

Vom Canapé zum Schlemmerbuffet



Ihr Catering-Partner

Für Seminare, Betriebsveranstaltungen,
Familienfeiern und vieles andere mehr.



Wir über uns

1962 wurde die Metzgerei Schmitz gegründet.

Dank der hohen fachlichen Fähigkeiten und der Qualität der Waren, wurde die Metzgerei Schmitz schon bald ein Begriff in Bezug auf „Fleisch- und Wurstwaren“.

Für unsere Produkte erhielten wir bei der Teilnahme an nationalen und internationalen Wettbewerben viele Auszeichnungen.

„Klasse statt Masse“

lautet auch heute noch das Motto und wir haben bereits 1997 mit der Entscheidung als Metzgereifachbetrieb dem Thönes-Naturverbund beizutreten einen konsequenten Schritt getan und so können wir für Fleisch aus artgerechter Tierhaltung und ohne Antibiotika garantieren.

Die Verwendung von frischen Zutaten und jodiertem Salz ist uns für alle Speisen und Gerichte selbstverständlich. Unser Partyservice ist ein zusätzliches Angebot für Sie.

Vom Canapé zum Schlemmerbuffet arrangieren wir alles, damit Ihre Feier zu einem wirklichen Fest für Sie und Ihre Gäste wird.

Mit viel Liebe zum Detail und handwerklichem Können widmen wir uns diesem Ziel.

Dieser Prospekt ist als Hilfestellung für eine erste Orientierung innerhalb unseres Angebotes gedacht, für eine individuelle Beratung stehen wir Ihnen selbstverständlich jederzeit zur Verfügung.

Wir würden uns sehr freuen, wenn unser erweitertes und umfangreiches Angebot Ihren Wünschen und Vorstellungen entspricht.

Ihre Metzgerei Schmitz



Für den Sektempfang

Canapé, gebutterte Weißbrot- oder Mehrkornscheiben) bzw. Baguetteschnittchen * oder 1/2 belegte Brötchen **

Knochenschinken

Canapé / Baguetteschnittchen 1,60 €
1/2 Brötchen 1,80 €

Schweinebraten

Canapé / Baguetteschnittchen 1,60 €
1/2 Brötchen 1,60 €

Forellenfilets

Canapé / Baguetteschnittchen 2,50 €
1/2 Brötchen 2,50 €

Roastbeef

Canapé / Baguetteschnittchen 2,25 €
1/2 Brötchen 2,25 €

Räucherlachs

Canapé / Baguetteschnittchen 2,50 €
1/2 Brötchen 2,50 €

Aal

Canapé / Baguetteschnittchen 2,50 €
1/2 Brötchen 2,50 €

Wildlachstarter

Canapé / Baguetteschnittchen 2,50 €
1/2 Brötchen 2,50 €



Fingerfood

Mini-Champignon-Lauchtörtchen 3 cm 1,30 €

Überbackene Mini-Pastetchen (Schinken-Käse-Champignon) 1,30 €

Quiche-Zwiebel-Specktörtchen 1,30 €

Canapé mit Feinkostaufschnitt 1,60 €

Canapé mit Käse 1,60 €

Canapé mit Räucherlachs 2,50 €

Canapé mit Forelle 2,50 €

1/2 Brötchen belegt mit Käse o. Feinkostaufschnitt ab 1,50 €

Käse-Frucht-Spieß 0,90 €

Party-Frikadelle 0,99 €

Cevapcici 0,99 €

Mini-Spargelröllchen 1,50 €

Mini-Melonenschiffchen 1,50 €

Mini-Schinken-Mettwürstchen 0,80 €

Pumpernickel-Käsehappen 1,20 €

Mozzarella-Tomatenstick (mit Schinken) 1,50 €

Mini-Wraps mit Geflügelsalat (herzhafte Crêpes) 1,50 €

Kleine Pastetchen mit Lachsmousse 1,95 €

Gebratene Datteln am Spieß 1,00 €

* pro Person rechnet man 4 bis 6 Stück

** pro Person rechnet man 2 bis 3 Hälften

Buffet "Festlich"

Wildschweinsuppe mit Steinpilzen

Medaillonauswahl

Edelfischvariationen

Käsebuffet
mit Früchten

Rehrückenfilet
in Pfefferrahmsauce,
hausgemachte Petersilienspätzle
dazu Rosenkohl in Kräutersahne

Gourmetpfanne vom Schweinefilet
gratinierte Kartoffeln und
Pariser Vanillemöhrrchen

Valrhona Mousse
mit Rumtopf Pflaumen

Gebackene Gewürzbirne
mit Sauce Caramel

Preis nach Saison

Buffet "Köln"

Rheinischer Sauerbraten
mit Klößen und Apfelkompott

Gekochte Eisbeine
mit Sauerkraut

Reibekuchen
mit Lachstartar und Rübekraut

Salat der Saison

Flönz
mit Zwiebeln und Senf

Halve Hahn

Röggelchen und gemischtes Brot

Butter, Kräuterbutter, Griebenschmalz

Rote Grütze mit Vanillesauce

Pro Portion 20,90 Euro
ab 20 Portionen



Buffet "Westfalia"

Heißer Backschinken
mit Sauce

Westfälischer Knochenschinken
mit Melonenschiffchen

Partyfrikadellen

Schinken-Spargelröllchen

Rustikale Käseplatte

Brotkorb

Buttertraube

Krautsalat

Kartoffelsalat

Schinken-Nudelsalat

Beerencocktail
mit Vanillesauce

Pro Portion 17,90 Euro
ab 20 Portionen

**Bei diesem Büfett sind keine Variationen
möglich.**



Buffet "Bella Italia"

Italienische Antipasti

Mozzarella
mit Tomate + Basilikum

Melonenschiffchen
mit Parmaschinken

Italienischer Braten
mit Broccoli-Salami-Füllung

Nudelgratin
mit Schinkenstreifen und Käsesauce

Bunte Gemüsepfanne
Nudeln, Auberginen, Zucchini, Champignons,
Tomate, Paprika, Knoblauch, Kräuter
mit Käse überbacken

Hähnchenschenkel in Tomatensauce
mit Rosmarin und Salbei

Gemischter bunter Salatteller
mit Balsamico-Essig und Olivenöl

Spaghettisalat „Milano“
mit Kalbsleberstreifen und Tomate

Obstsalat

Pro Portion 20,90 Euro
ab 20 Portionen

Buffet "Italiano"

Gegrillte Antipasti in Olivenöl

Mozzarella

mit Tomate und Basilikum

Melonenschiffchen

mit Parmaschinken

Vitello Tonnato

gekochtes Kalbfleisch mit Thunfischsoße

Carpaccio

vom zarten Rinderfilet

Gefüllter Römerbraten

vom Schweinenacken mit Zwiebel und Kräutern

Lammkeule "Toscana"

Halbe Hähnchenschenkel

in Tomatensoße mit Rosmarin und Salbei

Bunte Gemüsepfanne, Kartoffelgratin

Nudelgratin

mit Schinkenstreifen und Käsesoße

Gemischter, bunter Salatteller

Insalata Calamari

Rohkostteller mit diversen Dips

Gemischter Brotkorb

Butter und Kräuterbutter

**Pro Portion 24,90 Euro
ab 20 Portionen**

Buffet "Mediterrana"

Mozzarella-Schinkenspieß

Minimelonenschiffchen

mit Parma Schinken

Rote Bete Carpaccio

Artischockenherzen

im Lachsmantel

Gekräuterte Lammkeule

mit Rosmarinkartoffeln und ZucchiniGemüse

Schweinenackensteak in Pfeffersoße

mit Penne-Nudeln und Ratatouille

Hirtensalat auf Eisberg

Insalata Calamari

Rohkostteller

mit diversen Dips

Schinkenquiche

mit Blattspinat und Schafskäse

Gemischter Brotkorb

mit Kräuterbutter

"Tiramisu"- Erdbeerquark

mit Pistazien

**Pro Portion 23,90 Euro
ab 20 Portionen**

Buffet "Mexico"

Salsa

Avocado Dip

Tortilla Chips

Rindfleischpfanne „Mexican“

Kartoffelgratin „Avriva“

Mexikanischer Reis

Hackfleischbällchen „Speedy Gonzales“

Hähnchenbrüstchen „Inka“

Putenbrust

mit Maiskolben und Chilis

Bohnensalat „Quesadilla“

Kaktusblättersalat

Gefüllte Peperoni

mit Frischkäse

Gefüllte Orangen

mit Obstsalat

Pro Portion 20,90 Euro
ab 20 Portionen

Buffet "Bayern"

Spanferkel

(alternativ: gegrilltes Lamm)

Grillhaxen

Fleischkäse

Weißwürstchen

mit süßem Senf

Kartoffelpüree und Sauerkraut

Salat der Saison

Frischer Radi

Krautsalat

Bayerischer Kartoffelsalat

Gemischter Brotkorb

mit Laugenbrezeln

Apfelgriebenschmalz


Kräuterbutter

Obazda

(bayerische Käsespezialität)

Bayerische Creme

Pro Portion 20,90 Euro
ab 20 Portionen



Buffet "Balkan"

Szegediner Gulaschsuppe
mit Sauerkraut

Cevapcici

Pfannengyros
mit Zwiebeln und Paprika

Djuvec Reis

Bechamel-Kartoffeln

Salat der Saison

Krautsalat

Hirtensalat

Tzaziki

Käseauswahl

Gemischter Brotkorb

Butter, Kräuterbutter und Schmalz

Pro Portion 19,90 Euro
ab 20 Portionen



Buffet "Andalusia"

Gazpacho

kalt / warme Tomaten-Gemüsesuppe

Tapas Variationen aus:

Piementos - Manchego-Käse in Olivenöl
Datteln im Speckmantel - gegrillte Paprika
Tortillastücke - eingelegte Sardellen - grüne Oliven

Aioli und Scampi - Meeresfrüchtesalat

**Serranoschinken mit Honigmelone -
Kartoffel-Thunfischsalat**

Salatvariation mit Gewürz-Vinaigrette

**Wahlweise Kaninchen oder
Geflügelfleisch „Andaluz“**

mit roten Schalotten

Kanarische Kartoffeln

mit roter Mojosauce - Grilltomaten

Gedünsteter Seehecht

in Weißweinsauce

Kräuterreis und Blattspinat - Crema catalana

Baguette - Knoblauchbutter

Obstsalat in Orangenlikör

Pro Portion 27,90 Euro
ab 20 Portionen



Buffet Colonia

Rheinischer Sauerbraten

mit Klößen und Apfelkompott

Kasslerbraten auf Ananas-Senfsoße

Hähnchenbrust Natur in Pfefferrahmsoße

Kartoffelgratin, frische Spätzle, Broccoli,
Blumenkohl und Mini-Möhrrchen

Krautsalat mit Rosinen und Ananas

Salatteller der Saison—Dressing nach Wahl

Hubertussalat

Melonen-Schiffchen

Rote Beete Carpaccio

Frischkäsequartett

Gemischter Brotkorb

Dessert nach Wahl

**Pro Portion 24,90 Euro
ab 20 Portionen**

Buffet Premium

Kalbstafelspitz in Schnittlauch Vinaigrette

Scampi auf Rucola mit

Balsamico und Pinienkernen

Feldsalat mit Feigensenf

und kandierten Walnüssen

Nudelsalat „Orecchiette“ mit grünem Spargel

Gemischter Brotkorb

mit Aioli und Kräuterbutter

Schweinelende gefüllt mit

Parmaschinken und Tomaten Pesto Gnocchi


Maispouardenbrust auf Dijon Senfsauce,

Rahmblattspinat und Grillkartoffeln

Zitronenmousse mit Pistazie

Panna Cotta mit WaldbeersöÙe

**Pro Portion 25,90 Euro
ab 20 Portionen**



Buffet Hubertus

Rinderkraftbrühe mit Einlage
Feldsalat mit Speck
Ruccolasalat mit Parmesankäse
Waldorfsalat
Burgunderschinken vom Schwein mit Knusperschwarte
Hirschkalbskeule mit Pfifferlingen
Gebratene Schupfnudeln
Kartoffelgratin
kleine Knödel
Apfelrotkohl
Rosenkohl
Schinkenauswahl
Käseauswahl
Beerencocktail mit Vanillesoße
Weißer Mousse mit Rumtopfpflaume
Brotkorb
Kräuterbutter
Hubertusschmalz

Pro Portion 25,90 Euro
ab 20 Portionen

BBQ-Buffer Nr.1

Spare Ribs
Schweinenackensteak
Grillbauch
Nürnberger Bratwurst
(Gewicht ca. 70 g)
Geflügelbratwurst
(Gewicht ca. 70 g)
Weißer Grillbratwurst
(Gewicht ca. 100 g)
Lammkoteletts
Cevapcici
(Gewicht ca. 40 g)
Hacksteak
(Gewicht ca. 80 g)
Putenschnitzel
Hähnchenschenkel
Hähnchenflügel
Hüftsteaks
Lammlachs-Steak
Folienkartoffel
Grillgemüse
Maiskolben

Preis nach Zusammenstellung



BBQ-Buffer Nr.2

Bunter Salatteller der Saison

mit Joghurtdressing
und Kräuter-Vinaigrette.

Tomaten-Pesto und Mozzarella

Schweinenackensteaks mariniert.

Rindersteaks mariniert in Öl.

Lammkoteletts mit Kräutern der Provence.

Diverse Grillsoßen.

Garnelen mariniert mit Knoblauchöl.

Maiskolben mit Kräuterbutter.

Drillinge mit Frischkäse-Quartett.

Gemüsespieße mit Champignons,
Zucchini und Aubergine.

Hausgemachte Feinkostsalate.

Gemischter Brotkorb

Frischer Obstsalat und Mascarpone

Leihgrill inkl. Gas und Reinigung: 45,00 €

**Pro Portion 24,90 Euro
ab 20 Portionen**

BBQ-Buffer Nr. 3

Bunter Salatteller der Saison

mit Joghurtdressing

Hausgemachte Grillwürste

Folienkartoffeln Frischkäse Dip

Schweinenackensteaks mariniert.

Kräuterbutter

Marinierte Putensteaks

Cevapcici mit Tzaziki

Maiskolben mit Kräuterbutter.

Hausgemachte Feinkostsalate.

Gemischter Brotkorb

Frischer Obstsalat

Leihgrill inkl. Gas und Reinigung: 45,00 €

**Pro Portion 19,90 Euro
ab 20 Portionen**



Rind

Burgunderbraten in Rotweinsauce

**Magerer Schmorbraten
auch mit Lauchfüllung
in leckerer Rahmsoße**

Sauerbraten

auf Wunsch nach Rheinischer Art

Rinderroulade

nach Hausfrauenart
mit Sauce

Gekochter Tafelspitz

mit Meerrettichsauce
oder grüner Kräutersauce

Rinderfilet

in Steinpilzsauce

Filetgeschnetzeltes „Stroganoff“

Gekräutertes Roastbeef

Filet „Wellington“

Kalb

Osso-bucco

geschmorte Kalbshaxenscheiben

Kalbsbraten

in leckerer Rahmsauce

Ragout - fin

feinstes Kalbsfrikassee


Kalbsgeschnetzeltes

„Züricher Art“

Kalbsschmankerl

feiner Kalbfleischkäse mit Käsekruste

Kalbsrouladen



Lamm

Wild

Lammragout

mit Käsehaube

Lammkeule „Provenzale“

zarte Scheiben aus der Keule
pikant gewürzt
mit Kräuter der Provence

Lammrücken

saftig gebraten, tranchiert

Hackbraten

fein mit Kräutern und Knoblauch
unsere besondere Empfehlung
zu Bratkartoffeln

Cevapcici

leckere Hackfleischröllchen
sowohl kalt oder warm eine Delikatesse
nach original Rezept

Rehrücken

garniert

Wildbraten

Wildragout

vom Hirsch / Reh / Wildschwein



Geflügel

Hähnchen süß-sauer

nach China-Art

Hähnchenbrust

gefüllt mit Broccoli
oder Tomaten

Gegrillte Putenbrust „Delhi“

mit delikater Frucht-Currysauce

Putenbrust nach mediterraner Art

mit Rosmarin und Salbei

Putenbrust

in leichter Tomatensauce

Putenbrust

mit Wirsing-Käse-Füllung

Putengeschnetzeltes

mit Früchten
oder Pilzen

Putenoberkeulen

lecker gebraten

Gefüllte Pute

Gefülltes Hähnchenbrustfilet

Gefüllte Ente

Gefüllte Gans



Schwein

Römerbraten

mit herzhafter Zwiebel -/ Schinkenfüllung

Schwedenbraten

mit fruchtiger Backobstfüllung

Domherrenbraten

mit Champignonfüllung
in leckerer Senf-/Weinbrandmarinade

Italienischer Braten mit Broccolifüllung

Piratenbraten

herzhaft gerollter Schweinebauch

Irischer Grillschinken

Schwärtelbraten

Schaufele

Farmerbraten

magerer Schinken mit Gewürzkruste

Schweinenacken gefüllt mit Broccoli/Käse

Schinken-/Rückenbraten „Parisienne“

mit französischen Kräutern

Kasslerbraten mit Ananas

Gefülltes Schweinefilet

mit feiner Champignon-/Lauchfüllung

Schweinefilet mit feinem Kalbsbrät
im Blätterteigmantel

Fleisch- und Leberkäse



Antipasti

Antipasti misto 7,90 €
bestehend aus z.B.:
gerillte Auberginen, Zucchini,
Tomaten, Champignons,
Zwiebeln, Paprika,
geschmorte Champignons
mit Aceto Balsamico,
Mozzarella-Paprika-Spießen,
gefüllte Cocktailtomaten,
gefüllte Champignonköpfen,
Tomaten-Mozzarella mit Basilikum,
Knochenschinken mit Melone,
Fetakäse im Weinblatt

Zusätzlich:

Carpaccio
(hauchdünne Filetscheiben) 5,90 €

Vitello tonato
(Kalbsfleisch in Thunfischsauce) 5,90 €

Lachstartar
mit Avocado-Creme 5,90 €



Pasta

Lasagne „Bologneser Art“ 6,90 €

Penne
mit Drei-Käse-Sauce und Broccoli 6,90 €

Penne
mit Tomaten-Auberginen-Sauce 6,90 €

Gnocchi
mit Kräuterrahmsauce
und Schinkenstreifen 6,90 €

Cannelloni „Bologneser Art“ 6,90 €

Spinat-Lachs-Lasagne 6,90 €

Suppen/Eintöpfe

Rinderkraftbrühe mit Einlage	3,90 €
Hühnerbouillon mit Einlage	3,90 €
Hausgemachte Rahmgulaschsuppe	4,50 €
Zwiebelsuppe mit Croutons	4,50 €
Kartoffelsuppe mit Mettendchen	4,50 €
Kartoffelsuppe mit Lachsstreifen	5,50 €
Lauchkäsesuppe mit Hackfleisch	4,90 €
Tomatencremesuppe	3,90 €
Minestrone	4,90 €
Fenchelsuppe „Florentiner Art“	4,90 €
Kerbelcremesuppe mit Krabben	5,50 €
Broccolicremesuppe	3,90 €
Zucchinicremesuppe	3,90 €
Gyrosrahmsuppe	5,50 €
Kröstchen Gulasch	6,90 €
Kürbiscremesuppe	4,50 €
Erbsensuppe mit Einlage	3,90 €
Frühlingssuppe „Quer durch den Garten“	4,90 €
Linsensuppe mit Einlage	3,90 €
Graupensuppe mit Einlage	4,90 €
Serbischer Bohneneintopf	4,50 €
Grünkohl mit Einlage	4,90 €

Beilagen

Salzkartoffeln
Kartoffelpüree
Kartoffelgratin
Warmer Kartoffelsalat
Bratkartoffeln Rosmarinkartoffeln
Italienische Salbeikartoffeln im Speckmantel
Folienkartoffeln
Bechamel-Kartoffel
Schupfnudeln
Schwäbische Spätzle
Wellenbandnudeln
Penne Bärlauchnudeln
Wildreis
Butterreis
Weinsauerkraut
Rotkohl
Rosenkohl
Gemüseplatte der Saison
Bohnen im Speckmantel
Grilltomaten
Französisches Ratatouille
Überbackener Chicorée
sonstige Gemüsebeilagen



Salate

Eiersalat mit Schinkenstreifen

Krautsalat

herzhaft frisch

Krautsalat

mit Rosinen und Ananas

Kartoffelsalat

(auch warm)

Geflügelsalat

Waldorfsalat

Putenbrust

an Curry-Sauce

Schinken-Nudel-Salat

Gurkensalat

Tomatensalat

Bohnensalat

Reissalat

Lauchsalat

Bunter Wurstsalat

Rindfleischsalat

Käsesalat "Schweizer Art"

Hirtensalat

Hubertussalat

Feldsalat mit Speck

Feldsalat mit Fenchel

Eisbergsalat

Staudenselleriesalat

Bunter Salatteller

Salate der Saison

Ruccolasalat

Hering-Stipp

Roter Heringsalat

Matjessalat

Garnelencocktail

Gambas in Dillrahm

Gambas in Knoblauch

Thunfischsalat „Nizza“

dazu:

Kräuter-Vinaigrette

Joghurtdressing

Tzaziki

Cocktailsauce



Kalte Fleischbeilagen

Schweinerückensteaks

naturgebraten mit Ananas

Schweinemedallions

naturgebraten mit Früchten

Schweineschnitzel

paniert gebraten

Hähnchenbrustfilet

mit Ananas, naturgebraten

Hähnchenbrustfilet

naturgebraten in Mandelpanade

Hähnchenroulade

mit diversen, fein abgeschmeckten
Füllungen

Kölsches Brett

mit Kölner hausgemachten Spezialitäten

Partyfrikadellen

kleine schmackhafte Fleischbällchen

Mettkopf

feines Schinkenmett,
originell mit Zwiebeln dekoriert

Jubiläums-Flönz

mehrfach prämierte,
hausgemachte Blutwurst
in jeder gewünschten Zahlenform dekoriert

Gehobeltes Schinkenbrett

verschiedene gehobelte
Schinkenspezialitäten

Gemischte Bratenplatte

mit Melonenspalten dekoriert

Schinkenröllchen

mit zartem Spargel

Schweinskopfsülze

mit Remoulade

Kaisersülze



Fisch

Chilenischer Eismeerlachs

besonders schmackhaft und fettarm

Räucherlachs

Forellenfilet

mit Wacholder geräuchert

Butterfisch

eine besondere Spezialität

Makrele

gepfeffert

Aal

geräuchert

Matjes

mit Zwiebeln eingelegt

Heilbutt

mild geräuchert

Gambas

in Knoblauch-Öl,
oder in Dill-Creme

Shrimps

mit einer köstlichen Cocktailsauce

Zum Fisch empfehlen wir:

Sahne-Meerrettich

Cocktailsauce

Honig-Senfauce



Warme Fischgerichte

Lachslasagne

Lachsfilet'

in Sauce "Musseline"

Roulade vom Rotbarschfilet

mit Spinatfüllung in Limonenblättersauce



Vegetarisches

Kartoffel- Käse-Auflauf

mit verschiedenen Käsesorten
in einer Gorgonzolasauce

Kartoffel-Blumenkohl-Auflauf

mit Bechamelsauce und überbackenem Käse

Kartoffel-Broccoli-Auflauf

in Bechamelsauce mit Käse überbacken

Pilzpfanne

frische Champignons, Zwiebeln, Mais, frische
Petersilie, pikanter Sauce, mit Käse überbacken,
dazu frisches Baguette

Auberginen-Mozzarella-Auflauf

frisches Basilikum, Parmesan, pikanter Sauce,
mit Käse im Ofen überbacken,
dazu frisches Baguette

Bunte Gemüsepfanne

mit Auberginen, Zucchini, Champignons, Tomaten,
Paprika, Knoblauch, Zwiebeln, Nudeln oder
Kartoffeln, mit Käse überbacken



Brot

Argentinisches Baguette

Ciabatta

Kürbiskernbrot

Laugenbrezel

Laugestangen

**Partybrötchen mit Kümmel, mit Kürbiskernen,
mit Mohn, mit Sesam, mit Sonnenblumenkernen,
mit Speck oder mit Zwiebeln**

Pumpernickel

Röggelchen

Vollkornbrot und -Brötchen

Zwiebelstangen

Dazu reichen wir:

Butter

Kräuterbutter

Hubertusschmalz

Frischkäseschmaus

Currybutter Chilibutter

Erdnussbutter



Desserts

Birne Helene

ein Klassiker

Obstschale

sehr dekorativ

Beerencocktail

mit Vanillesauce oder Sahnehäubchen

Mango-Aprikosen-Quark

Mousse au Chocolat

Weißer Mousse

mit Erdbeer- oder Mangomark

Weißer Mousse

mit Zimtbirne

Gemischte Mousse

in leckerer Knusperwaffel

Frischer Obstcocktail

Obstsalat auf Mascarpone

Bayerische Creme

Gefüllte Melone

mit Erdbeeren (saisonal)

Gefüllte Pfirsich- und Birnenhälfte

mit Käsecreme

Panna Cotta

Müsli-Traum

mit Quark und Kirschen

Service

Dekorationservice

Selbstverständlich vermitteln wir auch die komplette Dekoration Ihrer Räumlichkeiten bzw. des von uns eventuell zur Verfügung gestellten Festzeltes oder sonstiger Räumlichkeiten. Bedenken Sie bitte, dass hierfür eine rechtzeitige Planung und Organisation erforderlich ist, so dass wir um frühzeitige Bestellung bitten.

Personalservice

Bei größeren festen übernehmen wir gerne die komplette Organisation und stellen selbstverständlich auch qualifiziertes Personal zur Verfügung.

Getränkesservice

Im Zusammenhang mit unserem Buffet bieten wir auch unseren Getränkesservice an. Vom Bierglas bis hin zum Bierwagen.

Unsere Leistungen auf einen Blick

- Feine Fleisch- und Wurstwaren
- Täglicher Mittagstisch
- Grillspezialitäten
- Kalte Platten
- Dekoration rund um Ihr Buffet
- Geschirr- und Besteckservice
- Vermittlung von Bierwagen
- Vermittlung von Kühlwagen
- Gasgrill - Kohlegrill - Fertige Küchengerichte
- Warme Buffets - Kalte Buffets

- Organisation von Jubiläen, Betriebsfesten etc.
- Getränkesservice - Zapfanlagen
- Zeltverleih - Biertischgarnituren - Tische
- Riesenpfannen
- Beleuchtungsanlagen
- Beschallungsanlagen
- Bestuhlung
- Blumenschmuck
- Diskjockeys und Musiker für jeden Anlass
- Druck von Einladungen, Tisch- und Menükarten
- Gläser
- Servicepersonal
- Servietten
- Tischdecken
- Tischdekoration



Aufpreise für kleinere Personenzahlen als bei den Buffets ausgewiesen:

15 - 19 Personen = Aufpreis 2,00 Euro

10 - 14 Personen = Aufpreis 3,00 Euro

6 - 9 Personen = Aufpreis 5,00 Euro

Allgemeine Geschäftsbedingungen

1. Vertragsabschluss

Diese allgemeinen Liefer- und Zahlungsbedingungen gelten für alle Party-, Service- und Fleischbestellungen. Unsere Angebote sind freibleibend. Kaufabschlüsse und sonstige Vereinbarungen, besonders mündliche Verabredungen und Zusicherungen unserer Verkaufsstellen, werden erst durch eine schriftliche Bestätigung verbindlich.

2. Lieferung

Unsere Preise sind Abholpreise.

Lieferung durch unser Personal erfolgt nach bestem Wissen und Gewissen. Es muss eventuell mit einer Zeitverschiebung gerechnet werden. Für Schäden, die durch höhere Gewalt entstehen, übernehmen wir keine Schadensersatzansprüche. Ist die Lieferung der Ware und die Abholung von Zubehör gewünscht, so werden die Preise für diese Leistungen bei Bestellung vereinbart bzw. festgelegt.

3. Mängelrüge

Bei Empfang ist die Ware in zumutbarer Gründlichkeit zu prüfen. Bei etwaigen Unstimmigkeiten oder Abweichungen der Lieferungen sind sofort schriftliche Vermerke auf dem Lieferschein zu machen oder der Lieferer ist umgehend telefonisch zu benachrichtigen. Bei nachweisbaren Mängeln können wir nach unserer Wahl nachbessern oder kostenlosen Warenersatz liefern. Ein Recht auf Wandlung oder Minderung, entfällt, falls etwaige Mängel, bzw. Minderungen erst später beanstandet werden.

4. Ausstattung und Zubehör

Wir berechnen für das Ausleihen von Besteck, Tellern und Gläsern 0,30€ pro Teil netto. Bruch und Schwund berechnen wir zum Selbstkostenpreis. Die Rückgabe erfolgt durch den Kunden. Sollte dies nicht möglich sein, so berechnen wir Ihnen die dadurch entstehenden Fahrtkosten. Sämtliche von uns überlassenen Ausstattungen sind innerhalb von 2 Werktagen an uns zurückzugeben. Bei Nichtabgabe werden pro Kalendertag 10,00€ Leihgebühr in Rechnung gestellt.

5. Zahlungen

Sämtliche Zahlungen sind sofort nach Rechnungsstellung netto ohne jeden Abzug in bar bzw. per Banküberweisung zu leisten.

6. Erfüllungsort und Gerichtsstand

Erfüllungsort und Gerichtsstand ist Köln.



Metzgerei Schmitz
Leidenhausener Str. 4

51145 Köln Porz - Eil

Telefon: 02203 - 32466

Fax: 02203 - 307839

www.metzgerei-schmitz.de

info@metzgerei-schmitz.de



Ihr Catering-Partner für
Seminare, Betriebsveranstaltungen,
Familienfeiern und vieles andere mehr.