Unser Haus gehört bundesweit zu den 500 besten Fachmetzgereien
ausgezeichnet von DER FEINSCHMECKER

# Steaks and more!

## Feinkost-Metzgerei Pum

Partyservice & Catering
Foodtruck und Streetfood
Mittagstisch und Metzger-Imbiss

Jürgen Pum & Angela Vogel-Pum
Lehener Str. 40
79106 Freiburg im Breisgau
Tel.: 0761 / 28 18 82
Email: info@feinkost-metzgerei-pum.de

Pum
Feinkost-Metzgerei
Partyservice & Catering
Freiburg

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

# Steaks and more!

Besuchen Sie uns in unserer Feinkost-Metzgerei Pum in Freiburg. Wir bieten nicht nur höchste Qualität an Fleischwaren - auch Außergewöhnliches aus unserer Schatzkammer macht Fleischfreunde glücklich. Ein reichhaltiger Mittagstisch und Metzger-Imbiss - gerne auch zum Mitnehmen - findet schon seit Jahren großen Anklang.
Gerne planen wir mit Ihnen Ihr nächstes Fest oder Event - wir bieten Ihnen viele Ideen und Möglichkeiten! Kommen Sie vorbei.

Schon seit Jahren legen wir großen Wert auf gesunde und frische Lebensmittel.

**"Man ist was man isst"!**

Sie erhalten bei uns
Schwäbisch-Hällisches Landschwein,
Hohenloher Weiderind und Weidelamm,
Kalb aus dem Schwarzwald
und Geflügel aus dem
nahegelegenen Elsass -
alles aus artgerechter Tierhaltung.

# Steaks and more!

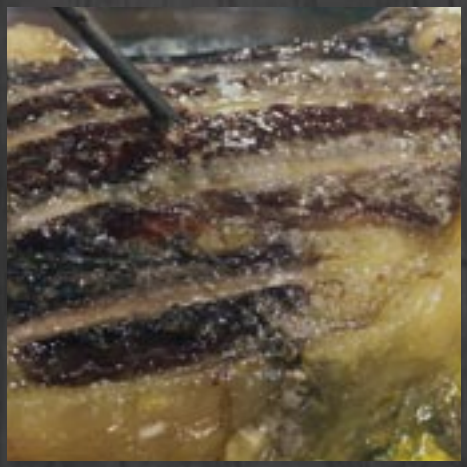
Frisch produzierte Merguez, Salsiccia, Chorizo, Gourmet-Bratwurst und grobe Bratwürste begeistern nicht nur im Sommer!

Seit Jahren bieten wir nicht nur "dry aged beef "aus unserer Schatzkammer - sie erhalten bei uns z.B. auch "dry aged pork" vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein.

Rumpsteaks, Rib-Eye-Steaks, T-Bone-Steaks oder Porterhouse-Steaks, Tomahawks, Spidersteaks, Skirt, Hanging-Tender, Flank-Steaks vom Hohenloher Weiderind - finden Sie hier bei uns. Gerne sägen wir Ihnen Ihr Lieblingsstück zu!

Secreto oder Kachelfleisch, Krustenbraten oder deftige Kotelettes mit Schwarte, Spare-Ribs - vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein - kein Problem!

Sie haben einen besonderen Wunsch? Sprechen Sie uns an...



## Arbeit muss Freude bereiten

Nicht nur unsere Feinkost-Metzgerei gibt uns interressante und vielseitige Aufgaben - auch unser Partyservice & Catering hält uns gut auf Trap.

Dry-aged-beef-Shows oder Kochshows auf Messen sind ab und zu auch ein Highlight.

Streetfood mit unserem Foodtruck - seit vielen Jahren - wollen wir nicht mehr missen.

## Ausgezeichnet

Zum vierten Mal in Folge wurde unsere Feinkost-Metzgerei von "Der Feinschmecker" ausgezeichnet.

Damit gehören wir wieder zu den besten Fachmetzgereien in Deutschland!

... unser Messestand

# Alles für ein gelungenes Fest

Verehrte Kunden,

steht Ihnen z. B. ein Jubiläum, eine Familienfeier, eine Hochzeit, ein 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.

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.

Lieferzeiten +/ - 30 Minuten: Wir versuchen stets pünktlich zu liefern, aber es gibt Situationen oder Ereignisse in denen auch wir uns verspäten können!

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 sauber zusammenstellen. Bei schmutzigem Partyservice-Geschirr berechnen wir Reinigungskosten mit 25,00 € pro anfallende Stunde.
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 darf. Danke für Ihr Verständnis!

Die angegebenen Preise sind generell Abholpreise. Für Anfahrt/Lieferung und Abholung berechnen wir jeweils 25,00 €. Ab einer Entfernung weiter als 10 km berechnen wird 1,50 € pro zusätzlich anfallenden km. Bei Fahrten in den Schwarzwald z.B. werden Fahrtkosten individuell berechnet.

Bei Sonntags-Rückholung wird eine Pauschale von 50,00 € berechnet.

Auf- und Abbauarbeiten bzw. Service berechnen wir extra mit 25,00 € pro Stunde.

Alle Preise zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

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 & Angela Vogel-Pum mit Team



# Inhalt


| | |
|---|---|
| **Vorspeisen** | Seite 7 |
| **Salate** | Seite 8 |
| **Suppen** | Seite 8 |
| **Fleischgerichte** | Seite 9-10 |
| **Beilagen / Gemüse/ Fischgerichte** | Seite 11 |
| **Desserts** | Seite 12 |
| **Verschiedenes & Vegetarisches** | Seite 13 |
| **Menue-Vorschläge** | Seite 14 |
| **Pasta Party & Riesenpfanne** | Seite 15 |
| **Grill-Party/-Buffets** | Seite 16-19 |
| **Foodtruck** | Seite 20-22 |
| **Fingerfood** | Seite 23-27 |
| **Snack-Line** | Seite 28 |
| **Brötchen-Service** | Seite 29 |
| **Diverse kalte Platten & Buffets** | Seite 30-32 |
| **Brot / Brotbuffet** | Seite 33 |
| **Frühstück / Brunch** | Seite 33 |
| **Getränke / Leihgeschirr** | Seite 34 |
| **Equipment / Zubehör** | Seite 35 |
| **Cocktail-Service** | Seite 36 |

# Vorspeisen ab 10 Personen

**2 Backpflaumen mit einem Speckmantel umwickelt und gebacken**
Stück 2,50 €

**Chicken-Wings** Stück 1,70 €

**Meeresfrüchtesalat** pro Person 5,90 €

**Der klassische norwegische Räucherlachs** pro Person 7,80 €

**Hausgebeizter Lachs (Graved Lachs)** pro Person 7,80 €

**Forellenfilet geräuchert**
pro Person 6,90 €

**Lachs-Carpaccio mit Shrimps garniert** pro Person 8,90 €

**Carpaccio vom Rinderfilet**
pro Person 9,90 €

**1/2 gefüllte Eier nach Pums Spezialrezept** Stück 2,20 €

**Gefüllte Tomaten mit Frischkäse**
Stück 2,00 €

**Melonenschiffchen mit luftgetrocknetem Schinken (Serrano, Parma oder Eichlmast-Schinken)**
Stück 3,80 €

**Gegrilltes Gemüse, mediterran-andalusisch angemacht mit Olivenöl und Balsamico** pro Person 4,60 €

**Vitello Tonnato (Kalbfleisch mit Thunfisch-Spezialsauce)**
pro Person 7,90 €

**Rohkostteller ab 5 Personen**
pro Person 5,50 €

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

# Diverse Antipasti-Deluxe

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**
pro Person 9,90 €

**Zucchinistreifen mit Steinpilzen in Kräutern und Olivenöl gebraten**
pro Person 7,90 €

Alle Preise zuzüglich 7% Mehrwertsteuer. Preise zuzüglich 19% Mwst. bei zusätzlichen Leistungen (Geschirr, Service, Lieferung usw.). Wird Geschirr, Service, Lieferung usw. in Anspruch genommen, muss vom Gesetzgeber aus auf alles 19% Mwst. berechnet werden.

# Frische Salate ab 10 Personen

**Grüner Kopfsalat und / oder Lollo Rosso mit Tomaten gemischt**
pro Person 3,00 €

**Kopfsalat** pro Person 3,00 €

**Ruccola mit Parmesan**
pro Person 4,50 €

**Tomaten mit Mozzarella-Käse und Kräutern** pro Person 4,40 €

**Gurkensalat in feiner Dillsoße**
pro Person 3,50 €

**Gurkensalat mit Erdnüssen**
pro Person 3,70 €

**Gemüsesalat in Sauce Vinaigrette**
pro Person 3,50 €

**Feldsalat mit Speck (saisonal)**
pro Person 4,90 €

**Feldsalat ohne Speck (saisonal)**
pro Person 4,70 €

**Hausgemachter Kartoffelsalat**
pro Person 3,70 €

**Nudelsalat mit Schinken und Mandarinen od. "mediterran"**
pro Person 3,80 €

**Spaghettisalat mit Schinken, Paprika und Lauchzwiebeln oder "mediterran"** pro Person 3,70 €

**Melonensalat mit luftgetrockneten Schinken, Ruccola & Olivenöl**
pro Person 4,90 €

**Gemischter Salat mit Putenstreifen**
pro Person 5,20 €

**Asiatischer Glasnudelsalat**
pro Person 4,90 €

**Hühnerbrüstchensalat „Toskana"**
pro Person 4,90 €

**Griechischer Hirtensalat mit Fetakäse** pro Person 4,50 €

**Krabben-Cocktail** pro Person 5,90 €

**Krautsalat mit Speck** pro Person 3,90 €

**Coleslaw-Salat** pro Person 3,90 €

**Brotsalat mit Olivenöl, gebratener Salami und Schinken, Ruccola und Parmesankäse**
pro Person 4,80 €

# Hausgemachte Suppen ab 10 Personen

Menge: 0,350 L pro Person

**Hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Eierstich** pro Person 3,80 €

**Badische Nudelsuppe mit Rindfleischeinlage** pro Person 4,50 €

**Flädle-Suppe** pro Person 4,80 €

**Spargelcremesuppe (saisonal)**
pro Person 5,50 €

**Ungarische Gulaschsuppe**
pro Person 6,20 €

**Kartoffelsuppe mit Shrimps hausgemacht** pro Person 5,90 €

**Kartoffelsuppe mit Wienerle od. Bauernwürsten** pro Person 5,50 €

**Linsensuppe oder Erbsensuppe mit Würstcheneinlage** pro Person 4,50 €

**Klare Gemüsebrühe** pro Person 3,50 €

**Bärlauchcreme-Suppe (saisonal)**
pro Person 4,80 €

**Kürbiscreme-Suppe (saisonal)**
pro Person 5,50 €

**Tomatencremesuppe mit Tomatenstücken** pro Person 4,50 €

**Serbischer Eintopf mit Fleischeinlage**
0,450 L pro Person 5,90 €

**Chili con Carne mit Fleischeinlage**
0,450 L pro Person 5,90 €

Alle Preise zuzüglich 7% Mehrwertsteuer. Preise zuzüglich 19% Mwst. bei zusätzlichen Leistungen (Geschirr, Service, Lieferung usw.).
Wird Geschirr, Service, Lieferung usw. in Anspruch genommen, muss vom Gesetzgeber aus auf alles 19% Mwst. berechnet werden.

# Warm bieten wir Ihnen ab 10 Personen

**vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein**

**Gefülltes Spanferkel „ohne" Knochen im Ofen gebacken, mit feiner Brät-Brotfüllung nach Oma s Rezept (ab 20 Personen)** pro Person 13,90 €

**Spanferkelkeule kross gebraten ohne Knochen** pro Person 14,50 €

**Spanferkel vom Grill - fix und fertig (ab 11 kg)** kg 14,90 €

**Spanferkel roh zum selber Grillen (ab 11 kg)** kg 13,90 €

**möglich mit Grill, Gas und Holzkohle** 80,00 €

**oder bei uns fertig gegrillt** kg 14,90 €

**Grillbraten vom Hals oder Rücken** pro Person 12,50 €

**Tipp! Schwarzwaldbraten vom Hals gefüllt mit Röstzwiebeln, Speck und Knobi** pro Person 12,50 €

**Hubertusbraten gefüllt mit Brät, Champignons, Speck und Kräutern** pro Person 12,50 €

**Försterinbraten gefüllt mit Brät, Pfifferlingen und Speck** pro Person 12,50 €

**Brokkolibraten vom Schweinehals (passend dazu Knoblauch- und Kräutersauce)** pro Person 12,50 €

**Gärtnerinbraten gefüllt mit Brät, Gemüse und Kräuter** pro Person 12,50 €

**Krustenbraten** pro Person 12,90 €

**Rahmgeschnetzeltes vom Schwein** pro Person 12,90 €

**Gefüllter Schweinebauch, extra mager, mit Brät, Brot, Ei, Röstzwiebeln und Kräutern, kross gebraten** pro Person 12,50 €

**Schweinefilet in Blätterteig auf Wunsch auch mit Käse und Schinken oder im Kräutermantel mit Kalbsbrät** pro Person 13,50 €

**Filetpfännchen, verschiedene Filets vom Rind und Schwein geschnetzelt, in delikater Bratensoße** pro Person 15,90 €

**geschmorte Schweinebäckchen - mager - in delikater Bratensoße** pro Person 14,90 €

**Gegrillte Riesenschweinshaxe mit „Sauce Béarnaise"** ca. 1,4 kg Stück 13,50 €

**Kassler in Blätterteig** pro Person 12,90 €

**Schinken in Brotteig** pro Person 15,50 €

**Badisches Schäufele mit hausgemachtem Kartoffelsalat und grünem Salat** **Tipp** pro Person 15,90 €

**Schweinefilet in Champignonrahmsauce** pro Person 13,90 €

**Schweinefilet in Steinpilzsauce** pro Person 14,50 €

Alle Preise zuzüglich 7% Mehrwertsteuer. Preise zuzüglich 19% Mwst. bei zusätzlichen Leistungen (Geschirr, Service, Lieferung usw.). Wird Geschirr, Service, Lieferung usw. in Anspruch genommen, muss vom Gesetzgeber aus auf alles 19% Mwst. berechnet werden.

# Warm bieten wir Ihnen ab 10 Personen

## vom Hohenloher Weiderind / Weidekalb

**Gefüllte Kalbsbrust mit Omas Füllung** pro Person 12,90 €

**Geschmorte Kalbsbäckchen - ein Traum** Preis auf Anfrage

**Kalbstafelspitz in Meerrettichsoße** pro Person 15,90 €

**Kalbsrahmbraten mit Champignon-Cognac-Soße** pro Person 14,90 €

**Kalbsgeschnetzeltes mit Champignon-rahmsoße** pro Person 15,50 €

**Osso Buco in Schmandsoße** pro Person 14,90 €

**Rinderroulade mit Soße - wir empfehlen 2 Stück pro Person** Stück 6,90 €

**Rinderfilet-Geschnetzeltes "à la Stroganoff"** pro Person 17,90 €

**Kräuterhochrippe vom Rind mit feiner Kräuterhaube, (passend dazu Knoblauch und Kräutersoße)** pro Person 12,90 €

**Sauerbraten in feiner Burgundersoße** pro Person 13,50 €

**Tafelspitz in Meerrettichsoße und Preiselbeeren** pro Person 12,90 €

**Rinderschmorbraten/Rindergulasch mit feiner Soße** pro Person 12,90 €

**Geschmorte Rinderbäckle - zart wie Butter** pro Person 14,90 €

**Kalbskeule am Spieß zum selber Grillen** Preis auf Anfrage

**möglich mit Gril, Gas und Holzkohle** 80,00 €

**od. bei uns fertig gegrillt** Preis auf Anfrage

# Soßen und Dips

**passend zu Fleisch und Wurstwaren:**

**Braune Braten-Soße**
**Rahmsoße**
**weiße Sahne-Soße**
**Paprikasoße**
**Meerrettichsoße - kalt oder warm**
**Kräutersoße - kalt**
**Knoblauchsoße - kalt**
**Zitronen-Buttersoße**
**Orangen-Pfeffersoße**
**süß-saure Soße nach asiatischer Art**
**Chilisoße scharf - kalt**
**Cocktailsoße - kalt (mit oder ohne Alkohol)**
**Sahnemeerrettich**
**Pilzrahmsoße**
**Chumberland-Soße** pro Person 1,70 €

## vom Hohenlohener Weidelamm / Wild / Geflügel

**Lammbraten von der Schulter mit Princessbohnen, Wildreis und delikater Bratensoße** pro Person 19,90 €

**Lamm ganz am Spieß ca. 17-20 kg zum selber Grillen** kg 16,90 €
**möglich mit Grill, Gas u. Holzkohle oder bei uns fertig gegrillt** kg 17,90 €

**Rehgulasch oder Hirschgulasch in feiner Burgundersoße mit Spätzle und Feldsalat (Oktober-April)** pro Person 23,90 €

**Gefüllte Gans (nach Omas Rezept), fix und fertig gebraten, mit Orangensoße, ca. 5 -6 kg** kg 33,00 €

**Asiatische Reispfanne mit Shrimps und Garnelen** pro Person 12,90 €

**Putengeschnetzeltes in Mango-Chili-Soße oder Rahmsoße** pro Person 13,50 €

Alle Preise zuzüglich 7% Mehrwertsteuer. Preise zuzüglich 19% Mwst. bei zusätzlichen Leistungen (Geschirr, Service, Lieferung usw.).
Wird Geschirr, Service, Lieferung usw. in Anspruch genommen, muss vom Gesetzgeber aus auf alles 19% Mwst. berechnet werden.

# Warm bieten wir Ihnen ab 10 Personen

## hausgemachte Beilagen

**Badisches Sauerkraut** pro Person 2,80 €

**Kartoffelgratin** pro Person 4,50 €

**Rahmkartoffeln** pro Person 4,00 €

**Bratkartoffeln mit Speckwürfel** pro Person 4,50 €

**Kartoffelspalten mit Rosmarin oder Bouillon-Kartoffeln** pro Person 3,80 €

**hausgemachte Rösti** pro Person 4,90 €

**Kartoffel-Knödel** pro Person 3,90 €

**Schupfnudeln** pro Person 4,20 €

**frische Butter-Spätzle** pro Person 3,90 €

**Butternudeln (andere Nudelspezialitäten auf Anfrage)** pro Person 3,90 €

**Semmelknödel** pro Person 3,50 €

**Reis gebraten oder klassisch** pro Person 2,80 €

**Gemüsereis** pro Person 3,90 €

**Gemüserisotto** pro Person 3,90 €

**Lieferung unter 10 Personen bitte nur auf Anfrage. Für Lieferungen unter 10 Personen berechnen wir einen Aufschlag von 20%! Wir bitten um Ihr Verständnis.**

## frisches Gemüse

**Blumenkohl** pro Person 3,50 €

**Feine Bohnen** pro Person 3,50 €

**Feine Möhren** pro Person 3,50 €

**Feine Erbsen** pro Person 3,50 €

**Paprikagemüse** pro Person 3,50 €

**Gemüseplatte mit Bohnen, Karotten, Blumenkohl** pro Person 3,90 €

**Zucchini** pro Person 3,90 €

**Frischer Spargel (saisonal)** Preis auf Anfrage

**Gegrilltes Gemüse "mediterran" gemischt** pro Person 4,90 €

**Gemüse nach Wahl zusammengestellt** pro Person 3,80 €

**mit Sauce Hollandaise** pro Person + 1,20 €

**mit Butter und Paniermehl abgeschmeckt ("Polensauce")** pro Person + 1,20 €

**mit gerösteten Pinienkernen** pro Person + 1,80 €

# Fischgerichte ab 15 Personen

**Lachssteak gegrillt (warm) grätenfrei, mit Bandnudeln, Blattspinat und Zitronen-Buttersoße** pro Person 27,90 €

**Ganzer Lachs gedämpft, kalt am Buffet oder warm als Hauptspeise, mit Dill-Zitronen-Dip (kalt), ca. 2 - 3 kg** Preis auf Anfrage

**Fisch-Filet nach Wahl (warm, natur oder paniert) mit Bandnudeln oder Gemüsereis, mit hausgemachter Remouladensoße oder mit Dill-Zitronen-Dip (kalt) und grüner Salat** pro Person 26,90 €

Alle Preise zuzüglich 7% Mehrwertsteuer. Preise zuzüglich 19% Mwst. bei zusätzlichen Leistungen (Geschirr, Service, Lieferung usw.). Wird Geschirr, Service, Lieferung usw. in Anspruch genommen, muss vom Gesetzgeber aus auf alles 19% Mwst. berechnet werden.

# Desserts ab 10 Personen

**Frischer Obstsalat, hausgemacht** pro Person 4,90 €

**Mousse au Chocolat** pro Person 3,90 €

**Mousse au Vanille (weiß)** pro Person 3,90 €

**Bananen-Mousse** pro Person 3,90 €

**Cappuccino-Creme** pro Person 3,90 €

**Tipp: Tiramisu (mit Alkohol)** pro Person 4,50 €

**Rote Grütze mit Vanillesauce** pro Person 4,50 €

**Pina Colada-Creme mit Kokosmilch** pro Person 4,90 €

**Mojito-Creme** pro Person 4,90 €

**Zitronen-Creme** pro Person 4,50 €

**Bananen-Quark „à la Chefin"** pro Person 4,50 €

**Vanille-Pudding mit Erdbeeren** pro Person 3,90 €

**Panna Cotta mit Erdbeermark** pro Person 4,20 €

**Waldbeeren mit Glühweingeleé (Winter)** pro Person 4,50 €

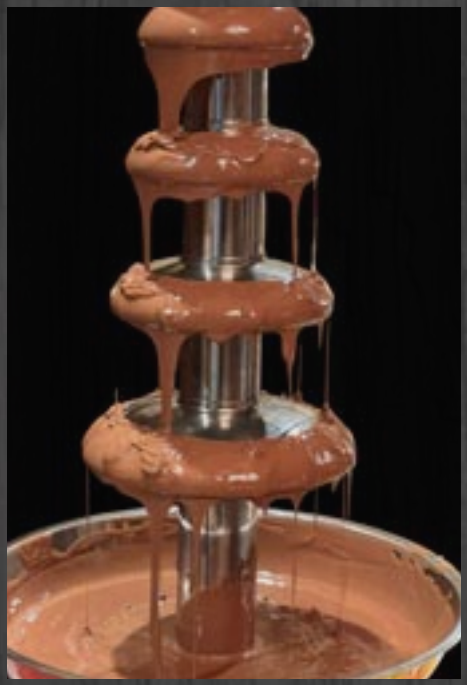
**Waldbeeren mit Champagnergeleé (Sommer)** pro Person 4,50 €

**Crème brûlée** pro Person 4,50 €

**Frische Obstplatte "fingerfertig"** pro Person 4,90 €

**Alle Desserts hausgemacht und auf Wunsch auch in Mini-Stumpers offerierbar!** Stück 3,60 €

**Kuchen und Torten auf Anfrage Z.B. verschiedene Blechkuchen. Preise je Sorte auf Anfrage, da saisonal verschieden!**



Alle Preise zuzüglich 7% Mehrwertsteuer. Preise zuzüglich 19% Mwst. bei zusätzlichen Leistungen (Geschirr, Service, Lieferung usw.).
Wird Geschirr, Service, Lieferung usw. in Anspruch genommen, muss vom Gesetzgeber aus auf alles 19% Mwst. berechnet werden.

## Verschiedenes warm oder kalt

**1/2 Hähnchen, frisch gegrillt** Stück 5,90 €

**Frisch gebratene, panierte Schweineschnitzel Stück ca. 220 g** Stück 5,50 €

**Frisch gebratene, panierte Putenschnitzel** Stück 5,50 €

**Heißer Fleischkäse** kg 18,50 €

**Hausgem. Maultaschen** kg 17,90 €

**Hausgem. Frikadellen** Stück 1,80 €

**Mini-Hackbällchen** Stück 1,50 €

**Hausgem. orientalische Frikadelle mit Rind & Lammfleisch** Stück 2,40 €

**Frisch gekochte Schweine-Rippchen (Ripple)** **kg** 10,90 €

**Frisch gekochte Schweine-Knöchle (Eisbein)** **kg** 16,90 €

**Grill-Speck** **kg** 21,90 €

**Quiche Lorraine mit Schinken und Lauch** **kg** 21,90 €

**mit Spinat** **kg** 20,90 €

**mit Spinat u. Fetakäse** **kg** 21,90 €

**Zwiebelkuchen "original Elsässer Art"** (ca. 180g pro Person) **Stück** 7,00 €

**Hausgem. Lasagne ab 10 Personen** **pro Person** 11,90 €

**Hausgem. Nudelauflauf mit Tomatensoße ab 10 Personen** **pro Person** 9,90 €

**Hausgemachte Wraps, gefüllt mit Schinken oder Thunfisch oder Käse oder Gemüse oder Geflügelfleisch**
1 ganzer (halbiert) Stück 4,90 €

**Pastrami-Wraps**
1 ganzer (halbiert) Stück 4,90 €

**Beef-Wraps (Rindfleisch)** Stück 4,90 €

## Vegetarisches / Vegan

**Gemüse-Säckchen groß**
Blätterteig gefüllt mit verschiedenem klein gehackten Gemüse und Fetakäse
Stück 4,50 €

**Gemüsebratlinge 100% vegetarisch** Stück 3,50 €

**Gemüseauflauf ab 10 Personen**
gemischtes Gemüse mit Käse überbacken **pro Person** 7,90 €

**Gemüselasagne ab 10 Personen** **pro Person** 12,50 €

**Linsensuppe mit Kurkuma (kalt) in Brotschale ab 5 Personen** **pro Person** 8,90 €

**Rohkostteller ab 5 Personen** **pro Person** 5,80 €

**Veganer Burger** Stück 4,00 €

**Weiteres siehe unter „Diverse Antipasti" Seite 7**

**Ab 10 Portionen:**

| | |
|---|---|
| **Vegane pan. Schnitzel** | **Port.** 5,90 € |
| **Veganer Sauerbraten** | **Port.** 12,50 € |
| **Veganer Hackbraten** | **Port.** 12,50 € |
| **Veganes Gulasch** | **Port.** 12,90 € |
| **Veganes Gyros** | **Port.** 12,90 € |
| **mit veganer Soße** | + 1,80 € |

Alle Preise zuzüglich 7% Mehrwertsteuer. Preise zuzüglich 19% Mwst. bei zusätzlichen Leistungen (Geschirr, Service, Lieferung usw.). Wird Geschirr, Service, Lieferung usw. in Anspruch genommen, muss vom Gesetzgeber aus auf alles 19% Mwst. berechnet werden.

# Menue-Vorschläge ab 15 Personen

## Mediterranes Menue

**Vorspeise:**
Ruccola mit Parmesankäse
Melonensalat
Krabbencocktail

**Hauptgang:**
Kalbsrahmgeschnetzeltes
in Champignonsoße
Kartoffelgratin
Gemüseauflauf

**Dessert:**
frischer Obstsalat
oder Dessert nach Wahl

**pro Person** 29,90 €

## Schwäbisches Menue

**Vorspeise:**
gemischte Fischplatte mit Lachs, Forelle
und Shrimps - dazu Grillgemüse

**Hauptgang:**
Krustenbraten vom
Schwäbisch-Hällischen Landschwein
Rosmarinkartoffeln
Brotsalat und Gemüseplatte

**Dessert:**
Panna Cotta
oder Dessert nach Wahl

**pro Person** 28,90 €

## Schwarzwald-Menue

**Vorspeise:**
grüner bunter Salat

**Hauptgang:**
Geschmorte Ochsenbäckle in Soße
Spätzle
dreierlei Gemüse

**Dessert:**
Mousse au chocolat
oder Dessert nach Wahl

**pro Person** 25,90 €

Alle Preise zuzüglich 7% Mehrwertsteuer. Preise zuzüglich 19% Mwst. bei zusätzlichen Leistungen (Geschirr, Service, Lieferung usw.).
Wird 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** **pro Person** 13,90 €

**Der Tipp!**

**dazu möglich**
**grüner Salat der Saison**

**pro Person** + 2,50 €

# Riesenpfanne

**Ein Highlight auf jeder Festlichkeit:**

Ob Geschnetzeltes, Spätzle, Bratkartoffeln und Vieles mehr... wir kochen auch in unserer gusseisernen Riesenpfanne – direkt bei Ihnen vor Ort! Immer eine Attraktion! (stromunabhängig) Die Riesenpfanne kann auch inklusive Brenner gemietet werden.

**Preis pro Tag 30,– €**
**inklusive Gasverbrauch.**

Alle Preise zuzüglich 7% Mehrwertsteuer. Preise zuzüglich 19% Mwst. bei zusätzlichen Leistungen (Geschirr, Service, Lieferung usw.).
Wird Geschirr, Service, Lieferung usw. in Anspruch genommen, muss vom Gesetzgeber aus auf alles 19% Mwst. berechnet werden.

# 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 auf Holzkohlegrills.**

**Gerne können Sie auch unsere Grills und Riesenpfannen mieten.**

**Für Ihre Grillparty stehen Ihnen mehrere Vorschläge zur Auswahl – die natürlich nach Belieben abgeändert werden können.**

**Nennen Sie uns Ihre persönlichen Wünsche und wir erstellen Ihnen ein individuelles Angebot.**

**Wir liefern ausschließlich Qualitätsfleisch und verwenden in unsrem Partyservice nur IA Rohprodukte und ausschließlich hochwertige und frische Lebensmittel.**

Jürgen Pum
Metzgermeister & Betriebswirt
des Handwerks

## Der neuste Grillspaß

**Wir grillen für Sie - parallel dazu steht unsere Grilltonne bereit - z.B. für Fisch oder Gemüse - dort können Ihre Gäste das vorbereite Grillgut auf Wunsch auch selbst grillen!**

Mietpreis inklusive
Holz und Reinigung 30,00 €

Alle Preise zuzüglich 7% Mehrwertsteuer. Preise zuzüglich 19% Mwst. bei zusätzlichen Leistungen (Geschirr, Service, Lieferung usw.). Wird Geschirr, Service, Lieferung usw. in Anspruch genommen, muss vom Gesetzgeber aus auf alles 19% Mwst. berechnet werden.

## Grillbuffet „Gourmet“

ab 20 Personen

Rib-Eyesteaks oder Rumpsteaks mit Hotchili gewürzt, Rinderfilets, Hüftsteaks, Schweinehalssteak, zarte und magere Rückensteaks, Hühnerbrustfilets, Putensteaks, Lammsteaks, 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, Grillgemüse-Schnitze mediterran

Gambas, Lachssteaks, Dorade

**pro Person** 21,90 €

**Salatbüffet “Gourmet”**
Bad. Kartoffelsala, Karottensalat, Nudelsalat (mediterran) oder Spaghettisalat mit Schinken. Gurkensalat, Lollo-Rosso, Eichblatt, Kopfsalat, Tomaten-Mozzarella-Salat mit diversen Salatdressings angemacht.

**pro Person** 5,90 €

## Vorspeise vom Grill

Gegrillte 1/2 Markknochen aufbereitet, gefüllt
(zum Eintunken mit Baguettebrot)
pro halber Knochen 20,00 €

## Grillbuffet „Classik“

ab 20 Personen

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

Merquez mit Lamm und Rind, Lange Rote, Grobe Bratwurst

**pro Person** 19,90 €

**Salatbüffet “Classik”**
Bad. Kartoffelsalat, Nudelsalat, diverse grüne Salate, Gurkensalat, Tomatensalat mit diversen Salatdressings angemacht.

**pro Person** 4,90 €

**Folienkartoffeln** **Stück** 2,00 €

**Vegetarisches Grillgut**
Grillgemüse-Schnitze mediterran, Maiskolben, Grillkäse und Folienkartoffeln **pro Person** 16,90 €

**gemischtes Brotbüffet**
verschiedene Baguettes, Kartoffelbrot, Bauernbrot, Kornbrot

**pro Person** 3,00 €

**Dips aus eig. Herstellung:**
Cocktaildip, Kräuterdip, Knoblauchdip
Süß-sauer-Dip **pro Person** 1,30 €

**Tipp - passend zu Ihrem Grillbuffet:**
Brotsalat mit Ruccola, gebratener Salami und Parmesan **oder auch** Rosmarinkartoffeln - auch aus unserer Riesenpfanne!

**Sonstiger Service:**

Holzkohlegrill XXL bis 60 Personen 65,00 €

Der neue Holzkohlegrill XXXL 95,00 €

Grillmeister pro Std. 55,00 €

Gas-Grill mit Gas 35,00 €

großer Gas-Grill (Weber) mit Gas 80,00 €

Grill-Lieferung oder Abholung jeweils 30,00 €

Für Aufbau bzw. extra Aufbauarbeiten berechnen wir pro Std. 25,00 €

Alle Preise zuzüglich 7% Mehrwertsteuer. Preise zuzüglich 19% Mwst. bei zusätzlichen Leistungen (Geschirr, Service, Lieferung usw.). Wird Geschirr, Service, Lieferung usw. in Anspruch genommen, muss vom Gesetzgeber aus auf alles 19% Mwst. berechnet werden.

## Grillbuffet „2.0“

ab 10 Personen bis max. 18 Personen

**Mini-Grillkurs für Fleisch-Fans mit Vorführung, Verkostung, Fragen/Antworten...**

**Dauer 3 - 4,5 Stunden**

**Chefsache: meistens grillt der Chef persönlich**

**Schmecken und kosten Sie Fleisch “live”... natürlich - und ohne Marinaden. Wir würzen an diesem Abend nur mit unserem Spezial-Salz - kein Ketchup & Co. - Fleischgeschmack pur.**

**Inklusive Equipment...
Jeder Gast erhält einen 10,00 € - Gutschein für unser Fachgeschäft.**

**Vorspeise:**

Gegrillte 1/2 Markknochen aufbereitet, gefüllt (zum Eintunken mit Baguettebrot)

**Hauptgang:**

Beef-Burger mit Cheese und Bacon
Mini-Pulled Beef-Burger
Beef-Tatar mit Parmesan und Kräuterdressing
gegrillte Gambas
Polo-Fino
Rinder-T-Bone
Dry aged pork
Secreto vom Schwein
Kachelfleisch
Asado argentino:
Rinderrippe - argentinische Spezialität
Flat Iron
Hanging Tender
gegrillter Krautkopf
Grillgemüse-Schnitze mediterran
Rosmarinkartoffeln
Brotauswahl
Salat

pro Pers. 119,00 €

## Grillbuffet „3.0“

ab 25 Personen

Rinderfilet
Rumpdteaks und oder Rib-Eye-Steak
Rinderhüfte
Polo Finos
Chicken-Wings
Asado argentino:
Rinderrippe - argentinische Spezialität
Lammsteaks / Lammkeulenscheiben
Hühnerbrustfilet
Putensteak

Lachssteak, Gambas, Doradenfilet oder Wolfsbarschfilet

Merguez, Rostbratwurst, Rinderwurst

Grillgemüse-Schnitze mediterran

pro Pers. 28,90 €

**Salatbüffet “3.0”**
ab 25 Personen

Brotsalat mit gebr. Salami und Ruccola
hausgem. Kartoffelsalat
Nudelsalat mediterran
Gurkensalat mit Erdnuss
Tomaten-Mozzarella-Salat
Griechischer Hirtensalat
Melonensalat mit luftgetrockneten Schinken, Ruccola & Olivenöl

pro Pers. 6,90 €

Alle Preise zuzüglich 7% Mehrwertsteuer. Preise zuzüglich 19% Mwst. bei zusätzlichen Leistungen (Geschirr, Service, Lieferung usw.).
Wird Geschirr, Service, Lieferung usw. in Anspruch genommen, muss vom Gesetzgeber aus auf alles 19% Mwst. berechnet werden.

# Grillgut nach Wahl

**Stellen Sie sich Ihr eigenes Grill-Buffet zusammen. Wir machen Ihnen dazu ein individuelles Angebot.**
**Suchen Sie sich 8 - 10 verschiedene Artikel aus.**
**Berechnen Sie für ein volles Buffet ca. 1,5 - 2 Teile Fleisch**
**1 Teil Fisch**
**1 Teil Wurst**
**1 Teil Gemüse pro Person.**

## Rind
Rinderfilet
Rumpsteak - dry aged beef
Rinderhüfte / Hüftfilet
Flat Iron
Flank-Steak
Hanging Tender
Picanha (Tafelspitz)
Asado argentino:
Rinderrippe - argentinische Spezialität
Pulled Beef
Steckenwickel vom Rind
Kalbstafelspitz am Stück ca. 5-7 Port.

## Schwein
Rückensteak, Halssteak, Schweinefilet-Spieß, Spare Ribs vorgegart, Secreto, Kachelfleisch, Grillbauchscheiben, Grillbauchfackel, dry aged pork, Pulled Pork, Steckenwickel vom Schwein

## Geflügel
Putensteak, Hühnerbrustfilet, Chicken Wings, Polo Fino

## Lamm
Lammkeulenscheibe, Lammsteak
Lammschulter am Stück ca. 5-8 Port.

## Fisch
Lachssteak (Filet), Doradenfilet, Wolfsbarschfilet, Riesengarnelen

## Würste
Merguez, Rostbratwurst, Lange Rote Rinderwurst, Salsiccia, Käseknacker Nürnbergerle oder Grill-Schnecken

## Burger
Beef-Burger-Patty
Beef-Burger-Patty mit bacon und Cheese (Bacon-Cheese-Bomb)
Veganer Burger-Patty

## Vegi / Beilagen
Gemüse-Schnitze mediterran
Maiskolben-Stücke gewürzt
Grillkäse gewürzt
Rosmarinkartoffeln - gerne auch aus der gusseisernen Riesenpfanne

## Lamm ganz am Spieß
**zum selber Grillen ca. 17-20 kg**
**reicht für ca. 35 Personen** kg 16,90 €

**möglich mit Grill, Gas und Holzkohle** 80,00 €

**oder bei uns fertig gegrillt** kg 17,90 €

## Spanferkel ganz am Spieß
**zum selber Grillen ca. 12 kg**
**reicht für ca. 25 Personen** kg 13,90 €

**möglich mit Grill, Gas und Holzkohle** 80,00 €

**oder bei uns fertig gegrillt** kg 14,90 €

## Kalbskeule am Spieß
**zum selber Grillen oder bei uns fertig gegrillt** Preis auf Anfrage

**möglich mit Grill, Gas und Holzkohle** 80,00 €

Alle Preise zuzüglich 7% Mehrwertsteuer. Preise zuzüglich 19% Mwst. bei zusätzlichen Leistungen (Geschirr, Service, Lieferung usw.). Wird Geschirr, Service, Lieferung usw. in Anspruch genommen, muss vom Gesetzgeber aus auf alles 19% Mwst. berechnet werden.

# First Butcher-Foodtruck in Freiburg

**Das absolute Highliht für Ihr Event**

Mieten Sie unseren Foodtruck.
Machen Sie einen Termin mit uns - wir beraten Sie gerne.

**Sie feiern - wir kommen**

Sie haben Gäste - aber keine passende Küche? Kein Problem - wir kommen mit einem unserer beiden Foodtrucks.
Eine reichhaltige Menue-Auswahl lässt fast keine Wünsche offen.
Suchen Sie sich etwas aus mit dem Sie Ihre Gäste begeistern werden.

Feiern mal ganz anders.

Sie haben keine Arbeit und brauchen kein Geschirr für Ihre Speisen.

Steaks and more!
Feinkost-Metzgerei Pum
Lehener Str. 40
79106 Freiburg
Tel.: 0761 / 28 18 82
Email: info@feinkost-metzgerei-pum.de

Frische und qualitativ hochwertige Lebensmittel sind für unsere reichhaltige Auswahl an Speisen ein MUSS!

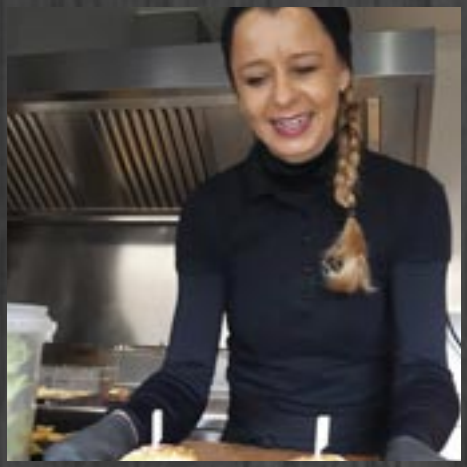
Auch hier gilt **"Man ist was man isst".**

Wir bieten nicht nur außergewöhnliche Burger - "Dry aged beef"-Steaks, Beef-Tatar, Schlemmertasche oder Champignons im Bierteig gehören zu unserer vielseitigen Auswahl dazu.

Wir können Ihre Essenswünsche Ihrer Festlichkeit oder Ihrem Motto individuell anpassen. Auch Desserts bringen wir gerne mit.

Alle Preise zuzüglich 7% Mehrwertsteuer. Preise zuzüglich 19% Mwst. bei zusätzlichen Leistungen (Geschirr, Service, Lieferung usw.).
Wird Geschirr, Service, Lieferung usw. in Anspruch genommen, muss vom Gesetzgeber aus auf alles 19% Mwst. berechnet werden.

# First Butcher-Foodtruck in Freiburg



**Beispiele unserer zahlreichen Foodtruck-Angebote**

"Dry aged beef"- Burger
(Pums Spezialburger)

Salsiccia-Burger
(Burger-Patty mit Tomaten und Käse)

Orientalischer Burger
(Burger mit Rind- und Lammfleisch)

Bacon-Bomb-Burger
(Rinder-Burger mit Speck umwickelt)

Pums Bacon-Cheese-Burger
(Rind- und Schweinefleisch,
Käse und Bacon)

Hot-Hot-Dog
(2 x Hot weil er mit hausgem.
Merguez gemacht wird)

"Dry aged beef"-Steak-Sandwich
(Minutensteak vom dry aged
Rumpsteak)

Kamel-Burger

Krokodil-Burger

Wildwasserbüffel-Burger

Fleischkäse-Burger
(mit Spiegelei und geriebenem Käse)

"Frei-Burger"
Patty vom Schwäb.-Häll. Landschwein
mit Chips, Cheese, Bacon und Cock-
tailsoße

Bone-Broth
(hausgem. Rinderkraftbrühe)

Kibbelinge im Bierteig
(frittierter Fisch)

Corn-Dogs im Maisteig
(Bratwurst im Maisteig frittiert)

Pulled-Pork-Burger
(gerupftes, zartes Schweinefleisch
mit Coleslaw / Krautsalat im Burger)

Pulled Beef-Burger
(wie oben mit Rindfleisch)

Pulled Turkey-Burger
(wie oben mit Pute)

Pulled Pork mit Pommes

Käse-Corn-Dogs im Maisteig
(Käse-Bratwurst im Maisteig
frittiert)

weiter auf Seite 22

Schauen Sie unseren
Foodtruck-Flyer an -
auf Wunsch senden wir Ihnen
unseren Foodtruck-Flyer
per Email zu.

Alle Preise zuzüglich 7% Mehrwertsteuer. Preise zuzüglich 19% Mwst. bei zusätzlichen Leistungen (Geschirr, Service, Lieferung usw.).
Wird Geschirr, Service, Lieferung usw. in Anspruch genommen, muss vom Gesetzgeber aus auf alles 19% Mwst. berechnet werden.

# First Butcher-Foodtruck in Freiburg

**Weitere Beispiele unserer zahlreichen Foodtruck-Angebote**

**Champignons im Bierteig**
**(frische ganze Champignons im Bierteig frittiert)**

**Pum-Bomb**
**(Kartoffelteig mit Pulled Pork)**

**Beef-Tatar**
**(Rinderfilet halb angegrillt mit Kräuter-Dressing und Parmesankäse)**

**BBQ-Hearts**
**(Hühner-Herzen mit scharfer Soße)**

**Pastrami-Wraps**
**(Fladenbrot mit Rinderbrust und Meerrettich-Rote Beete-Soße)**

**Beef-Wraps**
**(Rindfleisch kleingeschnittenes**

**Schlemmertasche**
**(Orientalisches Geschnetzeltes im gerösteten Schlemmerbrötchen, Coleslaw und Kräutersoße)**

**Käsespätzle (hausgemacht)**

**und Vieles mehr...**
**"Essen satt"**

**Schauen Sie unseren Foodtruck-Flyer an - auf Wunsch senden wir Ihnen unseren Foodtruck-Flyer per Email zu.**

Wir erstellen Ihnen ein individuelles Angebot. Machen Sie einen Termin mit uns - wir beraten Sie gerne.

Steaks and more!
Feinkost-Metzgerei Pum
Lehener Str. 40
79106 Freiburg
Tel.: 0761 / 28 18 82
Email: info@feinkost-metzgerei-pum.de

Alle Preise zuzüglich 7% Mehrwertsteuer. Preise zuzüglich 19% Mwst. bei zusätzlichen Leistungen (Geschirr, Service, Lieferung usw.). Wird Geschirr, Service, Lieferung usw. in Anspruch genommen, muss vom Gesetzgeber aus auf alles 19% Mwst. berechnet werden.

# *Fingerfood* ab 20 Personen

## Fingerfood 1 „á 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 Forrellenfilet auf essbaren Snacklöffel**

**Verschiedene Minipastetchen mit diversen Füllungen**

**Diverses Baguette oder Partybrötchen**

**Dessert: Mousse au Chocolat in Mini-Stumpers**

pro Pers. 23,90 €

## Fingerfood 2 „á la Chefin“

**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 Farmer-salat / Walldorfsalat und Entenbrüstchen rosé gebraten**

**feine Kalbsbällchen**

**dazu diverse Dips**

**Mini-Spinat-Quiches**

**Brotbuffet mit Partybrötchen**

**Dessert:**
**Panna Cotta in Mini-Stumpers**

pro Pers. 24,90 €

## Fingerfood 3 „Gourmet“

**Black Tigers gegrillt mit Meerrettichkäse auf Snacklöffel**

**Spieße vom Rinderfilet, rosé gegrillt dazu diverse Dips**

**Panierte Putenmedallions**

**Schweinefiletmedallions rosé mit Lebermousse**

**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. 27,90 €

## Ideal für Ihre Stehparty

Gerne leihen wir Ihnen unsere speziellen Fingerfood-Teller mit Glashalter

Alle Preise zuzüglich 7% Mehrwertsteuer. Preise zuzüglich 19% Mwst. bei zusätzlichen Leistungen (Geschirr, Service, Lieferung usw.). Wird Geschirr, Service, Lieferung usw. in Anspruch genommen, muss vom Gesetzgeber aus auf alles 19% Mwst. berechnet werden.

# *Fingerfood* ab 20 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. 20,90 €

**Lieferungen unter 20 Personen auf Anfrage. Für Lieferungen unter 20 Personen berechnen wir einen Aufschlag von 20 %. Wir bitten um Ihr Verständnis!**

## 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. 28,90 €

Alle Preise zuzüglich 7% Mehrwertsteuer. Preise zuzüglich 19% Mwst. bei zusätzlichen Leistungen (Geschirr, Service, Lieferung usw.).
Wird 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, Garnelenspieße dazu Knoblauch-, Cocktail-, Joghurt-Dips**

**Burenwurst:**
**südafrikanischer Grillklassiker am Spieß mit würzigem Gemüse**

**Mishkaki-Spießche:**
**Rind- und Lammfleisch gewürzt mit Tamarindenmarinade**

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

**Bunny Chow:**
**mit Linsen und Kurkuma zubereitetes Weißbrot & Hufeisenbrot**

**Vegetarisch gefüllte Teigrolle**

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

**Yams:**
**gewürzter Süßkartoffelbrei mit Rohkost**

**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. 28,90 €

**Bei Geschirreinigung durch uns wie z.B. Salatschüsseln, Platten oder Fingerfoodgeschirr berechnen wir Ihnen 25,00 € pro anfallende Stunde!**

# 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 oder Vanillepudding**

pro Pers. 10,90 €

Alle Preise zuzüglich 7% Mehrwertsteuer. Preise zuzüglich 19% Mwst. bei zusätzlichen Leistungen (Geschirr, Service, Lieferung usw.). Wird Geschirr, Service, Lieferung usw. in Anspruch genommen, muss vom Gesetzgeber aus auf alles 19% Mwst. berechnet werden.

# Business-Lunch ab 5 Personen

**Sie haben ein Meeting und möchten Ihre Geschäftspartner oder Kunden zwischendurch angemessen und kulinarisch verwöhnen?**

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

## Fingerfood 8: Fingerfoodplatte "Business"

**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. 22,90 €

## Fingerfood 9: Fingerfoodplatte "Palermo"

**Spieße mit Schweinefilet**
**Spieße mit Hühnerbrustfilet**
**Spieße mit Putenbrust**
**Spieße mit Rinderfiletspitzen**

**Backpflaumen im Speckmantel**

**Pastrami-Crepes**

**Vitello Tonnato**

**Meeresfrüchtesalat**

**gegrilltes Gemüse**

**griechischer Hirtensalat**

**Käse-Trauben-Spieße**

**dazu diverse Dips**

**Diverse Partybrötchen**

**Dessert: Panna Cotta**

pro Pers. 23,90 €

Alle Preise zuzüglich 7% Mehrwertsteuer. Preise zuzüglich 19% Mwst. bei zusätzlichen Leistungen (Geschirr, Service, Lieferung usw.).
Wird Geschirr, Service, Lieferung usw. in Anspruch genommen, muss vom Gesetzgeber aus auf alles 19% Mwst. berechnet werden.

# 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 2,50 €

**Spieß mit Schweinefilet** Stück 2,40 €

**Schweinefiletmedallions mit Lebermousse** Stück 2,90 €

**Spieß mit Hühnerbrustfilet** Stück 2,50 €

**Hähnchenspieße „Yakitor" mit Chili oder Ananas oder Panang-Curry** Stück 2,50 €

**Spieß mit Putenbrust** Stück 2,50 €

**Spieß mit Rinderfiletspitzen** Stück 3,10 €

**Spieß mit Rinderhüfte** Stück 3,00 €

**Spieß mit Roastbeef** Stück 3,10 €

**Mini Rinder-Röllchen gefüllt mit Apfelrotkraut und Zwiebeln** Stück 3,20 €

**Carpaccio vom Rind auf Porzellanlöffel** Stück 3,40 €

**Carpaccio vom Kalb (Vitello Tonnato) mit Thunfischsoße** Stück 3,40 €

**Cevapcici-Spieß** Stück 1,90 €

**Lammspieß mit Honig u. Thymian** Stück 2,60 €

**Mini Lamm-Roulade- mediterran** Stück 3,70 €

**Lachs-Shrimps-Spieß** Stück 3,10 €

**Spieß mit Viktorabarsch** Stück 2,80 €

**Black Tiger Garnelen-Spieß (2 Garnelen)** Stück 3,50 €

**„Mini-Sushi" mit Lachs, Thunfisch oder Shrimps** Stück 3,00 €

**Eismeershrimps auf essbaren Snacklöffel** Stück 2,70 €

**Lachsröllchen mit Crepe, Schafskäse, Zucchini, Kräuter** Stück 3,40 €

**Crostinis mit diversen Fischvariationen** Stück 3,90 €

**Flußkrebs gegrillt (in Schälchen) auf Melonen-Mousse** Stück 3,80 €

**Mini Hackbällchen „spezial"** Stück 1,60 €

**„Chicken Wings"** Stück 1,90 €

**Entenbrüstchen rosé mit Trüffel-Lebermousse** Stück 3,90 €

**Mini-Stumpers mit Walldorfsalat und Entenbrüstchen** Stück 3,80 €

**Rosenkohl im Speckmantel** Stück 2,90 €

**Käse-Trauben-Spieß** Stück 2,60 €

**Tomaten-Mozzarella-Spieß** Stück 2,60 €

**Grillgemüse in Mini-Stumpers** Stück 3,30 €

**Vegetarische Teigtäschchen (Blätterteig)** Stück 2,80 €

**Bruschetta - geröstettes Baguette mit Tomatenwürfelchen** Stück 2,60 €

**Mini-Quiche Schinken-Lauch** Stück 2,60 €

**Mini-Quiche Spinat** Stück 2,60 €

**Mini-Quiche Spinat und Feta-Käse** Stück 2,60 €

**Mini Pizza** Stück 2,40 €

**Mini Frühlingsrolle vegetarisch** Stück 2,20 €

**Mini Frühlingsrolle mit Hähnchenfleisch, Gemüse, Pilze** Stück 2,70 €

**Champignons im Bierteig mit Knoblauch-Dip** Stück 2,70 €

**Corn-Dogs im Maisteigmantel** Stück 3,00 €

**Mini-Bacon-Bomb** Stück 3,20 €

**Diverse Desserts nach Wahl in Mini-Stumpers** Stück 3,60 €

Alle Preise zuzüglich 7% Mehrwertsteuer. Preise zuzüglich 19% Mwst. bei zusätzlichen Leistungen (Geschirr, Service, Lieferung usw.). Wird Geschirr, Service, Lieferung usw. in Anspruch genommen, muss vom Gesetzgeber aus auf alles 19% Mwst. berechnet werden.

# Snack-Line für Meetings, Steh-Empfänge usw.

**Einfach mal etwas anderes.
Berechnen Sie pro Person zwischen 6-8 Teile - Sie werden Ihren Gästen eine besondere und raffinierte Art von Snacks offerieren!
Mindestbestellung 10 Stück je Artikel!**

Mini Cheese-Burger Stück 2,80 €

Mini Hamburger
mit Rinderhack und Cheddar (Käse)
Stück 2,80 €

Pikantes Mini-Croissant
mit Schinken und Käse Stück 2,60 €

Bruschetta mit Fetakäse und Spinat
Stück 2,50 €

Bruschetta mit Käse und Tomatenwürfel
Stück 2,50 €

Bruschetta mit Käse, Salami
und Paprikawürfel
Stück 2,50 €

Mini-Flammkuchen "Elsässer Art"
mit Speck und Zwiebeln und
Mini-Flammkuchen "griechische Art"
mit Hirtenkäse
gemischt Stück 2,70 €

Pikanter Mini-Muffin
mit Spinat, Käse und Oliven Stück 2,70 €

Mini-Pizza
Margherita Stück 2,60 €

Mini-Pizza
Schinken Stück 2,60 €

Mini-Pizza
Salami Stück 2,60 €

Mini-Pizza
Spinat Stück 2,60 €

Mini-Snack
mit Schinken-Ananas und Curry-Schmandcreme Stück 2,70 €

Mini-Snack
mit Kabanossi und klassischer Pizzasauce Stück 2,70 €

Mini-Snack
mit grünen, schwarzen Oliven und Basilikum Schmandcreme
Stück 2,70 €

Mini-Snack
Broccoli und Frühlingskräuter-Schmandcreme Stück 2,70 €

Mini-Apfelküchle Stück 2,40 €

Alle Preise zuzüglich 7% Mehrwertsteuer. Preise zuzüglich 19% Mwst. bei zusätzlichen Leistungen (Geschirr, Service, Lieferung usw.).
Wird Geschirr, Service, Lieferung usw. in Anspruch genommen, muss vom Gesetzgeber aus auf alles 19% Mwst. berechnet werden.

# Brötchen-Service

**Für`s Büro, Meetings oder andere Anlässe.**
Die Brötchen werden halbiert, mit Butter bestrichen, gemischt reichhaltig belegt und garniert. Die belegten Brötchen werden auf edlen Platten tischfertig geliefert. Auf Wunsch liefern wir auch gemischten Brötchen-Sorten bestehend aus Kornbrötchen, Rosenbrötchen und Laugenbrötchen.
**(Aufpreis 0,25 € pro Brötchen)**
**Lieferung ab 30 halbe Brötchen!**
Je Lieferung/Plattenrückholung 18,00 €
(innerhalb Freiburg)

**Halbe Brötchen, gemischt belegt**

**Auswahl 1**
**mit Lachs, Käse, Wurst, Roastbeef, Schinken und Braten belegt** Stück 2,90 €

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

**Auswahl 3**
**mit Wurst, Schinken und Braten belegt** Stück 2,50 €

**Gerne können Sie sich Ihre eigene Auswahl zusammenstellen:**

| | |
|---|---|
| **Tomate/Mozzarella-Brötchen** | Stück 2,50 € |
| **Brötchen mit Lachs** | Stück 3,20 € |
| **Brötchen mit Käse** | Stück 3,00 € |
| **Brötchen mit Frischwurst** | Stück 2,50 € |
| **Brötchen mit rohem Schinken** | Stück 2,80 € |
| **Brötchen mit gek. Schinken** | Stück 2,90 € |
| **Brötchen mit Schweinebraten** | Stück 2,80 € |
| **Brötchen mit Roastbeef** | Stück 3,70 € |
| **Brötchen mit Salami** | Stück 2,90 € |
| **Winzerbrötchen, gebacken - warm mit Schinken und Käse** | Stück 3,50 € |
| **Winzerbrötchen gebacken - warm vegetarisch** | Stück 3,50 € |
| **Laugenbrezel** | Stück 1,80 € |
| **Laugenbrezel mit Butter** | Stück 2,40 € |
| **Muffins** | Stück 2,60 € |
| **Süße Teilchen (groß)** | Stück 2,60 € |
| **Süße Teilchen (mini)** | Stück 2,30 € |
| **Croissants** | Stück 2,30 € |

# Kanapees

**edel belegt und kunstvoll garniert:**

| | |
|---|---|
| **quer Beet „à la Pum"** | Stück 3,00 € |
| **mit Fisch (Lachs oder Forelle)** | Stück 3,30 € |
| **mit Braten oder Schinken, roh und gekocht** | Stück 3,20 € |
| **mit Käse gemischt** | Stück 3,00 € |

## Riesenbrezel „der Burner"
**für 10 Personen, reichlich belegt mit Butter, Käse, Schinken, Salami, Salat, Gurke, Tomaten und Paprika**
Stück 45,00 €

## Riesenbrezel „Nordsee"
**für 10-12 Personen, reichlich belegt mit Butter, Forellenfilet, Lachs, Salat oder Ruccola, Sahne-Meerrettich** Stück 65,00 €

Alle Preise zuzüglich 7% Mehrwertsteuer. Preise zuzüglich 19% Mwst. bei zusätzlichen Leistungen (Geschirr, Service, Lieferung usw.).
Wird Geschirr, Service, Lieferung usw. in Anspruch genommen, muss vom Gesetzgeber aus auf alles 19% Mwst. berechnet werden.

# Diverse kalte Platten ab 10 Personen

**DIe folgenden 3 Schinkenplatten: Frischwurstplatte, kalte Bratenplatte dienen lediglich als Beilagenplatte und nicht als volles Menue.**

## Schinkenplatte

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

pro Person 13,90 €

## Frischwurstplatte

**mit Pastetenwurst und gekochtem Hinterschinken** pro Person 11,90 €

## Kalte Bratenplatte

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

pro Person 14,90 €

## Empfehlung

Zu den verschiedenen Platten kann folgendes dazu variiert werden:

**Putenmedallions goldgelb mit Kokos, Mandel- oder Haselnuss-panade** Stück 2,60 €

**Filetmedallions mit Lebermousse** Stück 3,00 €

## „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 Person 20,90 €

## 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 Person 22,90 €

## 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 Person 18,90 €

## Käsebrett „Pikantje“

**verschiedene internationale Käsesorten garniert mit frischen Früchten der Saison**

pro Person 6,90 €

Alle Preise zuzüglich 7% Mehrwertsteuer. Preise zuzüglich 19% Mwst. bei zusätzlichen Leistungen (Geschirr, Service, Lieferung usw.).
Wird Geschirr, Service, Lieferung usw. in Anspruch genommen, muss vom Gesetzgeber aus auf alles 19% Mwst. berechnet werden.

## Italienisches Buffet

ab 20 Personen

**Vorspeise**
**Rinder-Carpaccio & Lachs-Carpaccio**
**gegrilltes Gemüse, angemacht mit**
**Olivenöl und Balsamoco**

**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 oder Obstsalat**

pro Person 24,80 €

**mit Brotbuffet** pro Person 26,90 €

## Buffet „Angela“

ab 20 Personen

**Vorspeise**
**Fischplatte mit hausgebeiztem Lachs**
**& Forellenfilet mit Sahnemeerrettich**
**Black Tigers**

**Hauptspeise - kalte Platten**
**Diverse Frischwurst**
**(Bierschinken / Champignonlyoner)**
**Pastetenwurst mit Paprika**
**gekochter Schinken**
**(Backschinken / 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 Person 23,90 €

**mit Brotbuffet** pro Person 26,50 €

Alle Preise zuzüglich 7% Mehrwertsteuer. Preise zuzüglich 19% Mwst. bei zusätzlichen Leistungen (Geschirr, Service, Lieferung usw.).
Wird Geschirr, Service, Lieferung usw. in Anspruch genommen, muss vom Gesetzgeber aus auf alles 19% Mwst. berechnet werden.

## Buffet „Exklusiv“ ab 25 Personen

**Vorspeise**
Fisch-Buffet „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 Mozarella
Gurkensalat mit Dillsauce,
Karottensalat

**Käsebrett „international“**
verschiedene internationale
Käsesorten garniert mit frischen
Früchten der Saison

**Dessert**
Obstsalat oder Mousse au Chocolat
oder Mousse „weiß“

pro Person 25,90 €

**mit Brotbuffet** pro Person 27,90 €

## Vesper-Buffet „Rustikal“ ab 15 Personen

**Hauptspeise** - kalte Platten
Schwarzwälder Rauchwürstle &
Pfefferbeißer, Fleischkäs im Ofen
gebacken (kalt), Schwarzwurst im
Krausdarm, kalter Braten vom
Rücken, Gourmet-Schinken, Fleisch-
wurst im Naturdarm, verschiedene
Frischwurst (Aufschnitt)

diverse Käsespezialitäten, Butter,
Bauernbrot

**Salate**
Kartoffelsalat, grüner Salat
mit Tomaten, Nudelsalat

**Dessert:** Mousse au chocolat
pro Person 17,90 €

kombiniert mit Schäufele warm,
Kartoffelsalat und grüner Salat
pro Person 21,90 €

Alle Preise zuzüglich 7% Mehrwertsteuer. Preise zuzüglich 19% Mwst. bei zusätzlichen Leistungen (Geschirr, Service, Lieferung usw.).
Wird Geschirr, Service, Lieferung usw. in Anspruch genommen, muss vom Gesetzgeber aus auf alles 19% Mwst. berechnet werden.

# Brot / Brotbuffet

**Gemischtes Brotbuffet**
**mit verschiedener Auswahl**
ab 10 Personen

**Dunkles oder helles Baguette**
**Bauernbrot in Scheiben**
**Chiabattabrötchen –**
**italienisches Brot**
**Herd-Baguette**
**Knusper-Baquette**
**Vollkorn-Baguette**
**Kartoffelminis**
pro Person 3,20 €

**Baguette-Brot geschnitten**
**helle Baguette-Stange**
**Knusper - Baguette-Stange**
**Olivenbaguette saisonal**
Stück 4,20 €

**Mini-Partybrötchen**
**verschiedene Sorten:**
**helle Brötchen**
**Laugenbrötchen**
**Laugenbrezel**
**Kornbrötchen**
**Sesambrötchen**
**Kürbiskernbrötchen**
Stück -,95 €

**Laugenbrötchen**
**mit Käse & Speck** Stück 1,80 €

**Burger-Buns** Stück 1,60 €

# Frühstück / Brunch

ab 25 Personen

**Kaffee, Tee, Kakao, Milch, Orangensaft und/oder Vitaminsaft**
pro Person 4,80 €

**Butter, Marmelade, Honig,**
**Quark, Joghurt, Müsli**
pro Person 3,50 €

**Frischwurst-/Schinkenplatte**
**(verschiede Frühstückswurst,**
**gekochte und rohe Schinken)**
pro Person 8,00 €

**Käseplatte (diverse Käsesorten)**
pro Person 5,00 €

**Fischplatte**
**(hausgebeizter Lachs &**
**Forellenfilet)** pro Person 6,00 €

**Rührei mit Speck** pro Person 2,50 €

**frisches Obst**
**(im Korb oder auf Platte)**
pro Person 4,90 €

**versch. Brotsorten, gem. Brötchen**
**und Baguettbrot**
pro Person 3,00 €

**Weiteres auf Anfrage.**

Alle Preise zuzüglich 7% Mehrwertsteuer. Preise zuzüglich 19% Mwst. bei zusätzlichen Leistungen (Geschirr, Service, Lieferung usw.).
Wird Geschirr, Service, Lieferung usw. in Anspruch genommen, muss vom Gesetzgeber aus auf alles 19% Mwst. berechnet werden.

# Getränke und Leihgeschirr

## Getränke

**Mineralwasser**
0,5 L 2,00 €

**Apfelsaft und Orangensaft**
1,0 L 4,90 €
0,2 L 2,00 €

**Softgetränke** 0,5 L 2,20 €

**Fritz-Getränke versch. Sorten** 0,33 L 2,80 €

**Bier** 0,33L 2,40 €

**Sekt** 0,75L 15,00 €

**Weitere Getränke auf Anfrage...**

**Brüh-Kaffee inkl. Maschine maximal 160 Tassen pro Maschine**
pro Tasse 1,90 €

## Leih-Geschirr

**Speiseteller** Stück 1,00 €

**Salat-/Dessert-Teller**
Stück 1,00 €

**Suppentassen mit Unterteller**
Stück 1,40 €

**Messer, Gabel oder Löffel**
Stück 0,75 €

**Kaffeetasse mit Unterteller**
Stück 1,40 €

**Kuchenteller** Stück 1,00 €

**Kaffeelöffel oder Kuchengabel**
Stück 0,75 €

**Weinglas oder Sektglas**
Stück 1,00 €

**Bierglas** Stück 0,90 €

**Glas Softgetränke** Stück 0,90 €

**Chafing Dish - Warmwasserbad (inklusive Brennpasten)** Stück 5,50 €

**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.**

**Bei Geschirreinigung durch uns wie z.B. Salatschüsseln, Platten oder Fingerfoodgeschirr berechnen wir Ihnen 25,00 € pro anfallende Stunde!**

**Bei Sonntags-Rückholung wird eine Pauschale von 50,00 € berechnet.**
**Zusätzliche Aufräumarbeiten werden separat berechnet.**

Alle Preise zuzüglich 7% Mehrwertsteuer. Preise zuzüglich 19% Mwst. bei zusätzlichen Leistungen (Geschirr, Service, Lieferung usw.).
Wird Geschirr, Service, Lieferung usw. in Anspruch genommen, muss vom Gesetzgeber aus auf alles 19% Mwst. berechnet werden.

# Equipment / Zubehör

**Die aufgeführten Equipment-Preise sind Verleihpreise. Für Aufbau bzw. Abbau oder Aufräumarbeiten werden pro Stunde 25,00 € berechnet.**

| | |
|---|---|
| Bistro-Stehtisch | Stück 9,00 € |
| Passende Husse zu Bistro-Stehtisch (inkl. Reinigung) | Stück 10,00 € |
| Tischdecke (inkl. Reinigung) | Stück 8,50 € |
| Brauerei-Garnitur (Tisch-Tiefe 70cm + 2 Bänke) | 18,00 € |
| Tisch (für Buffet extra) | Stück 10,00 € |
| Zelt schwarz (3 x 4,5 m) inklusive Aufbau | 80,00 € |
| Crushed Ice | kg 3,00 € |
| Holzkohlegrill XXL bis 60 Personen | 65,00 € |
| Der neue Holzkohlegrill XXXL | 95,00 € |
| Gas-Grill mit Gas | 35,00 € |
| großer Gas-Grill (Weber) mit Gas | 80,00 € |
| Grilltonne inklusive Holz und Reinigung | 30,00 € |

## Personal

| | |
|---|---|
| Grillmeister | pro Std. 55,00 € |
| Servicekraft für Buffet | pro Std. 44,00 € |
| Bedienung (ab 3 Stunden buchbar) | pro Std. 44,00 € |
| Aufbau bzw. Extra-Aufbauarbeiten und Anfahrten | pro Std. 25,00 € |

**Wir vermieten Ihnen alles, was Sie für Ihre Festlichkeit benötigen.**

**Gerne machen wir Ihnen ein individuelles Angebot!**

Bei Sonntags-Rückholung wird eine Pauschale von 50,00 € berechnet.

Alle Preise zuzüglich 7% Mehrwertsteuer. Preise zuzüglich 19% Mwst. bei zusätzlichen Leistungen (Geschirr, Service, Lieferung usw.). Wird Geschirr, Service, Lieferung usw. in Anspruch genommen, muss vom Gesetzgeber aus auf alles 19% Mwst. berechnet werden.

# Über uns buchbar

Steaks and more!
Feinkost-Metzgerei Pum

Partyservice & Catering
Foodtrucks und Streetfood

Mittagstisch und Metzger-Imbiss

Jürgen Pum & Angela Vogel-Pum

Lehener Str. 40
79106 Freiburg im Breisgau

Tel.: 0761 / 28 18 82

Email: info@feinkost-metzgerei-pum.de

Internet:
www.feinkost-metzgerei-pum.de

Webshop: www.feinkost-pum.de