



Metzgerei & Party-Service Achim Cibis

Friedrichstraße 19
63543 Neuberg
Tel.: 06183/3432
Fax: 06183/929760

Email: metzgerei.achim.cibis@t-online.de

Sehr geehrte Kunden!

Wir freuen uns über Ihr Interesse und das uns entgegengebrachte Vertrauen. Hierfür möchten wir uns bei Ihnen schon einmal recht herzlich bedanken.

Ob Sie eine Feier im kleinen Kreis oder in der großen Runde wünschen, wir stehen Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Seite.

Wir laden Sie ein, Ihr Fest durch leckeres Essen und einen reibungslosen Ablauf zu einem Erlebnis für Sie und Ihre Gäste werden zu lassen.



Lassen Sie sich und Ihre Gäste von uns verwöhnen.

Viel Spaß hierbei wünscht Ihnen:
Ihre *Sabine Cibis*

Starter

Suppen (Preise pro Person als Vorspeise)

Hochzeitssuppe – Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen, Markklößchen, Gemüse, Nudeln, Fleisch	3,00 €
Chili con Carne	4,50 €
Hackfleisch-Reis-Suppe	4,50 €
Gulaschsuppe	4,50 €
Käse-Hackfleisch-Suppe	4,50 €
Broccolicremesuppe	3,00 €
Spargelcremesuppe	3,00 €
Tomatensuppe	3,00 €
Zucchini-Creme-Suppe	3,00 €

Halbe belegte Brötchen oder Häppchen (Preis pro Stück)

Aufschnitt z.B. Bierschinken mit Mixed Pickles	1,40 €
Braten z.B. gekochtes Kasseler mit Spargel	1,70 €
Schinken z. B. gekochter Schinken mit Paprika	1,70 €
Käse reichlich mit Obst dekoriert	1,70 €
Roastbeef mit Remouladenhäubchen	2,00 €
Mettbrötchen mit Zwiebel	1,70 €
Räucherlachs z.B. mit Shrimp-Deko	2,50 €
Forellenfilet z.B. mit Sahnemeerrettich	2,50 €

Etwas Modernes zum Sekt gefällig? (Preis pro Stück)

<u>Wrap</u>	verschieden gefüllt	
Tunfisch		3,00€
Schinken		2,50€
Serano mit Ruccola		3,00€
Putenstreifen		3,00€
Lachs		4,00€

Vorspeisen (Preis je nach Zusammenstellung

pro Person zwischen 8,50 und 10,50 €)

kalte Vorspeisen

Anti-Pasti-Platte	Hähnchenbrustsalat Florenz
Tomaten-Mozzarella	Wrap verschieden gefüllt
Melone-Schinken-Platte	Thunfisch-Käse-Creme
Rindfleisch in Senf-Dill-Soße	Schafskäse Salat
Rinderschinken mit Vinaigrette	Fischplatte
gefüllte Oliven oder Peperoni	gefüllte Eier
Ruccolasalat mit Austernpilzen	Krabbencocktail
Caprese Spieße	Geflügelcocktail
Vitello Tonato	etc.

Kalte Platten (Preise pro Person)

Braten-Schinken-Platte - gemischt	6,50 €
Bauernplatte - hausgemacht, mit Knackern	5,00 €
Käseplatte - reichlich mit Früchten dekoriert	4,00 €
Fischplatte –mit Sahne-Meerrettich	8,50 €

Buffets *Leckerer ab 15 Personen*

Gourmetmenü à la Cibis **pro Person 20,00 €**

- Lende in Pilz-Rahm
- Hähnchenbrust mit Blattspinat & Mozzarella gefüllt
- Rinderbraten mit Pfifferlingen
- Kartoffelgratin
- Butterspätzle
- Kaisergemüse
- Chinakohlsalat mit karamellisierten Sonnenblumenkernen
- Joghurt-Beeren-Becher, Schoko-Mousse

Der Klassiker **pro Person 14,00 €**

- Schnitzel
- Hähnchenschenkel
- Frikadellen
- Kartoffelgratin
- diverse Salate
- Mousse au Chocolat (weiß + dunkel)

Hausmenü à la Cibis

pro Person 17,00 €

- Steak auf Zwiebel
- Lende in Pilz-Rahm
- Kartoffelgratin
- Kaisergemüse mit Hollandaise
- Joghurt Becher „Pfirsich-Melba“ , Schoko-Mousse

Spargel Schlemmereien

pro Person 18,00€

- Spargelcremesuppe
- Krustenbraten
- Partyschnitzelchen
- Stangenspargel
- Sauce Hollandaise
- Kartoffeln in Butter geschwenkt
- hausgemachtes Joghurt-Mousse mit Obstsalat

Menü Försterin

pro Person 19,00 €

- Hochzeitssuppe
- Wildgulasch mit Preiselbeeren
- Jägerbraten
- Apfelrotkraut
- Semmelknödel
- Butterspätzle
- Amarettocreme auf Rieslingäpfel
- Schoko-Mousse

Sommermenü

pro Person 20,00 €

- Putengeschnetzeltes in Pilz-Rahm-Soße
- Lendenspies à la Cibis
- Steak auf Zwiebel
- Spätzle
- Kartoffelgratin
- Partykraut
- gemischter Salat mit separatem Joghurtdressing
- Tomaten-Mozzarella Platte
- Joghurt „ Beeren-Becher“, Obstsalat

Hessen à la carte

pro Person 17,00 €

- Rindfleischsuppe mit Markklößchen,
- Tafelspitz mit Meerrettich oder Frankfurter Grüner Soße,
- Petersilienkartoffel
- hausgemachter Kochkäse
- hausgemachter Handkäse-Salat
- hausmacher Spezialitätenplatte
- Bauernbrot
- Butterteller

Bayrischer Abend

pro Person 13,00 €

Knusprige Schweinehaxen, Krustenbraten, Leberkäse,
Weißwürste, süßer Senf, Kartoffelgratin, Krautsalat,
Blattsalat mit Senf-Honig-Dressing, Laugengebäck

Grillplatte a la Cibis **pro Person** **15,00 €**

Krustenbraten, Steak auf Zwiebel, Hackbällchen, Hähnchenschenkel, Kartoffelgratin, gemischter Salat mit separatem Joghurt-Dressing, Krautsalat

Schlemmertopf **pro Person** **16,00 €**

Rinderbraten, Schweinebraten (auf Wunsch auch gefüllt), Steak auf Zwiebel, Kaisergemüse mit Hollandaise, Kartoffelgratin, Spätzle

Feinschmeckertopf **pro Person** **17,00 €**

Geschnetzeltes nach Stroganoff Art mit Pfifferlingen, Schweinefilet in Champignon-Sahne, gefüllte Hähnchenbrust in Sauce Hollandaise, Kartoffelgratin, Butterspätzle, Gemüseplatte

Internationales

Florenzer Topf **pro Person** **15,00 €**

Schweinebraten Florenz, Lasagne al Forno, Hähnchenbrust mit Blattspinat gefüllt, Röstkartoffelchen, gemischter Salat mit separatem Joghurt-Dressing, Tomaten-Mozzarella,

Fingerfood Buffet

pro Person

20,00 €

Tomaten-Mozzarella-Sticks, Wrap mit Putenbrust, Wrap mit Räucherlachs, Melone-Schinken-Spießchen, Käse-Trauben-Spießchen, Rohkost mit Kräuterdip, Baguette

Warm: Datteln im Speckmantel, Hackbällchen, gegrillte Hähnchenschenkelteile, Mini-Schnitzelchen

Desserts im Glas, Petit Fours

Leckerer ab 30 Personen:

Kaltes Büffet „Was das Herz begehrt!“ pro Person 20,00 €

- Braten-Schinkenplatte mit Hähnchenschenkel & Frikadellen
- Fischplatte mit Sahnemeerrettich
- Krabbencocktail
- Rindfleisch in Senf-Dill-Soße
- Vitello Tonato vom Schwein
- Eiersalat mit Spargel
- Tomaten mit Mozzarella
- verschiedene Salate
- Käseplatte mit frischen Früchten garniert
- Brotkorb
- Himbeeren im Schnee
- Mousse au chocolat

Spanferkel Schlaraffenland

pro Person 15,00 €

- Knuspriges Spanferkel
- Kartoffelgratin
- Röstkartöffelchen,
- hausgemachter Knobi-Dip
- gemischter frischer Salat
- Partykrautsalat
- Bauernsalat
- Brotkorb

Einladung zum Brunch

pro Person 28,00 €

- Gemischte Fischplatte mit Sahnemeerrettich
- Krabbencocktail
- Rindfleisch in Senf Dill Soße
- Wraps verschieden gefüllt
- Schinken mit Melone
- Baguette
- Tomaten mit Mozzarella
- Ruccolasalat mit Austernpilzen und frischem Parmesan
- Chinakohl mit karamellisierten Sonnenblumenkernen
- Schweinelende in Pilzrahmsoße
- Hähnchenbrust mit Mozzarella und Blattspinat gefüllt
- Röstkartöffelchen
- Butterspätzle
- Käseplatte mit Obst garniert
- Amarettocreme auf Rieslingäpfeln
- Joghurt-Mousse mit Mandarinen

Vom Feinsten

pro Person 32,00 €

- Tomaten mit Mozzarella
- Rindfleisch in Senf-Dill-Soße
- gemischte Fischplatte
- Krabbencocktail
- Baguette
- Schweinefilet in Champignon-Rahm
- Hähnchenbrust mit Broccoli gefüllt
- Rinderbraten oder Kalbsbraten mit Pfifferlingen
- Kartoffelgratin
- Butterspätzle
- Gemüseplatte
- verschiedene Salate
- Tiramisu
- Joghurt-Beeren-Becher
- Käseplatte

Desserts

Verwöhnen Sie sich zum krönenden Abschluss mit :

Himbeeren im Schnee	Ananas Creme
Rote Grütze mit Vanillesoße	Amarettocreme
Mousse au Chocolat	Mousse Vanille
Mousse Erdbeer	Mousse Stratciatella
Mango Mousse	Tiramisu
Weihnachts-Tiramisu	Joghurt Mousse
Erdbeer-Tiramisu (saisonabhängig)	Obstsalat der Saison
Bayerische Creme	Himbeer-Joghurt-Kaltschale
Pfirsich-Melba-Kaltschale	
Joghurt-Beeren-Becher	
Cantuccini mit Marsalla-Mascarpone Creme	

(Preise je nach Zusammenstellung pro Person zwischen 4,00 € und 7,00 €)

Selbstverständlich können Sie sich Ihr Büffet auch frei zusammenstellen. Ihrer Phantasie sind hierbei fast keine Grenzen gesetzt. Die Menüs sind nur ein Teil der leckeren Dinge die wir für Sie zubereiten können. Lassen Sie sich nach Terminabsprache bei einem Beratungsgespräch von uns weiter inspirieren.

Alle Preise sind Abholpreise inklusive der gesetzlichen MwSt. Die vorherigen Preislisten verlieren hiermit ihre Gültigkeit. Das Buffetgeschirr ist am nächsten Tag bzw. nach Absprache in gereinigtem Zustand zurückzugeben.