



Parzen

SEIT ÜBER 50 JAHREN



Beilagen & Desserts

Beilagen

Gek. Kraut, Blaukraut, Ratatouille, Bayrisch Kraut, Paprikagemüse, Spätzle	pro Pers. 2,00 €
Klöße	pro Stück 1,00 €
Semmelknödel	pro Stück 1,20 €
Kartoffelgratin, Gnocchi	pro 100 g 0,80 €
Italienisches Gemüse, Brokkoligemüse mit Mandeln, Kaisergemüse gratiniert	Preis nach Gewicht
Wedges (Kartoffelecken), Kroketten, 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, Prosecco-creme, Rote Grütze, Apfelküchle mit Zimt, Bratpfel mit Vanillesoße, Obstsalat mit frischen Früchten, Eisbuffet, versch. Gebäck. Desserts auch einzeln im Weckglas erhältlich.	pro Port. 2,20 €
--	-------------------------

Eine Geschichte mit Qualität

Eine der 400 besten Metzgereien in ganz Deutschland.

Das bestätigte das Fachmagazin „Der Feinschmecker“ in der aktuellen Ausgabe. **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 gerade neu renovierte **Filiale der Metzgerei Parzen in der Tannhäuserstraße** am Grünen Hügel ist ein Paradebeispiel dafür.



Als weiteren Service bieten wir:

Besteck und Teller	pro Gedeck 1,00 €
Biergläser, Sektgläser, Weingläser	pro Stück 0,40 €
Warmhalte-Rechaud mit Brennpaste	pro Stück 6,00 €
Stehtisch	pro Stück 7,00 €
Stehtisch mit Husse	pro Stück 9,50 €
Bierzeltgarnituren (3-teilig)	pro Garnitur 6,50 €
Bierzeltgarnitur-Hussen (3-teilig, weiß)	pro Garnitur 18,00 €
Tischdecken	pro Stück 4,00 €
Kaffeemaschine	pro Stück 10,00 €
Gasflasche inkl. Verbrauch	pro Stück 19,50 €
Gasgrill	pro Stück 15,00 €
Partyzelt (25-30 Personen)	Preis nach Vereinbarung
Imbisswagen für Vereinsfeste	Preis nach Vereinbarung

Alles leihweise, inkl. Reinigung. Transportkosten je nach Aufwand. Bedienung und Buffetservice werden nach Arbeitsstunden berechnet (à 20,- €).



FEINES VOM FLEISCHER



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 10,00 €, außerhalb bis 20 km 20,00 €.

Stand: August 2014

PARTYSERVICE

EIGENE METZGEREI · SPEZIALITÄTEN · IMBISS · PARTYSERVICE



AUS DER REGION. FÜR DIE REGION.
DIE FEINSCHMECKEREI.



Pasta, Fisch & Co.

Nudelgerichte

Lasagne, Spaghetti mit Hackfleisch- oder Tomatensoße, Tortellini in Käse- oder Tomatensoße, Gnocchi mit Gorgonzolasoße, Nudeltopf mit Schweine-, Rinder- oder Kalbsgeschnetzeltem, Schinkennudeln in Käsesoße	pro 100 g 0,85 €
---	-------------------------

Fisch

Lachs in Orangen- oder Dillssoße, Reis Backfisch	Preis nach Gewicht pro Pers. 3,50 €
---	---

Vegetarisches

Gemüselasagne	pro Pers. 4,00 €
Zwiebelkuchen, Quiche Lorraine	pro Pers. 2,20 €
Gemüsespieße	Preis nach Gewicht

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. 6,00 € bis 20,00 €
---	---



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.
6,00 €
bis 12,00 €

Snackgläser

Vitello Tonnato, Geflügel- oder Krabbencocktail

pro Stück 2,40 €

Aufgespießt

Fleischbällchenspieß im Weckglas, Käse-Frucht, Tomato-Mozzarella-Basilikum, Obstspieße, Parma-Melone, Antipasti

pro Stück 1,50 €

Canapes

Braten, Schinken, Salami, Käse, Pastete, Entenbrust. Belag nach Wahl auf Weißbrot oder deftigem Schwarzbrot.

pro Stück 1,60 €

Fischcanapes mit Lachs, Forelle oder Shrimps

pro Stück 1,95 €

Belegte Brötchen

Brötchen mit Fisch (Forelle, Räucherlachs)
Brötchenhälften mit Belag nach Ihrer Wahl, schön garniert.

pro Stück 2,00 €

pro Stück 1,60 €

Belegte Partybrötchen mit Belag Ihrer Wahl

pro Stück 1,60 €

Würste

Weißwürste, Käsekraier, Knacker, Debrecziner, Puppenwiener im Wärmetopf

Preis nach Gewicht

Getränke

Prosecco, italienische Weine, Bierspezialitäten, alkoholfreie Getränke, Säfte

Vorspeisen

Suppen

Gulaschsuppe, Pichelsteiner, Tomatenrahmsuppe, Minestrone, Borschtsch, Hochzeitssuppe, klare Ochsenchwanzsuppe, Champignon-, Brokkoli- und Kartoffelcremesuppe

pro Port. 2,50 €

Italienische Vorspeisen

Spezialitätenplatte mit Parmaschinken, Coppa, Salami (Milano, Friulano, Spinata Romana), Südtiroler Schinken, Melone, Trauben, Käsespezialitäten

pro Pers. 6,00 €
bis 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 1,15 €

Salate

Bunte Salatplatte mit verschiedenen Blattsalaten, Ei, Tomaten, Karotten
Verschiedene Dressings

100 g 1,10 €

100 g 0,45 €

Kartoffel-, Kraut-, Rohkost-, Eier-, Nudel-, Schinken-, Wiener-Wurstchen-, 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 1,35 €

Traditionelle Braten: Schäufele, Pfefferhaxe, Rinder-, Sauer-, Schweine-, und Entenbraten, Krenfleisch, Roulade

pro Pers. 6,50 €

Entenbrust

pro Pers. 7,50 €

Kalbsbraten

pro Pers. 8,50 €

Saure Bratwürste

pro Pers. 4,00 €

Spanferkel gegrillt oder gefüllt ohne Knochen

pro Pers. 6,50 €

Brotteigschinken herzhaft magerer Schinken im Brotteig gebacken ab 10 Personen

pro Port. 5,00 €

Kalbshaxe in Scheiben, in Gemüse oder Rahmsauce ab 10 Personen

pro Pers. 10,00 €

Kasseler im Blätterteig

pro Pers. 5,00 €

Kulmbacher Rolle

Preis nach Gewicht

Schaschlik-Pfanne

pro Port. 4,50 €

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, Tomato-Mozzarella-Schnittel, 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. 6,00 €
bis 9,00 €

Spezialitäten

Internationale Spezialitäten

Filet Wellington vom Schwein oder Rind

pro Pers. 8,50 €

Gefüllte Schweinelendchen in Gorgonzola- oder Pilzrahmsauce

pro Pers. 9,00 €

Schweinelendchen in Pfefferrahmsauce

pro Pers. 9,00 €

Hähnchenbrust in Curryrahmsauce

pro Pers. 9,00 €

Osso Bucco mit Soße

pro Pers. 10,00 €

Chili con Carne: Würzige Spezialität mit Hackfleisch und roten Bohnen.

pro Pers. 4,50 €

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 Salsasauce)

Preis nach Gewicht

Weitere Spezialitäten

Gefüllte Champignons mit Schinken, Käse und Creme fraîche

100 g 1,20 €

Krabbencocktails

Schale 4,50 €

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 Madeirasauce

Preis nach Gewicht