

# Stigler



Metzgerei & Partyservice

1

## 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 Selbst 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.

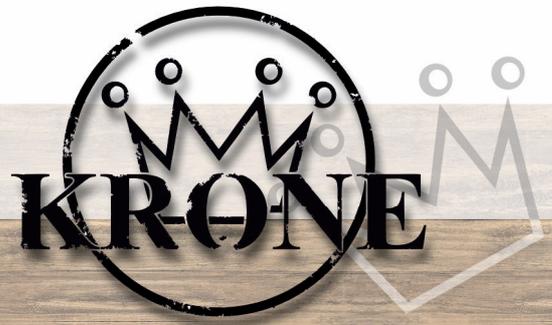
**Für Ihre Party oder Feste Von uns für Sie das Allerbeste!**

Mit den besten Empfehlungen

**Franziska Stigler und Michael Stigler-Waldeisen**



# Stigler



### Überraschen Sie Ihre Gäste

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

Zum Beispiel mit einer  
Vielfältigen Brotauswahl  
Mit kleinen Partybrötchen, Laugengebäck und Croissant

Dazu Butter Marmelade und Honig  
Joghurt Müsli und Cornflakes

Bunte Frühstücksplatte mit Schinken-Braten und Aufschnitt, Käse  
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 20,50 €**

3



## Sektempfang

4

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

### **Zum Aperitif**

Verschieden gefüllte Blätterteighäppchen

G, E, M, S1

**Pro Stück 2,30 €**

### **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 3,20 €**

### **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 3,50 €**

### **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 19,00 €**

### **Quiches**

Schinkenquiche, Gemüsequiche, Lauchquiche, Italienische Tomatenquiche

G, E, M, S1

**Pro Blech 20,50 €**

### **Quiche mit Räucherlachs**

G, E, M, S1

**Pro Blech 26,50 €**



## Schinken in Brotteig

(Kassler Hals mild gesalzen und geräuchert  
in kräftigem Bauernbrotteig)

G

**Pro Person 9,50 €**

## Schlemmerrolle

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

G, E

**Per kg 15,50 €**

## Schweizer Ripple im Teigmantel

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

G, E

**Per kg 19,00 €**

## 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**



## Herzhafte Vesper

6

**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 10,50 €**

### **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 14,50 €**

### **Bunte delikate Aufschnittplatte**

Gekochter Schinken, Zigeuner- und Lachsschinken

Pasten- und Aufschnittwurst, Salami

S1, S2

**Preis pro Person 10,50 €**

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

Aufschnittplatte – wie oben –

Käsebrett mit deutschen und französischen Käsespezialitäten

M, S1, S2

**Preis pro Person 13,80 €**



### Für jeden festlichen Anlass geeignet warme und kalte Speisen

#### 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  
Teigpasteten und dazu 3 Salate Ihrer Wahl  
Käsespezialitäten mit Früchten der Saison  
Buntes Brotkörbchen

M, G, E, S1, R

**Preis pro Person 20,50 €**

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 Rindfleisch-, Frühling- Nudel -  
Krautsalat  
Dazu kräftige Brot- und Brötchensorten

M, E, G, S1, S3, R

**Preis pro Person 22,50 €**



# Stigler



### Schwarzwälder Bauernbuffet Kleine Leckereien

9

#### 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, und Krautsalat  
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 24,50 €**



## Buffet „Mediterrane“ (ab 20 Personen)

10

**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**

Osso bucco mit Champignon-Risotto

Lachssoufflé mit Tagliatellen

### **und zum Dessert empfehlen wir Ihnen**

Panna Cotta mit Fruchtmark

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

**Preis pro Person 31,50 €**



## Buffet „International“ (ab 20 Personen)

Lassen Sie sich überraschen ...

11

### 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 29,50 €**

## Buffet „Francesca“ (ab 20 Personen)

Lassen Sie sich einfach verwöhnen ...

12

### Kleines Vorspeisenbuffet

Schwarzwälder Forellenfilet mit Sahnemeerrettich  
Gambas in Dill- und Knoblauchsoße  
dazu feiner Friesensalat  
Schinkenröllchen vom Wacholderrauch  
Carpaccio vom kalten Braten  
Hähnchenbrüste 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 33,50 €**



## Stiglers Buffet (ab 20 Personen)

### „Bella Badisch“ Vorspeisenbuffet „Bella Italia“

13

#### 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 Krabbenscocktail

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 34,50 €**

### 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  
Roastbeefröllchen mit Sahnemeerrettich auf  
Weißbrotscheiben  
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 29,50 €**

14



### Aus Fluss und Meer

Norwegischer Räucherlachs und Baden-Badener Räucherforelle auf Weißbrot  
Krabbenscocktail  
Mild geräucherte Lachswürfel

### Kleine Teigvariationen

Gemischte Blätterteigspezialitäten  
Laugentürmchen  
Partykonfekte (kleine Brötchen)

### Mediterrane Spezialitäten

Anti-Pasti-Spieße  
Melonen-Spalten mit Serranoschinken  
Ciabatta mit spanischer Salami

### Geflügel und Fleisch

Roastbeefröllchen mit Sahnemeerrettich auf Weißbrotscheiben  
Kleine Partyfrikadellen und Mini-Hähnchenkeule

### Und zum Schluss

Käsespieße mit Trauben und Panna Cotta mit Fruchtmark

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

**Preis pro Person 34,50 €**



## Schon Schwein gehabt?

**Von uns für Sie leckere Braten frisch zubereitet.  
Kassler Braten vom Hals Natur**

16

Kassler Braten vom Hals Natur

**Per kg 20,00 €**

Grillbraten vom Schweinehals Natur

**Per kg 18,00 €**

**Auch gefüllt als ...**

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

**Per kg 20,50 €**

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

**Per kg 20,50 €**

**Herzhaft kräftige Schweinebrust ...**

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

**Per kg 19,50 €**

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

**Per kg 19,50 €**

Schweineschnitzel paniert M, G

**Pro Portion (=2 Stück) 7,50 €**

Kräuterschnitzel M, G, S1, S2

**Pro Portion (=2 Stück) 8,00 €**



## Kalb oder Geflügel

17

### Vom Kalb

Kalbsbraten vom Nacken mit Bratensauce

G, S1, S2

**Per kg 28,50 €**

Gefüllte Kalbsnuss mit einer Eier-Speckfüllung

E, S1

**Per kg 31,50 €**

Kalbsbrust „Badisch“ wie zu Großmutter's Zeiten

G, E, S1

**Per kg 25,00 €**

Kalbsschnitzel paniert <sub>M, G</sub>

**Pro Stück 5,50 €**

### Und von Hähnchen und Pute

Putenbraten mit Zucchini-füllung

**Per kg 17,80 €**

Poulardenbrüste gefüllt

**Per kg 21,00 €**

Putenschnitzel paniert

G, M, E

**Pro Portion (1 Stück) 4,50 €**



### Ob klare oder gebundene Suppen immer ein Genuss

#### Preis pro Portion

Badische Festtagssuppe mit Flädle und Markklößchen <small>G, E, M, S1, S2</small>	6,50 €
Badische Grünkernsuppe mit Markklößchen <small>G, E, M, S1, S2</small>	6,90 €
Kartoffelsuppe mit Fleischwurst <small>M, S1, S2</small>	6,50 €
Kartoffelsuppe mit Lachsstreifen <small>M, F, S1, S2</small>	7,50 €
Kresserahmsüppchen mit Lachsklößchen <small>M, F, S1, S2</small>	8,00 €
Gulaschsuppe <small>G, S1, S2</small>	7,50 €



## Vorspeisen „Klein & Fein“

### Preis pro Person

19

Melone mit Parmaschinken	8,00 €
Vitello Tonnato <sub>M</sub> (gekochtes Kalbfleisch an Thunfischsoße)	12,00 €
Kleiner Fischteller mit Pasteten <sub>M, G, F, W</sub> Forellenfilet, Räucherlachs, Weißbrot und Butter	12,90 €
Carpaccio von der Rinderlende an kleinem Salat	14,50 €
Vorspeisenteller „Bella Italia“ <sub>M, G, S1, S2</sub> mit Mortadella, Parmaschinken, Citterio, gefüllten Oliven und Paprika, Tomaten, Mozzarella, Chiabatabrot	12,00 €
Vorspeisenteller „Schwarzwald“ <sub>F, G, M, S1, R</sub> Schwarzwälder Schinken, Räucherforelle, Blattsalat an Kräuterdressing, Radiesle, Wuzelbrot	12,50 €



## Soßen

Bratensauce G, E,

**Per Liter 3,50 €**

Rahmsauce G, E, M, S1, S2

**Per Liter 7,00 €**

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

**Per Liter 11,00**



## Beilagen Preis pro Person

Spätzle G, E, M, S1, S2

4,00 €

Gemüseplatte G, E, M, S1, S2

4,50 €

Kartoffelgratin G, E, M, S1, S2

4,50 €

Blattsalat

3,00 €

### Preis pro Person

<b>Schweinebraten gefüllt nach „Jäger Art“</b> <small>G, M, E, S1, S2</small> an einer Rahmsoße dazu Butternudeln und Blattsalat	14,90 €
<b>Schweinegeschnetzeltes „Züricher Art“</b> <small>G, M, E, S1, S2</small> mit Kartoffelrösti und gemischtem Blattsalat	15,90 €
<b>Pouardenbrüste an Gewürztraminersauce</b> <small>G, M, E, S1, S2</small> im Gemüseest mit Butternudeln	17,90 €
<b>Schweinelende im Waldpilzmantel</b> <small>G, M, E, S1, S2</small> mit Kartoffelgratin und Brokkoligemüse	18,90 €
<b>Kalbsbrust „Badisch“</b> <small>G, M, E, S1, S2</small> mit Bratensauce hausgemachte Spätzle und Sommergemüse	19,90 €
<b>Kalbsbraten mit frischen Champignons</b> <small>G, M, E, S1, S2</small> hausgemachten Spätzle und Sommergemüse	20,90 €
<b>Kalbsrücken am Stück gebraten</b> <small>M, G, S1, S2</small> Steinpilzsauce, Gemüseplatten und Kartoffelgratin	27,90 €
<b>Kalbsfilet an Morchelrahmsauce</b> <small>M, G, E, S1, S2</small> mit hausgemachten Spätzle und Gemüseplatte	30,90 €
<b>Duett von der Rinder- und Schweinelende</b> <small>M, G, E, S1, S2</small> an Steinpilzsoße, hausgemachten Spätzle, Blattsalat	28,90 €
<b>Rindfleisch an Meerrettichsauce</b> <small>M, S1</small> mit Bouillonkartoffeln und Preiselbeeren	14,90 €
<b>Sauerbraten</b> <small>M, G, E, S1</small> mit hausgemachten Kartoffelklößen, Butternudeln und Salat	15,90 €
<b>Rumpsteak am Stück gebraten</b> <small>M, G, S1, S2</small> mit einer feinen Pfeffersauce grüne Bohnen und Kartoffelgratin	27,50 €
<b>Rinderfilet an Spätburgunder Schalottensaue</b> <small>G, M, S1, S2</small> mit Spätzle und buntem Salat	30,50 €
<b>Rehragout</b> <small>G, M, E, S1, S2</small> mit Preiselbeeren, hausgemachte Spätzle, Blattsalat	22,50 €



### Preis pro Person

#### Für Vegetarier

Gemüseschnitzel 4,00 €

Gemüselasagne 7,80 €

#### Für Fischliebhaber

Hechtklößchen an Schnittlauchsoße,  
Butternudeln und Broccoli F, G, M, E, S1 19,50 €

Lachsschaumklößchen in Champagnersoße,  
Blattspinat und Butternudeln F, G, M, E, S1 18,80 €

Zanderfilet in Blätterteig gebacken,  
Krebsrahmsoße und Gemüse F, G, M, E, S1 20,80 €



**Süße Speisen sind Gedichte aus der  
Küchenkunstgeschichte**

**Mal erhitzt, mal kaltgestellt, grad wie man es für richtig  
hält ...**

**Preis pro Person**

Mousse au Chocolat (weiß oder dunkel) <small>E, M</small>	6,50 €
Schwarzwälder Mousse au Chocolat mit Sauerkirschen <small>E, M</small>	6,50 €
Fruchtsalat von frischen Früchten	5,00 €
Panna Cotta mit Fruchtsoße <small>M</small>	5,50 €
Creme caramel <small>M</small>	5,50 €



Teller, Bestecke, Kaffeegeschirr,  
Suppentassen inklusive reinigen

**Pro Person 3,50 €**

Tischdecken inklusive reinigen

**Pro Stück 4,80 €**

Reinigen vom Equipment (Speisewärmer, Boxen, Saucentöpfe ect.)

**Preis nach Arbeitsaufwand**

**Gerne liefern wir Ihnen das Essen nach Hause**  
**Anfahrtszuschlag 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.



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