

Sie feiern ein Fest, wir machen den Rest



Fleischerfachgeschäft in 4. Generation

Roman Göbel

Dornwegshöhstr. 32 64367 Mühlthal

Tel. 06151 14376

Fax: 06151 144937

WhatsApp: 0151 54017853

Email: MetzgereiGoebel@t-online.de

Homepage: www.metzgereigoebel.jimdofree.com



Meister,- und Familienbetrieb seit 1950



Öffnungszeiten

Montag & Dienstag

06:30 Uhr – 13:00 Uhr

15:00 – 18:00 Uhr

Mittwoch

06:30 Uhr – 13:00 Uhr

Nachmittags geschlossen

Donnerstag & Freitag

06:30 Uhr – 13:00 Uhr

15:00 Uhr – 18:30 Uhr

Samstag

8:00 Uhr – 12:30 Uhr

Große Auswahl an Frühstücksangeboten

Täglich wechselndes Mittagsmenü, ab 11:30 Uhr auch zur Lieferung

Wochenangebote und Monatsspartüte.

Kennen Sie schon unsere FrischeBoxen?

24/7 einkaufen in Nieder-Ramstadt, Traisa, Ernsthofen und
Ober-Ramstadt

Wichtige Informationen

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Unsere Angebote beinhalten die kostenfreie Bereitstellung von Wärmebehältern und Vorlagebesteck.

Gerne stellen wir Ihnen darüber hinaus Geschirr, Gläser und Besteck zur Verfügung. Die Berechnung erfolgt entsprechend der benötigten Anzahl.

Wir beraten Sie dazu gerne im Vorfeld Ihrer Veranstaltung.

Gerne liefern wir Ihnen Ihr Buffet gegen einen Aufpreis direkt zum Veranstaltungsort.

Abholung des Partygeschirrs und Reinigung werden nach Aufwand berechnet.

Unser Ziel ist es, alle Lieferungen zur vollsten Zufriedenheit unserer Kunden aus zu führen.

Sollte es trotz allem einmal Anlass zu Reklamationen geben, so müssen diese unverzüglich am Tag oder Abend der Lieferung mitgeteilt werden.

Wir verleihen:

Gas Grill, Warmhalte Geräte, Teller, Bestecke, Gläser, Suppentassen etc. Preise dafür auf Anfrage.

Fingerfood

Minifrikadellen

Minibratwürste

Minischnitzel



Mini Laugengebäck mit Frischkäse

Mini Frühlingsrollen

Käserolle mit Schinken &

Frischkäse

Käsespieße

Geräucherte Bratwürste

Tomaten Mozzarella Sticks

Mousse Variationen im Becher

Pumpernickel mit Lachscreme



Fruchtspieße

Champignonsnacks im Blätterteig

„One Bits“ gefüllter Blätterteig



Rote Grütze oder Mousse nach Wahl im Becher



Partybrötchen

Kleines Laugengebäck

Bruschetta mit versch.

Belägen

Antipasti

und noch vieles mehr



Preise nach Variation und Zusammenstellung

Mettkreationen mal anders

Individuell und zu jedem Anlass



Ob Fußball Party, Autonarren,
Halloweenfeste oder bestandene
Sanitärer Prüfung....

Der Mettigel war gestern 😊



Belegte Weißbrote und Brötchen

Ob feiner Aufschnitt, Käse, gegrillter Braten, Salami, Mett, Schinken oder Lachs & Forelle,

wir belegen mit fast allem, was Sie auch in unserer Theke finden können.

Ihrer Geschmacks Fantasie sind fast keine Grenzen gesetzt.

Unsere Empfehlung pro Person, eine Menge von 3-4 Stück bei Weißbrot und 2-3 Stück bei halben Brötchen.



Die Preise hierfür ergeben sich aus der Art des Belages incl. Der gesetzlichen MwSt. von 7%

Profitieren Sie von unserer jahrelangen Erfahrung.

Wir beraten Sie gerne.

Rustikales Bauernbuffet ab 25 Personen

Deftiges Schweinemett mit gehackten Zwiebeln

Wurst,- & Schinkenspezialitäten aus eigener Herstellung

Hausgemachter Kochkäse

Bauernbrot, Stangenweißbrot und Butter

Ofenschinken

Leberkäse **oder** Weißwürste

Sauerkraut **oder** frischer Krautsalat

Kartoffelsalat & Senf (süß/normal/scharf nach Wunsch)

16,80€ pro Person

Business Buffet ab 25 Personen

Fischplatte mit Lachs & Forellen

Tomaten Mozzarella

Bunte Vitaminplatte mit Dressing

Schweinelende im Broccoli Bett

Bandnudeln

Putengeschnetzeltes in Currysoße

Reis

Frisches Obst

Käsespezialitäten

Butter & Stangenweißbrot

24,90€ pro Person

Buffet für Garten und Hausparty ab 25 Personen

Griechischer Bauernsalat

Honigmelone mit Luftgetrocknetem Schinken

Schafskäse in Olivenöl

Antipasti

Gemischte Backwaren

Gefüllte Hähnchenbrustfilets

Gefüllte Schweinelende

Gemüseauflauf

Risotto

Käsevariationen

Frische Früchte Platte



29,90€ pro Person

Rustikal, preiswert, gut ab 15 Personen

Geräucherte Forellenfilets & Räucherlachsscheiben

Schweinemetz mit gehackten Zwiebeln

Idar Obersteiner Schwenkbraten in Soße

Partyfrikadellen

Partyschnitzel

Kartoffelgratin

Schokopudding mit Vanillesoße

oder

Rote Grütze mit Vanillesoße



19,40€ pro Person

Genießen (fast) ohne Reue

Light Buffet ab 15 Personen

Fettarme Aufschnitt Platte aus eigener Herstellung

Frühlingsquark mit Kräutern

Bunte Vitamin Platte mit fettarmen Joghurt Dressing

Vollkornbrot

Roggenbrot

Hähnchenbrustfilet „natur“ gedämpft

Butterfreie Gemüse Platte

Reis

Frisches Obst

oder als kleine Sünde Apfel Tiramisu

20,90€ pro Person

Vorschläge zum individuellen Wunsch Menü

Räucherfisch Platte

Tomaten Mozzarella auch als Spieße

Schinken mit Melone

Schinkenröllchen mit Fleischsalat oder
Spargel

Gefüllte Champignons

Verschiedene Suppen und Eintöpfe

Antipasti

Kartoffelsalat

Nudelsalat

Reissalat

Schichtsalat

Ital. oder Griechischer Salat

Frische Salate (Tomaten,
Gurken, etc.)



Salate der Saison

Spaghetti Salat mit Knoblauch und Cocktail Tomaten



Ofenschinken

Spießbraten

Gefüllter Schweinerücken

Kasseler Rippenspeer

Idar Obersteiner Schwenkbraten

Schnitzelpfanne

Partyschnitzel

Partyfrikadellen

Bratwürste

Hacksteaks in Zwiebelsoße

Fleisch,- & Leberkäse versch. Sorten



Spanferkel

Spanferkelbraten

Rinderbraten

Sauerbraten

Rinderrouladen

Roastbeef

Rinder Lende



Putenschnitzel

Hähnchenschenkel

Hähnchenfilet Spieße

Einzelne Hähnchenteile

Lammkeule

Lammsteaks

Lammrücken



Gedünsteter Fisch in Zitronensoße

Lachsfilet im Spinat Bett

Lasagne

Chili Con Carne

Gulaschsuppe

Gemüselasagne oder Gratin

Champignon Zwiebel Pfanne

Spaghetti mit Spinat und
Knoblauch



Versch. vegetarische Gerichte auf Anfrage

Versch. Nudelvariationen

Bratkartoffeln

Kartoffelgratin

Kartoffel,- oder Semmelknödel

Serviettenknödel in Scheiben

Tomatenauflauf mit Schafskäse und Zwiebeln

Mischgemüse

Versch. Mousse
Pudding
Obstsalat
Rote Grütze
Frische Obst Platte



Rustikale Platten
Schinken/Braten Platten
Käse Platten



Den Termin für Ihre Veranstaltung bitte mindestens 3 Wochen vorher anfragen!

Die hier gezeigten Menüs sind lediglich Vorschläge und Anregungen.

Selbstverständlich können Sie alle Speisen nach Ihren Wünschen kombinieren, ergänzen und beliebig verändern.

Auch sind wir für besondere Wünsche oder Speisen Ihrerseits, soweit es uns möglich ist, immer offen.

Nach Absprache Ihres Veranstaltungstermins, können Aufträge auch kurzfristig ausgeführt werden, dennoch bitten wir Bestellungen **7-10 Tage** vor der Veranstaltung bei uns ab zu geben.

Die endgültige Gästezahl benötigen wir **spätestens** 4 Tage vor Ihrem Fest.

Vereinbaren Sie einen Termin, wir beraten Sie gerne.

Ihre Metzgerei Göbel

Torten



müssen nicht immer
süß sein 😊



Mett Torte
mit Speckrosen