



**METZGEREI KONRAD
CATERING & PARTYSERVICE**

Angebots- und Preisliste
Oktober 2022



INHALT

Backwaren	01
Fingerfood	02
Plattenvariationen	03
Suppen & Eintöpfe	04
Saarländisches	05
Hauptgerichte	06
Warme Beilagen	07
Salate	08

KONRAD-QUALITÄT

- frische Zubereitung
 - frisches Fleisch aus deutscher Aufzucht
 - frisches Gemüse, bevorzugt regional
 - keine Geschmacksverstärker und Zusatzstoffe
- Über die verwendeten Zutaten und Inhaltsstoffe informieren wir Sie gerne ausführlich.
Sprechen Sie uns an.

LEISTUNGEN AUF EINEN BLICK

Unser Party- und Cateringservice bietet Ihnen kompetente Beratung und Planung im Vorfeld. Wir versichern stets einen sachgerechten, zuverlässigen und pünktlichen Ablauf zu Ihrer vollsten Zufriedenheit. Gerne setzen wir auch, nach Rücksprache, Ihre individuellen Speisewünsche um. Wir liefern kalte Speisen angerichtet auf hochwertigen Platten, warme Speisen in professionellen Warmhaltegeräten und bauen das Buffet auf. Optional stellen wir Ihnen Servicemitarbeiter als Unterstützung zur Verfügung.

PREISE

Alle auf den folgenden Seiten genannten Preise verstehen sich in Euro und wenn nicht anders angegeben pro Person.

Der Gesetzgeber hat für die Berechnung des verminderten Mehrwertsteuersatzes enge Grenzen gesetzt.

Bei der Gestellung von Nebenleistungen wie Geschirr, Service, etc. muss gemäß der gesetzlichen Vorgabe der volle Satz (19 %) auf die gesamte Lieferung angesetzt werden.

Der Bruttopreis mit dem verminderten MwSt.-Satz wird in der linken Preisspalte, der Preis mit dem vollen Mehrwertsteuersatz in der mittleren Spalte und der Nettopreis in der rechten Spalte ausgewiesen.

IHRE ANSPRECHPARTNERIN

Ihre Ansprechpartnerin in unserem Haus für Partyservice & Catering ist:

Frau Susanne Both
(0681) 588 176 19
partyservice@konrad-metzgerei.de

Unsere Zentrale in der Eisenbahnstraße 29 erreichen Sie telefonisch unter (0681) 588 176 0 oder unter der Nummer (0681) 57078 bzw. per Mail an: info@konrad-metzgerei.de

Auf der Seite ‚www.konrad-metzgerei.de‘ können Sie weitergehende Informationen über uns erhalten.

BACKWAREN

Canapés	7 %	19 %	Netto
Canapé Klein gemischt	2,25	2,50	2,10
Canapé Klein mit Braten	2,41	2,68	2,25
Canapé Klein mit Fisch	2,84	3,15	2,65
Canapé Gross gemischt	2,51	2,80	2,35
Canapé Gross mit Braten	2,73	3,03	2,55
Canapé Gross mit Fisch	3,37	3,75	3,15
Gourmet-Canapés klein	3,00	3,33	2,80
Gegrilltes Roastbeef mit Eiercreme			
Kalbsbraten mit Thunfischpaste			
Käsecreme mit Trauben			
Gefülltes Schweinefilet			
Gourmet-Canapés klein mit Fisch	3,21	3,57	3,00
Geräucherte Forelle mit Meerrettichcreme			
Geräucherter Lachs mit Forellenkaviar			
Backwaren belegt	7 %	19 %	Netto
1/2 Krusti Klein gemischt	2,46	2,74	2,30
1/2 Krusti Klein mit Fisch	3,32	3,69	3,10
1/2 Krusti Klein Gourmet gemischt	2,84	3,15	2,65
1/2 Krusti Klein Gourmet mit Fisch	3,48	3,87	3,25
1/2 Krusti Groß gemischt	2,78	3,09	2,60
1/2 Krusti Groß mit Fisch	3,58	3,99	3,35
1/2 Krusti Groß Gourmet gemischt	3,26	3,63	3,05
1/2 Krusti Groß Gourmet mit Fisch	4,12	4,58	3,85
Krusti Klein mit Deckel	2,73	3,03	2,55
Krusti Klein mit Fisch und Deckel	3,48	3,87	3,25
Krusti Klein Deckel mit Schnitzel, Salat, Mayo	3,91	4,34	3,65
Krusti Groß belegt mit Deckel	3,00	3,33	2,80
Gefüllte Blätterteigtasche	2,25	2,50	2,10
Partyweckchen mini belegt mit Deckel	2,25	2,50	2,10
Laugenteile mini belegt mit Deckel	2,46	2,74	2,30

Angegebene Preise für Backwaren gelten für Bestellungen ab 10 Personen.

BACKWAREN

Backwaren ohne Belag	7 %	19 %	Netto
Mini Laugenteile	0,80	0,89	0,75
Laugenstangen	1,18	1,31	1,10
Laugenbrezeln	1,18	1,31	1,10
Mini Kaffeestückchen	1,44	1,61	1,35
Baguette	1,77	1,96	1,65
Doppelweck	0,86	0,95	0,80
Partybrötchen	0,59	0,65	0,55
Krusti Klein	0,75	0,83	0,70
Krusti Gross	0,91	1,01	0,85

FINGERFOOD

*In Abhängigkeit des Anlasses empfehlen wir pro Person 4 bis 8 Teile,
Bestellungen ab 10 Stück pro Sorte, Preise gelten jeweils pro Stück*

Herzhaft	7 %	19 %	Netto
Mini-Antipasti	2,57	2,86	2,40
Bruschetta mit Oliventapenade	2,57	2,86	2,40
Gemüse-Nugget Low Carb	2,57	2,86	2,40
Hähnchen Nuggets mit Chilisoße	2,57	2,86	2,40
Kartoffelsalat	2,09	2,32	1,95
Mini Pfannkuchen mit Räucherlachs	2,57	2,86	2,40
Mini Frikadelle mit Schafskäse	2,57	2,86	2,40
Mini-Quiche Lorraine	2,57	2,86	2,40
Mini-Quiche mit Gemüse	2,57	2,86	2,40
Parma-Schinken mit Melone	2,57	2,86	2,40
Pumpernickel-Törtchen mit Lachs und Garnele	2,57	2,86	2,40
Reiskugel mit Melonen-Tomaten-Gazpacho	2,57	2,86	2,40
Mini-Hackbällchen mit Rosmarin	2,57	2,86	2,40
Spanakopita	2,57	2,86	2,40
Mini-Thunfischpastetchen	2,57	2,86	2,40
Vitaminsalat	2,09	2,32	1,95
Weizentortilla mit roten Bohnen	2,57	2,86	2,40

Angegebene Preise für Vorspeisen gelten für Bestellungen ab 10 Personen.

FINGERFOOD

Herzhaft	7 %	19 %	Netto
Hähnchenspieß	2,94	3,27	2,75
Frikadellen-Spieß	2,46	2,74	2,30
Garnelenspießchen mit Aioli	2,94	3,27	2,75
Käse-Spieß mit Früchten	2,68	2,98	2,50
Lammspieß mit Minz-Dipp	2,68	2,98	2,50
Lyonerpieß	2,78	3,09	2,60
Rohesserspieß	2,68	2,98	2,50
Schnitzelspieß	2,68	2,98	2,50
Tomaten-Mozzarella-Spieß	2,78	3,09	2,60
Currywurst mit Sauce im Schälchen	3,85	4,28	3,60

Je nach Anlasses empfehlen wir pro Person 6 bis 8 Teile.

Süß	7 %	19 %	Netto
Frucht-Spieß	2,35	2,62	2,20
Beerengrütze mit Vanillesauce	2,25	2,50	2,10
Joghurt mit Früchten	2,25	2,50	2,10
Mousse au Chocolat	2,25	2,50	2,10
Tiramisu	2,35	2,62	2,20
Panna Cotta	2,25	2,50	2,10
Mini Apfel Crummle	2,35	2,62	2,20

Plattenvariationen

	7 %	19 %	Netto
Parmaschinken			
<i>Luftgetrockneter Parmaschinken in der klassischen Kombination mit Melone</i>	5,30	5,89	4,95
Antipasti gemischt			
<i>Hausgemachte italiensche Leckereien. Fenchel, Auberginen, etc.</i>	5,40	6,01	5,05
Fischvariation			
<i>Platte mit diversen Sorten Räucherfisch</i>	10,59	11,78	9,90

Angegebene Preise für Vorspeisen gelten für Bestellungen ab 10 Personen.



Plattenvariationen

Vitello Tonnato

Dünnes Kalbsfleisch in Thunfischsoße, Kapern und Sardellen

pro Person **7,76 / 8,63 / 7,25**

(7 %/19 %/Netto)

* * *

Frühstücksplatte

*Schinkenwurst, Lyoner, Bierwurst, gekochter Schinken,
roher Schinken, Haus-Pâté, Fleischpastete, Rohesser,
Wiener, Salami*

pro Person **8,03 / 8,93 / 7,50**

(7 %/19 %/Netto)

* * *

Metzgerplatte

*Roher Schinken, gekochter Schinken, gegrilltes Roastbeef,
gegrillter Kalbsbraten, gegrillter Schweinebraten, Pâté Maison,
gegrillte Putenbrust*

pro Person **10,59 / 11,78 / 9,90**

* * *

Saarlandplatte

*Gegrilltes Roastbeef, gegrillter Schweinebraten, gegrillter Kalbsbraten,
Rohesser, gegrillte Schweineschnitzel,
Mini-Frikadellen, roher Schinken und gekochter Schinken*

pro Person **11,66 / 12,97 / 10,90**

* * *

Angegebene Preise für Platten gelten für Bestellungen ab 10 Personen.

Plattenvariationen	7 %	19 %	Netto
Kleine Rohkostplatte mit Gemüse	24,50	27,25	22,90
Große Rohkostplatte mit Gemüse	30,92	34,39	28,90
Käsevariation	7,38	8,21	6,90
Früchtevariation	7,38	8,21	6,90

Suppen&Eintöpfe

Vorspeise Suppen 300ml	7 %	19 %	Netto
Minestrone	4,49	5,00	4,20
Erbsensuppe	4,49	5,00	4,20
Linsensuppe	4,49	5,00	4,20
Kartoffelsuppe	4,49	5,00	4,20
Kartoffelsuppe mit Wiener	5,56	6,19	5,20
Kartoffelsuppe mit Lachsstreifen	5,56	6,19	5,20
Kartoffelsuppe mit Topping	4,92	5,47	4,40
Gulaschsuppe	4,71	5,24	4,40
Chili con Carne	4,92	5,47	4,60
Hauptspeise Suppen 500ml	7 %	19 %	Netto
Minestrone	7,06	7,85	6,60
Erbsensuppe	7,06	7,85	6,60
Linsensuppe	7,06	7,85	6,60
Kartoffelsuppe	7,06	7,85	6,60
Kartoffelsuppe mit Wiener	8,51	9,46	7,95
Kartoffelsuppe mit Topping	7,70	8,57	7,20
Kartoffelsuppe mit Lachsstreifen	8,51	9,46	7,95
Chili con Carne	7,86	8,75	7,35
Gulaschsuppe	7,86	8,75	7,35

Angegebene Preise für Suppen gelten für Bestellungen ab 10 Personen.

SAARLÄNDISCHES 7 % 19 % Netto

Gefüllt Klöße

Gefüllte Kartoffelklöße mit traditionell zubereitetem Sauerkraut und deftiger Specksauce

8,93 9,94 8,35

Dibbellabbes

Saarländische Rösti, zubereitet mit Lauch, geräuchertem Speck, dazu gibt's Apfelkompott

8,51 9,46 7,95

Dibbellabbes Vegetarisch

Saarländische Rösti, zubereitet mit Lauch, dazu gibt's Apfelkompott

8,19 9,10 7,65

Lyonerpfanne

Konrad's Fleischwurst kombiniert mit Kartoffeln und angebratenem Dürrfleisch

8,51 9,46 7,95

Hoorische

Typisch saarländische Spezialität mit Speck- oder Lauchsoße

8,51 9,46 7,95

Leberknödel

Typisch saarländische Spezialität mit Sauerkraut und Speckrahmsoße

8,51 9,46 7,95

Hauptgerichte 7 % 19 % Netto

Rind

Boeuf Bourguignon	7,97	8,87	7,45
Burgunderbraten	7,97	8,87	7,45
Gulasch vom Rind	7,97	8,87	7,45
Rinderrollbraten mit Sauce	7,97	8,87	7,45
Rinderrouladen	7,97	8,87	7,45
Sauerbraten	7,97	8,87	7,45

Angegebene Preise für Hauptgerichte gelten für Bestellungen ab 10 Personen

Hauptgerichte	7 %	19 %	Netto
Kalb			
Kalbsgeschnetzeltes	8,51	9,46	7,95
Kalbsrollbraten	8,51	9,46	7,95
Tafelspitz vom Kalb	8,51	9,46	7,95
Schwein			
Cordon bleu	6,37	7,08	5,95
Hackbraten	5,62	6,25	5,25
Gulasch vom Schwein	6,37	7,08	5,95
Schweinefilet	7,76	8,63	7,25
Schweinegeschnetzeltes	6,37	7,08	5,95
Schnitzel	6,37	7,08	5,95
Spießbraten mit Sauce	6,37	7,08	5,95
Fisch			
<i>Lachs in Weißweinsauce</i>	10,59	11,78	9,90
Pasta/Vegetarisch			
Gemüselasagne	7,44	8,27	6,95
Lasagne	7,44	8,27	6,95
Nudeln mit Bolognesesauce	6,69	7,44	6,25
Nudeln mit Tomatensauce	6,37	7,08	5,95
Spinat-Lachs-Lasagne	10,65	11,84	9,95
Warme Beilagen (ab 10 Personen)	7 %	19 %	Netto
Butternudeln	2,46	2,74	2,30
Gemüse der Saison	2,46	2,74	2,30
Hoorische	2,46	2,74	2,30
Kartoffelgratin	2,46	2,74	2,30
Kartoffelstampf	2,46	2,74	2,30
Bratkartoffeln	2,46	2,74	2,30
Rosmarinkartoffeln	2,46	2,74	2,30
Ratatouille	2,46	2,74	2,30
Reis	2,46	2,74	2,30
Rotkohl	2,46	2,74	2,30
Salzkartoffeln	2,46	2,74	2,30
Sauerkraut	2,46	2,74	2,30
Schneebällchen	2,46	2,74	2,30
Spätzle	2,46	2,74	2,30



Salate (ab 10 Personen)	7 %	19 %	Netto
(Preise pro Portion)			
Bohnen-Salat	1,93	2,14	1,80
Couscous-Salat	2,25	2,50	2,10
Farmer-Salat	2,09	2,32	1,95
Grüner Salat,	2,25	2,50	2,10
Griechischer Salat	2,41	2,68	2,25
Gurken-Salat	1,93	2,14	1,80
Karotten -Salat	1,93	2,14	1,80
Kartoffel-Salat	1,93	2,14	1,80
Krabbencocktail	6,10	6,78	5,70
Krautsalat	1,93	2,14	1,80
Nudel-Salat	1,93	2,14	1,80
Rindfleisch-Salat	3,16	3,51	2,95
Rote-Bete-Salat	1,93	2,14	1,80
Schinken-Eier-Salat	3,16	3,51	2,95
Wurstsalat	1,93	2,11	1,80

Lieferkonditionen

Es werden nur Kundenaufträge ab 10 Einheiten zur Auslieferung gebracht.

Die Logistik lassen wir uns im Kernstadtbereich Saarbrücken je Auslieferung mit brutto 12,00€ vergüten.

Im Stadtverband wird jede Auslieferung mit brutto 20,00€ vergütet.

Außerhalb des Stadtverbandes bitten wir die Kosten der Auslieferung anzufragen.

ZUBEHÖR

Einwegplatte	Stück	2,14	2,38	2,00
Brennpaste	Stück	1,61	1,79	1,50
Miete Chefing Dish	Stück	5,35	5,95	5,00



Wir bieten von Montag bis Freitag ein Tagesessen an, auch dieses Hauptgericht können Sie mit 2 Tagen Vorlauf über unsere Abteilung Catering bestellen. Die Mindestbestellmenge beziffert sich auf 10 Portionen.

Erkundigen Sie sich über www.konrad-metzgerei.de

METZGEREI KONRAD GMBH

Eisenbahnstraße 29
66117 Saarbrücken
(0681) 570 78 oder (0681) 588 176 0
www.konrad-metzgerei.de

Ihre Ansprechpartnerin für Catering & Partyservice
Frau Both
(0681) 588 176 19
partyservice@konrad-metzgerei.de

