

Verehrte Kundschaft

Recht herzlich bedanken wir uns für Ihr
Interesse an unserem Partyservice.

Wir haben für Sie eine reichhaltige Speisekarte
mit verschiedenen Gerichten neu zusammengestellt.

* * *

Selbstverständlich können Sie Ihre Menüfolge oder
Ihr Büffet selber beliebig zusammenstellen und variieren.

Gerne stellen wir Ihnen auch Ihr persönliches
Büffet zusammen beliebig nach Ihren Wünschen.
Doch eins sollten Sie immer bedenken! Qualität hat seinen Preis.
Wir verwenden für unseren Partyservice nur beste
Rohprodukte und frische Lebensmittel.

Für weitere Fragen steht Ihnen gern unser ganzes Team zur Verfügung.
Rufen Sie uns einfach an 0781 / 3 48 74
und vereinbaren Sie einen Termin mit uns.

* * *

**Für Ihre Party oder Feste
Von uns für Sie das Allerbeste!**

* * *

Mit den besten Empfehlungen

Franziska Stigler und Michael Stigler-Waldeisen



Ab 15 Personen

BRUNCH



Überraschen Sie Ihre Gäste

Legen Sie einfach ein reichhaltiges Frühstück
und ein kleines Mittagessen zusammen.

Zum Beispiel mit einer
Vielfältigen Brotauswahl

Mit kleinen Partybrötchen und Laugengebäck
Weißbrot und Croissant

* * *

Dazu gesalzene und ungesalzene Butter

Marmelade und Honig
frisches Obst und Joghurt
Müsli und Cornflakes

* * *

Bunte Frühstückplatte mit Schinken-Braten und Aufschnitt
Norwegischer Räucher- und Gravedlachs, feiner Krabbencocktail

* * *

Ofenfrische Gemüsequiches
dazu Blattsalate der Saison

* * *

Und wenn es etwas länger gehen sollte eine kräftige Suppe Ihrer Wahl

* * *

Oder kleine Partyfrikadellen und Schnitzelchen mit
feinem Kräuterdip und frischem Kartoffelsalat

* * *

und zur Abrundung des ganzen eine hausgemachte
Panna cotta mit feinem Fruchtmarmelade

G, M, E, F, K, S1, S2, S3

Preis pro Person 19,50 €



SEKTEMPFANG

**Für Ihren Sektempfang oder als Kleinigkeit zwischendurch
verschiedene Brotvariationen und Leckeres aus Blätterteig**

Zum Aperitif

Verschieden gefüllte Blätterteighäppchen

G, E, M, S1

Pro Stück 2,00 €

* * *

Schnittchen ...

Belegte Weißbrotscheiben mit Lachs, Forelle, rohem und gekochtem Schinken,
Roastbeef, kalter Braten, Käse und vieles mehr

G, E, M, S1, S2, S3

Pro Stück 2,80 €

* * *

Die „Rustikalen...“

Halbe belegte Kaiserbrötchen belegt mit rohem und gekochtem Schinken
gemischtem Schnittkäse, Frischkäse, Salami, Räucherlachs etc.

G, E, M, S1, S2, S3

Pro Stück 3,00 €

* * *

Frisch aus dem Ofen

Blätterteighörnchen gefüllt

mit Schinken, Käse und Creme-fraiche, mit Gemüse und Creme-fraiche,
mit Lachs und Creme fraiche, mit Schinken und Ananas

G, E, M, S1

Per kg 18,00 €

* * *

Quiches

Schinkenquiche, Gemüsequiche, Lauchquiche, Italienische Tomatenquiche

G, E, M, S1

Pro Blech 19,50 €

* * *

Quiche mit Räucherlachs

G, E, M, S1

Pro Blech 25,50 €



FEINES AUS BROT & BLÄTTERTEIG



Schinken in Brotteig

(Kassler Hals mild gesalzen und geräuchert
in kräftigem Bauernbrotteig)

G

Pro Person 8,50 €



Schlemmerrolle

(Blätterteigrolle gefüllt mit Brät, Schinken, Champignons und gehacktem Spinat)

G, E

Per kg 14,50 €



Schweizer Ripple im Teigmantel

(ausgebeintes Kotelett Rippchen mild gesalzen und gekocht im Brätmantel
mit Champignons und Petersilie)

G, E

Per kg 18,50 €



Schweinefilet in Blätterteig

mit verschiedenen Füllungen

G, E, S1

Per Stück 24,00 €



und vieles mehr...

z.B. Riesenpartybrezeln in 3 verschiedenen Größen

Baguette am Stück belegt

Preis auf Anfrage

HERZHAFTES VESPER

**Ohne Wurst und Speck hat das Leben keinen Zweck.
Herzhaft deftige Vesper- oder delikate Aufschnittplatten.**

Kleines Bauernvesper echt badisch

Vesperscheiben v. Schwarzwälder Schinkenspeck
Hausmacher Blut- und Leberwurst
Lyoner, Rauchlyoner und Schwartenmagen

R

Preis pro Person 9,80 €

* * *

Bauernschmaus

Vesperspeck
Schwarzwälder Schinkenspeck fein geschnitten
Hausmacher Blut- und Leberwurst
Schweinsrolle in Aspik, gekochte Mettwurst
Schwarzwälder Bauernwürstchen fein geräuchert, Lyoner
Renchtäler Rahmkäse und herzhafter Münsterkäse
Bauernbrot aus dem Steinofen

G, M, R

Preis pro Person 13,80 €

* * *

Bunte delikate Aufschnittplatte

Gekochter Schinken, Zigeuner- und Lachsschinken
Pasten- und Aufschnittwurst, Salami

S1, S2

Preis pro Person 9,50 €

* * *

Bunte Aufschnittplatte mit kleinem Käsebrett

Aufschnittplatte – wie oben –
Käsebrett mit deutschen und französischen Käsespezialitäten

M, S1, S2

Preis pro Person 12,80 €



Ab 10 Personen

BUFFET



Für jeden festlichen Anlass geeignet warme und kalte Speisen vom

Kleines Arrangement „kalt“

Mit mild geräucherten Forellenfilets mit Sahnemeerrettich
Feinem norwegischem Räucherlachs
Gekochter Schinken vom Wacholderrauch
Fein geschnittener Schwarzwälder Schinken
Herzhaft gefüllte Schweinebrust nach Großmutter's Art
Medium gegrillter Schweinerücken
Kleine Teigpasteten
Dazu 3 Salate Ihrer Wahl
Käsespezialitäten mit Früchten der Saison
Buntes Brotkörbchen

M, G, E, S1, R

Preis pro Person 19,50 €



ab 20 Personen

Klassisches Buffet „kalt“

Schwarzwälder Forellenfilet und Gravedlachs mit feinem Sahnemeerrettich
Gekochter Schinken mit weißem Spargel garniert
Luftgetrockneter Rohschinken
Bratenvariationen, kleine delikate Aufschnittplatte
Bunte Eierplatte auf Frischkäse,
Herzhaftes Käsebrett
Als Abrundung frische Feinkostsalate wie Geflügel-,
Frühling- Nudel -Krautsalat mit Speck
Dazu kräftige Brot- und Brötchensorten
Zum Dessert: frischen Obstsalat

M, E, G, S1, S3, R

Preis pro Person 21,50 €



Ab 20 Personen

TREND-BUFFET



Schwarzwälder Bauernbuffet

Kleine Leckereien vorweg

Schwarzwälder Bachforelle mit feinem Sahnemeerrettich
Mild geräucherter Schwarzwälder Schinken mit Melonenspalten
Eine Bauernvesperplatte
Herzhaftes Kräuterschmalz
Carpaccio von der Rinderzunge
Wurstsalat „pikant“ mit Gürkchen und Paprika
Ochsenmaulsalat, Rindfleischsalat
Dazu frisches Bauernbrot und Laugenbrezeln

* * *

Vom warmen Buffet servieren wir Ihnen

Gefüllte Schweinsbrust nach „Hausfrauen Art“,
Mild gesalzen und geräuchertes Schäufole
Dazu einen frischen Kartoffelsalat
Karotten – Tomatensalat
Und einen Blattsalat der Saison

* * *

Zur Abrundung des Ganzen ein herzhaftes Käsebrett
Und eine Schwarzwälder Mousse au chocolat mit Kirschen

M, F, G, E, S1, S2, S3, R

Preis pro Person 23,50 €




KRONE
Metzgerei & Party Service
Stigler



ab 20 Personen

BUFFET „Mediterrane“



**Denken Sie manchmal an sonnige Urlaubstage im Süden...
Lassen Sie einfach etwas Urlaubsstimmung bei sich zu Hause aufkommen.**

aus Neptuns Reich

zarte Fischkompositionen

Frutti de Mare

* * *

Antipasti Platte

Zartes Gemüse in Olivenöl gebraten

Serano -Schinken mit Melonen und Feigen,

Carpaccio von der Rinderlende an Balsamico-Essig

Vitello Tonnato mit feiner Thunfischsauce

Schwarze und grüne Oliven

Italienische Mortadella und Sopressa Salami

Tomaten-Mozzarella mit frischem Basilikum

Griechischer Hirtensalat

Käsespezialitäten dazu gefüllte Birnen mit Gorgonzolacreme

feine Brotauswahl

* * *

Dazu vom warmen Buffet

Ossobuco mit Champignon-Risotto

Lachssoufflé mit Tagliatelle

* * *

und zum Dessert empfehlen wir Ihnen

Tiramisu klassisch

Panna Cotta mit Fruchtmark

F, K, M, G, K, S1, S2, S3

Preis pro Person 29,50 €



ab 20 Personen

„BUFFET „International“



Lassen Sie sich überraschen ...

Warme Vorspeise

Lothringer Specktorte



Kalte Vorspeise

Baden-Badener Forellenfilet und
Norwegischer Räucherlachs an Honig-Dill-Senfsauce
Und feiner Krabbencocktail
Gefüllte Poulardenbrüste
Geflügelsalat „Amerikanisch“
Gefüllte Eier im Kressebeet
Englisch gebratenes Roastbeef
Mit Meerrettichdip und Waldorfsalat
Spaghetti-Salat „Italienne“
Internationale Käsespezialitäten
Dazu eine Brotauswahl an Partybrötchen
Partylaugengebäck und herzhaften Brotsorten



Vom warmen Buffet

Kalbsbraten mit frischen Steinchampignons
An Rahmsauce mit Spätzle und Gemüse



Zum Nachtisch

Feines Fruchtmousse

G, F, K, M, E, S1, S2, S3, S4

Preis pro Person 28,50 €

ab 20 Personen

BUFFET „Francesca“

Lassen Sie sich einfach verwöhnen ...

Kleines Vorspeisenbuffet

Schwarzwälder Forellenfilet mit Sahnemeerrettich
Gambas in Dill- und Knoblauchsoße dazu feiner Friesensalat
Schinkenröllchen vom Wacholderrauch
Gemüseterrine
Carpaccio vom kalten Braten
Hähnchenbrüstle an Kräuterfrischkäse
Käse vom Brett mit Früchten garniert
Cocktail-Tomaten Mozzarella-Salat
Griechischer Salat mit Feta-Käse
Florentinersalat mit Brokkoli
Geflügelsalat
Brotvariationen

* * *

Vom warmen Buffet

Lachs in Blätterteig mit Nudeln und Blattspinat
Gefüllte Schweinefilets mit hausgemachten Spätzle und Gemüsebouquet

* * *

Zum Nachtisch

Fruchtsalat „Südsee“
Mousse au Chocolat

F, K, G, M, E, S1, S2, S3, R

Preis pro Person 31,50 €

ab 20 Personen

STIGLERS BUFFET

„Bella Badisch“

Vorspeisenbuffet „Bella Italia“

Antipasti

Eingelegte schwarze und grüne Oliven

Gefüllte Eier

Spanischer Serano-Schinken an Melonenspalten

Vitello Tonnato mit feiner Thunfischsauce

Zucchini-Krusteln mit Frischkäse und Gravedlachs

Forellennocken auf Gurkenscheiben mit Radieschen

Eingelegte Riesengarnelen in Dill und Knoblauch

Feiner Krabbencocktail

Gefüllte Nudelmuscheln mit Gemüsesalat

Tomaten-Mozzarella mit frischem Basilikum

Kleine Salatvariation von frischen Champignons

Frische Brotspezialitäten

* * *

Als Hauptgang etwas „Badisches“

Rinderrücken vom „Limosin Bulle“ mit Charlottensauce

Schweinelende am Stück gebraten mit frischen Champignons und Rahmsauce

Spätzle, Kartoffelgratin und Speckböhchen

* * *

Zum Nachtisch

Mousse au Chocolat

Kleines Käsebrett

G, M, E, K, S1, S2, S3

Preis pro Person 33,00 €



ab 20 Personen

FINGERFOOD-BUFFET



Klein aber fein!

Gefüllte Eier „Italia“
Gemischte Blätterteigspezialitäten
Anti-Pasti-Spieße
Melonenspalten mit Serranoschinken
Lachs-Zucchini-Röllchen mit Kräutermeerrettichfrischkäse
Flußkrebse auf Meerrettich-Pumpnickeltaler
Räucherlachs auf Weißbrotscheiben
Meeresfrüchte im Teigmantel
Roastbeefröllchen mit Sahnemeerrettich
Minifrikadellen auf Kartoffelsalat
Ciabatta mit Spanischer Salami
Zweierlei Salate serviert im Gläsle
Käsespieße mit Trauben
Partykonfekte (kleine Brötchen)

* * *

Und zum guten Schluss

Ein etwas anderes „Spaghetti-Eis“

E, F, G, M, S1, S2, S3

Preis pro Person 24,00 €



ab 20 Personen

FINGERFOOD „Exklusiv“



Aus Fluss und Meer

Norwegischer Räucherlachs und Baden-Badener Räucherforelle auf Weißbrot

Meeresfrüchte im Teigmantel

Krabbenscocktail

Mild geräucherte Lachswürfel

Garnelen-Krustinis

* * *

Kleine Teigvariationen

Vegetarische Teigvariationen

Schinkenhörnle

Laugentürmchen

Partykonfekte (kleine Brötchen)

* * *

Mediterrane Spezialitäten

Anti-Pasti-Spieße

Melonen-Spalten mit Serranoschinken

Ciabatta mit Spanischer Salami

Tortellini-Gemüsespieße

* * *

Geflügel und Fleisch

Roastbeefröllchen mit Sahnemeerrettich

Kleine Partyfrikadellen und Mini-Hähnchenkeule

Mett-Igel

* * *

Und zum Schluss

Käsespieße mit Trauben und Panna Cotta mit Fruchtmark

E, F, M, G, K, S1, S2, S3

Preis pro Person 30,50 €



SCHON SCHWEIN GEHABT



Von uns für Sie leckere Braten frisch zubereitet.

Kassler Braten vom Hals Natur

Per kg 19,50 €

Grillbraten vom Schweinehals Natur

Per kg 17,50 €

* * *

Auch gefüllt als ...

Jäger Art (Brät, Kräuter, Speck, Zwiebel, Waldpilze) G, S1, S2

Per kg 19,80 €

Toskana (Brät, Kräuter, Tomaten, Zwiebel, Oregano) G, S1, S2

Per kg 19,80 €

* * *

Herzhaft kräftige Schweinebrust ...

Lüttich (Brät, Lauch, Möhren und Broccoli) S1, S2

Per kg 18,50 €

Gärtnerin (Brät, Schinken, Käse, Spinat) M, S1, S2

Per kg 18,50 €

* * *

Schweineschnitzel paniert mit Bratensauce M, G

Pro Portion (=2 Stück) 6,50 €

Kräuterschnitzel mit Bratensauce M, G, S1, S2

Pro Portion (=2 Stück) 7,00 €

KALB ODER GEFLÜGEL



Vom Kalb

Kalbsbraten vom Nacken mit Bratensauce G, S1, S2

Per kg 26,50 €



Gefüllte Kalbsnuss mit einer Eier-Speckfüllung E, S1

Per kg 29,50 €



Kalbsbrust „Badisch“ wie zu Großmutter's Zeiten G, E, S1

Per kg 23,00 €

Und von Hähnchen und Pute

Putenbraten mit Zucchinifüllung

Per kg 16,80 €



Poulardenbrüste gefüllt

Per kg 19,90 €



Putenschnitzel paniert G, M, E

Pro Portion (1 Stück) 3,90 €

ETWAS ZUM LÖFFELN

Ob klare oder gebundene Suppen immer ein Genuss

Preis pro Portion

Badische Festtagssuppe <small>G, E, M, S1, S2</small> mit Flädle und Markklößchen	5,90 €
Badische Grünkernsuppe mit Markklößchen <small>G, E, M, S1, S2</small>	6,20 €
Kartoffelsuppe mit Fleischwurst <small>M, S1, S2</small>	5,80 €
Kartoffelsuppe mit Lachsstreifen <small>M, F, S1, S2</small>	6,50 €
Kresserahmsüppchen mit Lachsklößchen <small>M, F, S1, S2</small>	6,50 €
Gulaschsuppe <small>G, S1, S2</small>	6,50 €



VORSPEISEN „Klein & Fein“



Preis pro Person

Melone mit Parmaschinken	7,50 €
Vitello Tonnato _M (gekochtes Kalbfleisch an Thunfischsoße)	11,50 €
Kleiner Fischteller mit Pasteten _{M, G, F, W} Forellenfilet, Räucherlachs, Weißbrot und Butter	11,90 €
Carpaccio von der Rinderlende an kleinem Salat	12,80 €
Vorspeisenteller „Bella Italia“ _{M, G, S1, S2} mit Mortadella, Parmaschinken, Citterio, gefüllten Oliven und Paprika, Tomaten, Mozzarella, Chiabatabrot	11,00 €
Vorspeisenteller „Schwarzwald“ _{F, G, M, S1, R} Schwarzwälder Schinken, Räucherforelle, Blattsalat an Kräuterdressing, Radiesle, Wuzelbrot	11,50 €

Soßen

Rahmsauce G, E, M, S1, S2

Per Liter 6,00 €

Champignonrahm-, Morchelrahm- oder Steinpilzrahmsauce G, E, M, S1, S2

Per Liter 10,00

Beilagen

Preis pro Person

Spätzle G, E, M, S1, S2	3,50 €
Gemüseplatte G, E, M, S1, S2	3,90 €
Kartoffelgratin G, E, M, S1, S2	4,00 €
Blattsalat	2,50 €



BÜRGERLICH & GUT

Preis pro Person

Schweinebraten gefüllt nach „Jäger Art“ <small>G, M, E, S1, S2</small> an einer Rahmsoße dazu Butternudeln und Blattsalat	13,90 €
Schweinegeschnetzeltes „Züricher Art“ <small>G, M, E, S1, S2</small> mit Kartoffelrösti und gemischtem Blattsalat	14,90 €
Poulardenbrüstle an Gewürztraminersauce <small>G, M, E, S1, S2</small> im Gemüsenest mit Butternudeln	16,90 €
Schweinelende im Waldpilzmantel <small>G, M, E, S1, S2</small> mit Kartoffelgratin und Brokkoligemüse	17,90 €
Kalbsbrust „Badisch“ <small>G, M, E, S1, S2</small> mit Bratensauce hausgemachte Spätzle und Sommergemüse	18,90 €
Kalbsbraten mit frischen Champignons <small>G, M, E, S1, S2</small> hausgemachten Spätzle und Sommergemüse	19,90 €
Kalbsrücken am Stück gebraten <small>M, G, S1, S2</small> Steinpilzsauce, Gemüseplatten und Kartoffelgratin	26,90 €
Kalbsfilet an Morchelrahmsauce <small>M, G, E, S1, S2</small> mit hausgemachten Spätzle und Gemüseplatte	29,90 €
Duett von der Rinder- und Schweinelende <small>M, G, E, S1, S2</small> an Steinpilzsoße, hausgemachten Spätzle, Blattsalat	27,90 €
Rindfleisch an Meerrettichsauce <small>M, S1</small> mit Bouillonkartoffeln und Preiselbeeren	13,90 €
Sauerbraten <small>M, G, E, S1</small> mit hausgemachten Kartoffelklößen, Butternudeln und Salat	14,90 €
Rumpsteak am Stück gebraten <small>M, G, S1, S2</small> mit einer feinen Pfeffersauce grüne Bohnen und Kartoffelgratin	26,50 €
Rinderfilet an Spätburgunder Schalottensaue <small>G, M, S1, S2</small> mit Spätzle und buntem Salat	29,50 €
Rehragout <small>G, M, E, S1, S2</small> mit Preiselbeeren, hausgemachte Spätzle, Blattsalat	21,50 €

VEGETARIER oder FISCHLIEBHABER

Für Vegetarier Preis pro Person

Gemüseschnitzel	3,50 €
Gemüselasagne	6,80 €

Für Fischliebhaber Preis pro Person

Hechtklößchen an Schnittlauchsoße, Butternudeln und Broccoli F, G, M, E, S1	18,50 €
Lachsschaumklößchen in Champagnersoße, Blattspinat und Butternudeln F, G, M, E, S1	17,80 €
Zanderfilet in Blätterteig gebacken, Krebsrahmsoße und Gemüse F, G, M, E, S1	19,80 €

SÜSSES ZUM SCHLUSS

**Süße Speisen sind Gedichte
Aus der Küchenkunstgeschichte
Mal erhitzt, mal kaltgestellt,
grad wie man es für richtig hält ...**

Preis pro Portion

Tiramisu „klassisch“ _{E, M, G}	5,50 €
Mousse au Chocolat (weiß oder dunkel) _{E, M}	5,90 €
Schwarzwälder Mousse au Chocolat mit Sauerkirschen _{E, M}	6,50 €
Fruchtsalat von frischen Früchten	4,50 €
Panna Cotta mit Fruchtsoße _M	5,00 €
Creme caramel _M	5,00 €



WIR VERLEIHEN



Teller, Bestecke, Kaffeegeschirr,
Suppentassen
inklusive reinigen
Pro Person 3,50 €

Tischdecken inklusive reinigen
Pro Stück 4,80 €

* * *

Gerne liefern wir Ihnen das Essen nach Hause
Anfahrtspauschale pro Fahrt
25,00 €

Sprechen Sie einfach mit uns und informieren
Sie sich über unsere Angebote und Dienstleistungen.

Wir stehen Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.




KRONE
Metzgerei & Party Service
Stigler

KENNZEICHNUNGEN & ALLERGENE

E = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse

F = Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse

G = Glutenhaltiges Getreide

M = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse inkl. Lactose

K = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

S1 = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

S2 = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

S3 = Sesam Samen und daraus gewonnene Erzeugnisse

S4 = Schalenfrüchte wie z.B. Nüsse, Pistazien,
Mandeln und deren Erzeugnisse

R = Rauch