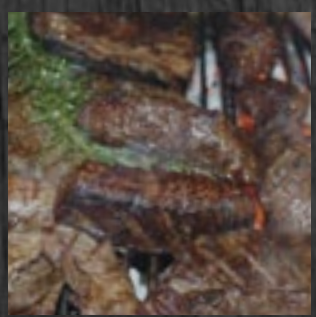
Unser Haus gehört bundesweit zu den 500 besten Fachmetzgereien
ausgezeichnet von DER FEINSCHMECKER

Pum

BBQ
and more ...
Foodtruck
Partyservice &
Catering
Freiburg

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

© 2026 Angela Vogel-Pum



Catering & Partyservice

Sie feiern - wir kommen.
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.
Von kleinen Häppchen, Fingerfood oder warme Buffets bieten wir auch komplettes Catering an - vom Stehtisch über Geschirr oder sonstige Wünsche.
Für Fragen oder eine individuelle Beratung stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Rufen Sie uns an und vereinbaren Sie einen Termin mit uns.

Metzgermeister Jürgen Pum &
Angela Vogel-Pum mit Team

BBQ and more ...

Gerne richten wir Ihre Grillparty aus.
Wir bieten Ihnen eine breite Auswahl an BBQ-Möglichkeiten an:
Von verschiedenen Grillbuffets vom Holzkohlegrill - über Ochs oder Spanferkel am Spieß - Gemüse aus der Riesenpfanne und Vieles mehr.

So wird die Hochzeit, der Geburtstag oder die Firmenfeier zu einem ganz besonderen Event und Highlight.
Unsere große Auswahl an Grillspezialitäten (Rind, Schwein, Geflügel, Lamm, Fisch, vegetarisch/vegan uvm.) hat schon viele Kunden begeistert.

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

Für Ihre Grillparty stehen Ihnen mehrere Vorschläge zur Auswahl – die natürlich nach Belieben abgeändert werden können.
Wir beraten Sie gerne dazu.

Foodtruck & Streetfood

Sie feiern - wir kommen.
Sie haben Gäste - aber keine passende Küche? Kein Problem - wir kommen mit unserem Foodtruck.
Eine reichhaltige Menü-Auswahl lässt fast keine Wünsche offen. Sie haben keine Arbeit und brauchen kein Geschirr für Ihre Speisen.

Feiern mal ganz anders. Mit unserem Foodtruck wird ihr Event zum absoluten Highlight.
Sie können nicht nur aus unserem Foodtruck unsere Streetfood-Spezialitäten geniesen, wir sind auch auf diversen Messen und Veranstaltungen kulinarisch vertreten.

... unser Messestand

Onlineshop jetzt auch für Selbstabholer

Seit über 13 Jahren versenden wir über unseren Onlineshop unsere Fleisch- und Wurstwaren deutschlandweit.
www.feinkost-pum.de
Anlässlich einer konzipierten Umstrukturierung unseres Betriebes haben wir unsere Ladengeschäft seit Februar 2026 dauerhaft geschlossen.
Für unsere treuen und qualitätsbewußten Kunden aus Freiburg und Umgebung ist es nun möglich unsere Frische-Produkte über den Onlineshop zu bestellen -
und freitags von 14:00 Uhr- 18:00 Uhr bei uns im Ladengeschäft (Lehener Str. 40, 79106 Freiburg) abzuholen.

Online bestellen - www.feinkost-pum.de
Freitags von 14:00 Uhr- 18:00 Uhr abholen.

Pum Lehener Str. 40, 79106 Freiburg

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

"Man ist was man isst"!

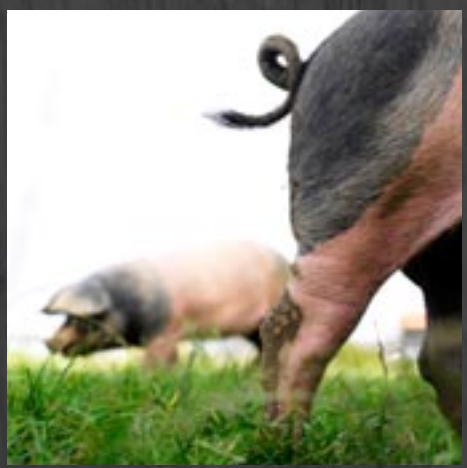
Sie erhalten bei uns:

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

"dry aged beef "aus unserer
Schatzkammer - Rumpsteaks,
Rib-Eye-Steaks, T-Bone-Steaks
oder Porterhouse-Steaks und mehr.

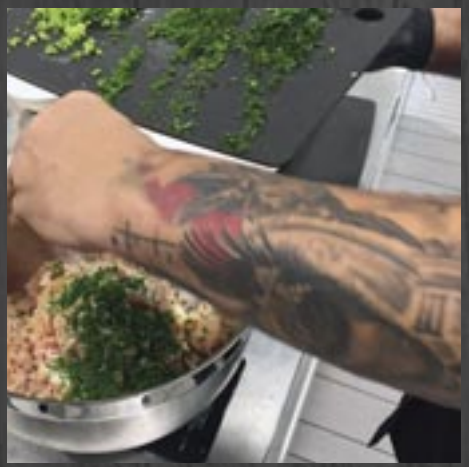
Spidersteaks, Skirt, Hanging-Tender,
Flank-Steaks

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



Arbeit muss Freude bereiten!

Nicht nur Partyservice & Catering geben uns interressante und vielseitige Aufgaben - auch BBQ-Events halten 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.



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

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. Wir liefernIhnen 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.

Ihr
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 1,90 €

Meeresfrüchtesalat pro Person 5,90 €

Der klassische norwegische Räucherlachs pro Person 7,80 €

Hausgebeizter Lachs (Graved Lachs) pro Person 8,00 €

Forellenfilet geräuchert
pro Person 6,90 €

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

Carpaccio vom Rinderfilet mit Dressing und Parmesanflocken
pro Person 9,90 €

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

Gefüllte Tomaten mit Frischkäse
Stück 2,20 €

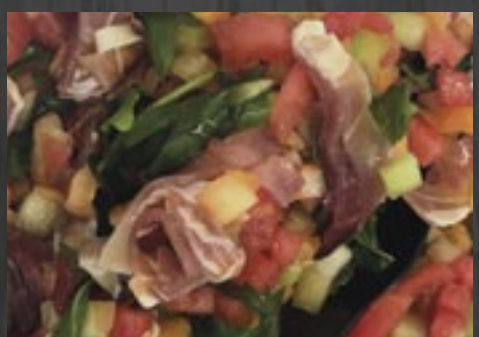
Melonenschiffchen mit luftgetrocknetem Schinken (Serrano, Parma oder Eichlmast-Schinken)
Stück 3,80 €

Gegrilltes Gemüse, mediterran-andalusisch angemacht mit Olivenöl und Balsamico pro Person 4,90 €

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

Rohkostteller ab 5 Personen
pro Person 5,90 €

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 10,90 €

Zucchinistreifen mit Steinpilzen in Kräutern und Olivenöl gebraten
pro Person 8,50 €

Alle Preise zuzüglich 7% gesetzliche Mehrwertsteuer.

Frische Salate ab 10 Personen

Grüner Kopfsalat und / oder Lollo Rosso mit Tomaten gemischt pro Person 3,40 €

Kopfsalat pro Person 3,20 €

Ruccola mit Parmesan pro Person 4,70 €

Tomaten mit Mozzarella-Käse und Kräutern pro Person 4,60 €

Gurkensalat in feiner Dillsoße pro Person 3,50 €

Gurkensalat mit Erdnüssen pro Person 3,70 €

Gemüsesalat in Sauce Vinaigrette pro Person 3,80 €

Feldsalat mit Speck (saisonal) pro Person 5,20 €

Feldsalat ohne Speck (saisonal) pro Person 4,90 €

Hausgemachter Kartoffelsalat pro Person 3,80 €

Nudelsalat mit Schinken und Mandarinen od. "mediterran" pro Person 3,90 €

Spaghettisalat mit Schinken, Paprika und Lauchzwiebeln oder "mediterran" pro Person 3,90 €

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

Gemischter Salat mit Putenstreifen pro Person 5,50 €

Asiatischer Glasnudelsalat pro Person 4,90 €

Hühnerbrüstchensalat „Toskana" pro Person 4,90 €

Griechischer Hirtensalat mit Fetakäse pro Person 4,70 €

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 4,50 €

Badische Nudelsuppe mit Rindfleischeinlage pro Person 4,90 €

Flädle-Suppe pro Person 5,20 €

Spargelcremesuppe (saisonal) pro Person 5,90 €

Ungarische Gulaschsuppe pro Person 6,50 €

Kartoffelsuppe mit Shrimps hausgemacht pro Person 6,50 €

Kartoffelsuppe mit Wienerle od. Bauernwürsten pro Person 6,00 €

Linsensuppe oder Erbsensuppe mit Würstcheneinlage pro Person 5,50 €

Klare Gemüsebrühe pro Person 3,50 €

Bärlauchcreme-Suppe (saisonal) pro Person 5,90 €

Kürbiscreme-Suppe (saisonal) pro Person 5,90 €

Tomatencremesuppe mit Tomatenstücken pro Person 5,50 €

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

Chili con Carne mit Fleischeinlage 0,450 L pro Person 6,50 €

Alle Preise zuzüglich 7% gesetzliche Mehrwertsteuer.

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 14,50 €

Spanferkelkeule kross gebraten ohne Knochen pro Person 14,90 €

Spanferkel vom Grill - fix und fertig (ab 11 kg) kg 15,90 €

Spanferkel roh zum selber Grillen (ab 11 kg) kg 14,90 €

möglich mit Grill, Gas und Holzkohle 80,00 €

oder bei uns fertig gegrillt kg 15,90 €

Grillbraten vom Hals oder Rücken pro Person 12,90 €

Tipp! Schwarzwaldbraten vom Hals gefüllt mit Röstzwiebeln, Speck und Knobi pro Person 13,40 €

Hubertusbraten gefüllt mit Brät, Champignons, Speck und Kräutern pro Person 12,90 €

Försterinbraten gefüllt mit Brät, Pfifferlingen und Speck pro Person 13,40 €

Brokkolibraten vom Schweinehals (passend dazu Knoblauch- und Kräutersauce) pro Person 13,40 €

Gärtnerinbraten gefüllt mit Brät, Gemüse und Kräuter pro Person 13,40 €

Krustenbraten pro Person 13,50 €

Rahmgeschnetzeltes vom Schwein pro Person 13,50 €

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 14,50 €

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

geschmorte Schweinebäckchen - mager - in delikater Bratensoße pro Person 15,90 €

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

Kassler in Blätterteig pro Person 13,50 €

Schinken in Brotteig pro Person 15,50 €

Badisches Schäufele mit hausgemachtem Kartoffelsalat und grünem Salat pro Person 16,90 € **Tipp**

Schweinefilet in Champignonrahmsauce pro Person 14,80 €

Schweinefilet in Steinpilzsauce pro Person 14,90 €

Alle Preise zuzüglich 7% gesetzliche Mehrwertsteuer.

Warm bieten wir Ihnen ab 10 Personen

vom Hohenloher Weiderind / Weidekalb

Gefüllte Kalbsbrust mit Omas Füllung pro Person 13,90 €

Geschmorte Kalbsbäckchen - ein Traum Preis auf Anfrage

Kalbstafelspitz in Meerrettichsoße pro Person 15,90 €

Kalbsrahmbraten mit Champignon-Cognac-Soße pro Person 15,40 €

Kalbsgeschnetzeltes mit Champignon-rahmsoße pro Person 15,90 €

Osso Buco in Schmandsoße pro Person 15,90 €

Rinderroulade mit Soße - wir empfehlen 2 Stück pro Person Stück 7,50 €

Rinderfilet-Geschnetzeltes "à la Stroganoff" pro Person 18,50 €

Kräuterhochrippe vom Rind mit feiner Kräuterhaube, (passend dazu Knoblauch und Kräutersoße) pro Person 14,50 €

Sauerbraten in feiner Burgundersoße pro Person 14,80 €

Tafelspitz in Meerrettichsoße und Preiselbeeren pro Person 14,50 €

Rinderschmorbraten/Rindergulasch mit feiner Soße pro Person 14,50 €

Geschmorte Rinderbäckle - zart wie Butter pro Person 15,90 €

Kalbskeule am Spieß zum selber Grillen Preis auf Anfrage

möglich mit Grill, 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 21,00 €

Lamm ganz am Spieß ca. 17-20 kg zum selber Grillen Preis auf Anfrage

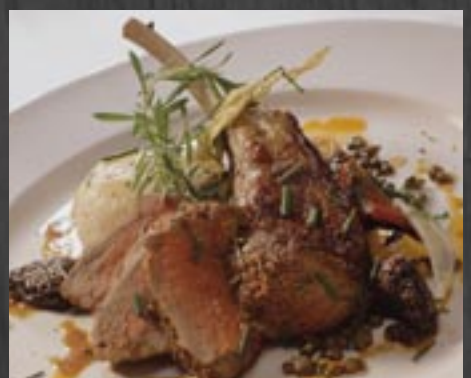
möglich mit Grill, Gas und Holzkohle 80,00 €

od. bei uns fertig gegrillt Preis auf Anfrage

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

Asiatische Reispfanne mit Shrimps und Garnelen pro Person 14,90 €

Putengeschnetzeltes in Mango-Chili-Soße oder Rahmsoße pro Person 15,90 €



Alle Preise zuzüglich 7% gesetzliche Mehrwertsteuer.

Warm bieten wir Ihnen ab 10 Personen

hausgemachte Beilagen

Badisches Sauerkraut pro Person 2,80 €

Kartoffelgratin pro Person 4,80 €

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 €

Schupfnudeln pro Person 4,20 €

frische Butter-Spätzle pro Person 4,20 €

Butternudeln (andere Nudelspezialitäten auf Anfrage) pro Person 4,20 €

Semmelknödel pro Person 3,80 €

Reis gebraten oder klassisch pro Person 2,80 €

Gemüsereis pro Person 3,90 €

Gemüserisotto pro Person 4,50 €

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 3,70 €

Feine Bohnen pro Person 3,70 €

Feine Möhren pro Person 3,70 €

Feine Erbsen pro Person 3,70 €

Paprikagemüse pro Person 3,70 €

Gemüseplatte mit Bohnen, Karotten, Blumenkohl pro Person 4,10 €

Zucchini pro Person 4,10 €

Frischer Spargel (saisonal) Preis auf Anfrage

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

Gemüse nach Wahl zusammengestellt pro Person 4,50 €

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 27,90 €

Alle Preise zuzüglich 7% gesetzliche Mehrwertsteuer.

Desserts ab 10 Personen

Frischer Obstsalat, hausgemacht pro Person 4,90 €

Mousse au Chocolat pro Person 4,20 €

Mousse au Vanille (weiß) pro Person 4,20 €

Bananen-Mousse pro Person 4,20 €

Cappuccino-Creme pro Person 4,20 €

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 €

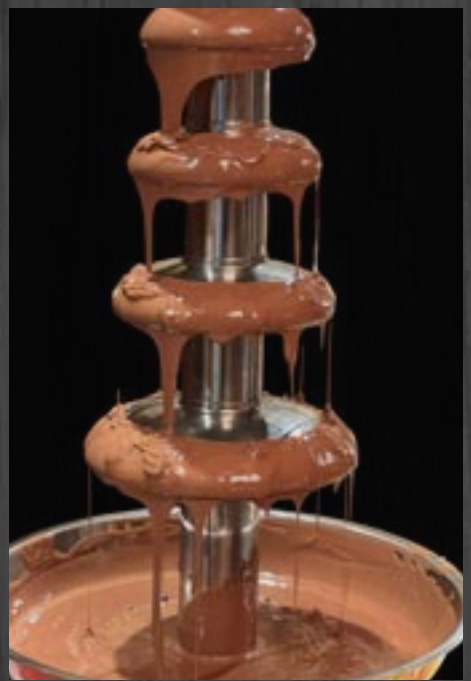
Waldbeeren mit Champagnergeleé (Sommer) pro Person 4,50 €

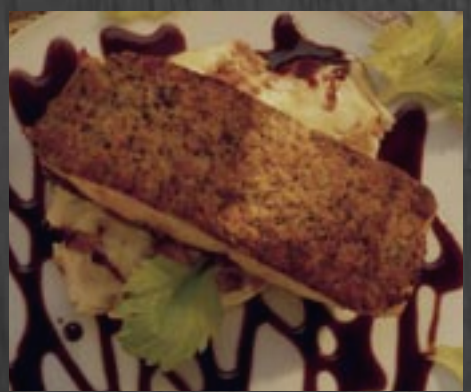
Crème brûlée pro Person 4,50 €

Frische Obstplatte "fingerfertig" pro Person 4,90 €

Alle Desserts hausgemacht und auf Wunsch auch in Mini-Stumpers offerierbar! Stück 3,70 €

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





Alle Preise zuzüglich 7% gesetzliche Mehrwertsteuer.

Verschiedenes warm oder kalt

1/2 Hähnchen, frisch gegrillt
Stück 6,50 €

Frisch gebratene, panierte Schweineschnitzel
Stück ca. 220 g Stück 6,20 €

Frisch gebratene, panierte Putenschnitzel Stück 6,50 €

Heißer Fleischkäse kg 18,90 €

Hausgem. Maultaschen kg 17,90 €

Hausgem. Frikadellen Stück 2,00 €

Mini-Hackbällchen Stück 1,60 €

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

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

Frisch gekochte Schweine-Knöchle (Eisbein) **kg** 17,90 €

Grill-Speck **kg** 21,90 €

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

mit Spinat **kg** 21,90 €

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** 12,50 €

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

Hausgemachte Wraps
gefüllt mit Salat, Frischkäse und Schinken oder Thunfisch oder Käse oder Gemüse oder Geflügelfleisch
1 ganzer (halbiert) Stück 5,90 €

Pastrami-Wraps gefüllt mit Ruccola, Pastrami und Rote-Beete-Dip
1 ganzer (halbiert) Stück 5,90 €

Beef-Wraps (Rindfleisch) gefüllt mit Salat, Frischkäse u. Gemüse
1 ganzer (halbiert) Stück 5,90 €

Vegetarisches / Vegan

Gemüse-Säckchen groß
Blätterteig gefüllt mit verschiedenem klein gehackten Gemüse und Fetakäse
Stück 4,90 €

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 12,90 €

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

Rohkostteller ab 5 Personen
pro Person 5,80 €

Veganer Burger Stück 4,90 €

Weiteres siehe unter „Diverse Antipasti" Seite 7

Ab 10 Portionen:

Vegane pan. Schnitzel	**Port.** 6,40 €
Veganer Sauerbraten	**Port.** 13,00 €
Veganer Hackbraten	**Port.** 13,00 €
Veganes Gulasch	**Port.** 13,40 €
Veganes Gyros	**Port.** 13,40 €
mit veganer Soße	+ 1,80 €

Alle Preise zuzüglich 7% gesetzliche Mehrwertsteuer.

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 €

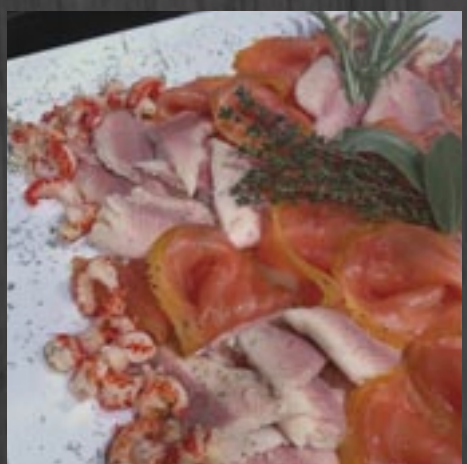
Schwarzwald-Menue

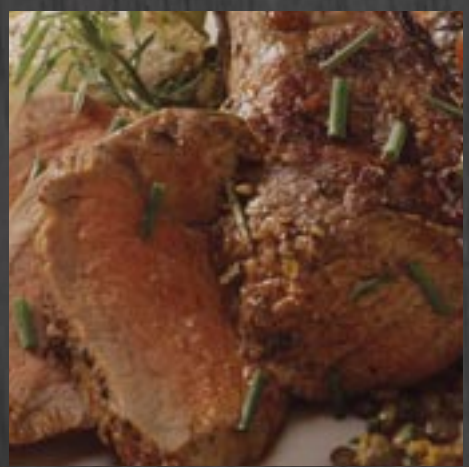
Vorspeise:
grüner bunter Salat

Hauptgang:
Geschmorte Ochsenbäckle in Soße
Spätzle
dreierlei Gemüse

Dessert:
Mousse au chocolat
oder Dessert nach Wahl

pro Person 26,90 €





Alle Preise zuzüglich 7% gesetzliche Mehrwertsteuer.

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** 14,60 €

Der Tipp!

dazu möglich
grüner Salat der Saison

pro Person + 3,20 €

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% gesetzliche Mehrwertsteuer.

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% gesetzliche Mehrwertsteuer.

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 22,90 €

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 21,50 €

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

pro Person 4,90 €

Folienkartoffeln **Stück** 2,00 €
Spiralkartoffel am Spieß **Stück** 2,20 €

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

gemischtes Brotbüffet
verschiedene Baguettes, Kartoffelbrot, Bauernbrot, Kornbrot

pro Person 3,50 €

Dips aus eig. Herstellung:
Cocktaildip, Kräuterdip, Knoblauchdip
Süß-sauer-Dip **pro Person** 1,50 €

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% gesetzliche Mehrwertsteuer.

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.

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
inklusive Service pro Pers. 109,00 €

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. 29,90 €

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. 7,90 €

Alle Preise zuzüglich 7% gesetzliche Mehrwertsteuer.

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
Preis auf Anfrage

möglich mit Grill, Gas und Holzkohle
80,00 €

oder bei uns fertig gegrillt
Preis auf Anfrage

Spanferkel ganz am Spieß
zum selber Grillen ca. 12 kg - 15 kg
reicht für ca. 25 Personen kg 14,90 €

möglich mit Grill, Gas und Holzkohle
80,00 €

oder bei uns fertig gegrillt kg 15,90 €

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% gesetzliche Mehrwertsteuer.

First Butcher-Foodtruck in Freiburg

Das absolute Highliht für Ihr Event

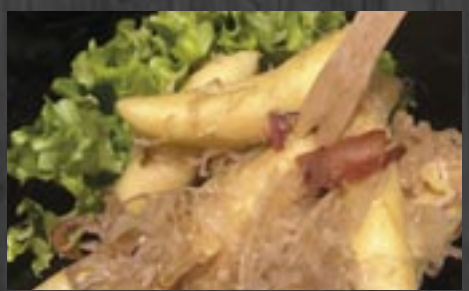
Mieten Sie unseren Foodtruck.
Machen Sie einen Termin mit uns - wir beraten Sie gerne.

Sie feiern - wir kommen

Sie haben Gäste - aber keine passende Küche? Kein Problem - wir kommen mit unserem Foodtruck.
Eine reichhaltige Menü-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.

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

Jürgen Pum mit Angela Vogel-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.

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)

Krokodil-Burger

Wildwasserbüffel-Burger

Fleischkäse-Burger (mit Spiegelei und geriebenem Käse)

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

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)

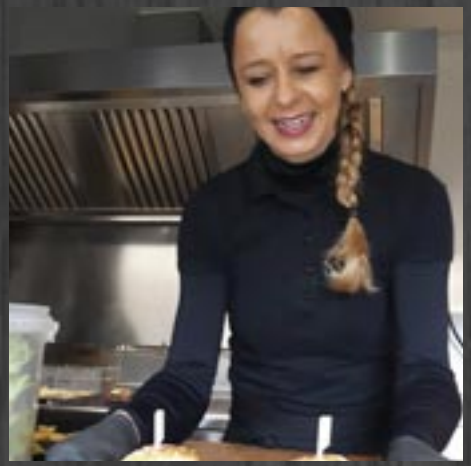
Pulled Pork mit Pommes

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.

Tel.: 0761 / 281882
info@feinkost-metzgerei-pum.de



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.

Tel.: 0761 / 281882
info@feinkost-metzgerei-pum.de

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

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

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. 24,40 €

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. 25,40 €

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 €

Alle Preise zuzüglich 7% gesetzliche Mehrwertsteuer.

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% gesetzliche Mehrwertsteuer.

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. 29,90 €

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. 12,00 €

Alle Preise zuzüglich 7% gesetzliche Mehrwertsteuer.

Business-Lunch ab 10 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% gesetzliche Mehrwertsteuer.

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 3,50 €

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 Hähnchen-fleisch, 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 3,70 €

Alle Preise zuzüglich 7% gesetzliche Mehrwertsteuer.

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 €

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-Pita
gem. Hähnchen und Rind Stück 3,60 €

Mini-Börek
Käse-Kartoffel Stück 2,30 €
Spinat-Käse Stück 2,30 €

Mini-Hähnchen-Nugget Stück 2,20 €

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% gesetzliche Mehrwertsteuer.

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 3,00 €

Auswahl 2
mit Käse, Wurst, Schinken und Braten belegt Stück 2,80 €

Auswahl 3
mit Wurst, Schinken und Braten belegt Stück 2,60 €

Gerne können Sie sich Ihre eigene Auswahl zusammenstellen:

Tomate/Mozzarella-Brötchen	Stück 2,80 €
Brötchen mit Lachs	Stück 3,30 €
Brötchen mit Käse	Stück 3,10 €
Brötchen mit Frischwurst	Stück 2,60 €
Brötchen mit rohem Schinken	Stück 2,90 €
Brötchen mit gek. Schinken	Stück 3,00 €
Brötchen mit Schweinebraten	Stück 2,90 €
Brötchen mit Roastbeef	Stück 3,90 €
Brötchen mit Salami	Stück 3,00 €
Winzerbrötchen, gebacken - warm mit Schinken und Käse	Stück 3,60 €
Winzerbrötchen gebacken - warm vegetarisch	Stück 3,60 €
Laugenbrezel	Stück 1,90 €
Laugenbrezel mit Butter	Stück 2,60 €
Muffins	Stück 2,70 €
Süße Teilchen (groß)	Stück 2,70 €
Süße Teilchen (mini)	Stück 2,50 €
Croissants	Stück 2,50 €

Kanapees

edel belegt und kunstvoll garniert:

quer Beet „à la Pum"	Stück 3,20 €
mit Fisch (Lachs oder Forelle)	Stück 3,40 €
mit Braten oder Schinken, roh und gekocht	Stück 3,40 €
mit Käse gemischt	Stück 3,20 €

Riesenbrezel „der Burner"
für 10 Personen, reichlich belegt mit Butter, Käse, Schinken, Salami, Salat, Gurke, Tomaten und Paprika
Stück 47,00 €

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

Alle Preise zuzüglich 7% gesetzliche Mehrwertsteuer.

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 16,90 €

Empfehlung

Zu den verschiedenen Platten kann folgendes dazu variiert werden:

Putenmedallions goldgelb mit Kokos, Mandel- oder Haselnusspanade Stück 2,60 €

Filetmedallions mit Lebermousse Stück 3,00 €

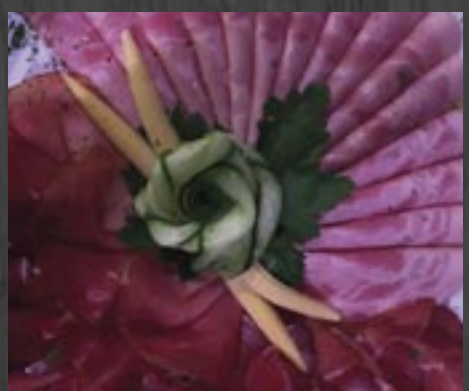
„Die Platte für den kleinen Kreis"

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 7,50 €

Alle Preise zuzüglich 7% gesetzliche Mehrwertsteuer.

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

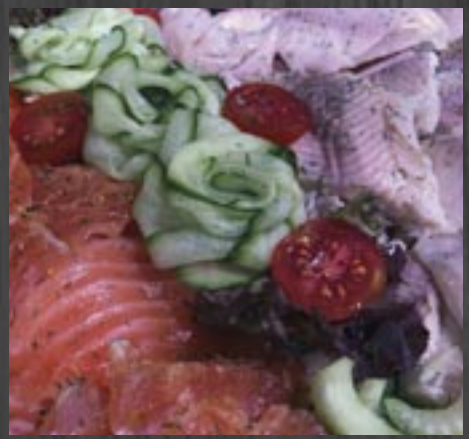
1/2 Gefüllte Eier
nach Pum s Spezialrezept
gefüllte Tomaten
mit Frischkäse und Kräuter

Salate
Grüner Salat
Kartoffelsalat
Nudelsalat

Dessert
Cappuchino-Creme oder Obstsalat

pro Person 23,90 €

mit Brotbuffet pro Person 26,50 €



Alle Preise zuzüglich 7% gesetzliche Mehrwertsteuer.

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 20 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, Butter, Bauernbrot

Salate
Kartoffelsalat, grüner Salat mit Tomaten, Nudelsalat

Dessert: Mousse au chocolat
pro Person 18,40 €

kombiniert mit Schäufele warm, Kartoffelsalat und grüner Salat
pro Person 22,50 €

Alle Preise zuzüglich 7% gesetzliche Mehrwertsteuer.

Brot / Brotbuffet

Gemischtes Brotbuffet
mit verschiedener Auswahl
ab 10 Personen

Dunkles oder helles Baguette
Bauernbrot in Scheiben
italienisches Brot
Herd-Baguette
Knusper-Baquette
Kartoffelminis
Bio-Saatenbrot
pro Person 3,50 €

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 2,00 €

Burger-Buns Stück 1,60 €

Glutenfreies Brötchen Stück 3,00 €

Glutenfreie Brotscheiben
4 verschiedene Sorten
pro Scheibe 1,20 €

Frühstück / Brunch

ab 25 Personen

Kaffee, Tee, Kakao, Milch, Orangen-
saft 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% gesetzliche Mehrwertsteuer.

Getränke und Leihgeschirr

Getränke

Mineralwasser
0,5 L 2,10 €

Apfelsaft und Orangensaft
1,0 L 4,90 €
0,2 L 2,30 €

Softgetränke 0,5 L 2,20 €

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

Bier 0,33L 2,50 €

Sekt 0,75L 15,00 €

Weitere Getränke auf Anfrage...
Getränke zuzüglich 19% gesetzliche Mehrwertsteuer.

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 €

Kaffeebecher mit Löffel
Stück 2,00 €

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 €

Tellerwärmer für ca. 100 Teller
20,00 €

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

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

Alle Preise zuzüglich 7% gesetzliche Mehrwertsteuer.

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 €

Partydekoration gerne auf Anfrage und Absprache.

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% gesetzliche Mehrwertsteuer.

Über uns buchbar

Pum

BBQ and more ...

Partyservice & Catering

Foodtruck & Streetfood

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