

 **Essensvorschläge** € pro Person

Grad mol so (ab 20 Pers.)
Fleischkäse versch. Sorten mit Kartoffelsalat

Kult Esse (ab 20 Pers.)
Schweinerollbraten mit Sahnekartoffeln
& brauner Soße

Pälzer Esse (ab 15 Pers.)
Leberknödel, Zwiebel-Speck-Soße & Sauerkraut

Käseliebhaber (ab 15 Pers.)
Elsässer Braten und/oder Griechischer Braten
mit brauner Soße & grünem Salat

Des esst jeder (ab 20 Pers.)
Schweinefilet gegrillt
mit Champignonrahmsoße & Spätzle

Sunndachsesse (ab 20 Pers.)
Dornfelder Braten
mit Soße & Semmelknödel

Kerweesse (ab 20 Pers.)
Suppenfleisch, Fleischknödel & Meerrettichsoße

 **Das Kleingedruckte**

- Alle Preise auf Anfrage - aufgrund der aktuellen Situation.
- Preise per kg Rohgewicht inkl. 7% MwSt.
- Bei Lieferung inkl. Serviceleistungen gelten 19% MwSt.
- Fleisch ab 5 kg im Warmhaltebehälter
- Fleisch schneiden pro kg. 0,50 €
- Alle Preise sind Abholpreise, bei Lieferung Preis auf Anfrage
- Wochenendzuschlag: Samstags berechnen wir einen Zuschlag von 5% und Sonn- & Feiertags von 20% auf den Gesamtbetrag.
- Tischbehälter inkl. Brennpaste berechnen wir mit 5,00 € pro Stück
- Behälter bitte gereinigt zurück bringen. Ansonsten stellen wir die Reinigung in Rechnung.

Mit dieser Preisliste verlieren alle bisherigen Preise Ihre Gültigkeit.
(Stand April 2022)



Unsere Zeiten für den Partyservice:

Montags bis 14.00 Uhr
Dienstag - Samstag bis 17.00 Uhr
Sonn- & Feiertags auf Anfrage

Unsere Laden-Öffnungszeiten:

Montags: 7.00 - 14.00 Uhr
Dienstag - Freitag: 7.00 - 12.30 Uhr
14.00 - 16.30 Uhr
Samstag: 7.00 - 12.00 Uhr

Kieffer GmbH & Co. KG
Kapeller Straße 5 | 76887 Bad Bergzabern
Tel: 06343-8241 | info@metzgerei-kieffer.de



 **vom Schwein** € pro kg

Schweinefleisch empfehlen wir pro Person 350g,
bei Schweinelende sind 250g ausreichend.

- Schweinefilet gegrillt.....
- Schweinefilet überbacken
mit Tomatensoße & Mozzarella
- mit Speck, Zwiebeln & Sauce Hollandaise
- Kaminbraten.....
- Kammbraten mit Weckfüllung
- Rollbraten vom Kamm
- Brasilianischer Rahmbraten
Kamm mit Knoblauchmarinade & Pfefferkörnern
- Elsässer Braten vom Kamm
mit Speck, Zwiebeln & Käse überbacken
- Griechischer Braten vom Kamm
mit Schafskäse, Paprika,
Zwiebeln & Oliven überbacken.....
- Schweinebraten vom Bug
- Krustenbraten vom Bug
- Rieslingschinken.....
- Spanferkel mit Weckfüllung
- Kesselfleisch.....
- Schweinebugdeckel (Schweinebäckchen)
gefüllt mit Mett
- Schweinehaxen gegrillt(pro Stück)
- Gletschersteak vom Kamm
mit Pilzen & Käse überbacken(pro Stück)
- Schnitzel paniert(pro Stück)
- Cordon Bleu(pro Stück)
- Geschnetzeltes in Rahmsoße.....
- Gewürzhappen
- Frikadellen(pro Stück)

vom Rind € pro kg
 Rindfleisch empfehlen wir pro Person 350g,
 Suppenfleisch 450g

Rinderbraten
 Rinderrollbraten
 Dornfelder Braten
 Rindersteak in Zwiebelsoße
 Suppenfleisch
 Rinderzunge
 Rindergulasch

vom Kalb € pro kg
 Kalbfleisch empfehlen wir pro Person 350g

Kalbsbraten
 Kalbsrollbraten
 Kalbsbrust gefüllt mit Weckfüllung

vom Geflügel € pro kg
 Geflügelfleisch empfehlen wir pro Person 350g

Putenrollbraten aus der Keule
 Putenschnitzel paniert (pro Stück)
 Putengeschnetzeltes in Rahmsoße
 1/2 Hähnchen gegrillt (pro Stück)
 Hähnchenschlegel gegrillt
 Hähnchenschlegel in Tomaten-Oliven-Soße



vom Lamm € pro kg
 Lammfleisch empfehlen wir pro Person 350g

Lammbraten
 Lammrollbraten
 Lammkeule

Soßen € pro Liter
 Soßen empfehlen wir 100ml pro Person

Braune Soße
 Rahmsoße
 Champignonrahmsoße
 Pfefferrahmsoße
 Jägersoße
 Zwiebel-Speck-Soße
 Dornfeldersoße
 Meerrettichsoße
 Knoblauchsoße - kalt
 Tomatensoße
 Madeirasoße

Pfälzer Spezialitäten € pro kg
 Wir empfehlen pro Person 350g

Saumagen
 Leberknödel (pro Stück)
 Fleischknödel (pro Stück)
 Schweinepfeffer
 Kunsthäwweifleisch vom Schweinekamm
 gekocht in Weißwein & Lauch

Fleischkäse-Variationen € pro kg
 Wir empfehlen pro Person 250g

Fleischkäse
 Pizzafleischkäse mit Salami, Schinken & Käse
 Griechischer Fleischkäse
 mit Schafskäse, Peperoni, Oliven & Zwiebeln
 Zwiebelkäse mit Röstzwiebeln
 Fleischkäse mit Käse

Beilagen € pro Person
 ab 20 Portionen pro Sorte

Sahnekartoffeln-Kartoffelgratin
 Rosmarinkartoffeln
 Kartoffelknödel (2 St./Portion)
 Semmelknödel (2 St./Portion)
 Spinatknödel (2 St./Portion)
 Nudeln
 Spätzle
 Reis
 Gemüseplatte
 mit Speck, Zwiebeln & Bechamelsoße
 Sauerkraut
 Bohnengemüse mit Tomaten

Salate € pro kg

Kartoffelsalat
 Nudelsalat
 Rohkostsalate - verschiedene Sorten
 z.B. Karotte, Kraut, usw.
 (ab 3kg pro Sorte ausreichend für 30 Pers.)
 grüner Salat
 (ab 1 kg ausreichend für 20 Personen)

Lasagne € pro Blech
 Nur blechweise bestellbar.
 Ein Blech ist ausreichend für 12 Personen.

Alla Bolognese
 Gemüselasagne

Vegetarisch € pro Person

Pilzragout
 Schafskäse
 Gemüselasagne - siehe Lasagne

Suppen/Eintöpfe € pro Liter
 Wir empfehlen pro Person zwischen 250ml bis 500ml.

Gulaschsuppe
 Chili con Carne
 Kartoffelsuppe
 Erbseneintopf
 Grünkernmehlsuppe
 Klare Rinderbullion mit Gemüsestreifen
 Markklößchen (pro Stück)

Nachspeisen € pro Person
 Ab 10 Portionen.

Obstsalat

Alle Preise auf Anfrage!

