

VOM GUTEN DAS BESTE!



...EINFACH LECKER!

Metzgerei und  
Bistro  
Filiale  
Friedenstraße 4  
74229 Oedheim

Tel: 07136/20841  
Fax: 07136/910745

info@goetz-bistro.de  
[www.goetz-bistro.de](http://www.goetz-bistro.de)

Metzgerei und  
Partyservice  
Stammsitz  
Hauptstr. 21  
74229 Oedheim

Tel: 07136/910230  
Fax: 07136/910233

info@buffet4u.de  
[www.buffet4u.de](http://www.buffet4u.de)

# VORNEWEG...

## SNACKS UND FINGERFOOD

- **Mini-Schinkenhörnchen**
- **Mini-Frühlingsröllchen** mit Gemüse
- **Mini-Ciabatta** mit Lachs, Salami und Schinken
- **Mini Hotdog-Schnitten** Brötchen mit Würstchen und Käse überbacken und geschnitten
- **Tomaten-Mozzarella-Ecken** mit ital. Weißbrot
- **Mini-Pizzastückchen**
- **Mini Brötchen-Pralinen** verschiedene Brötchen in Pralinengröße
- **Canapees** mit schwäbischem Landschinken, Lachsschinken, leckerer hausgemachter Salami, Räucherlachs, graved Lachs, Frischkäse, Schnittkäse, liebevoll garniert
- **1/2 belegte Brötchen** mit schwäbischem Landschinken, Lachsschinken, leckerer hausgemachter Salami, Räucherlachs, graved Lachs, Frischkäse, Schnittkäse, liebevoll garniert

## SUPPEN

- **Minestrone** Rinderkraftbrühe mit Gemüse
- **Ungarische Gulaschsuppe** mit Kartoffelwürfeln
- **Mailänder Tomatensuppe** mit Sahne
- **Maultaschensuppe** hausgemacht
- **Champignoncremesuppe** mit Sahne
- **Klößchensuppe** hausgemacht
- **Hochzeitssuppe** Klößchen und Maultäschle

## KALTE PLATTEN

- **Bratenvariationen**
- **Variation vom rohen und gekochten Schinken**
- **Internationale Käsevariation**
- **Geflügelvariation** (Hähnchenkeulen, -brust, Geflügelbällchen, Putenschinken)
- **Fisch-Variation** (Lachs, Forelle, Makrele)

Ab ca. 30 Personen:

- **Würziger Hackepeter** mit Zwiebelringen
- **Delikate Schinkenspezialitäten**
- **Schweinemedallions** mit Frischkäsecreme
- **Schweinemedallions** mit Kalbsleber- Sherry-Creme
- **Geflügelplatte** mit Hähnchenkeulen
- **Rustikale Hausmacherspezialitäten**
- **Schinkenröllchen** mit Spargel
- **Carpaccio mariniert** vom Rind
- **Vitello Tonato** Kalbfleisch m. Thunfischcreme
- **Minischnitzel**
- **Frikadellen** mit pikantem Dip
- **Schillerlocken, Geleeheringe** und Matjes
- **Matjesröllchen** mit Preiselbeeren
- **Angemachter Camembert** auf Blattsalat

## VORSPEISEN

- **Vorspeiseteller** mit schwäbischem Landschinken, Shrimpscocktail, graved Lachs, Butter, Honig-Senf-Dip und feiner Salatgarnitur sowie franz. Baguette
- **Krabbencocktail** mit französischem Baguette
- **Garnelen in Knoblauchöl** mit französischem Baguette
- **Tomaten-Mozzarella** mit Basilikum und Vinaigrette
- **Griebenschmalz** auf Blattsalat mit frischem Besenbrot
- **Gegrillte Gemüse** Auberginen, Paprika, Zucchini eingelegt in Olivenöl
- **Tomaten, Paprika oder Peperoni** mit Frischkäse gefüllt

## SAUCEN UND DIPS

- **Remouladensauce**
- **Sahnemeerrettich**
- **Cocktailsauce**

## SALATE

- **Bunte Rohkostsalatvariation** mit Blattsalat
- **Knackiger Blattsalat**
- **Griechischer Hirtensalat**
- **Oedheimer Krautsalat** Spezialität des Hauses
- **Schwedensalat**
- **Hausgemachter Kartoffelsalat**

## DRESSINGS

- **Joghurtdressing**
- **Hausdressing**
- **Thousand Islands**

## FEINKOSTSALATE

- **Champignonsalat**
- **Dillhappen**
- **Farmersalat**
- **Karottensalat**
- **Frutti di Mare**
- **Geflügelsalat**
- **Krabbencocktail**
- **Waldpilzsalat**
- **Schinken- Eier- Salat**
- **Tortellinisalat**
- **Waldorfsalat**
- **Nudelsalat**
- **Fleischsalat**
- **Sommersalat**

# HAUPTSÄCHLICH...

## SCHNITZEL & CO

- panierte Schweineschnitzel
- panierte Putenschnitzel
- **Saltim Boca** mit Rohschinken gefülltes Kalbsrückensteak

## UNGEFÜLLTE BRATEN

- **Magerer Schweinerücken** in Hauswürze
- **Magerer Schweinerücken** im Senf- oder Kräutermantel
- **Saftiger Schweinenacken** in Hauswürze
- **Saftiger Schweinenacken** im Senf- oder Kräutermantel
- **Magerer Kasseler Rücken** gepökelt
- **Saftiger Kasseler Nacken** gepökelt
- **Knuspriger Schwartenbraten** aus dem Bug und aus der Keule mit Schwartenkruste
- **Krosser Krustenbraten** Schweinebauch mit Schwartenkruste
- **Finnischer Krustenschinken** mager, gepökelt mit Kruste aus Semmelbröseln
- **Schweinefilet** am Stück gebraten
- **Kalbsbraten**
- **Kalbsrücken "rosé"** am Stück gebraten
- **Kalbsfilet** am Stück gebraten
- **Hohe Rippe vom Rind**
- **Roastbeef "rosé"** am Stück gebraten
- **Rostbraten "rosé"** am Stück gebraten
- **Rinderfilet "rosé"** am Stück gebraten
- **Rinderbraten**
- **Rinderbraten "Burgund"** Rindfleisch aus der Keule in Rotwein mariniert
- **Sauerbraten** mit Kräutern eingelegt
- **Putenbraten** von der Brust, gerollt
- **Putenoberkeule** im Ofen gegrillt
- **Lammkeule** mit Rosmarin gebeizt
- **Rehbraten** aus der Keule
- **Rehrücken "rosé"** am Stück gebraten
- **Wildschweinbraten** aus der Keule

## SPEZIALITÄTEN

- **Gegrilltes Spanferkel** mager und saftig
- **Kassler Rücken** im Brotteig gebacken
- **Brauhauspfanne** mit alkoholfreiem Bier mariniert mit Gemüse und Soße
- **Papuschka-Paprika-Fleisch** ungarisches Gulasch mit Paprika und passender Soße
- **Brutzelfleisch** Ofengegartes Schweinegulasch mit Brokkoli, gratiniert mit Käse
- **Elsässer Rahmpfanne** Pfannengeschnetzeltes mit Rauchfleisch, Zwiebeln und Rahm
- **Rheinisches Sauerfleisch** mariniertes Rindfleisch mit Zwiebeln und Rauchfleisch
- **Chili con Carne** Rindergehacktes in feuriger Sauce mit Kidneybohnen
- **Szegediner Gulasch** pffiffiges Schweinegulasch mit Kraut und ungarischer Soße

## GEFÜLLTE BRATEN

- **Kochertäler Rollbraten** mageres Schweinefleisch mit Champignons, Rauchfleisch und Zwiebeln
- **Farmerbraten** Schweinefleisch mit Salami, Champignons, Schinken, Käse u. Brät
- **Schlemmerbraten** mageres Schweinefleisch mit Rauchfleisch, Käse und Brät
- **Schweinerücken mit Schlemmerfülle** mageres Schweinefleisch gefüllt mit Rauchfleisch, Käse, Kräuter und Brät
- **Buchhöfer Braten** Schweinerücken mit Rauchfleisch, Paprika, Zwiebeln und Brät
- **Römerbraten** gepökelttes Schweinefleisch, Brät, Magerfleischwürfel und grünem Pfeffer
- **Schweinefilet im Waldpilzmantel** Mantel aus Waldpilzen und feinem Bratwurstbrät
- **Schweinefilet im Gemüsemantel** Mantel aus Gemüse und feinem Bratwurstbrät
- **Schweinefilet im Pistazien-Weißbrot-Mantel** Mantel aus Weißbrot, Ei, Pistazien und Brät
- **Brokkolirolle** Schweinerücken mit Brokkoli, Käse und feinem Bratwurstbrät
- **Lauchbraten** Schweinerücken oder Hals mit Lauch und feinem Bratwurstbrät
- **Kochertäler Schweinsbrust** Schweinebrust mit Champignons, Rauchfleisch, Zwiebeln, Brät
- **Schweizer Rolle** Schweinehals mit Schinken, Käse und feinem Bratwurstbrät
- **Kalbsnierenbraten** gerollte Kalbsbrust mit Kalbsnieren
- **gefüllte Kalbsbrust** Weißbrot, Ei, Petersilie und feinem Bratwurstbrät
- **Gefüllte Hähnchenbrust** mit Spinat und Frischkäse
- **Gefüllte Hähnchenoberkeule** Geflügelbrätfülle und Rosmarinzweig

## NUDELGERICHTE

- **Lasagne**
- **Gemüselasagne**
- **Lachslasagne**
- **Schinken-Spinat-Lasagne**
- **Rigatoni** mit Gorgonzola-Soße
- **Spaghetti** mit Bolognese
- **Spätzle-Gratin-Pfanne** mit Schweinegeschnetzeltem und Gemüse gratiniert

***B**edenken Sie bitte, dass dies nur eine Auswahl unseres Angebotes ist. Das Repertoire unseres Küchenchefs umfasst viele weitere kulinarische Genüsse und Variationen, so dass wir auch ausgefallenen Wünschen entsprechen können.*

*Beachten Sie auch unsere monatlich wechselnden Partyservice-Express-Angebote. Hier bieten wir Ihnen zweierlei Gerichte auch für Ihrer kleineren Feiern oder Festivitäten schon ab 10 Personen zum Schnüppchen ohne viel Aufwand für Sie an.*

**SPRECHEN SIE MIT UNS!**  
*Wir stehen Ihnen gerne jederzeit beratend zu Seite.*

***Ihr Partyservice-Team GÖTZ***



Kennen Sie schon unser Bistro in der Friedenstr. 4 in Oedheim?  
Frühstück, kleine Snacks für zwischendurch, Tagesessen, Kaffee und Kuchen und  
Vesper in gemütlicher Atmosphäre, in den Sommermonaten auch mit  
Außenterrasse.

***Ihr Boxenstop am Kocher-Jagstradweg!***

# BEIGELEGT...

## HEISSE BEILAGEN

- **Nudeln** *Bandnudeln, Spirelli, Farfalle, uvm.*
- **Schwäbische Spätzle**
- **Kartoffelgratin** *überbackene Rahmkartoffeln*
- **Kartoffel-Gemüsegratin** *überbackene Rahmkartoffeln mit Gemüse*
- **Reis**
- **Hausgemachte Semmelknödel**
- **Gebackene Kartoffeln** *auch mit Kräuterquark*
- **Allgäuer Serviettenknödel** *mit Speck und Käse*
- **Schwäbisch Schupfnudeln**
- **Gratinierte Schinken-Nudeln** *mit Tomate*

## BRATENSAUCEN

- **Hausgemachte Bratensauce**
- **Hausgemachte Rahmsauce**
- **Hausgemachte Pilzrahmsauce** *"Hubertus" mit Waldpilzen*
- **Hausgemachte Champignonrahmsauce**
- **Hausgemachte Pfefferrahmsauce**
- **Hausgemachte Burgundersoße**
- **Tomatensoße**

## GEMÜSEBEILAGEN

- **Buttergemüse** *z.B. Möhrchen, Erbsen, Brokkolie, Blumenkohl*
- **Gemüsevariation** *mit Sauce Hollandaise*
- **Spargel** *an Sauce Hollandaise*
- **Gemüse der Saison**
- **Grillgemüse**

## BROT UND BRÖTCHEN

- **Partybrötchen** *verschiedene Minibrötchen*
- **Rustikales Brotarrangement** *mit verschiedenen Brotsorten*
- **Französisches Baguette**
- **Laugenstangen**
- **Laugenbrezeln**
- **Brot und Brötchenauswahl**
- **Italienisches Ciabatta**
- **Rustikales Besenbrot**
- **Kartoffelbrot**

# SCHLUSSPUNKT...

## DESSERTS

- **Mousse au chocolat**
- **Mousse au chocolat blanc**
- **Tiramisu**
- **Obstsalat**
- **Rote Grütze mit Vanillesauce**
- **Pfirsichcreme**
- **Früchtequarkcreme**
- **Zitronencreme**
- **Joghurtcreme mit Aprikosen**
- **Früchtekorb**
- **Blechkuchen** *Zwetschgen, Apfel, Kirsch usw.*
- **Wintertraum** *Creme mit Lebkuchengewürzen (nur in der Wintersaison)*

## RUSTIKALES

- **Verschiedene Rohwürstchen** *im Korb*
- **Schwäbischer Landschinken** *auf dem Brett*
- **Weißwurst** *aus dem Sud*
- **Debrecziner** *aus dem Sud*
- **Saitenwürstle** *aus dem Sud*
- **Hausmacher Platte** *mit Leberwurst, Schwartenmagen, Griebenwurst und Schinkenwurst*
- **Käsewürfel** *mit Trauben gespießt*
- **Käsewürfel** *in der Schale*
- **Käseplatte** *mit Käse am Stück*

# MENÜVORSCHLÄGE...

## VORSCHLAG 1:

\*\*\*\*\*

**Gefüllter Schlemmerbraten  
schwäbische Spätzle und Bratensauce**

\*\*\*\*\*

**6,60€ / Portion**

## VORSCHLAG 2:

\*\*\*\*\*

**Kochertäler Rollbraten und gerollter Putenbraten  
Schwäbische Spätzle und Kartoffelgratin  
Bratensauce und Rahmsauce  
Rohkostsalatvariation mit Joghurt- u. Hausdressing**

\*\*\*\*\*

**9,90€ / Portion**

## VORSCHLAG 3:

\*\*\*\*\*

**Rinderkraftbrühe mit Suppenklößchen  
Schweinelendchen im Gemüse- oder Waldpilzmantel und Finnischer Krustenschinken  
schwäbische Spätzle und Kartoffelgemüsegratin  
Champignonrahmsauce und Bratensauce  
Rohkostsalatvariationen mit Joghurt- und Hausdressing  
Tiramisu und Obstsalat**

\*\*\*\*\*

**14,40€ / Portion**

## VORSCHLAG 4:

\*\*\*\*\*

**Vorspeisenteller mit schwäbischem Landschinken und Shrimpscocktail und graved Lachs  
Rinderbraten 'Burgund' und Schweinebraten mit Schlemmerfülle  
Schwäbische Spätzle, Semmelknödel und Gemüse der Saison  
Burgundersauce und Rahmsauce  
Blattsalate mit Joghurtdressing  
Mousse au chocolat und Joghurtcreme mit Aprikosen**

\*\*\*\*\*

**18,90€ / Portion**

## VORSCHLAG 5:

\*\*\*\*\*

**Schwäbische Maultäschlessuppe,  
Variation vom rohen und gekochten Schinken, Räucherfisch- und Geflügelvariationen  
Saltim Boca, Schweinefilet natur am Stück gebraten  
Schwäbische Spätzle, gratinierte Kartoffeln und Buttergemüse  
Rohkostsalatvariation mit Joghurt- u. Hausdressing  
Mousse au chocolat blanc und Früchte aus der Etagere**

\*\*\*\*\*

**22,90€ / Portion**

*Alle Preisangaben gelten pro Person (Kalkulationsbasis ab 25 Personen) zuzügl. gesetzl. MwSt. (Die Mehrwertsteuer ist abhängig vom Umfang unserer Serviceleistungen. Bei Abholung beträgt die MwSt. 7%, bei der Bedienung Ihrer Gäste 19% - laut Gesetzgeber)  
Alle Preise verstehen sich zuzügl. Anlieferung und Servicepersonal, sowie allen weiteren Sonderleistungen.  
Bitte beachten Sie hierzu auch unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen. Irrtum vorbehalten.  
Mit dieser Preisliste verlieren vorangegangene Preislisten ihre Gültigkeit.*



# NOTIZEN

\_\_\_\_\_  
Anlass

\_\_\_\_\_  
Rechnungsempfänger Vorname, Name

\_\_\_\_\_  
Datum der Veranstaltung

\_\_\_\_\_  
Rechnungsanschrift Straße und Hausnr.

\_\_\_\_\_  
Personenzahl (Erwachsene | Kinder von 4-12Jahren)

\_\_\_\_\_  
Rechnungsanschrift Plz und Ort

\_\_\_\_\_  
Gewünschter Essensbeginn / Lieferuhrzeit

\_\_\_\_\_  
Telefonnr. und evtl. Mobiltelefonnr.

\_\_\_\_\_  
Lieferadresse und Ort

\_\_\_\_\_  
E-mail-Adresse

Das würde uns interessieren:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

- Wir möchten beliefert werden
- Wir möchten die bestellten Waren abholen
- Wir benötigen eine Fachkraft zum Aufschneiden
- Wir benötigen eine Fachkraft zum Aufschneiden und Ausgeben
- Wir benötigen Warmhaltebehältnisse für das Buffet
- Wir benötigen Geschirr und Besteck

Weitere Wünsche: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_