



PARZEN
METZGER DER REGION

Veganes & Vegetarisches



Veganes		
Ratatouille	Gemüse mit Kartoffeln	Pro Pers.
ital. Grillgemüse		Pro Pers.
Gemüsepfanne		Pro Pers.
Linsenbolognese	mit Dinkelspaghetti	Pro Pers.
Canapes	mit Avocado-creme	Pro Stück
Falafel	mit Salsasoße	Pro Pers.
Gefüllte Zucchini	mit Gemüsereis	Pro Pers.
Quinoapfanne		Pro Pers.
Süßkartoffel-Ananas-Curry		Pro Pers.
Chili sin Carne mit Linsen		Pro Pers.

Vegetarisches		
Gemüselasagne		Pro Pers.
Zwiebelkuchen, Quiche Lorraine		Pro Pers.
Torta di Zucchini	Zucchini-Ricotta-Kuchen, auch mit Kürbis oder Spinat	Pro Pers.
Kürbiscreme-, Tomaten-, oder Kartoffel-Gemüse-Suppe		Gr. Port.
Gnocchi	mit Gorgonzola- oder Tomaten-Basilikumsoße	Pro Pers.
Gefüllte Paprika	mit Tomatenreis und Schafskäse	Pro Pers.

Beilagen & Desserts

Beilagen		
	Gek. Kraut, Blaukraut, Bayrisch Kraut, Paprikagemüse, Spätzle	Pro Pers. ab
	Klöße	Pro Stück
	Semmelknödel	Pro Stück
	Kartoffelgratin, Gnocchi	Pro Port.
	Italienisches Gemüse, Brokkoligemüse mit Mandeln, Kaisergemüse gratiniert	Preis nach Gewicht
	Wedges (Kartoffelecken), Krokettten, Rösti	Preis nach Gewicht
	Folienkartoffeln mit Kräuterdip	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, Orangencreme, Proseccocreme, Rote Grütze, Apfelküchle mit Zimt, Bratpfel mit Vanillesoße, Obstsalat mit frischen Früchten, Eisbuffet, versch. Gebäck. Desserts auch einzeln im Weckglas erhältlich.	Pro Port. ab (Mindestmenge je Sorte im Weckglas 20 Stk.)

Eine Geschichte mit Qualität

Eine der 400 besten Metzgereien in ganz Deutschland.
Metzgermeister Helmut Parzen

Das bestätigte das Fachmagazin „Der Feinschmecker“ 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 neuestem 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
Biergläser, Sektgläser, Weingläser	Pro Stück
Warmhalte-Rechaud mit Brennpaste	Pro Stück
Stehtisch	Pro Stück
Stehtisch-Husse	Pro Stück
Bierzeltgarnituren (3-teilig)	Pro Garnitur
Bierzeltgarnitur-Hussen (3-teilig, weiß)	Pro Garnitur
Tischdecken	Pro Stück
Kaffeemaschine	Pro Stück
Gasflasche inkl. Verbrauch	Pro Stück
Gasgrill	Pro Stück
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 40,00 €). Lieferung: Auf Anfrage (ab 20 Personen) Catering zzgl. 19% MwSt, Abholung ohne Geschirr 7% MwSt.



Metzgerei Parzen GmbH & Co. KG

Metzgerei · 95448 Bayreuth · Königsallee 52
Tel. 0921 97494 · Fax 0921 97496

Filiale · 95445 Bayreuth · Tannhäuserstraße 26
Tel. 0921 81133 · Fax 0921 8701633

www.metzgerei-parzen.de

zertifizierter
**Genuss
Betrieb**

genussregion-oberfranken.de

Alle Preise sind momentan nur auf Anfrage.

Transportkosten in Bayreuth 20,00 €, außerhalb bis 20 km 30,00€.

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 italieni-
schen Köstlichkeiten,
bei uns gibt es für
jedes Menü die
passende Vorspeise.



Hauptspeise:
Egal ob traditionelle,
fränkische Braten,
Grillpfannen, Fisch
oder Nudelgerichte –
in unserer Fein-
schmeckerei 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, Blätterteignacks, Lollipopkrabben mit Zitronengras, Parma auf Melone, Partybrötchen, Grissini mit Parmaschinken, Obstplatten, Fingerfood im Weckglas, Obstspieße	5 – 6 Teile Pro Person
Snackgläser Vitello Tonnato, Geflügel- oder Krabbencocktail	ab 4,00
Aufgespießt Fleischbällchenspieß im Weckglas, Käse-Frucht, Tomate-Mozzarella-Basilikum, Obstspieße, Parma-Melone, Antipasti	ab 2,50 E
Canapes Braten, Schinken, Salami, Käse, Pastete, Entenbrust. Belag nach Wahl auf Weißbrot oder deftigem Schwarzbrot. Fischcanapes mit Lachs, Forelle oder Shrimps	Pro Stück 2,50 Pro Stück 2,90
Belegte Brötchen Brötchen mit Fisch (Forelle, Räucherlachs) Brötchenhälften mit Belag nach Ihrer Wahl, schön garniert. Belegte Partybrötchen mit Belag Ihrer Wahl	Pro Stück 3,00 Pro Stück 2,50 Pro Stück 2,80
Würste Weißwürste, Käsekraier, Knacker, Debrecziner, Puppenwiener im Wärmepopf	Preis nach Gewicht
Getränke Prosecco, italienische Weine, Bierspezialitäten, alkoholfreie Getränke, Säfte	

Vorspeisen

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

Hauptgerichte

Fränkische Spezialitäten Obazda	100 g Pro Pers.
Traditionelle Braten: Schäufole, Pfefferhaxe, Rinder-, Sauer-, Schweine-, und Entenbraten, Krenfleisch, Roulade	Pro Pers.
Entenbrust	Pro Pers.
Kalbsbraten	Pro Pers.
Saure Bratwürste	Pro Pers.
Spanferkelgegrillt oder gefüllt ohne Knochen	Pro Pers.
Brotteigschinkenherzhaft magerer Schinken im Brotteig gebacken ab 10 Personen	Pro Port.
Kalbhaxe in Scheiben, in Gemüse oder Rahmsoße ab 10 Personen	Pro Pers.
im Blätterteig Kasseler	Pro Pers.
Kulmbacher Rolle	Preis nach Gewicht
Schaschlik-Pfanne	Pro Port.
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- Schnittel, kl. Bratwürste, Grillbauch, Tournedos vom Schweinefilet. Zusammenstellung nach Ihren Wünschen, passende Soßen werden extra gereicht.	Pro Pers. ab

Spezialitäten

Internationale Spezialitäten Filet Wellington vom Schwein oder Rind	Pro Pers.
Gefüllte Schweinelendchen in Gorgonzola- oder Pilzrahmsoße	Pro Pers.
Schweinelendchen in Pfefferrahmsoße	Pro Pers.
Hähnchenbrust in Curryrahmsoße	Pro Pers.
Osso Bucco mit Soße	Pro Pers.
Chili con Carne: Würzige Spezialität mit Hackfleisch und roten Bohnen	Pro Pers.
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
Krabbencocktails	Preis nach Gewicht
Avocados mit Krabben	Preis nach Gewicht
Geräucherte Forelle	Preis nach Gewicht
Gänsebrust, Gänsekeulen	Preis nach Gewicht
Lammkeule	Preis nach Gewicht
Rehrbraten	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 Portion ab
Fisch Lachs in Orangen- oder Dillsoße Lachslasagne mit Spinat Backfisch Zanderfilet auf Lauchgemüse	Preis nach Gewicht Preis nach Gewicht Pro Pers. Pro Pers.
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 Person ab