

## 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 Fruchtmark

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

**Preis pro Person 18,80 €**



## 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 1,90 €**

\* \* \*

### **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 2,50 €**

\* \* \*

### **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 2,70 €**

\* \* \*

### **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 17,00 €**

\* \* \*

### **Quiches**

Schinkenquiche, Gemüsequiche, Lauchquiche, Italienische Tomatenquiche

G, E, M, S1

**Pro Blech 18,50 €**

\* \* \*

### **Quiche mit Räucherlachs**

G, E, M, S1

**Pro Blech 24,50 €**



## FEINES AUS BROT & BLÄTTERTEIG



### Schinken in Brotteig

(Kassler Hals mild gesalzen und geräuchert  
in kräftigem Bauernbrotteig)

G

**Pro Person 7,50 €**



### Schlemmerrolle

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

G, E

**Per kg 13,50 €**



### Schweizer Ripple im Teigmantel

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

G, E

**Per kg 17,50 €**



### 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 9,50 €**

\* \* \*

### **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 13,50 €**

\* \* \*

### **Bunte delikate Aufschnittplatte**

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

S1, S2

**Preis pro Person 9,00 €**

\* \* \*

### **Bunte Aufschnittplatte mit kleinem Käsebrett**

Aufschnittplatte – wie oben –  
Käsebrett mit deutschen und französischen Käsespezialitäten

M, S1, S2

**Preis pro Person 12,50 €**



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 18,50 €**



*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 20,50 €**



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 23,00 €**



  
**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 28,00 €**



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 27,50 €**

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 30,80 €**

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 32,00 €**



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 23,00 €**



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

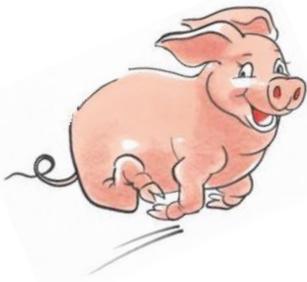
\* \* \*

### **Und zum Schluss**

Käsespieße mit Trauben und Panna Cotta mit Fruchtmark

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

**Preis pro Person 29,50 €**



## SCHON SCHWEIN GEHABT



**Von uns für Sie leckere Braten frisch zubereitet.**

Kassler Braten vom Hals Natur

**Per kg 18,90 €**

Grillbraten vom Schweinehals Natur

**Per kg 16,50 €**

\* \* \*

**Auch gefüllt als ...**

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

**Per kg 19,00 €**

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

**Per kg 19,00 €**

\* \* \*

**Herzhaft kräftige Schweinebrust ...**

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

**Per kg 17,50 €**

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

**Per kg 17,50 €**

\* \* \*

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 25,50 €**

\* \* \*

Gefüllte Kalbsnuss mit einer Eier-Speckfüllung E, S1

**Per kg 28,50 €**

\* \* \*

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

**Per kg 22,00 €**

### Und von Hähnchen und Pute

Putenbraten mit Zucchinifüllung

**Per kg 15,80 €**

\* \* \*

Poulardenbrüste gefüllt

**Per kg 18,90 €**

\* \* \*

Putenschnitzel paniert G, M, E

**Pro Portion (1 Stück) 3,30 €**

## 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	5,50 €
Badische Grünkernsuppe mit Markklößchen <small>G, E, M, S1, S2</small>	5,80 €
Kartoffelsuppe mit Fleischwurst <small>M, S1, S2</small>	5,00 €
Kartoffelsuppe mit Lachsstreifen <small>M, F, S1, S2</small>	5,80 €
Kresserahmsüppchen mit Lachsklößchen <small>M, F, S1, S2</small>	6,00 €
Gulaschsuppe <small>G, S1, S2</small>	5,20 €



## VORSPEISEN „Klein & Fein“



### Preis pro Person

Melone mit Parmaschinken	6,90 €
Vitello Tonnato <sub>M</sub> (gekochtes Kalbfleisch an Thunfischsoße)	9,50 €
Kleiner Fischteller mit Pasteten <sub>M, G, F, W</sub> Forellenfilet, Räucherlachs, Weißbrot und Butter	10,90 €
Carpaccio von der Rinderlende an kleinem Salat	11,80 €
Vorspeisenteller „Bella Italia“ <sub>M, G, S1, S2</sub> mit Mortadella, Parmaschinken, Citterio, gefüllten Oliven und Paprika, Tomaten, Mozzarella, Chiabatabrot	10,50 €
Vorspeisenteller „Schwarzwald“ <sub>F, G, M, S1, R</sub> Schwarzwälder Schinken, Räucherforelle, Blattsalat an Kräuterdressing, Radiesle, Wuzelbrot	10,90 €

## 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	3,50 €
Kartoffelgratin G, E, M, S1, S2	4,00 €
Blattsalat	2,20 €



# BÜRGERLICH & GUT

## Preis pro Person

<b>Schweinebraten gefüllt nach „Jäger Art“</b> G, M, E, S1, S2 an einer Rahmsoße dazu Butternudeln und Blattsalat	13,60 €
<b>Schweinegeschnetzeltes „Züricher Art“</b> G, M, E, S1, S2 mit Kartoffelrösti und gemischtem Blattsalat	14,40 €
<b>Poulardenbrüstle an Gewürztraminersauce</b> G, M, E, S1, S2 im Gemüsenest mit Butternudeln	16,00 €
<b>Schweinelende im Waldpilzmantel</b> G, M, E, S1, S2 mit Kartoffelgratin und Brokkoligemüse	16,20 €
<b>Kalbsbrust „Badisch“</b> G, M, E, S1, S2 mit Bratensauce hausgemachte Spätzle und Sommergemüse	17,20 €
<b>Kalbsbraten mit frischen Champignons</b> G, M, E, S1, S2 hausgemachten Spätzle und Sommergemüse	19,20 €
<b>Kalbsrücken am Stück gebraten</b> M, G, S1, S2 Steinpilzsauce, Gemüseplatten und Kartoffelgratin	26,40 €
<b>Kalbsfilet an Morchelrahmsauce</b> M, G, E, S1, S2 mit hausgemachten Spätzle und Gemüseplatte	29,20 €
<b>Duett von der Rinder- und Schweinelende</b> M, G, E, S1, S2 an Steinpilzsoße, hausgemachten Spätzle, Blattsalat	26,80 €
<b>Rindfleisch an Meerrettichsauce</b> M, S1 mit Bouillonkartoffeln und Preiselbeeren	13,60 €
<b>Sauerbraten</b> M, G, E, S1 mit hausgemachten Kartoffelklößen, Butternudeln und Salat	14,50 €
<b>Rumpsteak am Stück gebraten</b> M, G, S1, S2 mit einer feinen Pfeffersauce grüne Bohnen und Kartoffelgratin	24,50 €
<b>Rinderfilet an Spätburgunder Schalottensaue</b> G, M, S1, S2 mit Spätzle und buntem Salat	28,40 €
<b>Rehragout</b> G, M, E, S1, S2 mit Preiselbeeren, hausgemachte Spätzle, Blattsalat	19,40 €

## **VEGETARIER oder FISCHLIEBHABER**

### **Für Vegetarier Preis pro Person**

Gemüseschnitzel	2,80 €
Gemüselasagne	5,80 €

### **Für Fischliebhaber Preis pro Person**

Hechtklößchen an Schnittlauchsoße, Butternudeln und Broccoli F, G, M, E, S1	17,50 €
Lachsschaumklößchen in Champagnersoße, Blattspinat und Butternudeln F, G, M, E, S1	16,80 €
Zanderfilet in Blätterteig gebacken, Krebsrahmsoße und Gemüse F, G, M, E, S1	18,80 €

## 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	5,10 €
Mousse au Chocolat (weiß oder dunkel) E, M	5,50 €
Schwarzwälder Mousse au Chocolat mit Sauerkirschen E, M	5,80 €
Fruchtsalat von frischen Früchten	4,20 €
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