalat, Kartoffelsalat*), Bauernbrot

16,00 € / Person

Ab 20
Personen

Bild von MonikaP auf Pixabay





Partyangebote

Schnitzel mit Soße (<i>Schwein</i>)	ca. 220g	7,00 € / Person
Schnitzel mit Soße (<i>Pute</i>)	ca. 220g	7,50 € / Person
Schnitzel mit Kartoffelsalat, Soße (<i>Schwein</i>)		10,30 € / Person
Schnitzel mit Kartoffelsalat, Soße (<i>Pute</i>)		10,80 € / Person
Schnitzel, Schlegele, Fleischküchle, Soße		10,50 € / Person

Mo-Fr bis 18³⁰ Uhr
ab 15 Personen

Sa/So
ab 20 Personen

Schnitzelbuffet

13,80 € / Person

- pan. Schweineschnitzel
- Putenmandelschnitzel
- Cordon Bleu
- Kartoffelsalat
- Soße

Für den Verleih eines Warmhaltebehälters incl. der dazu benötigten Brennpaste berechnen wir pauschal 4,- €.

Bild von Heinz Melion auf Pixabay



Fleischkäse zum Backen

! Der Klassiker !

Fleischkäse geht immer...

☞ auch als Pizza- oder Zwiebfleischkäse erhältlich



Zum selber backen



(Ab 30 Personen backen wir für Sie)

☞ Partyknaller für ca. 10 Personen:
Fleischkäsekuchen im Gugelhupf



! Alles nur auf Vorbestellung !

Dazu empfehlen wir unseren hausgemachten Kartoffelsalat

Die Behälter sind nach Gebrauch in gereinigtem Zustand zurückzugeben.

Bild von RitaE auf Pixabay



Allgemeine

Allgemein

Mit der Aufgabe einer Bestellung akzeptiert der Kunde die zum Zeitpunkt der Bestellung gültigen AGB der Metzgerei Bäuerle. Unsere Lieferungen erfolgen ausschließlich auf der Basis unserer Geschäftsbedingungen, welche von unserem Kunden mit Angebotsannahme, bzw. Bestellung akzeptiert werden. Bestellungen können per Email, persönlich oder telefonisch aufgegeben werden, erfordern aber eine Bestätigung durch unser Unternehmen.

Stornierungen

Bestellungen können bis 20 Tage vor Termin kostenlos storniert werden. Bei einem Rücktritt von 7-19 Tagen vor der Veranstaltung haftet der Auftraggeber mit 40% der Bruttoauftragssumme, bei weniger als 7 Tagen in Höhe von 65%, bei weniger als drei Tagen in Höhe von 85% und am Veranstaltungstag in Höhe von 100% der Bruttoauftragssumme.

Annahmeverpflichtung / Reklamationen

Der Besteller verpflichtet sich, die bestellte Ware anzunehmen. Reklamationen bzgl. der Liefermenge oder Qualität oder ähnliches sind unverzüglich vorzutragen, damit die Möglichkeit für sofortigen Ersatz besteht. Wir sind bemüht, fest vereinbarte Lieferzeiten einzuhalten. Für Verzögerungen, die durch höhere Gewalt, Fremdverschulden, Stau, Glatteis, usw. verursacht werden, haften wir nicht. Ebenso bei nicht eindeutig angegebener Lieferanschrift. 30min Zeitüber- bzw. Unterschreitung sind immer zu akzeptieren.

Wir sind dem Kunden zum Schadensersatz wegen Verletzung einer vertraglichen Verpflichtung nur dann gehalten, wenn uns oder einem unserer leitenden Angestellten Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit an der Entstehung zur Last gelegt werden kann. Schadensersatz wird nur in Höhe der Auftragssumme der einzelnen Position und nicht darüber hinaus bei berechtigten Reklamationen fällig.

Austauschrecht

Wir sind berechtigt, in unserem Sortiment bzw. unserer Preisliste aufgeführte Spezialitäten untereinander auszutauschen, wenn die zu liefernden Spezialitäten zur Zeit nicht vorhanden sind und der Austausch dem Kunden zumutbar ist.

Mietpreise

Für den Verleih eines Warmhaltebehälters incl. der dazu benötigten Brennpaste berechnen wir pauschal 4,00 €. Die Behälter sind nach Gebrauch in gereinigtem Zustand zurückzugeben.

Geschäftsbedingungen

Lieferung / Abholung

Alle in unserer Broschüre angegebenen Preise sind Abholpreise. Sollten Sie nicht in der Lage sein die Bestellung bei uns abzuholen, so können wir Ihnen diese, Kapazitäten unsererseits vorausgesetzt, auch liefern. Der Preis hierfür ist abhängig von der Lage und von der Entfernung zu Ihrem Veranstaltungsort.

Für alle Gegenstände, die wir unseren Kunden zur Verfügung stellen, haftet der Kunde vom Zeitpunkt der Übergabe, bis zur Rückgabe an einen unserer Mitarbeiter. Die Haftung für die angelieferte Ware geht mit Eintreffen unseres Fahrzeuges auf dem Gelände des Kunden an den Kunden über.

Bei Anlieferung der Ware durch Dritte bzw. bei Abholung geht die Haftung bereits ab unserem Ladengeschäft an den Kunden über. Die Entsorgung von evtl. entstehendem Müll ist Sache des Auftraggebers. Für die ordnungsgemäße Lagerung und Kühlung angelieferter Lebensmittel, sowie der Einhaltung geltender Hygienevorschriften hat der Kunde zu sorgen. Vorlegebesteck ist vom Kunden ausdrücklich zu ordern und ist im normalen Lieferumfang nicht enthalten. Alle ausgeliehenen oder zur Verfügung gestellten Gegenstände sind vom Kunden binnen 3 Werktagen zurückzugeben.

Andernfalls kann kostenpflichtige Abholung erfolgen. **Wenn nicht anders vereinbart, ist sämtliches Buffetgeschirr gereinigt zurückzugeben. Andernfalls fällt eine Reinigungspauschale je nach Menge zwischen 20€ - 100€ an.**

Bruch und beschädigt zurückgebrachte Gegenstände werden dem Kunden in Rechnung gestellt.

Zahlungsbedingungen

Wenn nichts anderes vereinbart ist, erwarten wir Barzahlung bei Übergabe der Ware. Spätestens jedoch bei Rückgabe des Leihgeschirrs.

Bei Aufträgen über 1.000 € und / oder Neukunden kann Voraus- oder Anzahlung vereinbart werden.

Sämtliche Preise in unserem Katalog sind INKLUSIVE der gesetzl. MwSt. Sollte sich die gesetzliche MwSt ändern oder ordern Sie zu Ihrer normalen Speisenbestellung zusätzlich noch Service, Getränke oder Geschirr, so sind wir berechtigt, die erhöhte MwSt in Rechnung zu stellen.

Die angegebenen Preise sind Stand 1. Oktober 2024 und sie verlieren bei Erscheinen einer neuen Preisliste ihre Gültigkeit!

Fleischerfachgeschäft
Marcus Bäuerle
Partyservice



*Man sollte dem Leib etwas Gutes tun,
damit die Seele Lust hat darin zu wohnen.*

Winston Churchill

Metzgerei & Partyservice
Marcus Bäuerle
Hindenburgstraße 1
75248 Ölbronn-Dürrn
07043 / 29 63
info@metzgerei-bäuerle.de

metzgerei-bäuerle.de