



WILLI JUNG

Metzgerei & Partyservice



Feiern Sie mit uns Ihre Feste...

Feiern Sie mit uns Ihre Feste...

Geburtstag

Gartenparty

Firmenevent

Taufe

Hochzeit

Bankett

u.v.m.

Auf den folgenden Seiten präsentieren wir Ihnen unser Angebot und einige fein aufeinander abgestimmte Menü-Vorschläge. Nutzen Sie unsere Kompetenz und unser Fachwissen als Gastgeber.

In einem persönlichen Gespräch finden wir zusammen mit Ihnen das passende Menü oder stellen auch gerne etwas ganz persönliches für Sie und Ihre Gäste zusammen.

Die Menüvorschläge sind an eine vorgegebene Personenzahl gebunden. Bei geringerer Personenzahl wird ein Mindermengenaufschlag berechnet.

Sprechen Sie uns an.
Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.

Unser Angebot und unser Service...



Ob große oder kleine Feste – klassisch, besonders stilvoll oder außergewöhnlich – wir, die Metzgerei Jung verwöhnen Sie und Ihre Gäste mit Freude und viel Engagement. Zu unserem Service gehören:

- > Kompetente Beratung von der Planung bis zum großen Abschluss
- > Menüvorschläge, passend zu jedem Event
- > Lieferung, Aufbau und Nachlegen sind im Menüpreis enthalten
- > Porzellan und Gläser werden gegen Aufpreis geliefert

Unsere Menüideen...

Menü: „Bayern zu Gast in Hessen“



ab 30 Personen

vorne weg...

knuspriges Laugengebäck
Münchner Weißwürste
Wurtssalat, Rettichsalat
Obazda

Hauptgerichte...

kleine knackige Haxen
bayrischer Fleischkäse
typischer Zwiebelrostbraten
Surbraten
dazu frisches Sauerkraut oder bayrisch Kraut
leckere Bratkartoffeln
hausgemachte Knödeln
und mit Käse überbackenes Kartoffelgratin
knackiger Feldsalat
Krautsalat mit Kümmel oder ohne (je nach Geschmack)

der krönende
Abschluss...

große Käseplatte
oder Bayrisch Creme

pro Person 21,20 EUR (inkl. 19% MwSt.)
17,80 EUR (ohne MwSt.)
bei Abholung 19,05 EUR (inkl. 7% MwSt.)

Menü: „Die alten Rittersläut“

ab 30 Personen

vorne weg...

Graubrot mit
hausgemachtem Griebenschmalz

Hauptgerichte...

Minischäufelchen oder delikate Minihaxen
köstlich gefüllter Spießbraten
Knusperhähnchenschenkel
schmackhafter Zwiebelrostbraten
dazu Pellkartoffeln an Kräuterquark
rustikale Semmelknödel und Bratkartoffeln
warmer Kartoffelsalat nach Omas Rezept
Feld- und Kopfsalat, Krautsalat
und Gemüse frisch aus unserem Garten

der krönende
Abschluss...

süßes Apfelgratin mit Vanillesoße
oder unsere Bauernkäseplatte mit diversen
Brotsorten

pro Person 19,55 EUR (inkl. 19% MwSt.)
16,40 EUR (ohne MwSt.)
bei Abholung 17,55 EUR (inkl. 7% MwSt.)

Menü: „Grillmeisterin“

ab 30 Personen

Fleisch & Fisch...

kleine überbackene Steaks
kleine überbackene Putensteaks
Gyros
kleine Hackbällchen mit Mozzarellafüllung

und was dazu...

Jungs Kartoffelsalat
Nudelsalat, Tortellinisalat
Reissalat
Bauernsalat nach griechischer Art
Zaziki und Kräuterbutter
Auswahl an Brot und Brötchen

pro Person 19,55 EUR (inkl. 19% MwSt.)
16,40 EUR (ohne MwSt.)
bei Abholung 17,55 EUR (inkl. 7% MwSt.)



Menü: „Grillmeister“

ab 30 Personen

- Fleisch & Fisch... Grillschinken
kleine Schnitzelchen
kleine Schenkel vom Huhn
Knusperbauch
ital. Schweinesteaks
- und was dazu... frischer Lauchsalat
Pennesalat
Jungs Kartoffelsalat
Salat nach spanischer Art
Tomate mit Mozzarella
Knobibutter
2 Sorten Dips
Auswahl an Brot und Brötchen



pro Person 20,05 EUR (inkl. 19% MwSt.)
16,85 EUR (ohne MwSt.)
bei Abholung 18,00 EUR (inkl. 7% MwSt.)

Menü: „Es weihnachtet sehr“

ab 50 Personen

- vorne weg... Schinkenröllchen mit Spargel gefüllt
Anti-Pasti Platte
Garnelen mit Melonenkugeln in süßem Honigdressing
gefüllte Eier
Vitello tonato
Salatbuffet und Weißbrot
- Hauptgerichte... weihnachtliche Gans, auch als Pute oder Gänsekeule
Roastbeef im Kräutermantel
kleine panierte Schnitzelchen
kleine Putensteaks mit Ananas überbacken
Lachs im Gemüsebeet mit Schwedenkartoffeln
dazu Gemüselasagne, Gemüseplatte
Rosmarinkartoffeln, kleine Knödel (halb & halb)
Knusperkroketten und Knöpfe
- der krönende Abschluss... warmer Apfelgratin mit Vanillesauce
Tiramisu

pro Person 28,40 EUR (inkl. 19% MwSt.)
23,85 EUR (ohne MwSt.)
bei Abholung 25,52 EUR (inkl. 7% MwSt.)



Menü: „Es weihnachtet sehr 2“



ab 50 Personen

vorne weg...	gemischte Fischplatte Geflügelsalat ital. Bratenröllchen gefüllte Eier Salatplatten und Weißbrot
Hauptgerichte...	Schweinelende mit frischen Champignons und Pfefferrahmsauce Minirouladen Lachs auf Gemüsebett knuspriger Grillschinken Entenbrust à la Orange dazu Gemüseplatte Kartoffelgratin, Kartoffelecken mit Frischkäsefüllung, Reis, Serviettenknödel und Rösti
der krönende Abschluss...	Mousse au Chocolat Triefle

pro Person	27,25 EUR (inkl. 19% MwSt.) 22,90 EUR (ohne MwSt.)
bei Abholung	24,50 EUR (inkl. 7% MwSt.)

Menü: „Es weihnachtet sehr 3“



ab 40 Personen

vorne weg...	Wraps mit verschiedener Füllung Schinken an Melone Salatbuffet
Hauptgerichte...	Zwiebelrostbraten Putengeschnetzeltes mit Pfirsichen & Broccoli Kammbraten mit Kräuterkruste kleine Schnitzelchen in Mandelhülle und paniert Schweinelende in Käsepfeffersauce dazu Gemüseplatte Kartoffelgratin knusprige Krokette Rösti Reistopf
der krönende Abschluss...	Herrencreme mit Sauerkirschen Himbeer-Mangocreme

pro Person	25,05 EUR (inkl. 19% MwSt.) 21,05 EUR (ohne MwSt.)
bei Abholung	22,55 EUR (inkl. 7% MwSt.)

Menü: „Frühlingserwachen“



ab 50 Personen

vorne weg...

Lachs & Forelle mit Sahnemeerrettich
Krabben an Cocktailsauce
Geflügelsalat
Roastbeef mit Remoulade
gefüllte Eier, Schinkenröllchen, ital. Salatplatte

Hauptgerichte...

Schweinelende mit Pfifferlingen an Sherrysauce
Entenbrust à la Orange
Hähnchenbrustfilet in pikanter Marinade
Lachs auf Spinat
Grillschinken
kleine Schnitzelchen
dazu Gemüseplatte
Kartoffelgratin, Kartoffelecken mit Frischkäsefüllung
Spätzle, Reis, Pommes Frites und Rösti

der krönende
Abschluss...

Mousse au Chocolat
Champagnercreme
Obstsalat mit Vanillesauce

pro Person 28,92 EUR (inkl. 19% MwSt.)
24,30 EUR (ohne MwSt.)
bei Abholung 26,00 EUR (inkl. 7% MwSt.)

Menü: „Sommernachtstraum“

ab 30 Personen

vorne weg...

Tomate mit Mozzarella
Antipastiplatte
Vitello Tonnato
Lachs & Forelle an Sahnemeerrettich
Salatvariationen, Weißbrot

Hauptgerichte...

Schweinelende mit Pfifferlingen an Sherrysauce
Saltimbocca
Fleischspieße
Hähnchenbrust vom Blech mit Rosmarinkartoffeln
Roastbeef mit Kräuterkruste
dazu knusprige Krokette
Bandnudeln und Gemüseplatte

der krönende
Abschluss...

Obstsalat
Champagnercreme
Expressocreme

pro Person 28,40 EUR (inkl. 19% MwSt.)
23,85 EUR (ohne MwSt.)
bei Abholung 25,52 EUR (inkl. 7% MwSt.)



Menü: „Sommernachtstraum 2“



Menü: „der kleine italienische Sommerabend“

ab 45 Personen

vorne weg...

Vitello Tonnato
Frutti di Mare
Tomate mit Mozzarella
Schinken auf Melone
Antipastiplatte
ital. Salatplatten, gem. Blattsalate, 2 verschiedene Dressings
Ciabatta

Hauptgerichte...

kleine Kammsteaks überbacken
Putensteaks mit Ananas überbacken
kleine ital. überbackene Steaks
dazu Reis-Nudelsalat, Pennesalat mit Ruccola
gem. Partybrötchen
Roggenstangen

der krönende
Abschluss...

Mousse au Chocolat
Champagnercreme
Obstsalat mit Vanillesauce

pro Person 21,00 EUR (inkl. 19% MwSt.)
17,70 EUR (ohne MwSt.)
bei Abholung 18,95 EUR (inkl. 7% MwSt.)

ab 30 Personen

vorne weg...

gem. Blattsalat
mit 2 verschiedenen Dressings
Tomate mit Mozzarella
Rucola mit Himbeerdressing

Hauptgerichte...

Lasagne
Schmetterlingsnudeln
Penne
mit Tomatensauce und Gorgonzolasauce
ital. Schweinebraten, 2/3 Kamm, 1/3 Mager
Rosmarinkartoffeln

pro Person 16,00 EUR (inkl. 19% MwSt.)
13,50 EUR (ohne MwSt.)
bei Abholung 14,45 EUR (inkl. 7% MwSt.)



Menü: „Herbstzauber“



ab 40 Personen

vorne weg...

Tomate mit Mozzarella
Schinken auf Melone
in Thymian eingelegte Bratenröllchen
Räucherlachs & Forelle an Sahnemeerrettich
Salate mit 2 versch. Dressings
franz. Weißbrot

Hauptgerichte...

Wildschweinbraten an gefüllten Birnen & Apfelrotkraut
Schweinelende mit Pfifferlingen in Rahmsauce
kleine Putenschnitzel
Schinkenkrustenbraten
bunte Gemüseplatte
Klöße und Spätzle, knusprige Kroketten
Schwedenkartoffel

der krönende
Abschluss...

Götterspeise mit Vanillesauce
Herrencreme
tropischer Früchtetraum

pro Person 27,90 EUR (inkl. 19% MwSt.)
23,40 EUR (ohne MwSt.)
bei Abholung 25,05 EUR (inkl. 7% MwSt.)

Menü: „Winterabend“



ab 30 Personen

vorne weg...

Bratenröllchen
Kräutereier
Walldorfsalat
Weißbrot

Hauptgerichte...

kleine überbackene Steaks
Wildgulasch an Preisselbeeren und warmen Rotkraut
Hähnchenbrustfilet in pikanter Marinade
dazu Schwedenkartoffeln
Miniknödel
Reistopf
Gemüseplatte
frische Salate

der krönende
Abschluss...

Apfelgratin mit Vanillesauce

pro Person 24,00 EUR (inkl. 19% MwSt.)
20,10 EUR (ohne MwSt.)
bei Abholung 21,50 EUR (inkl. 7% MwSt.)

Menü: „Mama Mia“



ab 50 Personen

vorne weg...

Vitello Tonnato
Frutti di Mare
Schinken auf Melone
Tomate-Mozzarella
Antipasti
ital. Salatplatte und Ciabatta

Hauptgerichte...

Schweinelende auf ital. Gemüse
Lachs auf Spinat mit grünen Bandnudeln
Hähnchenbrust Toskana
Saltimbocca
Lasange
ital. Gemüseauflauf
dazu Rosmarinkartoffeln, Reistopf und Gnocchi

der krönende
Abschluss...

Tiramisu
ital. Erdbeercreme
Panna Cotta mit Waldfruchtspiegel

pro Person 29,50 EUR (inkl. 19% MwSt.)
24,80 EUR (ohne MwSt.)
bei Abholung 26,55 EUR (inkl. 7% MwSt.)

Menü: „Viva Mexico“

ab 30 Personen

vorne weg . . .
oder auch dazu!

Mex. Bratenröllchen
Wraps gefüllt mit Lachs und gek. Schinken
Mariniertes Gemüse
Tomatensalat, gemischter Blattsalat
Bunter Ensalada
Rote Beete Salat
Eisbergsalat mit 2 Sorten Dressing
Kräuterbutter, Aioli, Baguette

Hauptgerichte...

Hähnchenpfanne süß – sauer
Burritos gefüllt mit Hack
Burritos gefüllt mit Gemüse
Mexikanische Fischpfanne
Schweinelende auf Zucchini
dazu Spaltenkartoffel, Reistopf und Bandnudeln

pro Person 24,55 EUR (inkl. 19% MwSt.)
20,60 EUR (ohne MwSt.)
bei Abholung 22,05 EUR (inkl. 7% MwSt.)



Menü: „das kleine Rustikale“

ab 30 Personen

Hauptgerichte...

kleine panierte Schnitzel
Rahmsauce mit Champignons
Gyros mit Zaziki
Krautsalat
Krustenbraten mit Rahmsauce
dazu
Kartoffelgratin
Kroketten
Knöpfe
und Gemüseplatte



pro Person 16,50 EUR (inkl. 19% MwSt.)
13,90 EUR (ohne MwSt.)
bei Abholung 14,90 EUR (inkl. 7% MwSt.)



Vorspeisenideen...

mit Fleisch . . .

Schinken auf Melone
Wraps mit Pute
Carpaccio vom Rind
Schinkenröllchen
Schinken auf Melone
Roastbeef mit Remoulade
gefüllte Schweineröllchen
Schinkenbratenplatte
Kalter Tafelspitz in Paprikasoße
Minihackfleischbällchen
Minihähnchenschenkel
Vitello Tonnato (Kalbfleisch mit Thunfischsauce)

mit Fisch . . .

Wraps mit Lachs
Forelle & Lachs mit Sahnemeerrettich
Garnelenspieße
Fischplatte
Krabbencocktail

ohne Fleisch & Fisch . . .

mariniertes Gemüse
Kräutereier
Gefüllte Eier
Antipastiplatte
eingelegter Schafskäse

Salatideen...

Feldsalat
Kopfsalat
Lollo Rosso
Möhrensalat
Bohnensalat
Krautsalat mit Kümmel oder ohne
Gurken & Tomatenplatte
Salatdressing nach Wahl

Tomate mit Mozzarella
spanischer Salat
Eisbergsalat mit Mandarinen
Walldorfsalat
griechischer Bauernsalat
Lauchsalat
Jungs Kartoffelsalat
warmer Kartoffelsalat nach Omas Rezept
Pennesalat
Tortellinisalat
Nudelsalat
Reisnudelsalat
Rucola mit Tomate und Parmesanhobel
Geflügelsalat
Sommersalat Mixed pickles
Wurtssalat
Rettichsalat
Mexikanischer Ensalada

Fingerfood...

	Stückpreise	
	7% MwSt.	19% MwSt.
Belegte Brote, Brötchen oder Canapees mit:		
Rohem Schinken, gekochtem Schinken, Salami,	1,70 EUR	1,90 EUR
verschieden Sorten Braten und Käse	1,70 EUR	1,90 EUR
Kasseler	1,70 EUR	1,90 EUR
Mett, Frischwurstaufschnitt und Hausmacher Wurst	1,40 EUR	1,60 EUR
Forelle und Lachs	2,10 EUR	2,35 EUR
Tomate-Mozzarellaspieße	1,00 EUR	1,15 EUR
Käse-Obstspieße	1,00 EUR	1,15 EUR
Obstspieße	1,00 EUR	1,15 EUR
Schinkenröllchen auf Weißbrot	1,70 EUR	1,90 EUR
Schinken mit Melone auf Weißbrot	1,70 EUR	1,90 EUR
Schinken mit Melone auf Pumpernickel	1,00 EUR	1,15 EUR
kleine Hackfleischbällchen am Spieß	1,00 EUR	1,15 EUR
gefüllte Eier	0,60 EUR	0,70 EUR
Wraps gefüllt mit Lachs oder Pute	1,20 EUR	1,35 EUR
Baguette belegt mit: (Baguette können auch halbiert werden)		
Käse und gekochtem Schinken	2,20 EUR	2,45 EUR
Käse und Salami	2,20 EUR	2,45 EUR
Käse und Braten	2,20 EUR	2,45 EUR
Schinken und Melone	1,50 EUR	1,70 EUR

Hauptgerichte mit Fleisch...

kleine Schnitzelchen, paniert
kleine überbackene Steaks
kleine Hackbraten
Hackbraten mit Mozzarella gefüllt
kleine Frikadellen
kleine Rouladen
Mini Haxen
Haxen gegrillt
Cordon-Bleu
Fleischspieße
versch. Sorten Fleischkäse
Saltimbocca
Schweinelende mit Pfifferlingen an Rahmsauce
Schweinelende mit Pfifferlingen an Sherrysauce
Schweinelende mit Champignons an Rahmsauce
Schweinelende in Käsepeffersauce
Rinderlende mit Pfifferlingen an Portweinsauce
Spießbraten gefüllt und ungefüllt
Bauchrollbraten
Altdeutscher Rinderbraten
Krustenbraten
Schweinebraten
Kammbraten
Zwiebelrostbraten
ital. Kräuterbraten
Roastbeef mit Kräuterkruste

Hauptgerichte mit Fleisch...

Grillschinken vom Hinterschinken
 Grillschinken vom Vorderschinken
 Budapesterpfanne
 gefüllte Paprika
 Kalbsröllchen mit Salbei
 Rahmgeschnetzeltes

Teilgerichte / Einzelgerichte:

		7% MwSt.	19% MwSt.
Schnitzel	pro Pers.	5,50 EUR	6,15 EUR
mit Jägersoße, Zigeunersoße, Rahmsoße o. Zwiebelsoße			
Hackbraten mit Zwiebelsoße		4,50 EUR	5,00 EUR
überbackene Steaks		5,00 EUR	5,60 EUR
Partyschnitzelchen		2,50 EUR	2,80 EUR
gegrillte Haxen		5,50 EUR	6,15 EUR
Schweinelende mit verschiedenen Soßen		8,00 EUR	8,90 EUR
Schlemmertopf		5,00 EUR	5,60 EUR
Schnitzeltopf		5,00 EUR	5,60 EUR
verschiedene Sorten Fleischkäse	1 kg	9,90 EUR	11,00 EUR
verschiedene gefüllte Spießbraten		13,20 EUR	14,70 EUR
ungefüllter Spießbraten		13,20 EUR	14,70 EUR
Grillschinken / Krustenbraten aus der Keule		13,20 EUR	14,70 EUR
Gyros gebraten		11,00 EUR	12,25 EUR
Gulaschsuppe	0,5 l	4,40 EUR	4,90 EUR
Gyrossuppe		4,40 EUR	4,90 EUR
Käse-Lauchsuppe		4,00 EUR	4,45 EUR
Kartoffelsuppe		3,50 EUR	3,90 EUR
Chili con carne		4,00 EUR	4,45 EUR
Mitternachtssuppe		4,00 EUR	4,45 EUR

Hauptgerichte mit Geflügel / Wild / Fisch...

kleine überbackene Putensteaks
 kleine Hähnchenschenkel
 Entenbrust à la Orange
 Hähnchenbrustfilet in pikanter Marinade
 Hähnchenbrust vom Blech
 Putenbrust
 kleine Putensteaks mit Ananas überbacken
 Putengeschnetzeltes
 Putengeschnetzeltes in Currysauce
 Putengeschnetzeltes mit Broccoli in Currysauce
 Putengeschnetzeltes mit Pfirsichen & Brokkoli

Wildschweinbraten an gefüllten Birnen
 Wildgulasch an Preiselbeeren
 Hirschkalbsbraten
 Waidmannspfanne

Lachs auf Spinat
 Lachs gedünstet im Gemüsebeet
 Heilbutt mit Kräutersauce
 Fischpfanne

Beilagenideen...

hausgemachte Knödel
kleine Knödel (halb & halb)
rustikale Semmelknödel
Serviettenknödel

leckere Bratkartoffeln
Rosmarinkartoffeln
Schwedenkartoffeln
knusprige Krokette
Spaltenkartoffeln
mit Käse überbackenes Kartoffelgratin
Kartoffelecken mit Frischkäsefüllung
Pellkartoffeln an Kräuterquark
Rösti
Pommes Frites

geschabte Spätzle
Gnocci
Bandnudeln
Reis, Reistopf

Gemüselasagne
ital. Gemüseauflauf
Gemüsegratin
Gemüseplatte
Rotkraut
frisches Sauerkraut
Bayrisch Kraut

Dessertideen...

Bayrisch Creme
Sektcreme
Herrencreme
Herrencreme mit Sauerkirschen
Himbeer-Mangocreme
ital. Erdbeercreme
Expressocreme
Schneegestöber
Tiramisu
Mangotiramisu
Mousse au Chocolat
Mousse au Vanille
Triefle
Joghurtbombe mit frischen Früchten

Obstsalat
Obstsalat mit Vanillesauce
Obstsalat mit Eierlikörcreme
tropischer Früchtetraum

süßer Apfelstrudel mit Vanillesoße
warmer Apfelgratin mit Vanillesauce
Rote Grütze mit Vanillesauce

Für den späten Hunger...

Käseplatte
Bauernkäseplatte mit diversen Brotsorten
Mett
Bierknacker

	7% MwSt.	19% MwSt.
pro Pers.	3,00 EUR	3,35 EUR

Wissenswertes...

Mehrwertsteuer:

Auf gelieferte Ware, Geschirr, Service, Reinigung und weiteren Dienstleistungen wird die gesetzliche Mehrwertsteuer von 19% erhoben.

Preisliste für Verleih von Geschirr & Besteck:

Messer:	0,25€
Gabel:	0,25€
Dessertlöffel:	0,20€
Dessertteller:	0,35€
Vorspeiseteller:	0,35€
Suppentassen mit Untertassen:	0,45€
Menüteller	0,41€

Spülen:

Für das Spülen des Geschirrs werden die Kosten anhand des Aufwands berechnet.



Wir sind gerne für Sie da...





**Lassen Sie sich von uns gerne beraten.
Ihr Team der Metzgerei Jung**

Ansprechpartner:

Diethelm und Katja Jung
info@metzgerei-jung.de
Tel.: 06471 - 52630