

# PARTYSERVICE

Erleben Sie kulinarische Genussmomente.



[www.metzgerei-gries.de](http://www.metzgerei-gries.de) • [www.finest-event-catering.de](http://www.finest-event-catering.de)  
Rathausstraße 11, 66914 Waldmohr - Tel: 06373 9333



Neue Auflage 2023



## Wir freuen uns,

dass Sie sich für unseren Party-Service interessieren!

Sie haben sicherlich genauso viel Freude am feiern wie wir. Um Ihnen die Festlichkeit noch mehr zu versüßen, beraten wir Sie gerne bei der Planung Ihrer Feier oder Veranstaltung, liefern Ihnen alles, was zum Ablauf benötigt wird und kümmern uns auch um das „Danach“.

Unser Service bietet mehr als nur leckere Speisen. Wir liefern Ihnen auch das benötigte Geschirr, Bestecke, und Gläser. Auf Wunsch verzaubern wir Ihr Buffet in das gewünschte Ambiente, passend zur Veranstaltung dekoriert.

Ob bei Familienfeierlichkeiten, wie Taufe, Hochzeit, Kommunion, Konfirmation, Geburtstag, ...oder besonderen Anlässen, wie Empfänge, Jubiläen, Richt- oder Betriebsfeste, ...das Team der Metzgerei Gries steht Ihnen jederzeit zur Verfügung und freut sich auf eine gute Zusammenarbeit.

## INHALTSVERZEICHNIS

Canapés.....	4
Fingerfood.....	5
Vorspeise/Fischspezialitäten.....	6
Salate/Brotauswahl/Dressing.....	7
Buffet-Variationen.....	8-10
Warme Fischgerichte.....	11
Grillen vor Ort.....	12
Bratenspezialitäten.....	13
<small>Rind, Schwein</small>	
Spezialitäten.....	14
<small>Lamm, Kalb, Geflügel</small>	
Schnitzelvariationen/Saucen....	15
Vegetarisch/Beilage/Gemüse...	16
Käse/Dessert.....	17
Unser Service für Sie/Notizen..	18
AGB.....	19

# Canapés

Pikante Häppchen für Ihre Einladung oder Ihren Stehempfang. Schnell bestellt und schnell serviert!

Ob kleine Canapébrote, feinstes Mini-Laugengebäck, Flöte oder Tafelbrötchen, belegt mit Leckereien Ihrer Wahl, es wird immer ein Genuß sein.

Mindestbestellmenge pro Sorte: 10 Stück



- 3001 Canapé mit Salami<sup>4,3</sup>
- 3002 Canapé mit zartem Rinderbraten
- 3003 Canapé mit gekochtem Schinken<sup>4,2,1</sup>
- 3004 Canapé mit Lachsschinken<sup>4</sup>
- 3005 Canapé mit gebratener Hühnerbrust
- 3006 Canapé mit echtem Räucherlachs und Sahnemeerrettich
- 3007 Canapé mit geräuchertem Forellenfilet und Sahnemeerrettich
- 3008 Canapé mit Tomate und Mozzarella
- 3009 Canapé mit Schinkenröllchen gefüllt mit Spargelspitzen<sup>4,2,1</sup>
- 3010 Canapé mit Schweinemedallions, Leberfarce und Früchten
- 3011 Canapé mit französischem Käse
- 3012 Canapé mit Schweinemett

Wir liefern Ihnen Canapés nach Ihrem Geschmack zusammengestellt.



*Ideal zu jeder Feier!*

Sind Sie auf der Suche nach einer leckeren und einfachen Möglichkeit, Ihre Gäste zu bewirten? Dann sind Canapés genau das Richtige für Sie!

Unsere Canapés bestehen aus frischen Zutaten und werden mit viel Liebe zubereitet. Ideal als kleiner Snack bei einer Party oder als Vorspeise bei einem formellen Dinner - Canapés sind immer ein Hit.

Jedes Canapé ist ein kleines Kunstwerk, das nicht nur optisch beeindruckt, sondern auch durch seinen unwiderstehlichen Geschmack überzeugt.

# Canapés

Pikante Häppchen für Ihre Einladung oder Ihren Stehempfang. Schnell bestellt und schnell serviert!

Ob kleine Canapébrote, feinstes Mini-Laugengebäck, Flöte oder Tafelbrötchen, belegt mit Leckereien Ihrer Wahl, es wird immer ein Genuß sein.

Mindestbestellmenge pro Sorte:  
10 Stück



- 3001 Canapé mit Salami<sup>4,3</sup>
- 3002 Canapé mit zartem Rinderbraten
- 3003 Canapé mit gekochtem Schinken<sup>4,2,1</sup>
- 3004 Canapé mit Lachsschinken<sup>4</sup>
- 3005 Canapé mit gebratener Hühnerbrust
- 3006 Canapé mit echtem Räucherlachs und Sahnemeerrettich
- 3007 Canapé mit geräuchertem Forellenfilet und Sahnemeerrettich
- 3008 Canapé mit Tomate und Mozzarella
- 3009 Canapé mit Schinkenröllchen gefüllt mit Spargelspitzen<sup>4,2,1</sup>
- 3010 Canapé mit Schweinemedallions, Leberfarce und Früchten
- 3011 Canapé mit französischem Käse
- 3012 Canapé mit Schweinemett

Wir liefern Ihnen Canapés nach Ihrem Geschmack zusammengestellt.



*Ideal zu jeder Feier!*

Sind Sie auf der Suche nach einer leckeren und einfachen Möglichkeit, Ihre Gäste zu bewirten? Dann sind Canapés genau das Richtige für Sie!

Unsere Canapés bestehen aus frischen Zutaten und werden mit viel Liebe zubereitet. Ideal als kleiner Snack bei einer Party oder als Vorspeise bei einem formellen Dinner - Canapés sind immer ein Hit.

Jedes Canapé ist ein kleines Kunstwerk, das nicht nur optisch beeindruckt, sondern auch durch seinen unwiderstehlichen Geschmack überzeugt.

# Vorspeisen

Hier finden Sie köstliche Kleinigkeiten, kalt serviert, die Sie auf das Festessen einstimmen und nicht nur den Gaumen ihrer Gäste verwöhnen. Vorspeisen sind eine wichtige Komponente einer ausgewogenen Mahlzeit und dienen dazu, den Appetit zu wecken.

- 3060 **Tomate mit Mozzarella** an Olivenöl, mit frischem Basilikum
- 3061 **Carpaccio vom Rind**
- 3062 **Antipasti** von Paprika, Zucchini, Pepperoni, Oliven und Tomaten, gefüllt oder manniert
- 3064 **Schweinemedallions mit Cognacmousse** fein garniert
- 3066 **Schinkenröllchen mit edlen Spargelspitzen gefüllt** 1,2,4
- 3068 **½ gefüllte Eier** mit Kräutercreme
- 3069 **Tomaten mit pikantem Gemüsesalat gefüllt**
- 3070 **Tomaten mit herzhaftem Thunfischsalat gefüllt**
- 3072 **Spargelinvoltinis** von grünem Spargel im Schweinefleisch-Dürrfleischmantel, an Zitronen-Vinaigrette 4
- 3073 **Roher Schinken an Melone** 4
- 3074 **Carpaccio von der Hähnchenbrust** mit Mangold und Tomaten verfeinert
- 3076 **Gebratene Hähnchenschlegel**
- 3080 **Gemischte Schinkenplatte** 1,2,3,4
- 3081 **Krustenschinken an Spargelvinaigrette**

# Fischspezialitäten

kalt serviert

- 3090 **Gemischte Fischplatte**  
edler Räucherlachs, geräucherte Forellenfilets, erlesene Fischterme, Riesengarnelen, gefüllte Eier;  
Saucen: Sahnemeerrettich, Knoblauchcreme
- 3091 **Feine Fischplatte** edler Räucherlachs und geräucherte Forellenfilets, Sahnemeerrettich, fein garniert
- 3095 **Meeresfrüchte-Cocktail**
- 3096 **Krabben-Cocktail** mit Früchten



## Feine Salate

- |      |                        |   |      |                             |                        |
|------|------------------------|---|------|-----------------------------|------------------------|
| 3025 | Nudelsalat             | Badische Art 4, 15  | 3036 | Gurkensalat                 | mit Dilldressing 4, 15 |
| 3026 | Kohlrabi-Cole-Slaw     | 4, 15   | 3037 | Tomatensalat                | mit Schafskäse 4       |
| 3027 | Cole-Slaw              | 4, 15   | 3038 | Krautsalat                  | 4, 15                  |
| 3028 | Geflügelsalat          | „Hawaii“ 4, 15  | 3039 | Rettichsalat                | 4, 15                  |
| 3029 | Waldorfsalat           | „Astoria“ 4, 15   | 3040 | Karottensalat               |                        |
| 3030 | Couscous-Salat         |   | 3042 | Pfälzer Rohkostplatte       | an zweierlei Dressings |
| 3031 | Kartoffelsalat         | mit Speck 4   | 3044 | Rotkohlsalat                |                        |
| 3032 | Linsen-Spitzkohl-Salat |   | 3045 | Broccolisalat               | 4, 15                  |
| 3033 | Weißer Bohnensalat     | an getrockneten Tomaten und Babyspinat  | 3046 | Farmersalat                 | 4, 15                  |
| 3034 | Reissalat              |   | 3047 | Hirtensalat                 | 4                      |
| 3035 | Brotsalat              | mit Cocktailtomaten, knackiger Paprika an Thunfischdressing mit gerösteten Brotscheiben | 3048 | Gemischter Salat der Saison |                        |
|      |                        |   | 3049 | Feldsalat mit Speck         |                        |



## Brotauswahl

- |      |               |
|------|---------------|
| 3142 | Partybrötchen |
| 3143 | Flûte         |
| 3144 | Bauernbrot    |
| 3145 | Chiabatta     |



## Dressings

- |      |                                    |                     |
|------|------------------------------------|---------------------|
| 3135 | Sauce Cumberland                   |                     |
| 3136 | Remoulade                          |                     |
| 3137 | Sahnemeerrettich                   |                     |
| 3138 | Knoblauchcreme                     |                     |
| 3139 | Französisches Dressing             |                     |
| 3140 | Hausdressing                       | mit feinen Kräutern |
| 3141 | Joghurt-Kräuter-Knoblauch-Dressing |                     |

## 3110 Feinschmecker- Buffet

... lieferbar ab 25 Personen

### Kalt serviert:

**Schinkenröllchen** mit edlen Spargelspitzen gefüllt

**Tomaten, gefüllt** mit feinem Krabben-Cocktail

**Fischplatte** geräucherter Lachs,  
sowie Forellenteils mit Sahnemeerrettich

**Melonenschiffchen** mit zartem,  
rohem Schinken garniert

**Rohkostplatte** an zweierlei Dressings

**Partybrötchen und Butter**

### Warm angerichtet:

**Roastbeef** rosa gebraten

**Schweinemedallions**  
an Pfifferlings-Rahmsauce

**Kartoffelgratin**

**Spätzle**

**Bunte Gemüseplatte**

### Zum Abschluss:

**Obstsalat** mit Kirschwasser

**Mousse Vanille**



## Aus unserem Suppenkessel

## 3114 Hütten- Buffet

... lieferbar ab 20 Personen

**Kartoffelcremesüppchen**

dazu **Zwiebelflüte**

„Hüttenroller“ Schweinerollbraten herzhaft gefüllt

**Pfälzer Zwiebelbraten** aus der zarten Hochrippe  
an brauner Soße

**Gebratene Hähnchenschlegel**

**Butterspätzle und Kartoffelplätzchen**

**Lauchgemüse und Rosenkohl**

**Mousse au Chocolat** mit Zartbittersplittern

**Schwarzwaldcreme**

- 3120 Champignoncremesuppe
- 3121 Kürbiscremesuppe
- 3122 Tomatencremesuppe 19, 13
- 3123 Lasagnesuppe
- 3124 Hühnerkraftbrühe mit Einlage nach Wunsch
- 3125 Rinderkraftbrühe mit Einlage nach Wunsch
- 3126 Kartoffelsuppe „Pfälzer Art“ 4
- 3127 Gulaschsuppe „Ungarische Art“ 2, 16
- 3128 Chili con Carne
- 3129 Spargelcremesuppe
- 3130 Erbseneintopf 2, 15
- 3131 Graupensuppe 4





## 3118 **Genießer-Buffer**

... lieferbar ab 20 Personen

**Gemischte Antipasti-Platte, gefüllte Eier**  
**Krustenschinken** an Spargelvinaigrette  
**Knackige Rohkostplatte** an Hausdressing  
**gemischte Blattsalate**  
**Mini-Party-Brötchen**

**Lachsschnitte** im Gemüsebett an Zironenrahm,  
**Schweinemedallions** an Pilzrahm,  
**Butterkartoffel**,  
**Butterspätzle**,  
**bunte Gemüseplatte**,

**Mousse Vanille**,  
**Pfirsichtiramisu**

4,1,2,13,6,7,14,15

## 3115 **Musikantenland-Buffer** ... ab 25 Personen\*

**Spargelinvoltinis**  
gegrillter, grüner Spargel im Schweinefleisch-Dürrfleischmantel, an Zitronen-Vinaigrette  
**Fruchtiger Tomatensalat** im „Mausohrbett“  
**Kuseler Wanderwursthappen** an Cornichons  
**Knackige, gemischte Blattsalate**  
**Mini-Knollenbrötchen**  
**Herzhaftes Bauernbrot und Butter**

**Musikantenlandbraten**  
vom zarten Jungschweinekamm mit einer Wirsing Dürrfleisch-Füllung  
**Pfälzer Zwiebelbraten** aus der Jungbullenneule  
an brauner Soße

**Kartoffelgratin** und **hausgemachte Semmelknödel**  
**Blumenkohl** an in Butter gebräunten Semmelbröseln  
**Speckbohnen**  
**Als Dessert:**  
**Waldbeercreme** und  
**Mousse Vanille**





## 3111 **Mediterranes Buffet**

... lieferbar ab 25 Personen.

### Kalt:

#### **Antipasti**

- gefüllte Champignons
- gefüllte Cocktailtomaten
- Pepperoni
- gegrillte Paprika

**Gambas** in Knoblauchöl an feinen Chilifäden

#### **Vitello Tonnato**

Kalbsbraten an Thunfischcreme

#### **Rohkostplatte**

vom frischen Marktgemüse der Saison  
gemischte Blattsalate an zweierlei Dressing

#### **Partybrötchen**

### Warm:

**Pastasotto** an marinierten Oliven und Tomaten

**Mini-Bolognaiseschnitzel**

**Mediterraner Putenrollbraten**

**Tagliatelle**

**Gnocchis**

**Karottengemüse**

**Broccoli** mit Mandelbutter

### Dessert:

**Pfirsichtiramisu**

**Moccacreme**

## 3117 **Griechisches Buffet**

... lieferbar ab 25 Personen.

### Kalt:

#### **Gegrillte Lachswürfel**

an Limetten-Zitronen-Dressing

#### **Antipasti**

- Oliven und Peperoni,
- Paprika und gefüllte Artischockenherzen

**Hirtensalat** mit Schafskäse

#### **Bohnensalat**

**Gemischter Salat der Saison**

an zweierlei Dressings

#### **Flüte und Zwiebelflüte**

### Lauwarm:

#### **Eingelegter Schafskäse**

an gegrilltem Gemüse

### Warm:

#### **Gyros-Reis-Pfanne**

mit knackigem Weisskraut verfeinert

#### **Tzatziki**

**Lammkeule** an Rosmarinjus

**Grillkartoffeln**

**Speckbohnen**

### Dessert:

**Joghurt-Minz-Creme**

**frischer Obstsalat**



## 3116 **Spanisches Buffet**

... lieferbar ab 25 Personen.

### Kalt:

#### **Gegrillte Lachswürfel**

an Limetten-Zitronen-Dressing

#### **Pflaumen im Speckmantel**

Gefüllte Cocktailtomaten mit Frischkäse

#### **Eingelegte Oliven**

Orangensalat mit feinen Chilifäden

#### **Edle Blattsalate**

an würzigem Walnußdressing

#### **Chiabatta**

### Warm:

**Gemüse-Paella** mit Joghurt verfeinert

#### **Feuriges Rindergeschnetzeltes**

an Paprika

Gegrillte Hähnchenkeulchen

#### **Nudeln**

#### **Papas arugadas**

Kartoffeln, spanische Art mit Mojo Picon

#### **Rohkostplatte**

von Karotten, Kohlrabi, Weißkraut, Gurken,...  
an zweierlei Dressings

### Dessert:

#### **Moccacreme und Milchreis**

mit Mango-Bananen-Haubc

## **Fischgerichte**

warm serviert

3101 **Lachsschnitte** im Gemüsebett

3102 **Garnelenpfanne**

3103 **Steinbeißerfilet** im Schinkenspeckmantel 4

3104 **Hausgemachte Lachslasagne**  
mit Blattspinat und Parmesan verfeinert



# Wir grillen vor Ort!

## Von den Machern des guten Geschmacks

100% Glanrind-Beef trifft auf knackiges Gemüse, homemade BBQ-Soße und leckere Burger-Buns ...und das Ganze frisch gegrillt von der Feuerplatte.

Sie stellen sich ihr Buffet selbst zusammen.

- 43 gegrillter Schafskäse
- 76 Grillgemüse (Zucchini, Paprika, Champignons),
- 85 Grillkartoffel
- 92 Pommes,
- 93 Metzger Burger,
- 94 Cheese Burger,
- 95 Alm-Burger 4,2
- 96 Spiegelei
- Knackige Salate



## Exquisit, edel, rustikal

Stellen sie sich ihr eigenes Grillbuffet zusammen.

Vom Webergrill/Gasgrill:

- 45 Ribeyesteak,
- 70 Roastbeef,
- 199 Rinderfilet,
- 47 Schweinefilet,
- 80 Lammrückenfilet,
- 61 Lachs
- 86 Polo Fino,
- 55 Putenschwenkbraten,
- 49 Schwenkbraten,
- 38 Musikantenbratwurst, Nürnberger Art 2, 1,3
- 32 Betze-Power-Wurst, Krakauer Art 1,2,3

Vom Hähnchengrill:

- 3293 Hähnchen,
- 3294 Haxen,
- 3296 Grillschinken,
- 3290 Spanferkel mit Majorankartoffel, 2

Bei diesen Buffets grillen wir für Sie vor Ort. Alle Grillbuffets können mit Beilagen ergänzt werden. Wir beraten Sie gerne!



## Bratenspezialitäten vom Rind

- 3201 **Rinderbraten** mit einer Elsässer Pfifferlingsfüllung 1,2,4
- 3202 **Senatorenbraten** zarter Rinderbraten mit Schweinelendekern 1,2,4
- 3203 **Gebratene Hochrippe**
- 3204 **Afrikanerbraten** aus der Hochrippe 4
- 3206 **Roastbeef** rosa gebraten
- 3207 **Pfälzer Zwiebelbraten** 4
- 3208 **Sauerbraten**
- 3209 **Rinderrollbraten** mit feiner Zwiebel-Dürrfleisch-Füllung 4
- 3210 **Paprikageschnetzeltes** aus der zarten Rinderkeule
- 3211 **Tafelspitz** mit Meerrettich-Soße
- 3213 **Burgunderbraten** aus der zarten Rinderkeule 2



## Bratenspezialitäten vom Schwein

- 3221 **Brasilbraten** Schweinekamm mit Pilz-Rahmsoße und Käse überbacken
- 3222 **Toastbraten** Spezialität des Hauses 1,2,4
- 3223 **Prager Schinken** Backofenschinken im rustikalen Brotteig 1,2,4
- 3224 **Kaiserbraten** mild gepökelt und gerauchert 1,2,4
- 3225 **Kaiserbraten** mit Kräutertarce ummantelt und im Blätterteig gebacken 1,2,4
- 3226 **Elsässer Pfifferlingsbraten** Schweinerücken mit einer Pfifferlings-Krauter-Füllung 1,2,4
- 3227 **Schweinefilet im Blätterteig** 1,2,4
- 3228 **Gefülltes Schweinefilet „Gourmet“** 1,2,4
- 3229 **Schweinefilet im Pfifferlings-Kräuter-Mantel** 1,2,4
- 3230 **Pusztarollbraten** vom mageren Schweinebauch
- 3231 **Zigeunergulasch**
- 3232 **Schweinerücken „Orloff“** mit Schinken und Käse in delikater Bechamelsoße überbacken 1,4,2
- 3233 **Musikantenlandbraten** 1,2,4
- 3235 **Pilz-Rahmgeschnetzeltes**
- 3237 **Schweinefilet im Knuspermantel** mit Gorgonzolafüllung 1,2,4
- 3295 **Pfälzer Spießbraten** 4

*Wir verarbeiten nur Fleisch von Rindern ausgesuchter Bauernhöfe, welche aus unserer Region stammen. Dies garantiert kurze Transportwege und so auch gleich bleibend gute Fleischqualität und geringe Umweltbelastung.*





## Bratenspezialitäten vom Lamm

- 3245 **Lammkeule „Provencial“**
- 3246 **Lamm in Kruste** mit Frischkäse und Bohnen
- 3247 **Lammgeschnetzeltes** 4
- 3248 **Lammrücken in Blätterteig** 1,2,4

## Bratenspezialitäten vom Kalb

- 3250 **Kalbsrücken „Orloff“** mit Schinken und Käse in delikater Bechamelsauce überbacken 1,2,4
- 3251 **Kalbsrollbraten** mit Rahmsauce 4, 1, 13
- 3252 **Gefüllte Kalbsbrust** 1,2,4
- 3253 **Kalbsnierenbraten** 1,2,4
- 3254 **Kalbsbraten** aus der Keule
- 3255 **Kalbsrollbraten „Winterzauber“** mit Gemüsefüllung 1,2,4
- 3256 **Kalbsrahmgeschnetzeltes** mit Pilzen 4, 1, 13

## Geflügelspezialitäten

- 3300 **Gegrillte Hähnchenschenkel**
- 3301 **Putenschlemmerrolle**  
Putenbrust mit einer pikanten Broccoli-Käse-Füllung 1,2,4
- 3302 **Putenrollbraten** mit einer Zwiebel-Dürrfleischfüllung 4
- 3303 **Hähnchenbrustfilet** in Curryrahmsauce
- 3304 **Cordon Bleu** von der Pute 1,2,4
- 3305 **Putengeschnetzeltes** in Curryrahmsauce
- 3306 **Engelsbraten** Hähnchenbrustfilet im Wirsing-Blätterteig-Mantel 1,2,4
- 3307 **Hähnchenbrustfilet im Toastbrotmantel** 1,2,4
- 3308 **Putenrollbraten „Mediterrane Art“**  
mit Tomate, Zucchini und Mozzarella verfeinert

# Schnitzel

Die ganze Welt liebt Schnitzel! **Sie auch?**  
Dann ist dies **Ihre ganz persönliche Seite**,  
mit Schnitzeln in allen möglichen Variationen.  
Guten Appetit!

- 3170 **Schweineschnitzel „Wiener Art“**
- 3174 **Mini-Schnitzelchen** vom Schwein  
(80g), als Party-Snack
- 3175 **Kalbsschnitzelchen „Wiener Art“**
- 3177 **Scaloppinos** kleine Schweineschnitzel mit  
einer Panade aus Parmesan, Kräutern und Ei,  
an italienischer Tomatensoße
- 3179 **Putenschnitzel „Hawaii“**
- 3180 **Cordon Bleu** vom Schwein
- 3181 **Mini-Bologneseschnitzel** vom Schwein
- 3182 **Mini-Putenschnitzel**
- 3183 **Mini-Scaloppinos** vom Hähnchenbrustfilet

**Die Soße macht's!**  
**Wählen Sie Ihre Lieblingssoße**  
**zum Schnitzel**



Eine Variation  
fehlt noch?  
**Kein Problem!**  
Wir gehen gerne auf Ihre  
Wünsche ein.



# Warme Soßen

- 3265 **Braune Soße**
- 3266 **Pilz-Rahmsoße** 1, 18
- 3267 **Knoblauchsoße**
- 3268 **Zwiebelsoße**
- 3269 **Pfefferrahmsoße** 15, 7, 3
- 3270 **Curry-Soße**
- 3271 **Weißweinsoße** 15, 1
- 3272 **Fruchtige Tomatensoße** 15
- 3273 **Pfifferlingssoße** 15, 13, 1
- 3274 **Sauce Hollandaise**
- 3275 **Sauce Bearnaise**
- 3276 **Spinat-Gorgonzola-Soße**



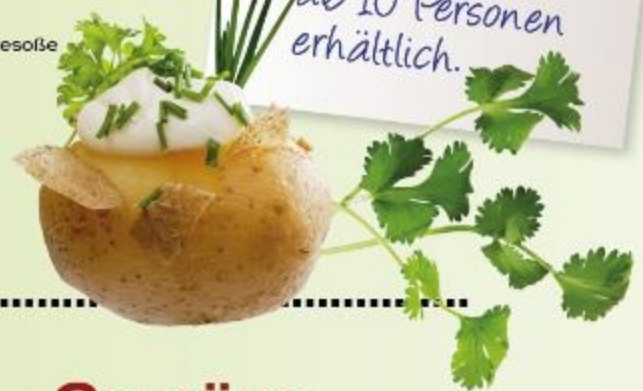
# Vegetarische Gerichte

- 3500 Hausgemachte **Spinatknödel** an **Gorgonzolasoße** mit **Flûit**
- 3501 Hausgemachte **Gemüselasagne** mit **Flûit**
- 3502 **Pastasotto** Risotto von Nudeln, an Tomaten, Oliven und Parmesan mit **Ciabattabrot**
- 3503 **Pastasotto** Griechische Art, mit buntem Paprika, Peperoni und Schafskäse verfeinert, dazu **Ciabatta Brot**
- 3504 **Papas arugadas** kleine Kartoffeln mit Schale an feurigem Mojo Picon (spanisches Gericht) mit **gemischtem Salat der Saison**
- 3505 Hausgemachter **Weißkrautstrudel** an Käsesoße mit „**Mausohrsalat**“
- 3506 **Eingelegter Schafskäse** an gegrilltem Zucchini-Paprika-Gemüse mit **Flûit**
- 3508 **Gemüsepaella** dazu **Ciabattabrot**



Pasta-Sotto

Alle vegetarischen Gerichte sind ab 10 Personen erhältlich.



## Beilagen

- 3320 **Butterspätzle**
- 3321 **Tagliatelle**
- 3322 **Spaghetti**
- 3324 **Gnocchis** kleine, italienische Knödel 15
- 3325 **Kartoffelknödel** 15
- 3326 **Semmelknödel** 4
- 3327 **Butterkartoffeln**
- 3328 **Kartoffelpüree**
- 3329 **Kartoffelplätzchen**
- 3330 **Herzoginkartoffeln**
- 3331 **Bratkartoffeln** 4
- 3332 **Kartoffelgratin** 4
- 3333 **Butterreis**

## Gemüse

- 3340 **Erbsen- und Karottengemüse**
- 3341 **Blumenkohl** „Polnisch“
- 3342 **Spargel**
- 3343 **Delikatessbohnen** 4
- 3344 **Broccoli** mit Mandelbutter
- 3345 **Bunte Gemüseplatte** marktfrischer Blumenkohl, Bohnenröllchen, Erbsen- und Karottengemüse, Spargel 4
- 3346 **Gemüsepfanne**
- 3347 **Rosenkohl** 4
- 3348 **Karotten**
- 3349 **Grüner Spargel**
- 3350 **Gemüsegratin**







## Käsespezialitäten

- 3360 **Kleines französisches Käsebrett**  
für Sie sehr reichhaltig gemischt, mit Weintrauben garniert
- 3361 **Pikante Käsespieße**
- 3363 **Pepperoni** gefüllt mit feinem Kräuterfrischkäse
- 3364 **Cocktailtomaten** gefüllt mit feinem Frischkäse

## Die süße Verführung

Alle Dessert-Variationen bieten wir ab 10 Pers. an!

- 3370 **Mousse au Chocolat** 13, 6, 7
- 3371 **Mousse au Vanille** 13, 6, 7
- 3372 **Mousse von frischen Erdbeeren** (saisonbedingt) 13, 6, 7
- 3373 **Ananas-Creme** 13, 6, 7
- 3374 **Mocca-Creme** 13, 6, 7, 6
- 3375 **Stracciatella-Creme** 13, 6, 7
- 3376 **Cocos-Creme** mit Batida de Coco verfeinert 13, 6, 7
- 3378 **Mascarponecreme** 13, 6, 7
- 3379 **Obstsalat** 7
- 3380 **Tiramisu** 13, 6, 7
- 3381 **Rote Grütze** mit Vanillesoße 7, 15
- 3382 **Panna Cotta** mit Fruchtspiegel 13, 15, 6, 7
- 3383 **Pfirsichtiramisu** 13, 6, 7
- 3384 **Schwarzwaldcreme**  
mit dunklem Biskuit und  
Schattenmorellen verfeinert 7
- 3385 **Mandarinmousse**  
mit eingeschichteten Mini-Windbeuteln 13, 6, 7, 15
- 3386 **Dampfnudeln** an Vanillesoße 13, 15, 6, 7
- 3387 **Mohrenkopfcreme**
- 3388 **Joghurt-Minzcreme** 7
- 3389 **Milchreis** mit Mango-Bananenhaube



Liebe Kunden,

wenn Sie oder Ihre Gäste an Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten leiden, sprechen Sie uns bitte darauf an. Wir kochen Ihnen Ihr Wunschmenü ganz nach Ihren Bedürfnissen, auch ohne Allergene!

Ihr Party-Service Team

### Allergene:

- Glutenthaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- Eier und Eierzeugnisse
- Fisch und Fischerzeugnisse
- Erdnuss und Erdnusserzeugnisse
- Soja und Sojaerzeugnisse
- Milch und Milcherzeugnisse einschließlich Laktose
- Schalenfrüchte und Schalenfrüchterzeugnisse
- Sesam und Sesamerzeugnisse
- Schwefeldioxid und Sulfid in einer Konzentration von mindestens 10mg/kg(ppm)
- Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- Lupinen und Lupinenerzeugnisse
- Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

### Zusatzstoffe:

- 1= Phosphat
- 2= Geschmacksverstärker
- 3= Antioxidationsmittel
- 4= Konservierungsstoff
- 5= koffeinhaltig
- 6= Farbstoff
- 7= Süßstoff
- 8= chininhaltig
- 9= geschwefelt
- 10= genetisch verändert
- 11= gewachst
- 12= geschwärzt
- 13= Milchzucker
- 14= Eiklar
- 15= Stärke
- 16= Sojaeiweiß



# Allgemeine Geschäftsbedingungen

der Metzgerei Gerhard Gries e.K. für den Bereich Party-Service-Catering

## Geltungsbereich

Diese allgemeinen Geschäftsbedingungen in der aktuellen Fassung gelten für die von uns angebotenen Leistungen, wie die Lieferung von Speisen und Getränken, Serviceleistungen, Personaldienstleistungen, den Verleih von Party-Zubehör und die Vermittlung von eigenen, als auch Dienstleistungen von Waren von Drittanbietern, die der Kunde zuvor bei uns persönlich, per Post, Telefon oder Internet/ E-Mail bestellt hat. Die Angebote, Lieferungen und Leistungen von uns erfolgen ausschließlich auf Grund dieser Geschäftsbedingungen. Wir sind jederzeit berechtigt, diese AGB einschließlich aller eventuellen Anlagen zu ändern oder zu ergänzen. Sollten einzelne Bestimmungen dieser Vertragsbedingungen unwirksam sein, so lässt dies die Gültigkeit der einzelnen Verträge insgesamt und der übrigen Vertragsbedingungen unberührt.

Änderungen der vertraglichen Vereinbarungen bedürfen der Schriftform.

## Angebote / Buffetvorschläge

Unsere ausgewiesenen Angebote und Buffet-Vorschläge sind verbindlich. Wenn Sie Änderungen an der Zusammenstellung vornehmen möchten, ist dies mit einem Aufpreis verbunden, und wird nach Aufwand berechnet. Möchten Sie eine der Abhol-Partys umstellen, berechnen wir pro Umstellung und Party 10,-€. Die Buffet-Vorschläge sind ab der jeweils angegebenen Personenzahl lieferbar. Reduziert sich hier die Personenzahl (minimal auf 15 Personen), berechnen wir einen Aufpreis von 2,50€/ Person.

Der jeweilige Angebotsprospekt sowie die jeweilige Preisliste, verlieren mit Erscheinen einer Neuausgabe die Gültigkeit.

## Bestellung

Die Bestellung sollte 5 Werktage vor Liefertermin bei uns per E-Mail, Post, Telefon oder persönlich erfolgen. Beachten Sie dabei, dass Kapazitäten begrenzt sind. Der Bedarf an Servicepersonal oder umfangreiche und besonders aufwendige Bestellungen mit Sonderwünschen bitten wir in Ihrem Interesse so frühzeitig wie möglich aufzugeben. Eine Erhöhung oder Verminderung der vereinbarten Bestellmenge muss uns mindestens drei Werktage vor Veranstaltungsbeginn mitgeteilt werden. Eine Erhöhung oder Verminderung können wir ablehnen, sofern diese uns nicht innerhalb von drei Werktagen vor dem Beginn der Veranstaltung mitgeteilt wird.

Kaufabschlüsse, Lieferverträge und sonstige Vereinbarungen, insbesondere mündliche Verabredungen und Zusicherungen werden erst durch eine schriftliche Bestätigung verbindlich. Der Besteller versichert mit seiner Bestellung, die allgemeinen Geschäftsbedingungen gelesen zu haben und erklärt sich mit diesen einverstanden.

## Preise und Bezahlung

Alle Preise und Preisangaben verstehen sich in Euro, inkl. der gesetzlichen MwSt. Der Kunde bezahlt die bestellten Waren und Dienstleistungen, falls nicht anders vereinbart, bei der Abgabe der gespülten Wärmebehälter/Equipment in Bar oder per Überweisung. Bei Rechnungen, die nicht innerhalb von 30 Tagen bezahlt sind, sind wir berechtigt, diese an Dritte, eine Inkassostelle, zum weiteren Verfahren weiterzuleiten. Wir möchten ausdrücklich darauf hinweisen, dass dies mit weiteren Kosten (Zinsen, Bearbeitungsgebühren,...) für den Kunden verbunden ist!

## Lieferbedingungen

Alle unsere Preise verstehen sich als Abholpreise incl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Gerne liefern wir auch Ihr Wunschbuffet gegen einen Aufpreis nach Aufwand, an. Bei der Anlieferung ist der Aufbau des Buffets auf bereitgestellte, eingedeckte Tische beinhaltet. Wird eine Servicekraft zur Betreuung des Buffets gewünscht, so können Sie diesen Service gerne gegen einen geringen Aufpreis dazubuchen. Die Behältnisse werden vom Kunden gereinigt zurückgebracht. Wird eine Abholung und/ oder eine Reinigung der Leihware gewünscht, so wird dies nach Aufwand berechnet.

## Auslieferung

Die Auslieferung erfolgt an die vom Kunden angegebene Lieferadresse zum vereinbarten Liefertermin. Die Lieferung erfolgt nach bestem Wissen und Gewissen durch fachlich geschultes Personal. Bei jeder Lieferung kann es zu Zeitverschiebungen kommen, die wir selbst bei großer Sorgfalt nicht beeinflussen können. Für Zeitverschiebungen oder Schäden durch höhere Gewalt (Stau, Wetter, Unfall...) übernehmen wir keine Schadensersatzansprüche. Der Kunde gewährleistet die Entgegennahme der von ihm bestellten Waren, Leihzubehör und Dienstleistungen.

## Leihwaren/ Leihzubehör/ Party-Bedarf

Die Lieferung von Speisen und Getränken erfolgt in oder auf Leihwaren (Warmhaltegeräte, Platte, Klsten,...). Der Kunde bringt die Leihwaren, aus hygienischen Gründen immer gereinigt, bis zu 2 Werktagen nach der Veranstaltung zurück.

Durch Vereinbarung werden die Leihwaren auch wieder am Folgetag der Veranstaltung von uns abgeholt. Hier berechnen wir eine Abholgebühr (Lieferbedingungen) sowie, wenn erforderlich, eine Reinigungsgebühr.

## Gewährleistung/ Qualität

Der Kunde hat die Ware nach ihm zumutbarer Gründlichkeit zu prüfen. Erkennbare Mängel (z.B. Reklamation auf fehlende Vollständigkeit und Menge, ...) können nur nach Anlieferung geltend gemacht werden. Für Schäden, die durch höhere Gewalt entstehen, übernehmen wir keine Haftung. Bei nachweisbaren Mängeln können wir nach unserer Wahl nachbessern oder kostenlosen Ersatz liefern. Bei späterer Beanstandung entfällt das Recht auf Minderung oder Wandlung. Auch kann Party-Service Gries nicht verantwortlich gemacht werden, für Schäden entstehend durch unangebrachte Lagerung der Speisen durch den Kunden. Metzgerei Gries gewährleistet, dass die verkaufte Ware / gemieteten Gegenstände zum Zeitpunkt des Gefahrenübergangs die vertraglich zugesicherten Eigenschaften haben.

## Rücktritt

Der Besteller hat das Recht, bis 2 Werktage vor Veranstaltungsbeginn vom Vertrag zurückzutreten. Im Falle des Rücktritts, der schriftlich erklärt werden muss, werden folgende Stornogeühren vereinbart. Bis 1 Woche vor Veranstaltungsdatum, 50% der anfallenden Kosten. Bis 2 Werktagen vor Veranstaltungsdatum, 75% der anfallenden Kosten.

## Haftung

Die Haftung der Metzgerei Gries im Rahmen der vereinbarten Leistungen ist begrenzt auf den Warenwert. Nach Übergabe der bestellten Waren und Leihwaren an den Kunden, geht die Haftung für Beschädigung und Bruch auf den Kunden über. Der Kunde trägt von der Übergabe bis zur Rückgabe die Verantwortung für unsere Leihwaren. Die Rücknahme erfolgt zunächst unter Vorbehalt. Fehlmengen und Bruch werden zum Tagespreis berechnet.

## Datenspeicherung / Datenschutz

Die für die Auftragsabwicklung notwendigen, persönlichen Daten des Kunden werden gespeichert. Der Kunde erklärt hiermit ausdrücklich sein Einverständnis. Alle personenbezogenen Daten werden selbstverständlich vertraulich behandelt.

## Gerichtsstand

Im Falle eines Rechtsstreit, bezugnehmend auf die Leistungen von Metzgerei Gerhard Gries e.K., Inhaberin Melanie Temmes, Rathausstr. 11,66914 Waldmohr, HRA 30571, ist das deutsche Recht anzuwenden. Gerichtsstand 66482 Zweibrücken.

Stand 2023

**Wir sind  
für Sie ...**



**... vor Ort**



**... unterwegs**



**... immer gerne da!**



Metzgerei Gerhard Gries e.K.  
Inhaberin Melanie Temmes  
Rathausstr. 11, 66914 Waldmohr  
Tel: 06373/9333, Fax: 06373/72263,  
E-Mail: mittagessen@metzgerei-gries.de

[www.metzgerei-gries.de](http://www.metzgerei-gries.de)  
[www.finest-event-catering.de](http://www.finest-event-catering.de)



... und für Smartphone-Nutzer:  
[gries-app.de](http://gries-app.de)