



PARZEN
METZGER DER REGION

Veganes & Vegetarisches



Veganes

Ratatouille Gemüse mit Kartoffeln	pro Pers. 5,50 €
ital. Grillgemüse	pro Pers. 4,50 €
Gemüsepfanne	pro Pers. 5,00 €
Linsenbolognese mit Dinkelpaggetti	pro Pers. 6,00 €
Canapes mit Avocado-creme	pro Stück 2,50 €
Falafel mit Salsasoße	pro Pers. 7,50 €
gefüllte Zucchini mit Gemüseris	pro Pers. 5,00 €
Quinoapfanne	pro Pers. 7,00 €
Süßkartoffel-Ananas-Curry	pro Pers. 7,00 €
Chili sin Carne mit Linsen	pro Pers. 7,00 €

Vegetarisches

Gemüselasagne	pro Pers. 5,00 €
Zwiebelkuchen, Quiche Lorraine	pro Pers. 2,50 €
Torta di Zucchini Zucchini-Ricotta-Kuchen, auch mit Kürbis oder Spinat	pro Pers. 5,00 €
Kürbiscreme-, Tomaten-, oder Kartoffel-Gemüse-Suppe	pro Pers. 4,50 €
Gnocchi mit Gorgonzola- oder Tomaten-Basilikumsoße	pro Pers. 4,50 €
gefüllte Paprika mit Tomatenreis und Schafskäse	pro Pers. 6,50 €

Beilagen & Desserts

Beilagen

Gek. Kraut, Blaukraut, Bayrisch Kraut, Paprikagemüse, Spätzle	pro Pers. 2,50 €
Klöße	pro Stück 1,20 €
Semmelknödel	pro Stück 1,40 €
Kartoffelgratin, Gnocchi	pro 100g 0,89 €
Italienisches Gemüse, Brokkoligemüse mit Mandeln, Kaisergemüse gratiniert	Preis nach Gewicht
Wedges (Kartoffelecken), Kroketten, Rösti	Preis nach Gewicht
Folienkartoffeln mit Kräuter dip	Preis nach Gewicht
Rosmarinkartoffeln, Püree, Curry-Reis, Tomaten-Reis, Gemüse-Reis, Safran-Reis	Preis nach Gewicht

Desserts

Mousse au Chocolat, Tiramisu, Panna cotta, Kaiserschmarren, Apfelstrudel mit Vanillesoße und Zimtsahne, Orangencrème, Proseccocrème, Rote Grütze, Apfelküchle mit Zimt, Bratapfel mit Vanillesoße, Obstsalat mit frischen Früchten, Eisbuffet, versch. Gebäck. Desserts auch einzeln im Weckglas erhältlich.	pro Port. ab (max.) 2,20 € / 4,00 €
--	-------------------------------------

Eine Geschichte mit Qualität

Eine der 400 besten Metzgereien in ganz Deutschland. Das bestätigte das Fachmagazin „Der Feinschmecker“. Metzgermeister Helmut Parzen ist stolz auf diese Auszeichnung, die seinen Anspruch an Qualität, Produktvielfalt und Service zurecht bestätigt. Schweine-, Rind- und Lammfleisch bezieht die Metzgerei ausschließlich von ausgewählten Bauern aus der Region. Die Herkunft sieht der Kunde im Laden und sogar auf dem Kassenzettel. Ausgezeichnete Qualität braucht sich eben nicht zu verstecken. Die neu renovierte Filiale der Metzgerei Parzen in der Tannhäuserstraße am Grünen Hügel ist ein Paradebeispiel dafür.



Grillkurs

Grillkurs mit Fleischsommelier Daniel Parzen – für alle, die mehr als Bratwurst und Kammsteak grillen wollen!

Als Fleischsommelier ist man der Spezialist für alle Steak Cuts, auch für die eher unbekannteren wie Hanging Tender, Cuscino und Secreto.

Auch durch meine Reisen und Kurse in ganz Deutschland und Österreich bin ich immer auf den neustem Stand der Grillszene.

Sichern Sie sich jetzt einen Platz bei einem meiner Grillkurse. Auch ideal zum verschenken!

Buchung unter: www.metzgerei-parzen.de/grillkurs



Als weiteren Service bieten wir:

Besteck und Teller	pro Gedeck 1,20 €
Biergläser, Sektgläser, Weingläser	pro Stück 0,40 €
Warmhalte-Rechaud mit Brennpaste	pro Stück 6,50 €
Stehtisch	pro Stück 9,50 €
Stehtisch mit Husse	pro Stück 12,50 €
Bierzeltgarnituren (3-teilig)	pro Garnitur 7,50 €
Bierzeltgarnitur-Hussen (3-teilig, weiß)	pro Garnitur 18,00 €
Tischdecken	pro Stück 4,50 €
Kaffeemaschine	pro Stück 20,00 €
Gasflasche inkl. Verbrauch	pro Stück 22,50 €
Gasgrill	pro Stück 20,00 €
Partyzelt (25-30 Personen)	Preis nach Vereinbarung
Imbisswagen (ab 200 Personen)	Preis nach Vereinbarung

Alles leihweise, inkl. Reinigung. Transportkosten je nach Aufwand. Bedienung und Buffetservice werden nach Arbeitsstunden berechnet (à 25,- €). Lieferung: Auf Anfrage (ab 20 Personen) Catering zzgl. 19% MwSt, Abholung ohne Geschirr 7% MwSt.



Metzgerei Parzen

Metzgerei · 95448 Bayreuth · Königsallee 52
Tel. 09 21 / 97 494 · Fax 09 21 / 97 496

Filiale · 95445 Bayreuth · Tannhäuserstraße 26
Tel. 09 21 / 81 133 · Fax 09 21 / 87 01 633

www.metzgerei-parzen.de

Alle Preise können je nach Personenzahl und Menüauswahl variieren. Transportkosten in Bayreuth 15,00 €, außerhalb bis 20 km 25,00 €.

PARTYSERVICE

EIGENE METZGEREI · SPEZIALITÄTEN · IMBISS · PARTYSERVICE



AUS DER REGION. FÜR DIE REGION.
DIE FEINSCHMECKEREI.

genuss  region
WIR SPRECHEN KULINARISCH





Fingerfood:
Ob Steh-Empfang, Jubiläum oder Party – unsere kleinen Snacks kommen immer gut an.



Vorspeise:
Von der Suppe über verschiedenste Salate bis hin zu italienischen Köstlichkeiten, bei uns gibt es für jedes Menü die passende Vorspeise.



Hauptspeise:
Egal ob traditionelle, fränkische Braten, Grillpfannen, Fisch oder Nudelgerichte – in unserer Feinschmeckerei wird alles frisch und nach Ihren Wünschen zubereitet.



Spezialitäten:
Bei uns können Sie wählen, was das Herz begehrt. Deshalb bieten wir Ihnen nicht nur regionale Leckereien, sondern auch Spezialitäten aus aller Welt.



Snacks

Fingerfood	
Pizzabrötchen, Putenspieße, Käsespieße, kleine Nürnberger Bratwürste, Minischnitzel, Fleischbällchen, Blätterteigsnacks, Lollipopkrabben mit Zitronengras, Parma auf Melone, Partybrötchen, Grissini mit Parmaschinken, Obstplatten, Fingerfood im Weckglas, Obstspieße	5-6 Teile pro Pers. ab 10,00 €
Snackgläser	
Vitello Tonnato, Geflügel- oder Krabbencocktail	ab 3,00 €
Aufgespießt	
Fleischbällchenspieß im Weckglas, Käse-Frucht, Tomate-Mozzarella-Basilikum, Obstspieße, Parma-Melone, Antipasti	ab 1,80 €
Canapes	
Braten, Schinken, Salami, Käse, Pastete, Entenbrust. Belag nach Wahl auf Weißbrot oder deftigem Schwarzbrot.	pro Stück 1,80 €
Fischcanapes mit Lachs, Forelle oder Shrimps	pro Stück 2,20 €
Belegte Brötchen	
Brötchen mit Fisch (Forelle, Räucherlachs)	pro Stück 2,40 €
Brötchenhälften mit Belag nach Ihrer Wahl, schön garniert.	pro Stück 1,80 €
Belegte Partybrötchen mit Belag Ihrer Wahl	pro Stück 1,80 €
Würste	
Weißwürste, Käsekrainer, Knacker, Debrecziner, Puppenwiener im Wärmepfopf	Preis nach Gewicht
Getränke	
Prosecco, italienische Weine, Bierspezialitäten, alkoholfreie Getränke, Säfte	

Vorspeisen

Suppen	
Gulaschsuppe, Pichelsteiner, Tomatenrahmsuppe, Minestrone, Borschtsch, Hochzeitssuppe, klare Ochsenchwanzsuppe, Champignon-, Brokkoli-, Kartoffel und Kürbis-cremesuppe	pro Port. 3,80 €
Italienische Vorspeisen	
Spezialitätenplatte mit Parmaschinken, Coppa, Salami (Milano, Friulano, Spinata Romana), Südtiroler Schinken, Melone, Trauben, Käsespezialitäten	pro Person ab 10,00 €
Carpaccio: Hauchdünne Rinderfiletscheiben	Preis nach Gewicht
Vitello tonnato: Mariniertes Kalbsfleisch mit Thunfischsoße und Kapern	Preis nach Gewicht
Caprese: Tomate, Mozzarella, Basilikum	100 g 1,39 €
Salate	
Bunte Salatplatte mit verschiedenen Blattsalaten, Ei, Tomaten, Karotten Verschiedene Dressings	12,90 € 100 g 0,55 €
Kartoffel-, Kraut-, Rohkost-, Eier-, Nudel-, Schinken-, Wiener-Würstchen-, Herings-, Krabben-, Käse-, Waldorfsalat, Tzatziki, Matjes- oder Flußkrebsschwanzsalat in Knoblauch und Dill, Gurken- und Tomatensalat	Preis nach Gewicht
Backwaren	
Buchauer Holzofenbrot	Preis nach Gewicht
Partybrötchen	Preis nach Anzahl
Gemischter Backwarenkorb	Preis je nach Zusammenstellung

Hauptgerichte

Fränkische Spezialitäten	
Obazda	100 g 1,49 €
Traditionelle Braten: Schäufele, Pfefferhaxe, Rinder-, Sauer-, Schweine-, und Entenbraten, Krenfleisch, Roulade	pro Pers. 7,00 €
Entenbrust	pro Pers. 8,00 €
Kalbsbraten	pro Pers. 9,00 €
Saure Bratwürste	pro Pers. 5,00 €
Spanferkel gegrillt oder gefüllt ohne Knochen	pro Pers. 7,00 €
Brotteigschinken herzhaft magerer Schinken im Brotteig gebacken ab 10 Personen	pro Port. 6,50 €
Kalbshaxe in Scheiben, in Gemüse oder Rahmsoße ab 10 Personen	pro Pers. 10,00 €
Kasseler im Blätterteig	pro Pers. 6,50 €
Kulmbacher Rolle	Preis nach Gewicht
Schaschlik-Pfanne	pro Port. 5,00 €
Schlemmergrillpfännchen	
Versch. Fleischstücke portionsweise in einem Pfännchen angerichtet, z.B. Schweinekamm, -schnittel, Lendchen, Cordon Bleu vom Schwein, Hähnchenschnittel, -keulen, Fleischbällchen, Entenbrust, Gänsebrust, Backschinken, Ente, Rippenspeer, Gyrosspieße, gefüllte Putenbrust, Putenspieße, kl. Haxen, Tomate-Mozzarella-Schnitzel, kl. Bratwürste, Grillbauch, Tournedos vom Schweinefilet. Zusammenstellung nach Ihren Wünschen, passende Soßen werden extra gereicht.	
Bei der Zusammenstellung Ihres Menüs beraten wir Sie gerne. Natürlich erfüllen wir Ihnen auch Ihre individuellen Wünsche. Bitte sprechen Sie einfach mit Helmut Parzen oder unserem Koch Stefan Molnar.	pro Pers. ab 7,00 €

Spezialitäten

Internationale Spezialitäten	
Filet Wellington vom Schwein oder Rind	pro Pers. 12,50 €
Gefüllte Schweinelendchen in Gorgonzola- oder Pilzrahmsoße	pro Pers. 10,00 €
Schweinelendchen in Pfefferrahmsoße	pro Pers. 10,00 €
Hähnchenbrust in Curryrahmsoße	pro Pers. 10,00 €
Osso Bucco mit Soße	pro Pers. 10,00 €
Chili con Carne: Würzige Spezialität mit Hackfleisch und roten Bohnen	pro Pers. 6,00 €
Spare Ribs	Preis nach Gewicht
Saltimbocca vom Schweinerücken oder Kalb	Preis nach Gewicht
Spanische Schweinemedallions mit Serranoschinken und Camembert überbacken	Preis nach Gewicht
Salsa-Bällchen (Fleischbällchen in Salsasoße)	Preis nach Gewicht
Weitere Spezialitäten	
Gefüllte Champignons mit Schinken, Käse und Creme fraîche	100 g 1,49 €
Krabbencocktails	Preis nach Gewicht
Gefüllte Avocados	Preis nach Gewicht
Avocados mit Krabben	Preis nach Gewicht
Geräucherte Forelle	Preis nach Gewicht
Gänsebrust, Gänsekeulen	Preis nach Gewicht
Lammkeule	Preis nach Gewicht
Rehbraten	Preis nach Gewicht
Rinderzunge in Madeirasoße	Preis nach Gewicht

Pasta, Fisch & Co.

Nudelgerichte	
Lasagne, Spaghetti mit Hackfleisch- oder Tomatensoße, Tortellini in Käse- oder Tomatensoße, Nudeltopf mit Schweine-, Rinder- oder Kalbs-geschnetzeltem, Schinkennudeln in Käsesoße	pro 100 g 0,95 €
Fisch	
Lachs in Orangen- oder Dillsoße	Preis nach Gewicht
Lachslasagne mit Spinat	Preis nach Gewicht
Backfisch	pro Pers. 4,00 €
Zanderfilet auf Lauchgemüse	pro Pers. 11,50 €
Kaltes Buffet	
Wurst, Schinken (roh und gekocht), italienische Salami, Antipasti, Pasteten, Käse, Fisch, Forelle, Lachs, Lachshappen, Krabben, Fleischbällchen. Schön garniert und auf Platten serviert.	pro Pers. ab 6,00 € bis 20,00 €