



Schwäbisch-Hällisches Landschwein



# Pum

Feinkost-Metzgerei

Partyservice  
& Catering

Familie Pum  
Feinkost-Metzgerei  
Partyservice & Catering

Lehener Str. 40  
79106 Freiburg im Breisgau

Tel.: 0761 / 28 18 82

Email: [info@feinkost-metzgerei-pum.de](mailto:info@feinkost-metzgerei-pum.de)  
Internet: [www.feinkost-metzgerei-pum.de](http://www.feinkost-metzgerei-pum.de)



Jürgen Pum  
Metzgermeister  
und Betriebswirt des Handwerks  
mit Ehefrau  
Angela Vogel-Pum

**Sonntag:**  
Lieferungen nach Vereinbarung,  
generell ab 20 Personen  
bei vollem Menü.



## Alles für ein gelungenes Fest

Verehrte Kunden!

Steht Ihnen ein Jubiläum, eine Familienfeier wie Hochzeit, Kommunion, Konfirmation, runder Geburtstag oder eine Betriebsfeier ins Haus? Dann können Sie sich mit unserem Partyservice so richtig verwöhnen lassen.

Unser Partyservice sorgt für die optimale Vorbereitung, Durchführung und Betreuung Ihrer Veranstaltung. Unser professionell geschultes Team liefert Ihnen eine bunt wählbare Palette an Speisen - vom kleinen Häppchen bis zum kompletten Menü. Sie können Ihr Buffet beliebig und individuell zusammenstellen und variieren. Falls Sie von dem einen oder anderen mehr oder weniger möchten, erstellen wir Ihnen gerne ein persönliches Angebot, speziell nach Ihren Wünschen.

Gerne beraten wir Sie ganz individuell, um Ihre speziellen Wünsche zu erfüllen. Bitte bedenken Sie „Gut und reichlich aber billig“ geht nicht! Wir verwenden auch im Partyservice nur IA Rohprodukte und nur hochwertige und frische Lebensmittel. „Qualität hat Ihren Preis“, das war schon immer so und wird auch so bleiben.

Die angegebenen Preise sind generell Abholpreise.

Für Anfahrt/Lieferung und Abholung berechnen wir **jeweils 10,- €**. Ab einer Entfernung weiter als 15 km berechnen wir 0,50 € pro zusätzlich anfallenden km.

Bei Lieferung bitten wir Sie – je nach Menge – „ein paar Hilfskräfte bereit zustellen“, damit wir ihnen den günstigen Anlieferungspreis gewährleisten können. Bei erwünschter Abholung das geliehene Geschirr bitte sorgfältig zusammenstellen. Übriggebliebene Speisen sind von Ihnen zu entsorgen (auch von den Speisetellern), da aus hygienischen Gründen und Vorschriften keine übriggebliebenen Speisen oder sonstiger Abfall von uns mitgenommen werden kann. Vielen Dank für Ihr Verständnis! Für Fragen oder eine individuelle Beratung stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Rufen Sie uns an, und vereinbaren Sie einen Termin mit uns.

Ihre Feinkost-Metzgerei Pum,  
Metzgermeister Jürgen Pum mit Team

## Inhalt

Vorspeisen	Seite 3
Salate	Seite 4
Suppen	Seite 4
Warme Speisen	Seite 5-7
Saucen & Dips	Seite 6
Desserts	Seite 8
Verschiedenes & Vegetarisches	Seite 9
Pasta Party	Seite 10
Grillbuffets	Seite 10-11
Fingerfood	Seite 12-17
Brötchenservice	Seite 17-18
Diverse Platten & Buffets	Seite 19-21
Brot/Brotbuffet	Seite 22
Frühstück/Brunch	Seite 22
Leihgeschirr/ Getränke & Sonstiges	Seite 23

## Vorspeisen

2 Backpflaumen mit einem Speckmantel  
umwickelt u. gebacken 1 Paar 1,80 €

Chicken-Wings groß, heiß oder kalt  
Stück 1,20 €

Gefülltes Hühnerbustfilet in Scheiben mit  
Mozzarella und Spinat (ab 10 Personen)  
pro Pers. 2,80 €  
als Hauptspeise pro Pers. 7,50 €

Der klassische norwegische Räucherlachs  
pro Pers. 4,80 €

Hausgebeizter Lachs (Graved Lachs)  
pro Pers. 4,80 €

Forellenfilet geräuchert pro Pers. 3,90 €

Lachs-Carpaccio mit Shrimps garniert  
pro Pers. 5,50 €  
als gem. Vorspeisenplatte pro Pers. 7,50 €

Carpaccio vom Rinderfilet pro Pers. 5,50 €

1/2 Gefüllte Eier nach Pum's Spezialrezept  
Stück 1,20 €

Gefüllte Tomaten mit Frischkäse oder  
Bärlauchcreme Stück 1,50 €

Melonenschiffchen mit luftgetrocknetem  
Schinken (Serrano oder Parma)  
Stück 2,20 €

Gegrilltes Gemüse, mediterran-andalusisch  
angemacht mit Olivenöl und Balsamico  
pro Pers. 2,80 €

Vitello Tonnato (Kalbfleisch mit Thunfisch-  
Spezialsauce) pro Pers. 4,50 €

Rohkostteller pro Pers. 1,80 €

**Sie können gerne mehrere, verschiedene  
Vorspeisen auswählen.  
Der Preis wird für Sie individuell erstellt.**

## Diverse Antipasti

ab 10 Personen

Peperoni gefüllt mit Frischkäse

Paprikaglocken gefüllt mit Frischkäse

Gegrillte Zucchini

Gefüllte Tomaten mit Frischkäse

Gefüllte Champignons mit Schafskäse

Gefüllte Papadews (Kreuzung zwischen

Tomate und Paprika, süß-scharf)

Gegrilltes Gemüse, angemacht

jeweils pro Pers. 7,50 €



Preise zuzüglich 7% Mwst. auf alle Fleisch und Wurstwaren. Preise zuzüglich 19% Mwst. auf alle zusätzlichen Leistungen (Geschirr, Service, usw.). Wird Fleisch bzw. Wurstwaren, mit Geschirr, Service, Lieferung usw. in Anspruch genommen, muss vom Gesetzgeber aus auf alles 19% Mwst. berechnet werden.



## *Frische Salate*

<b>Grüner Kopfsalat und / oder Lollo Rosso mit Tomaten gemischt</b>	pro Pers. 1,90 €
<b>Kopfsalat</b>	pro Pers. 1,80 €
<b>Lollo Rosso mit Tomaten</b>	pro Pers. 2,00 €
<b>Tomaten mit Mozzarella-Käse und Kräutern</b>	pro Pers. 2,80 €
<b>Gurkensalat in feiner Dillsoße</b>	pro Pers. 1,80 €
<b>Gemüsesalat in Sauce Vinaigrette</b>	pro Pers. 2,00 €
<b>Feldsalat mit Speck (saisonal)</b>	pro Pers. 3,50 €
<b>Feldsalat ohne Speck (saisonal)</b>	pro Pers. 3,00 €
<b>Hausgemachter Kartoffelsalat</b>	pro Pers. 2,20 €
<b>Nudelsalat mit Schinken und Mandarinen</b>	pro Pers. 1,80 €
<b>Spaghettisalat mit Schinken, Paprika und Lauchzwiebeln</b>	pro Pers. 2,00 €
<b>Gemischter Salat mit Putenstreifen</b>	pro Pers. 3,50 €
<b>Asiatischer Glasnudelsalat</b>	pro Pers. 3,00 €
<b>Hühnerbrüstchensalat „Toskana“</b>	pro Pers. 4,00 €
<b>Griechischer Hirtensalat mit Fetakäse</b>	pro Pers. 3,50 €
<b>Krabben-Cocktail</b>	pro Pers. 3,80 €



## *Feine Suppen*

<b>Hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Eierstich</b>	pro Pers. 2,50 €
<b>Badische Nudelsuppe mit Rindfleischeinlage</b>	pro Pers. 3,20 €
<b>Spargelcremesuppe (saisonal)</b>	pro Pers. 3,50 €
<b>Ungarische Gulaschsuppe</b>	pro Pers. 4,00 €
<b>Kartoffelsuppe mit Shrimps</b>	pro Pers. 4,00 €
<b>Kartoffelsuppe mit Bauernwürsten</b>	pro Pers. 3,20 €
<b>Linsensuppe oder Erbsensuppe mit Würstcheneinlage</b>	pro Pers. 3,00 €
<b>Klare Gemüsebrühe</b>	pro Pers. 2,20 €
<b>Gemüse Eintopf</b>	pro Pers. 2,50 €
<b>Tomatencremesuppe</b>	pro Pers. 2,20 €
<b>Serbischer Eintopf</b>	pro Pers. 3,00 €

Preise zuzüglich 7% MwSt. auf alle Fleisch und Wurstwaren. Preise zuzüglich 19% MwSt. auf alle zusätzlichen Leistungen (Geschirr, Service, usw.). Wird Fleisch bzw. Wurstwaren, mit Geschirr, Service, Lieferung usw. in Anspruch genommen, muss vom Gesetzgeber aus auf alles 19% MwSt. berechnet werden.



## Warm bieten wir Ihnen ...

### ... vom Schwäbisch-Hällischen

#### Landschwein

Gefülltes Spanferkel „ohne“ Knochen  
im Ofen gebacken, mit feiner  
Brät-Brotfüllung nach Oma's Rezept

pro Pers. 8,00 €

Latjun nach philippinischer Art:  
Spanferkel gefüllt mit Bananenblättern  
„ohne“ Knochen im Ofen gebacken

pro Pers. 8,90 €

Spanferkelkeule kross gebraten

pro Pers. 8,20 €

Grillbraten vom Hals oder Rücken

pro Pers. 6,50 €

Brokkolibraten vom Schweinehals  
(passend dazu Knoblauch- und  
Kräutersauce)

pro Pers. 6,90 €

**Tipp!** Schwarzwaldbraten vom Hals gefüllt  
mit Röstzwiebeln, Speck und Knobi

pro Pers. 7,20 €

Hubertusbraten gefüllt mit Brät,  
Champignons, Speck und Kräutern

pro Pers. 6,90 €

Försterinbraten gefüllt mit Brät,

Pfifferlingen und Speck

pro Pers. 7,20 €

Brokkolirolle gefüllt mit Brät, Brokkoli  
und Gewürzen

pro Pers. 6,90 €

Gärtnerinbraten gefüllt mit Brät, Gemüse  
und Kräutern

pro Pers. 6,90 €

Krustenbraten

pro Pers. 6,90 €

Rahmgeschnetzeltes

pro Pers. 6,50 €

Gefüllter Schweinebauch, extra mager, mit  
Brät, Brot, Ei, Röstzwiebeln und Kräutern,  
kross gebraten

pro Pers. 6,00 €

Schweinefilet in Blätterteig auf Wunsch  
auch mit Käse und Schinken oder im  
Kräuter mantel mit Kalbsbrät

pro Pers. 7,80 €

Filetpfännchen, verschiedene Filets  
vom Rind und Schwein geschnetzelt,  
in delikater Bratensoße

pro Pers. 8,90 €

Gegrillte Riesenschweinshaxe  
mit „Sauce Béarnaise“

Stück 5,50 €

Kassler in Blätterteig

pro Pers. 7,50 €

Schinken in Brotteig

pro Pers. 7,50 €

Badisches Schäufele mit hausgemachtem  
Kartoffelsalat und grünem Salat

pro Pers. 9,50 €



Schwäbisch-Hällisches Landschwein

Preise zuzüglich 7% Mwst. auf alle Fleisch und Wurstwaren. Preise zuzüglich 19% Mwst. auf alle zusätzlichen Leistungen (Geschirr, Service, usw.). Wird Fleisch bzw. Wurstwaren, mit Geschirr, Service, Lieferung usw. in Anspruch genommen, muss vom Gesetzgeber auf alles 19% Mwst. berechnet werden.





## Warm bieten wir Ihnen ...

### ... vom Hohenlohener Weiderind / Weidekalb

Gefüllte Kalbsbrust mit Oma's Füllung  
pro Pers. 7,20 €

Geschmorte Kalbsbäckchen - ein Traum  
pro Pers. 11,00 €

Kräuterhochrippe vom Rind mit feiner  
Kräuterhaube, (passend dazu Knoblauch  
und Kräutersauce) pro Pers. 7,80 €

Sauerbraten in feiner Burgundersauce  
pro Pers. 7,80 €

Tafelspitz in Meerrettichsauce  
und Preiselbeeren pro Pers. 7,80 €

Rinderschmorbraten mit feiner Sauce  
pro Pers. 8,20 €

Geschmorte Rinderbäckle - zart wie Butter  
pro Pers. 7,90 €

Ochs am Spieß ca. 40-50 kg  
(ergibt ca. 150 - 170 Port.) kg 10,90 €  
Ochsengrill + Gas dazu 50,00 €

### ... vom Hohenlohener Weidelamm / Wild / Geflügel

**Tipp!** Lamnbraten von der Schulter mit  
Princessbohnen, Wildreis und delikater  
Bratensauce pro Pers. 12,00 €

Rehulasch oder Hirschulasch in feiner  
Burgundersauce mit Spätzle und Feldsalat  
(Oktober-April) pro Pers. 13,90 €

Gefüllte Gans (nach Omas Rezept),  
fix und fertig gebraten, mit Orangensauce  
ca. 4 - 5 kg pro kg 17,00 €

Asiatische Reispfanne mit Shrimps  
und Garnelen pro Pers. 8,50 €

Putengeschnetzeltes in Mango-Rahmsauce  
pro Pers. 7,90 €

## Saucen & Dips ...

### passend zu Fleisch und Wurstwaren

Braune Braten-Sauce, Rahmsauce  
Pilzrahmsauce

Zigeunersauce mit Paprika

Meerrettichsauce, kalt oder warm

Chumberland-Sauce

Kräuter-Sauce, kalt

Knoblauch-Sauce, kalt

Zitronen-Buttersauce

Orangen-Pfeffersauce

Süß-saure Sauce nach asiatischer Art

Chili-Sauce scharf, kalt

Cocktail-Sauce, kalt (mit oder ohne Alkohol)

Sahnemeerrettich

jeweils pro Pers. 0,80 €



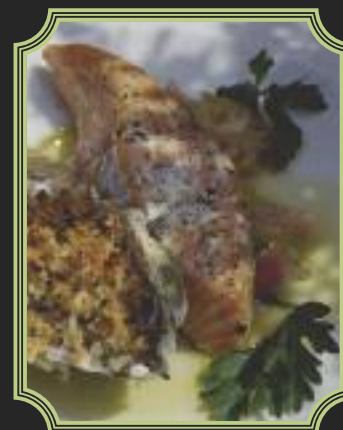
## Warm bieten wir Ihnen ...

### ... hausgemachte Beilagen

Badisches Sauerkraut	pro Pers. 1,50 €
Kartoffelgratin	pro Pers. 2,80 €
Rahmkartoffeln	pro Pers. 2,50 €
Bratkartoffeln mit Speckwürfel	pro Pers. 2,20 €
Kartoffelspalten mit Rosmarin	pro Pers. 2,20 €
Frische Spätzle in Butter geschwenkt	pro Pers. 2,20 €
Butternudeln (andere Nudelspezialitäten auf Anfrage)	pro Pers. 2,00 €
Semmelknödel in Scheiben, gebraten	pro Pers. 2,50 €
Reis gebraten oder klassisch	pro Pers. 1,50 €
Gemüsereis	pro Pers. 2,00 €

### ... frisches Gemüse

Brokkoli-Blumenkohl mit Pinienkernen abgeschwenkt	pro Pers. 2,00 €
Feine Bohnen	pro Pers. 2,00 €
Feine Möhren	pro Pers. 2,00 €
Feine Erbsen	pro Pers. 2,00 €
Paprikagemüse	pro Pers. 2,00 €
Gemüseplatte mit Erbsen, Karotten, Blumenkohl mit Mandeln und Pinienkernen abgeschwenkt	pro Pers. 2,50 €
Auberginen und Zucchini	pro Pers. 2,00 €
Frischer Spargel (saisonal)	pro Pers. 3,50 €
Gegrilltes Gemüse "mediterran"	pro Pers. 2,80 €
Gemüse nach Wahl zusammengestellt	pro Pers. 2,80 €
mit Sauce Hollandaise abgeschmeckt	+ 0,70 €



Für Lieferungen unter 10 Personen berechnen wir einen Aufschlag von 15 %. Wir bitten um Ihr Verständnis!

### ... Fischgerichte ab 10 Personen

Lachssteak gegrillt (warm) grätenfrei,  
mit Bandnudeln und Reis, Blattspinat und  
Zitronen-Butter-Sauce pro Pers. 13,50 €

Ganzer Lachs gedämpft, kalt am Buffet  
oder warm als Hauptspeise, ca. 2 - 3 kg  
mit Dill-Zitronen-Dip (kalt) pro kg 32,00 €

Pangasius-Filet (warm, natur oder paniert)  
mit Bandnudeln und Reis, mit haus-  
gemachter Remouladensoße oder mit  
Dill-Zitronen-Dip (kalt), grüner Salat  
pro Pers. 14,00 €

Preise zuzüglich 7% MwSt. auf alle Fleisch und Wurstwaren. Preise zuzüglich 19% MwSt. auf alle zusätzlichen Leistungen (Geschir, Service, usw.). Wird Fleisch bzw. Wurstwaren, mit Geschir, Service, Lieferung usw. in Anspruch genommen, muss vom Gesetzgeber aus auf alles 19% MwSt. berechnet werden.





## Desserts

Frischer Obstsalat, hausgemacht	pro Pers. 3,00 €
Mousse au Chocolat	pro Pers. 2,80 €
Mousse au Vanille (weiß)	pro Pers. 2,80 €
Bananen-Mousse	pro Pers. 2,80 €
Cappuccino-Creme	pro Pers. 3,00 €
Tiramisu (mit Alkohol)	pro Pers. 3,00 €
Rote Grütze mit Vanillesauce	pro Pers. 3,00 €
Bananen-Quark „à la Chefin“	pro Pers. 3,00 €
Vanille-Pudding mit Erdbeeren	pro Pers. 3,00 €
Panna Cotta	pro Pers. 3,00 €
Waldbeeren mit Glühweingeleeé (Winter)	pro Pers. 3,00 €
Waldbeeren mit Champagnergeleeé (Sommer)	pro Pers. 3,00 €

**Alle Desserts hausgemacht und auf Wunsch  
auch in Mini-Stumpers offerierbar!**

Preise zuzüglich 7% MwSt. auf alle Fleisch und Wurstwaren. Preise zuzüglich 19% MwSt. auf alle zusätzlichen Leistungen (Geschirr, Service, usw.). Wird Fleisch bzw. Wurstwaren, mit Geschirr, Service, Lieferung usw. in Anspruch genommen, muss vom Gesetzgeber aus auf alles 19% MwSt. berechnet werden.

## Kuchen und Torten auf Anfrage

Z.B. verschiedene Blechkuchen  
pro Stück ab 1,80 €

**Preise je Sorte auf Anfrage,  
da saisonal verschieden!**



## Verschiedenes

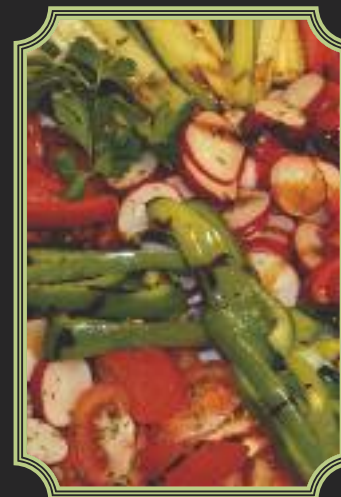
### Warm oder kalt

1/2 Hähnchen, frisch gegrillt	Stück 3,20 €
Frische gebratene Schweineschnitzel	
Stück ca. 220 g	Stück 3,00 €
Hausgem. Maultaschen	pro kg 14,00 €
Hausgem. Frikadellen	Stück 1,50 €
Hausgem. Mini-Hackbällchen	Stück 1,00 €
Putenfrikadellen (rein Pute)	Stück 2,20 €
Hausgem. orientalische Frikadelle	
mit Rind & Lammfleisch	Stück 2,20 €
Frisch gekochte Schweine-Rippchen	
(Ripple)	pro kg 9,90 €
Frisch gekochte Schweine-Knöchle	
(Eisbein)	pro kg 14,00 €
Grill-Speck	pro kg 16,00 €
Hausgem. Tappas, gefüllt mit	
Geflügelfleisch	Stück 2,50 €
Hausgemachte Wraps, gefüllt mit	
Schinken oder Thunfisch oder Käse oder	
Gemüse oder Geflügelfleisch	Stück 2,60 €
Quiche Lorraine	
mit Schinken und Lauch	pro kg 16,00 €
mit Spinat	pro kg 14,00 €
mit Spinat und Fetakäse	pro kg 14,00 €

Hausgem. Zwiebelkuchen	pro kg 12,00 €
Hausgem. Lasagne	pro Pers. 5,20 €
Hausgem. Nudelauflauf	pro Pers. 4,20 €

## Vegetarisches

Rohkostteller	pro Pers. 3,00 €
Gemüse-Säckchen	
Blätterteig gefüllt mit verschiedenem	
klein gehackten Gemüse und Fetakäse	
	Stück 2,30 €
Gemüsebratlinge	
100 % vegetarisch	Stück 2,50 €
Gemüseauflauf	ab 5 Personen
gemischtes Gemüse mit Käse überbacken	pro Pers. 3,00 €
Gemüselasagne	ab 5 Personen
	pro Pers. 4,80 €
Blätterteigrolle	ab 5 Personen
mit Gemüseeinlage	pro Pers. 4,80 €
Weiteres siehe unter „Diverse Antipasti“	
Seite 3.	



Preise zuzüglich 7% Mwst. auf alle Fleisch und Wurstwaren. Preise zuzüglich 19% Mwst. auf alle zusätzlichen Leistungen (Geschirr, Service, usw.). Wird Fleisch bzw. Wurstwaren, mit Geschirr, Service, Lieferung usw. in Anspruch genommen, muss vom Gesetzgeber aus auf alles 19% Mwst. berechnet werden.



## Pasta-Party ab 20 Personen

4 verschiedene Pasta-Sorten mit:

Soße Bolognese

Tomaten-Basilikum Soße

Käse-Sahne Soße

Chili Soße (scharf)

geriebener Käse

grüner Salat der Saison

**Der Tipp!**

pro Pers. 6,90 €

## Ein besonderes Ereignis...

### Riesenfanne „gusseisern“

Ein Highlight auf jeder Festlichkeit:

Ob Geschnitzeltes, Spätzle, Kartoffel-  
spalten, Bratkartoffeln und Vieles mehr...  
wir kochen auch in unserer Riesenfanne –  
direkt bei Ihnen vor Ort! Immer eine  
Attraktion! (stromunabhängig)  
Die Riesenfanne kann auch inklusive  
Brenner gemietet werden.  
Preis pro Tag 30,- €  
inklusive Gasverbrauch.

## Grillparty

Gerne richten wir Ihre Grillparty aus.

Eine große Auswahl an Grillspezialitäten  
(Rind, Schwein, Geflügel, Lamm, Fisch,  
vegetarisch uvm.) hat schon viele Kunden  
begeistert.

Wir grillen für Sie vor Ort.

Gerne können Sie auch unsere Grills  
und Riesenfannen mieten.

Für Ihre Grillparty stehen Ihnen  
auf unserer Homepage

[www.feinkost-metzgerei-pum.de](http://www.feinkost-metzgerei-pum.de)

2 Vorschläge zur Auswahl – die natürlich  
nach Belieben abgeändert werden  
können. Nennen Sie uns Ihre persönlichen  
Wünsche und wir erstellen Ihnen ein  
individuelles Angebot.



## Grillbuffet „Gourmet“

Rib-Eyesteaks oder Rumpsteaks mit Hotchili gewürzt, Rinderfilets, Hüftsteaks, Schweinehalssteak, zarte und magere Rückensteaks, Hühnerbrustfilets, Putensteaks  
Lammspieße  
Steckenwickel Rind oder Schwein, Spareribs mit Spezialmarinade  
Grillbauch, Filetspieße vom Schwein,

Merquez mit Lamm und Rind, Lange Rote, Käsegriller, Salsiccia grobe Bratwurst mit Käse, Tomaten und 5 versch. Kräutern, Nürnbergerle-Schnecken,

Gambasspieße, Lachssteaks, Dorade, Pangasiussteaks pro Pers. 12,50 €

### Salatbuffet:

Bad. Kartoffelsalat oder Berliner Art mit Mayo, Gurken und Ei, Karottensalat, Nudelsalat (mediterran) oder Spaghettisalat mit Schinken oder, oder !!! Gurkensalat, Lollo-Rosso, Eichblatt, Kopfsalat, Tomaten-Mozzarella-Salat ... mit diversen Salatdressings angemacht.

pro Pers. 4,00 €

gemischtes Brotbuffet pro Pers. 1,80 €

### Dips aus eig. Herstellung:

Cocktaildip, Kräuterdip, Knoblauchdip  
Süß-sauer-Dip pro Pers. 0,75 €

## Grillbuffet „Classik“

Rib-Eyesteaks oder Rumpsteaks mit Hotchili gewürzt, Rinderfilets, Hüftsteaks, Schweinehalssteak, zarte und magere Rückensteaks, Hühnerbrustfilets, Putensteaks  
Lammspieße  
Steckenwickel Rind oder Schwein, Spareribs mit Spezialmarinade  
Grillbauch, Filetspieße vom Schwein,

Merquez mit Lamm und Rind, Lange Rote, Grobe Bratwurst

pro Pers. 10,00 €

### Salatbuffet:

Bad. Kartoffelsalat, Nudelsalat, diverse grüne Salate, Gurkensalat, Tomatensalat ... mit diversen Salatdressings angemacht.

pro Pers. 3,00 €

gemischtes Brotbuffet pro Pers. 1,80 €

### Dips aus eig. Herstellung:

Cocktaildip, Kräuterdip, Knoblauchdip  
Süß-sauer-Dip pro Pers. 0,75 €

### Sonstiger Service:

Grill mit Gas 28,00 €

Griller (ab 30 Personen) pro Std. 25,00 €

Unter 30 Personen Grill, Gas, Griller  
pauschal 65,00 €

Lieferung/Abholung jeweils 10,00 €

Geschirr, Gläser usw. siehe Seite 23.



Preise zuzüglich 7% Mwst. auf alle Fleisch und Wurstwaren. Preise zuzüglich 19% Mwst. auf alle zusätzlichen Leistungen (Geschirr, Service, usw.). Wird Fleisch bzw. Wurstwaren, mit Geschirr, Service, Lieferung usw. in Anspruch genommen, muss vom Gesetzgeber aus auf alles 19% Mwst. berechnet werden.



## *Fingerfood* ab 15 Personen

### **Fingerfood 1 „à la Chef“**

Spieße mit Schweinefilet  
 Spieße mit Hühnerbrustfilet  
 Spieße mit Putenbrust  
 Spieße mit Rinderfiletspitzen  
 Spieße mit Lachsfilet  
 Spieße mit Victoriabarschfilet  
 dazu diverse Dips  
 Mini-Quiches und Minipizza  
 Schweinemedallions  
 Panierte Putenmedallions  
 Cevapcici-Spieße  
 Kleine Mini-Hackbällchen  
 Black Tigers mit Meerrettichkäse  
 auf Snacklöffel  
 Eismeershrimps mit Forellenfilet  
 auf essbaren Snacklöffel  
 Verschiedene Minipastetchen  
 mit diversen Füllungen  
 Dessert: Mousse au Chocolat  
 in Mini-Stumpers mit Sahne und Chili  
 Diverse Baguette-Brötchen  
 oder Partybrötchen

pro Pers. 18,90 €

### **Ideal für Ihre Stehparty**

Gerne leihen wir Ihnen unsere speziellen  
 Fingerfood-Teller mit Glashalter Stück 0,30 €

Preise zuzüglich 7% Mwst. auf alle Fleisch und Wurstwaren. Preise zuzüglich 19% Mwst. auf alle zusätzlichen Leistungen (Geschirr, Service, usw.). Wird Fleisch bzw. Wurstwaren, mit Geschirr, Service, Lieferung usw. in Anspruch genommen, muss vom Gesetzgeber aus auf alles 19% Mwst. berechnet werden.

## *Fingerfood* ab 15 Personen

### **Fingerfood 2 „à la Chef“**

Spieße mit Schweinefilet  
 Spieße mit Rinderhüfte  
 Spieße mit Hühnerbrustfilet  
 Spieße mit Lachsfilet  
 Spieße mit Pangasius  
 Fischvariationen auf Crostini  
 Black Tigers mit Meerrettichkäse auf  
 Snacklöffel  
 Grillgemüse mit Olivenöl und Balsamico  
 Mini-Stumpers gefüllt mit Farmersalat bzw.  
 mit Walldorfsalat auf Entenbrüstchen rosé  
 feine Kalbsbällchen  
 dazu diverse Dips  
 Mini-Spinat-Quiches  
 Brotbuffet mit Partybrötchen  
 Dessert: Panna Cotta in Mini-Stumpers

pro Pers. 19,90 €



## *Fingerfood* ab 15 Personen

### **Fingerfood 3 „Gourmet“**

Black Tigers gegrillt mit Meerrettichkäse  
auf Snacklöffel

Spieße vom Rinderfilet, rosé gegrillt

dazu diverse Dips

Panierte Putenmedallions

Schweinefiletmedallions rosé mit Leber-  
mousse

Knusperfleisch vom Schwein

Entenbrüstchen rosé, garniert mit Trüffel-  
Lebermousse

Rinder-Carpaccio auf Snacklöffel

Hausgebeizter Lachs auf Bruschetta

Mini-Stumpers gefüllt mit Walldorfsalat

Hähnchenunterschenkel in Knusperpanade

Mini-Pizza

Roastbeef auf Crostini mit Frischkäse

Brotbuffet mit Partybrötchen

Dessert: Flan Caramel in Mini-Stumpers

pro Pers. 23,90 €

## *Fingerfood* ab 15 Personen

### **Fingerfood 4 „Handwerker-Fingerfood“**

Mini-Hackbällchen

Mini-Schnitzel paniert

Putenmedallions in Knusperpanade

Chicken Wings mit „Blue Cheese Sauce“

Fleischkäse-Medallions mit Ei garniert

Rührei mit Speckwürfelchen  
in Porzellanschälchen

Mini-Pizza

Grillgemüse mit Olivenöl und Balsamico

Diverses Baguettebrot

Dessertcreme

pro Pers. 13,80 €



Für Lieferungen unter 15 Personen  
berechnen wir einen Aufschlag von  
15 %. Wir bitten um Ihr Verständnis!

Preise zuzüglich 7% MwSt. auf alle Fleisch und Wurstwaren. Preise zuzüglich 19% MwSt. auf alle zusätzlichen Leistungen (Geschirr, Service, usw.). Wird Fleisch bzw. Wurstwaren, mit Geschirr, Service, Lieferung usw. in Anspruch genommen, muss vom Gesetzgeber aus auf alles 19% MwSt. berechnet werden.





## Fingerfood ab 15 Personen

### Fingerfood 5 „China-Town“

Minifrühlingsrollen  
Garnelen in Panade  
Chicken-Wings „hot“

Gegrillte Entenbrustspieße  
Gegrillte Saté-Spieße von Hühnerbrustfilet  
Fleischspießchen mit Erdnußsoße

Bamigoreng, warm  
Nasigoreng, warm

Black Tigers, gegrillt in feinem  
Knoblauchdressing in Schälchen

Gegrillte Flußkrebse auf Melonenmus

Gefüllte Zuchinni  
Chinesische Eiercreme-Törtchen

Poulet-Salat in Schälchen

Gefüllte Putentäschchen

dazu diverse Dips

Diverse Partybrötchen

Dessert:  
gegrillte Honigbananen

pro Pers. 26,00 €

Preise zuzüglich 7% MwSt. auf alle Fleisch und Wurstwaren. Preise zuzüglich 19% MwSt. auf alle zusätzlichen Leistungen (Geschirr, Service, usw.). Wird Fleisch bzw. Wurstwaren, mit Geschirr, Service, Lieferung usw. in Anspruch genommen, muss vom Gesetzgeber aus auf alles 19% MwSt. berechnet werden.

## Fingerfood ab 25 Personen

### Fingerfood 6 „Afrika“

Mombasa Kuku:  
Hähnchen am Bambus mit Kokos-Curry-  
Sauce

Potje Kost:  
pikante Rindfleischbällchen, Garnelen-  
spieße dazu Knoblauch-, Cocktail-, Joghurt-  
Dips

Burenwurst:  
südafrikanischer Grillklassiker am Spieß  
mit würzigem Gemüse

Mishkaki-Spießche:  
Rind- und Lammfleisch gewürzt mit Tama-  
rindenmarinade


Sosatie-Spieß:  
Schwein und Lamm in feinem Curry dazu  
Aprikosen-Mango-Dip

Bunny Chow:  
mit Linsen und Kurkuma zubereitetes Weiß-  
brot & Hufeisenbrot

Vegetarisch gefüllte Teigrolle

Avocadosalat à la Jo'burg:  
Ei und Avocado mit Essig und Olivenöl

Yams:  
gewürzter Süßkartoffelbrei mit Rohkost

Fortsetzung auf Seite 15! 

### **Fortsetzung: Fingerfood 6 „Afrika“**

Krabben-Salat in Limetten-Vinaigrette

Taboulé:

arabischer Salat mit Couscous und Gemüse

Scharfer Bananensalat Curry mit Ingwer  
und Joghurt in Stumpers

Gurkensalat mit Erdnüssen

Ziegenkäse auf getrockneten Tomaten

Dessert: Bananen-Kokos-Pudding

pro Pers. 24,00 €

### *Fingerfood* ab 10 Kindern

#### **Fingerfood 7 „Kinder-Fingerfood“**

Wienerle-Spieße

Chicken-Wings

Spaghetti in Tomatensoße

Panierte Minischnitzel von der Pute

Kartoffelsalat in Mini-Stumpers

Käse-Trauben-Spieße

Diverse Partybrötchen

Senf und Ketchup

Dessert: Mousse au Chocolat

und/oder Vanillepudding

pro Kind 12,00 €

**Für die  
Kleinen!**

### *Business-Lunch* ab 5 Personen

#### **Fingerfood 8: Fingerfoodplatte**

Sie haben ein Meeting und möchten Ihre  
Geschäftspartner oder Kunden zwischen-  
durch angemessen und kulinarisch  
verwöhnen?

Dann haben Sie mit unserer Business-  
Lunch-Fingerfoodplatte genau die richtige  
Wahl getroffen:

Spieße mit Schweinefilet

Spieße mit Hühnerbrustfilet

Spieße mit Putenbrust

Spieße mit Rinderfiletspitzen

Spieße mit Roastbeef

Poulet-Salat in Schälchen

gegrilltes Gemüse mit Olivenöl  
und Balsamico / diverse Antipasti

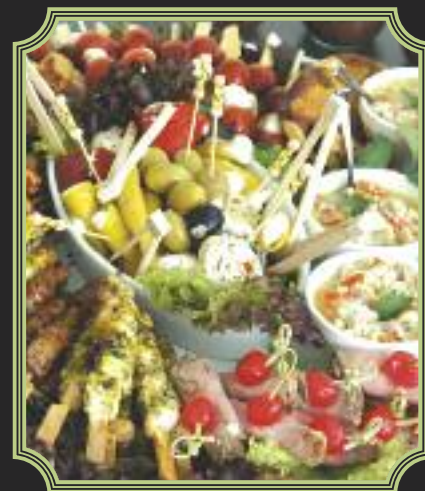
Tomaten-Mozzarella-Spieße

dazu diverse Dips

Diverse Partybrötchen

Dessert: Mousse au chocolat

pro Pers. 19,50 €



Preise zuzüglich 7% Mwst. auf alle Fleisch und Wurstwaren. Preise zuzüglich 19% Mwst. auf alle zusätzlichen Leistungen (Geschirr, Service, usw.). Wird Fleisch bzw. Wurstwaren, mit Geschirr, Service, Lieferung usw. in Anspruch genommen, muss vom Gesetzgeber aus auf alles 19% Mwst. berechnet werden.



## Fingerfood „nach Wahl“

### Fingerfood „nach Wahl“

Stellen Sie sich Ihr eigenes Fingerfood-Buffet zusammen. Berechnen Sie für ein volles Buffet ca. 10-15 Teile pro Person.  
**Mindestbestellung 10 Stück je Artikel**

Panierte Minischnitzel, Schwein oder Pute	Stück 1,60 €
Spieß mit Schweinefilet	Stück 1,60 €
Schweinefiletmedallions mit Lebermousse	Stück 2,20 €
Spieß mit Hühnerbrustfilet	Stück 1,60 €
Hähnchenspieße „Yakitor“ mit Chili oder Ananas oder Panang-Curry	Stück 1,90 €
Spieß mit Putenbrust	Stück 1,40 €
Spieß mit Rinderfiletspitzen	Stück 1,60 €
Spieß mit Rinderhüfte	Stück 1,60 €
Spieß mit Roastbeef	Stück 1,80 €
Mini Rinder-Röllchen gefüllt mit Apfelrotkraut und Zwiebeln	Stück 1,60 €
Carpaccio vom Rind auf Porzellanlöffel	Stück 2,30 €
Carpaccio vom Kalb mit Thunfischsauce	Stück 2,50 €
Cevapcici-Spieß	Stück 1,20 €

Lammspieß mit Honig und Thymian	Stück 1,60 €
Mini Lamm-Roulade „mediterran“	Stück 3,20 €
Lachs-Shrimps-Spieß	Stück 2,00 €
Spieß mit Pangasiusfilet	Stück 1,80 €
Black Tiger Garnelen-Spieß	Stück 2,00 €
„Mini-Sushi“ mit Lachs oder Thunfisch oder Octopus oder Shrimp oder Käse	Stück 1,80 €
Eismeershrimps auf essbaren Snacklöffel	Stück 1,70 €
Lachsrollchen mit Crepe, Schafskäse, Zucchini, Kräuter	Stück 2,50 €
Crostinis mit diversen Fischvariationen	Stück 2,00 €
Flußkrebis gegrillt auf Melonen-Mousse	Stück 2,80 €
Mini Shrimp-Bällchen	Stück 2,00 €
Mini Hackbällchen „spezial“	Stück 1,00 €
Mini Kalbsbällchen	Stück 1,30 €
„Chicken Wings“	Stück 1,20 €
Entenbrüstchen rosé mit Trüffel-Lebermousse	Stück 2,80 €
Mini-Stumpers mit Walldorfsalat und Entenbrüstchen	Stück 2,50 €

Preise zuzüglich 7% MwSt. auf alle Fleisch und Wurstwaren. Preise zuzüglich 19% MwSt. auf alle zusätzlichen Leistungen (Geschirr, Service, usw.). Wird Fleisch bzw. Wurstwaren, mit Geschirr, Service, Lieferung usw. in Anspruch genommen, muss vom Gesetzgeber aus auf alles 19% MwSt. berechnet werden.



## Fingerfood „nach Wahl“

Krautröllchen gefüllt mit Hähnchenfleisch	Stück 2,20 €
Rosenkohl im Speckmantel	Stück 1,10 €
Käse-Trauben-Spieß	Stück 1,60 €
Tomaten-Mozzarella-Spieß	Stück 1,50 €
Grillgemüse in Mini-Stumpers	Stück 1,60 €
Spargelbündchen	Stück 1,60 €
Karottenbündchen	Stück 1,40 €
Vegetarische Teigtasche frittiert mit Weizenteig, Kartoffeln, Erbsen, Lauch, Curry	Stück 1,60 €
Bruschetta geröstetes Baguette mit Tomatenwürfelchen	Stück 1,50 €
Mini-Quiche Schinken-Lauch	Stück 1,80 €
Mini-Quiche Spinat	Stück 1,80 €
Mini-Quiche Spinat und Feta-Käse	Stück 1,90 €
Mini Pizza	Stück 1,60 €
Mini Frühlingsrolle, <b>vegetarisch</b>	Stück 1,80 €
Mini Frühlingsrolle mit Hähnchenfleisch, Gemüse, Pilze	Stück 2,10 €
Diverse Desserts nach Wahl in Mini-Stumpers	Stück 2,00 €

Preise zuzüglich 7% Mwst. auf alle Fleisch und Wurstwaren. Preise zuzüglich 19% Mwst. auf alle zusätzlichen Leistungen (Geschir, Service, usw.). Wird Fleisch bzw. Wurstwaren, mit Geschir, Service, Lieferung usw. in Anspruch genommen, muss vom Gesetzgeber auf alles 19% Mwst. berechnet werden.

## Brötchenservice

**Für's Büro, Meetings oder andere Anlässe. Bis 14.00 Uhr bestellt – ab 9.00 Uhr geliefert**

Die Brötchen werden halbiert, mit Butter bestrichen, gemischt reichhaltig belegt und garniert. Die belegten Brötchen werden auf Silberplatten tischfertig geliefert. Auf Wunsch liefern wir auch gemischten Brötchen-Sorten bestehend aus Kornbrötchen, Rosenbrötchen und Laugenbrötchen.

(Aufpreis 0,20 € pro Brötchen)

Lieferung ab 30 halbe Brötchen!  
Je Lieferung 5,00 € (innerhalb Freiburg)  
Plattenrückholung 5,00 € (innerhalb Freiburg)

### Halbe Brötchen, gemischt belegt

**Auswahl 1**  
mit Lachs, Käse, Wurst, Roastbeef,  
Schinken und Braten belegt    Stück 1,90 €

**Auswahl 2**  
mit Käse, Wurst, Schinken  
und Braten belegt    Stück 1,70 €

**Auswahl 3**  
mit Wurst, Schinken  
und Braten belegt    Stück 1,50 €

Weiteres auf Seite 18. →





## Brötchenservice

Gerne können Sie sich  
Ihre eigene Auswahl zusammenstellen:

Tomate/Mozzarella-Brötchen	Stück 1,60 €
Brötchen mit Lachs	Stück 2,20 €
Brötchen mit Käse	Stück 2,00 €
Brötchen mit Frischwurst	Stück 1,50 €
Brötchen mit rohem Schinken	Stück 1,90 €
Brötchen mit gek. Schinken	Stück 1,90 €
Brötchen mit Schweinebraten	Stück 2,10 €
Brötchen mit Roastbeef	Stück 2,40 €
Brötchen mit Salami	Stück 2,00 €
Winzerbrötchen, gebacken - warm mit Schinken und Käse	Stück 2,60 €
Winzerbrötchen vegetarisch gebacken - warm	Stück 2,60 €
Laugenbrezel	Stück 1,30 €
Laugenbrezel mit Butter	Stück 1,70 €
Laugenbrezel mit Frischkäse	Stück 1,80 €
Muffins	Stück 1,60 €
Süße Teilchen (groß)	Stück 1,80 €
Süße Teilchen (mini)	Stück 1,50 €
Croissants	Stück 1,50 €

## Kanapees

edel belegt und kunstvoll garniert:

Kanapees

gemischt belegt – quer Beet „à la Pum“	Stück 1,90 €
mit Fisch (Lachs oder Forelle)	Stück 2,30 €
mit Braten oder Schinken, roh und gekocht	Stück 2,00 €
mit Käse gemischt	Stück 2,00 €

## Riesenzitzel „der Burner“

für 10-12 Personen,  
reichlich belegt  
mit Butter, Käse,  
Schinken,  
Salami, Salat,  
Gurke, Tomaten  
und Paprika



Stück 38,00 €

## Riesenzitzel „Nordsee“

für 10-12 Personen, reichlich belegt mit  
Butter, Forellenfilet, Lachs, Salat oder  
Ruccola, Sahne-Meerrettich

Stück 55,00 €

Preise zuzüglich 7% MwSt. auf alle Fleisch und Wurstwaren. Preise zuzüglich 19% MwSt. auf alle zusätzlichen Leistungen (Geschirr, Service, usw.). Wird Fleisch bzw. Wurstwaren, mit Geschirr, Service, Lieferung usw. in Anspruch genommen, muss vom Gesetzgeber aus auf alles 19% MwSt. berechnet werden.

## *Diverse kalte Platten* ab 10 Personen

### **Schinkenplatten**

Backschinken  
vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein  
Hinterschinken gekocht  
Roher Schwarzwälder Schinken  
Putenschinken gegrillt  
Luftgetrockneter Schinken  
(Serrano oder Parma)

pro Pers. 9,90 €

### **Frischwurstplatten**

mit Pastetenwurst  
und gekochtem Hinterschinken

pro Pers. 7,90 €

### **Kalte Bratenplatten**

Roastbeef rosé gebraten  
Kalter Braten vom Schwein rosé gebraten  
gefüllter Braten  
Zigeunerbraten  
Schweinefilet im Blätterteig

pro Pers. 9,90 €

### **Empfehlung**

Zu den verschiedenen Platten kann folgendes  
dazu variiert werden:

Putenmedallions goldgelb mit Kokos,  
Mandel- oder Haselnusspanade Stück 1,20 €

Filetmedallions mit Lebermousse Stück 1,80 €

### **Bratenplatten „Gourmet“**

Gefüllte Hähnchenkeulen  
Bratenscheiben gefüllt mit Gemüse  
Entenbrüstchen rosé gebraten  
Gefülltes Schweinefilet in Medallions  
Backschinken  
vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein  
Roastbeef rosé gebraten  
Grillgemüse

pro Pers. 17,00 €

### **Italienische Platten „Roberto“**

Gekochter Hinterschinken  
(gerne nach Wahl)  
Original italienische Mortadella  
Coppa  
Mailänder Salami  
Italienische Spianata-Salami  
Parmaschinken mit der Krone,  
9 Monate gereift

pro Pers. 11,00 €

### **Käsebrett „Pikantje“**

verschiedene internationale Käsesorten  
garniert mit frischen Früchten der Saison  
pro Pers. 4,80 €

## *„Die Platte für den kleinen Kreis“*

Sie sind nur eine kleine Gesellschaft  
(5-10 Personen) -  
Sie möchten aber trotzdem von  
jedem ein bisschen haben?  
Dann ist diese Auswahl genau  
richtig für Sie:

Roher Schinken,  
gekochter Schinken,  
verschiedene Braten-  
und Frischwurstsorten  
hausgebeizter Lachs,  
Forellefilet  
verschiedene Käsesorten

dazu gemischte Partybrötchen  
oder feines Baguettbrot

pro Pers. 14,00 €



Preise zuzüglich 7% Mwst. auf alle Fleisch und Wurstwaren. Preise zuzüglich 19% Mwst. auf alle zusätzlichen Leistungen (Geschirr, Service, usw.). Wird Fleisch bzw. Wurstwaren, mit Geschirr, Service, Lieferung usw. in Anspruch genommen, muss vom Gesetzgeber aus auf alles 19% Mwst. berechnet werden.



## Italienisches Buffet ab 15 Personen

### Vorspeise

Rinder-Carpaccio & Lachs-Carpaccio  
gegrilltes Gemüse, angemacht mit Olivenöl  
und Balsamico

### Antipasti

z. B. gefüllte Peperoni, gefüllte Tomaten,  
gefüllte Champignons

### Hauptspeise kalte Platten

gekochter Gourmet-Hinterschinken  
luftgetrockneter Parmaschinken  
original Mortadella,  
Roastbeef, rosé gebraten  
kalter Braten, rosé gebraten  
verschiedene, italienische Salami

### Salate

Grüner Salat, Tomate Mozzarella,  
Spaghetti-Salat

### Dessert

Tiramisu und Obstsalat

pro Pers. 20,50 €

**mit Brotbuffet**

pro Pers. 22,90 €

## Buffet „Angela“ ab 15 Personen

### Vorspeise

Fischplatte mit hausgebeiztem Lachs &  
Forellenfilet mit Sahnemeerrettich  
Black Tigers

### Hauptspeise kalte Platten

Diverse Frischwurst  
(Bierschinken / Champignonlyoner)  
Pastetenwurst mit Paprika  
gekochter Schinken  
(Buckschinken / Farmerschinken)  
roher Schwarzwälder Schinken  
gefüllter Schweinebauch

1/2 Gefüllte Eier  
nach Pum's Spezialrezept  
gefüllte Tomaten  
mit Frischkäse und Kräuter

### Salate

Grüner Salat  
Kartoffelsalat  
Nudelsalat

### Dessert

Cappuchino-Creme oder Obstsalat

pro Pers. 19,90 €

**mit Brotbuffet**

pro Pers. 22,50 €

Preise zuzüglich 7% MwSt. auf alle Fleisch und Wurstwaren. Preise zuzüglich 19% MwSt. auf alle zusätzlichen Leistungen (Geschirr, Service, usw.). Wird Fleisch bzw. Wurstwaren, mit Geschirr, Service, Lieferung usw. in Anspruch genommen, muss vom Gesetzgeber aus auf alles 19% MwSt. berechnet werden.

## Buffet „Gourmet“ ab 20 Personen

### Vorspeise

Fisch-Buffer „à la Chef“  
diverse Fischpasteten  
geräucherter Lachs, Forellenfilet  
Graved Lachs aus eigener Herstellung  
Black Tiger auf Snacklöffel  
Mini-Pastetchen mit Shrimps

### Antipasti

Gefüllte Champignons & gefüllte Tomaten  
mit Frischkäse und Kräuter

### Hauptspeise (kalte Platten)

gekochter Gourmet-Hinterschinken  
roher Schwarzwälder Schinken  
verschiedene kalte Braten, rosé gebraten  
Roastbeef, rosé gebraten  
Hühnerbrustfilet im Spinatmantel  
Schweinefilet, rosé gebraten mit  
Lebermousse garniert

### Salate

Ruccola mit Parmesankäse  
Gemüsesalat an Vinaigrettesauce  
diverse grüne Salate (Kopf, Lollo, Eichblatt)  
Tomaten mit Mozzarella  
Gurkensalat mit Dillsauce, Karottensalat

### Käsebrett „international“

verschiedene internationale Käsesorten  
garniert mit frischen Früchten der Saison

Preise zuzüglich 7% Mwst. auf alle Fleisch und Wurstwaren. Preise zuzüglich 19% Mwst. auf alle zusätzlichen Leistungen (Geschirr, Service, usw.). Wird Fleisch bzw. Wurstwaren, mit Geschirr, Service, Lieferung usw. in Anspruch genommen, muss vom Gesetzgeber aus auf alles 19% Mwst. berechnet werden.

### Dessert

Obstsalat, Mousse au Chocolat &  
Mousse „weiß“

pro Pers. 23,50 €

### mit Brotbuffet

pro Pers. 25,50 €

## Vesper-Buffer „Rustikal“ ab 10 Personen

### Hauptspeise kalte Platten

Schwarzwälder Rauchwürstle &  
Pfefferbeißer, Fleischkäs im Ofen gebacken  
(kalt), Schwarzwurst im Krausdarm, kalter  
Braten vom Rücken, Gourmet-Schinken,  
Fleischwurst im Naturdarm, verschiedene  
Frischwurst (Aufschnitt)

diverse Käsespezialitäten, Butterrose,  
Bauernbrot

### Salate

Kartoffelsalat, grüner Salat mit Tomaten,  
Nudelsalat

### Dessert

Obstsalat

pro Pers. 13,00 €

Kombiniert mit Schäufele, Kartoffelsalat  
und grüner Salat

pro Pers. 15,00 €





## Brot / Brotbuffet

### Gemischtes Brotbuffet mit verschiedener Auswahl

Dunkles oder helles Baguette  
Pariser Brot  
Bauernbrot in Scheiben  
Chiabattabrötchen – italienisches Brot  
Herd-Baguette, dunkel  
Knusper-Baguette  
Vollkorn-Baguette  
Wurzelbrot

pro Pers. 2,80 €

### Baguette-Brot

helle Baguette-Stange, groß  
dunkle Baguette-Stange, groß

Stück 3,80 €

### Mini-Partybrötchen

verschiedene Sorten:  
helle Brötchen  
Laugenbrötchen / Laugenbrezel  
Kornbrötchen  
Sesambrötchen  
Kürbiskernbrötchen

Stück 0,60 €

Laugenbrötchen  
mit Käse & Speck

Stück 0,75 €

## Frühstück / Brunch

Kaffe, Tee, Kakao, Milch, Orangensaft  
und/oder Vitaminsaft

pro Pers. 3,20 €

Butter, Marmelade, Honig,  
Quark, Joghurt, Müsli

pro Pers. 3,00 €

Frischwurst-/Schinkenplatte  
(verschiede Frühstückswurst,  
gekochte und rohe Schinken)

pro Pers. 6,00 €

Käseplatte  
(diverse Käsesorten)

pro Pers. 3,00 €

Fischplatte  
(hausgebeizter Lachs &  
Forellenfilet)

pro Pers. 3,00 €

Rührei mit Speck

pro Pers. 2,20 €

frisches Obst  
(im Korb oder auf Platte)

pro Pers. 2,00 €

versch. Brotsorten, gem. Brötchen  
und Baguettbrot

pro Pers. 2,20 €

Weiteres auf Anfrage...

## Leihgeschirr und Getränke / Sonstiges

### Getränke (nicht auf Kommission!)

Mineralwasser, medium	0,50L	1,50 €
Apfelsaft und Orangensaft	1,00L	3,80 €
Bier (Tannenzäpfle)	0,33L	1,50 €
Sekt	0,75L	12,00 €
Spätburgunder Rotwein tr.	1,00L	8,50 €
Weißer Burgunder	1,00L	8,50 €

### Weitere Getränke auf Anfrage

Leih-Geschirr	gereinigt an uns zurück	inklusive Reinigung durch uns
Speiseteller	Stück 0,30 €	Stück 0,50 €
Salat-/Dessert-Teller	Stück 0,30 €	Stück 0,50 €
Suppentassen mit Unterteller	Stück 0,40 €	Stück 0,60 €
Messer oder Gabel oder Löffel	Stück 0,15 €	Stück 0,25 €
Kaffeetasse mit Unterteller	Stück 0,35 €	Stück 0,60 €
Kuchenteller	Stück 0,25 €	Stück 0,50 €
Kaffeelöffel oder Kuchengabel	Stück 0,15 €	Stück 0,25 €
Weinglas oder Sektglas	Stück 0,20 €	Stück 0,40 €
Bierglas	Stück 0,20 €	Stück 0,40 €
Glas Softgetränke	Stück 0,20 €	Stück 0,40 €

Bei erwünschter Abholung das geliehene Geschirr bitte sorgfältig zusammenstellen. Übriggebliebene Speisen sind von Ihnen zu entsorgen (auch von den Speisetellern), da aus hygienischen Gründen und Vorschriften keine übriggebliebenen Speisen oder sonstiger Abfall von uns mitgenommen werden kann. Danke für Ihr Verständnis!

### Sonstiges

Bistro-Stehtisch	Stück 8,00 €
Passende Husse zu Bistro-Stehtisch (inkl. Reinigung)	Stück 9,00 €
Garnitur (Bierbank+Biertisch)	Stück 14,00 €
Passende Hussen zur Garnitur (1Satz) (inkl. Reinigung)	Satz 15,00 €
Tischdecke (2,20 m x 1,30 m) (inkl. Reinigung)	Stück 5,00 €
Crushed Ice	kg 1,20 €

### Personal

Servicekraft für Buffet	pro Std. 25,00 €
Bedienung	pro Std. 25,00 €
Griller	pro Std. 28,00 €

**Wir vermieten Ihnen alles, was Sie für Ihre Festlichkeit benötigen. Gerne machen wir Ihnen ein individuelles Angebot!**



Sie können auch unsere kleine APE (Piaggio-Dreirad) mieten! Wir bringen sie gerne mit!

Der absolute Hingucker - bringt jeden zum Schmunzeln - garantiert!

Eignet sich zum Beispiel als Laderaum für Ihre Kaffeebar ... und , und, und!



Preise zuzüglich 7% Mwst. auf alle Fleisch und Wurstwaren. Preise zuzüglich 19% Mwst. auf alle zusätzlichen Leistungen (Geschirr, Service, usw.). Wird Fleisch bzw. Wurstwaren, mit Geschirr, Service, Lieferung usw. in Anspruch genommen, muss vom Gesetzgeber aus auf alles 19% Mwst. berechnet werden.

# Pum

Feinkost-Metzgerei

Partyservice  
& Catering



**Familie Pum**  
Feinkost-Metzgerei  
Partyservice & Catering

Lehener Str. 40  
79106 Freiburg im Breisgau

Tel.: 0761 / 28 18 82

Email: [info@feinkost-metzgerei-pum.de](mailto:info@feinkost-metzgerei-pum.de)  
Internet: [www.feinkost-metzgerei-pum.de](http://www.feinkost-metzgerei-pum.de)