



# ***PARTYSERVICE***

*Mit Liebe zum Detail*

*Fleischerei*  
**Schaller**



## FLEISCHEREI SCHALLER – HANDWERKSBETRIEB IN ÜBER 100-JÄHRIGER TRADITION

### Traditionsbewusst und modern seit 1892!

Wir begrüßen Sie in unseren 2 modernen, klimatisierten Läden in der Unteren Dunkelgasse 26 am Produktionsstandort oder in der Innenstadt am Postplatz im Schenkerhaus – Es erwartet Sie ein kreatives Angebot.

Lassen Sie sich von unserer vogtländischen, handwerklichen Qualität überzeugen.

Unsere Hausmacher-Wurstspezialitäten werden nach alten Rezepturen mit traditionellen Naturgewürzen hergestellt.

Unser Sortiment umfasst ein reichhaltiges Fleisch- und Wurstangebot, Frisch- und Räucherfisch aus Cunsdorf sowie viele Käsespezialitäten, Konserven und Wurstgläser sowie Fertiggerichte in der Dose aus handwerklicher Herstellung.

Genießen Sie einen Imbiss oder Snack im gemütlichen Sitzbereich.

### Regionales Fleisch für höchsten Genuss

Wir verarbeiten ausschließlich Rindfleisch, Wild und Lamm aus der Region und bieten Spezialitäten wie Dry Aged Beef und -Pork oder auch Strohschwein für Ihren Grill oder Ihre Küche an.

FRISCH & LECKER | INDIVIDUELL | PERSÖNLICH | KUNDENNAH | TRADITION & KREATIVITÄT

# AB SOFORT FÜR SIE – UNSERE NEUEN KÖSTLICHKEITEN

Dips und Pesto | Soßen-Zauber | Zitronen-Aioli mit frittierten Oliven

Bambes NEU aufgelegt | Quiches | warme Tapas

Unsere „kleinen“ Büfets

## UNSER ANGEBOT IM ÜBERBLICK



### VORSPEISEN | KALTE PLATTEN | FINGERFOOD | SALAT

- 4 Vorspeisenplatte | Warme Tapasplatte
- 5 Tapas | Dips und Pesto
- 6 Käseplatten | Fischplatten
- 7 Wurstplatten | Besondere Platten
- 8 Häppchen | Belegte Brötchen
- 9 Kanapees | Mal was anderes | Burger
- 10 Fingerfood
- 11 Warmes Fingerfood | Brot und Brötchen
- 12 Frische Gemüsesalate | Cocktailsalate
- 13 Salatvariationen



### WARME GERICHTE

- 14 Bambes | Quiches
- 15 Schwein
- 16 Rind und Kalb | Pute und Hähnchen
- 17 Lamm | Kurzgebratenes
- 18 gebackene Spezialitäten | Gemischtes | Soßen-Zauber
- 19 Fleischgerichte mit Beilage – Menüvariationen



### VEGETARISCH | VEGAN

- 17 Vegetarisch | Vegan



### FISCH | GEMÜSE | SUPPEN | BEILAGEN

- 21 Fisch
- 22 Gemüse | Suppen
- 23 Beilagen und Gratins



### DESSERT

- 24 Dessertvariationen



### MENÜ- UND BÜFETTVORSCHLÄGE

- 25 Italienisches Menü | Griechisches Menü | Neptun Menü | Gutbürgerliches Menü
- 26 Kleine Büfets – Vogtländisches Büfett | Hütten-Büfett
- 27 Kleine Büfets – Hubertus-Büfett | Schlachtfest-Büfett
- 28 Spargelbüfett
- 29 Das „Besondere Büfett“
- 30 Schaller-Büfett
- 31 Büfett „Für alle Fälle“
- 32 Grillcatering



## LECKERE STARTERS

### VORSPEISENPLATTE

für 10 Personen

Tomate mit Mozzarella und frischem Basilikum  
Honigmelonenschiffchen mit Parmaschinken  
Gefüllte Peppadews, Champignons (Antipasti) u. ä.  
Lachstortillahäppchen  
Käsespieße mit blauer Traube

Dazu reichen wir Baguette.



### WARMER TAPASPLATTE

ab 10 Personen

Gebackener, paniertes Schafskäse  
Gegrillte Auberginenröllchen  
Pflaumen im Speckmantel  
Chicken-Wings in würziger Marinade  
Gebackene Knoblauchtomaten  
Hähnchen-Minispieße mit Ananas

Dazu reichen wir 1 Korb mit  
verschiedenen Baguettescheiben.

Dazu empfehlen wir:  
warme Blätterteigstangen  
mit Frischkäse gefüllt



# LECKERE STARTERS

## TAPAS

 100 **frittierte Oliven**

---

 101 **gebackener Blumenkohl**

---

 102 **gebackener Schafskäse**

---

 103 **Mini-Back-Camembert**

---

 104 **Hirtenkäse mit Antipasti überbacken**

---

105 **Bacon Balls**

---

 106 **Blätterteig-Minitaschen** verschieden gefüllt

---

## DIPS UND PESTO

110 **Basilikum-Pesto**

---

111 **Bärlauch-Pesto**

---

112 **griechischer Dip**

---

113 **BBQ-Dip**

---

114 **mediterraner Dip**

---

115 **Zitronen-Aioli**

---

### UNSER HIT!

116 **homemade BBQ-Soße**





## KALTE PLATTEN



### KÄSEPLATTEN

ca. 50 bis 80 g  
pro Person

200 **Feinschmecker-Käseplatte**  
verschiedene Schnitt- und Weichkäsesorten

201 **Bauern-Platte**  
mit Tilsiter, Harzer Kümmelkäse und Obatzda

202 **Mozzarella-Tomaten-Platte**

203 **Deftiger Obatzda**

204 **Käsebällchen und Spieße**  
mit verschiedenen Krusten

205 **Frischkäsespezialitäten**  
Hausmannskost

### FISCHPLATTEN

210 **Gemischte Fischplatte**  
u. a. belegt mit Lachs, Heilbutthappen,  
Makrele, Butterfisch

211 **Edel-Fischplatte**  
u. a. belegt mit Aal, Schillerlocken, Garnelen

212 **Reine Matjesfiletplatte**  
mit reichlich Zwiebeln

213 **Platte**  
mit Matjes, Bratrollmöpsen und Räucherfisch



## WURSTPLATTEN

ca. 100 bis 125 g  
pro Person

- 220 **Gekochter Schinken**  
Lachsschinken, gem. Braten, Salami
- 
- 221 **Gemischte Platte**  
mit Schinken, Braten, Salami sowie Wurstaufschnitt  
(Leberkäse, Schinkenwurst)
- 
- 222 **Rustikale hausschlachtene Platte**  
Speckwurst, Sülzwurst, Bratwurst, Leberwurst  
und Hackepeter
- 
- 223 **Hackepeterbällchen-Platte** auf Salat  
mit Zwiebelringen oder **Hackepeterigel**  
oder **Igelfamilie** (ab 500 g),  
dekoriert mit Gurken- und Tomatenfächern



## BESONDERE PLATTEN

ca. 100 bis 125 g  
pro Person

- 230 **Schlemmerplatte**  
Käse-Fisch-Braten auf einer Platte
- 
- 231 **Roastbeefplatte**  
dekoriert auf Chicorée mit Meerrettich
- 
- 232 **Kasslerrücken**  
auf Waldorfsalat, gespritzt mit Frischkäse  
und mit Mandarinen dekoriert (ab 600 g)
- 
- 233 **Schweinefilet**  
auf Tomaten-Basilikum-Creme
- 
- 234 **Vitello Tonnato**  
Kalbsbraten auf Thunfischfarce
- 
- 235 **Schinken auf Apfelcarpaccio** (ab 800 g)  
dazu dekorieren wir Serrano- oder  
Schwarzwälder Schinken
- 
- 236 **Exklusive Schinkenplatte**  
mit hauseigenen, gekochten und rohen Schin-  
kenspezialitäten, Schwarzwälder- u. Parmaschin-  
ken, dekoriert mit Honigmelone und Trauben
- 
- 237 **Schinkenröllchen**  
mit Spargel und/oder Meerrettich gefüllt
- 
- 238 **Verschiedene Salamirosen**  
auf Ananas gespickt
- 
- 239 **Verschiedene Chicken-Spieße**  
zum Dippen
- 
- 240 **Entenbrüstchen**  
auf Chicorée
- 
- 241 **Carpaccio vom Rinderfilet**



# FINGERFOOD & HÄPPCHEN



## HÄPPCHEN

Empfehlung  
5 Stück p. P.

Von hellen oder dunklen Baguettes geschnittene Scheiben, mit Salat unterlegt, mit Frischkäse gespritzt und aufwendig dekoriert.

120 Lachsschinken / Kasserbraten /  
Edelsalami

121 Parmaschinken / Roastbeef

122 Holländischer Schnittkäse

123 Tête de Moine

124 Frischkäse

125 Sardellenbutter

126 Räucherlachs / Schillerlocke

127 Garnelen

Alternativ bieten wir auch Schnittchen vom hellen Baguette mit köstlichem Belag und dezenter Dekoration.

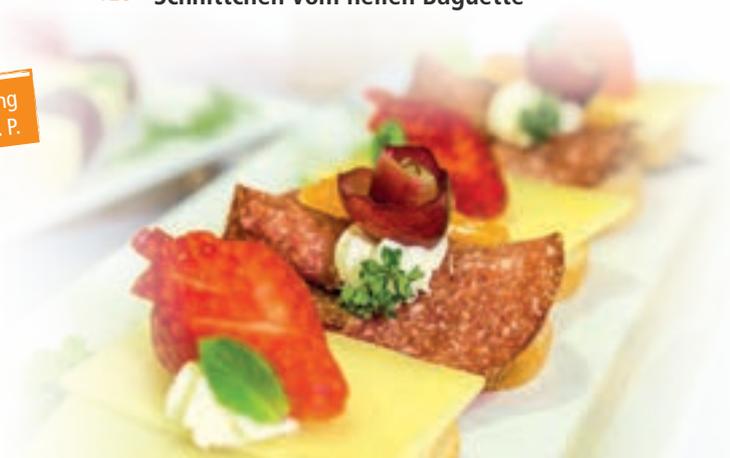
128 Schnittchen vom hellen Baguette

## BELEGTE BRÖTCHEN

Empfehlung  
4 Stück p. P.

Verschiedene Sorten Bäckerbrötchen oder Brotscheiben mit leckerem Belag und süßer oder saurerer Dekoration.

130 Haussalami / Lachsschinken / Kalter  
Braten / Kochschinken / Hackepeter /  
Schnittkäse / Fleischsalat



## KANAPEES

Empfehlung  
6-8 Stück p. P.

Exklusive, ausgestochene Brotscheiben, doppelt belegt, gespritzt und liebevoll verziert. *Mindestbestellmenge pro Sorte 6 Stück.*

- 135 **Edelsalami / Kassler / Roastbeef / Schnittkäse / Lachsschinken / Parmaschinken / Schwarzwälder Schinken / Räucherlachs**



## BURGER

- 150 **Chicken-Burger**  
mit Hähnchenbrust im Knuspermantel, frischem Salat, Gurke, Tomate, Dressing
- 
- 151 **Schnitzel-Burger**  
mit Schweineschnitzel vom Schälbraten, frischem Salat, Rucola, Gurke, Tomate, Dressing

## MAL WAS ANDERES

- 140 **Speckfettbemme**
- 
- 141 **Sandwiches**  
mit Salat, Salami oder Käse, Gurke und Tomate (auch in der praktischen „Schulbox“ zum Mitnehmen)
- 
- 142 **Wrap-Häppchen**  
mit Lachs und Kräuterfrischkäse oder Makrelesalat und roten Zwiebeln
- 
- 143 **Ciabatta**  
mit Tomate, überbacken mit Mozzarella
- 
- 144 **Räucherlachskonfekt**  
mit Frischkäse auf Pumpernickel

- 152 **Veggie-Käse-Burger**  
mit frischem Salat, Frischkäse, Schnittkäse, Gurke, Tomate, Paprika, Dressing



## FINGERFOOD

- 160 **Kleine Mürbeteig-Tortelettes**  
gefüllt und mit Frischkäse dekoriert
- 
- 161 **Tortelettes**  
mit Frischkäse und Scampi
- 
- 162 **Melonenschiffchen**  
mit Parmaschinken
- 
- 163 **Schweinemedaille**  
gefüllt mit Sahneleberwurst oder Frischkäse
- 
- 164 **½ Ei gefüllt**
- 
- 165 **½ Ei mit Kaviar**
- 
- 166 **Pfirsiche**  
mit Frischkäse gefüllt
- 
- 167 **Birnen, gefüllt**
- 
- 168 **Käsespießchen**  
mit Weintraube
- 
- 169 **Mini-Mozzarella**  
mit Babytomaten am Spieß
- 
- 170 **Cocktailtomaten**  
gefüllt mit Kräuterfrischkäse
- 
- 171 **Tomaten, gefüllt**  
mit unserem Fleischsalat
- 
- 172 **Geflügelcocktail / Rindfleischcocktail**
- 
- 173 **Krabbencocktail**
- 
- 174 **Schweinefilet auf Tomaten-  
Basilikum-Creme** im Schälchen
- 
- 175 **Kartoffelsalat-Schälchen**  
mit Minischnittspieß
- 
- 176 **Nudelsalat-Schälchen**  
mit Minibeefsteakspieß



## WARMES FINGERFOOD

180 **Geräucherter Lachsspieß**  
auf Minibambes

---

181 **Partyboulette**

---

182 **Party-Steak-Strindberg**  
aus der Schweinelende

---

183 **Partyschnitzel**  
aus der Schweinelende

---

184 **Bruschetta**  
mit Tomate und Mozzarella überbacken

---

185 **Blätterteig-Schnecken**  
mit Hackfleisch gefüllt

---

186 **Blätterteig-Minitaschen**  
mit Pesto oder Schinken/Käse gefüllt

---

187 **Würstchen im Blätterteig**

---

188 **Pflaumen im Speckmantel**



## BROT UND BRÖTCHEN

830 **Butterkugeln / Butterrosetten** (250 g)

---

831 **Butterrose**

---

832 **Gemischtes Brot-Körbchen**

833 **Ofenfrische Baguettes**

---

834 **Knoblauch- oder Kräuterbaguettes**

---

835 **Verschiedene Mini-Party-Brötchen**  
ofenfrisch (4 Stück pro Person)





# SALATANGEBOT



## FRISCHE GEMÜSESALATE

-  300 **Gurkensalat / Tomatensalat**  
wahlweise mit Mozzarella

---

-  301 **Gemischter Eisbergsalat**  
wahlweise mit Schafskäse und Croûtons

---

-  302 **Gemischte Salatplatte**  
mit Karottenhonig, Gurkensalat, Paprikasalat  
und Mais-Curry

---

-  303 **Weißkrautsalat**  
mit Apfel und Gorgonzola

---

-  304 **Wasabi-Gurkensalat**

---

-  305 **Rote-Beete-Apfel-Salat**

---

-  306 **Spargel-Orangen-Salat**

## COCKTAILSALATE – im Weckglas

- 310 **Marinierte Entenbrüstchen**  
mit fruchtigem Chutney

---

- 311 **Lachstatar**  
mit Romanesco



## SALATVARIATIONEN

Alle Salate werden schön dekoriert in Glasschüsseln angerichtet (ab 250 g).

320 **Kartoffelsalat**

---

321 **Nudelsalat**

---

322 **Eiersalat / Bohnensalat**

---

323 **Phantasiesalat / Fitnesssalat / Reissalat**

---

324 **Geflügelsalat / Waldorfsalat**

---

325 **Zigeunersalat / Rettichsalat / Käsesalat**

---

326 **Rindfleischsalat / Hirtensalat**

---

327 **Weißkrautsalat / Bunter Rohkostsalat / Putzmunter-Salat**

---

328 **Büchlingssalat**

---

329 **Ölhering / Dillhappen**

---

330 **Thunfischsalat**

---

331 **Krabbensalat / Räucherlachssalat**

---

332 **Schinken-Spargel-Salat**

---

333 **Fleischsalat**

---

334 **Hausgemachter Zaziki**

---

### UNSER TIPP:

Alle Salate in kleinen Gläsern  
als Fingerfood möglich!



# BAMBES & QUICHES



## BAMBES NEU AUFGELEGT

- 400 **Bambes überbacken  
mit Rahmchampignons und Käse**

---

- 401 **Bambes überbacken  
mit Schinken-Gemüse-Crème-fraîche  
zweistöckig**

---

-  402 **Crostini-Ecken „Caprese“  
mit Kräuterpesto und Tomate-Mozzarella  
überbacken**

## QUICHES

-  410 **Gemüse-Quiche**

---

- 411 **Lachs-Quiche**

---

- 412 **Quiche Lorraine**





# FLEISCH-GERICHTE



## SCHWEIN

Braten werden  
geschnitten geliefert.

420 **Leckere Genießerkeule**

---

421 **Spanferkel**  
(ab 10 Personen), gefüllt

---

422 **Krustenbraten vom Schweinekamm**  
gefüllt mit Spinat/Schafskäse oder Champignons  
oder Hackfleisch oder Paprika oder Lauch

---

423 **Kasslerkamm**  
gebacken

---

424 **Mutzbraten**  
(eingelegte Kammstückchen)

---

425 **Schweinelende im Blätterteig**

---

426 **Schweinelendengratin**  
mit Champignons in feiner Crème-fraîche-Soße

427 **Gefüllte Schweinelende**  
mit Kräuterfrischkäse und Paprika,  
zart gegart in feiner Soße

---

428 **Schweinemedallions**  
mit Kräuterfrischkäse überbacken

---

429 **Schweinenüsschen**  
mit Waldpilzkruste oder Waldpilzen

---

430 **Gyros- oder Hubertuspfanne**

---

431 **Grillhaxen oder gegrilltes Eisbein**

---

432 **Spanferkelrollbraten**

---

433 **Zwiebel-Sahne-Steaks**



## RIND UND KALB

Braten werden  
geschnitten geliefert.

- 440 **Chateaubriand (Rinderfilet)**  
in Steinpilzhollandaise
- 
- 441 **Roastbeef in Blätterteig**  
gefüllt mit Champignons und Pfifferlingen
- 
- 442 **Zarte Kalbs-Schlemmerpfanne** oder  
**Rosmarin Kalbsgulasch** in Sahnesoße
- 
- 443 **Roastbeef in Honig-Kräuter-Kruste**  
mit Soße
- 
- 444 **Saltimbocca**  
vom Kalb

- 445 **Beef à la Stroganoff**
- 
- 446 **Rindskeule mal anders**  
(ab 15 Personen)
- 
- 447 **Steak Strindberg**  
vom Roastbeef
- 
- 448 **Ossobuco**  
gegrillte Kalbshaxenscheiben
- 
- 449 **Kalbsbäckchen/Ochsenbäckchen**  
in Rotweinsauce auf Wurzelgemüse

## PUTE UND HÄHNCHEN

- 460 **Pute (ganz)**  
schonend gegart, (ab 10 Personen)
- 
- 461 **Putenbrust in Blätterteig**
- 
- 462 **Gefüllte Putenbrust**  
herzhaft oder süß
- 
- 463 **Hähnchen-Cordon-bleu-Auflauf**  
vom Hähnchenbrustfilet
- 
- 464 **Hähnchenbrustfilet**  
mit Ananas und Käse überbacken

- 465 **Hähnchenbrust im Knuspermantel**  
vom Hähnchenbrustfilet
- 
- 466 **Putenauflauf mit Tomate-Mozzarella**  
überbacken
- 
- 467 **Puten-Kassler-Braten**  
mit Soße
- 
- 468 **Hähnchenbrust**  
in Zitronen-Basilikum-Soße  
oder Ananas-Kurkuma-Soße
- 
- 469 **Putenmedaillons**  
mit Honig-Senf-Frischkäse und Gouda  
überbacken

## VOM LAMM

- 470 **Heubraten**  
(serviert mit Prinzessböhnchen  
und/oder Bohnensalat)
- 
- 471 **Lammkarree**
- 
- 472 **Lammfilets**  
rosa gebraten auf Ofengemüse

## KURZGEBRATENES

Wird warm  
geliefert.

- 480 **Saltimbocca**  
Schweinemedailon mit Parmaschinken
- 
- 481 **Schaschlik**
- 
- 482 **Rostbrätl**  
(Kammsteak mit viel Zwiebeln)
- 
- 483 **Schweineschnitzel**  
vom Schweinerücken
- 
- 484 **Schweine- oder Putenmedailon**
- 
- 485 **Riesenchampignon**  
gefüllt mit Hackfleisch
- 
- 486 **Gefüllte Auberginen/Zucchini**  
gefüllt mit Hackfleisch
- 
- 487 **Beefsteak-Minis**  
(ab 10 Stück)
- 
- 488 **Hähnchenkeule**  
halbiert und dekoriert
- 
- 489 **Kasslertaschen gefüllt**
- 
- 490 **Zazikitaschen**
- 
- 491 **Cordon bleu**  
vom Hähnchen oder Schwein
- 
- 492 **Steak Strindberg**
- 
- 493 **Steak au four**  
mit Ragout fin überbacken

## GEBACKENE SPEZIALITÄTEN

- 500 **Blätterteigtaschen**  
gefüllt mit Schinken und Käse
- 
- 501 **Schlemmersäckchen**  
mit Champignons gefüllter Blätterteig
- 
- 502 **Blätterteigtaschen**  
gefüllt mit Salami, Tomate, Champignon

## GEMISCHTES

ab  
8 Personen

- 510 **Mini-Fleisch-Spieße**  
Variationen von Schwein, Pute, Hähnchen
- 
- 511 **Steakvariationen**  
von Geflügel und Schwein,  
auch gefüllt und/oder mit Käse überbacken,  
dazu servieren wir Ihnen auf Wunsch  
1 kleine Ofenkartoffeln mit Zaziki

## SOBEN-ZAUBER

- 520 **Pfefferrahmsoße**
- 
- 521 **Sweet-Chili-Soße**
- 
- 522 **Honig-Senf-Soße**

- 503 **Schinken im Brotteig**
- 
- 504 **Schinken-Spargel-Röllchen**  
mit Käse überbacken
- 
- 505 **Ragout fin (reines Kalbfleisch)**
- 
- 506 **Würzfleisch (vom Schwein)**



- 512 **Warme Fleischplatte**  
u. a. mit kleinen Schaschliks, Beefsteaks,  
gefüllten Champignons, kleinen Hähnchen-  
keulen, Putenmedaillons, gefülltem Blätter-  
teig, 3-Minuten-Steaks oder Rumpsteaks  
und ähnliches
- 
- 513 **Schnitzelplatte**  
von Schwein, Pute, Hähnchen, Cordon bleu,  
dazu servieren wir Ihnen auf Wunsch frisch  
gebratene Champignons

- 523 **Cognac-Soße**
- 
- 524 **Chili-Erdnuss-Soße**

## FLEISCHGERICHTE MIT BEILAGE – LECKERE MENÜVARIATIONEN

Preis pro Portion in EUR

- 530 Entenbrust-Stückchen**  
(ohne Knochen) mit scharfer und/oder süßer Soße und Risotto
- 
- 531 Gänsebrüstchen**  
in leckerer Bratensoße, Rotkohl und hausgemachte Klöße
- 
- 532 Wild (Hirsch oder Wildschwein)**  
in feiner Rotweinsauce, dazu Thüringer Klöße, Rotkohl und Preiselbeeren
- 
- 533 Rinderbraten/Rinderroulade**  
hausgemachte Klöße, Rotkraut
- 
- 534 Rinderzunge**  
in Butter gedünstet, mit Buttererbsen und Petersilienkartoffeln
- 
- 535 Hähnchenbrustfilets**  
in Weißweinsauce, dazu Kaisergemüse und Gnocchi
- 
- 536 Kassler**  
mit Kartoffeln und Sauerkraut





# VEGETARISCH & VEGAN



## VEGETARISCH

-  **700 Zucchini-Auflauf**  
in feiner Sahne-Soße, mit Pecorino  
überbacken, wahlweise mit Auberginen

---

-  **701 Zucchini oder Auberginen**  
mit Reis-Gemüse-Füllung und Parmesan  
überbacken

---

-  **702 Nudel-Auflauf**  
mit Gemüse

---

-  **703 Spinatstrudel oder Gemüsestrudel**

---

-  **704 Gefüllte Champignons**  
mit Kräuterfrischkäse und Paprika

---

-  **705 Mini-Blätterteigtaschen**  
mit Schafsfrischkäse und Blattspinat

## VEGAN

-  **710 Tagliatelle**  
mit Brunnenkresse und Mandelsoße

---

-  **711 Kartoffel-Lauch-Suppe**

---

-  **712 Ofengemüse** mit Olivenöl

---

-  **713 Minestrone**

---

-  **714 Gemüse-Paella**

---

-  **715 Reissalat**  
mit Zuckerkürrben

---

-  **716 Kartoffel-Tomaten-Salat**  
aus überbackenen Rosmarinkartoffeln

---

-  **717 Wassermelonen-Avocado-Salat**  
mit Kräutercroûtons

---

-  **718 Rotes Linsen-Curry Chana Masala**



# FISCH, GEMÜSE, SUPPEN, BEILAGEN



## FISCH

Frisch-Fisch-  
Tagespreise

- 600 **Lachsfilet in Blätterteig** oder **Lachslasagne**

---

- 601 **Lachs in Butter gedünstet mit Dillsoße**

---

- 602 **Gedünsteter Lachs**  
auf grünen Nudeln in Weißwein-/Cognac-Soße

---

- 603 **Fischpfanne** (Dorsch-/Seelachsfilet)  
mit Knoblauch-Tomatenscheiben

---

- 604 **Leckere Lachspfanne**  
mit Käse, Feldsalat, Dill und Zitrone

---

- 605 **Saltimbocca** vom Lachs/  
**Lachs-Spargel-Gratin**

---

- 606 **ganze Lachsseite** auf der Haut gebraten  
mit frischen Kräutern zubereitet

607 **Fischroulade vom Seelachs**  
gefüllt mit frischem Gemüse

608 **Lachs, Thunfischsteaks, Seelachsfilet**  
paniert und unpaniert, auf frischem Gemüse



## GEMÜSE

200 g  
pro Portion



**720 Gemüseplatte**  
(ab 10 Personen), bestehend aus Buttererbsen, Spargel, Kaisergemüse, Brokkoli, Champignons mit Sauce Hollandaise

**721 Kaisergemüse**  
in Butter gedünstet

**722 Mischgemüse**  
aus Erbsen und Möhren

**723 Rahmchampignons**

**724 Spargel**

**725 Schwarzwurzel**

**726 Prinzessbohnen**

**727 Zarte Böhnchen**  
mit Schinkenspeck

**728 Rotkraut**

**729 Sauerkraut**

**730 Knackiges Pfannengemüse**

**731 Frische kleine Champignons**  
aus der Pfanne

**732 Zucchini-Möhren-Spaghetti**

**733 Rahmwirsing**

## SUPPEN

ab  
10 Personen

**740 Klare Rinderbrühe mit Eierstich und Fleischeinlage**

**741 Hausgemachte Soljanka oder Gulaschsuppe**

**742 Hühnerbrühe mit Bandnudeln**

**743 Blumenkohlsuppe oder Kartoffelsuppe**

**744 Fischsuppe**

**745 Käse-Lauch-Suppe**

 **746 Karotten-Ingwer-Suppe**

 **747 Petersilienwurzel-Suppe**

 **748 Knoblauchsuppe**

## BEILAGEN UND GRATINS

-  **800 Kartoffelgratin**

---

-  **801 Pasta** (Nudelauflauf)

---

-  **802 Risotto** (Reispfanne mit Gemüse) oder **Tomatenrisotto**

---

-  **803 Gnocchi / Schupfnudeln**

---

-  **804 Bratkartoffeln**

---

-  **805 Petersilienkartoffeln**

---

-  **806 Folienkartoffeln**

---

-  **807 Vogtländische Klöße** (2 Stk.)

---

-  **808 Herzoginkartoffeln / Potatoes / kleine Bambes**

---

-  **809 Spinatstrudel / Gemüsestrudel**

---

-  **810 Jasminreis**

---

-  **811 Reis / Wildreis**

---

- 812 Brokkoli-Schinken-Gratin**

---

- 813 Nudelgratin mit Schinken**

---

- 814 Nudel-Sauerkraut-Gratin**

---

-  **815 Kartoffel-Lauch-Gratin**

---

-  **816 Schwedische Sahnekartoffeln**

---

-  **817 Wickelklöße** (2 Stk.)

---

-  **818 Semmelknödel** nach Art des Hauses (2 Stk.)

---

-  **819 Überbackene Klöße**

---

-  **820 Rosmarinkartoffeln**





## DESSERT



- 900 **Birne Helene**  
mit Vanillesoße (1 Stück)
- 
- 901 **Himbeer- oder Sauerkirschkaltschale**
- 
- 902 **Buttermilchdessert**  
mit Himbeerpüree
- 
- 903 **Schoko- oder Vanillemousse**
- 
- 904 **Toblerone-Mousse**
- 
- 905 **Schoko-Chili-Mousse**
- 
- 906 **After-Eight-Mousse**  
mit Eierlikör
- 
- 907 **Schwarzwälder Dessert**  
Mascarponecreme mit Sauerkirschgrütze  
und Amarettini
- 
- 908 **Exotischer Fruchtsalat**  
mit Nüssen
- 
- 909 **Rote Grütze mit Vanillesoße**  
hausgemacht mit Früchten der Saison
- 910 **Fruchtspieße**  
mit Kokosraspeln bestreut und Schokolade  
beträufelt (1 Stück)
- 
- 911 **Obstplatte**  
mit Früchten der Saison Saisonpreis
- 
- 912 **Früchteplatte**  
mit gespritztem Frischkäse dekoriert Saisonpreis
- 
- 913 **Mascarponecreme „Tropical“**
- 
- 914 **Panna cotta**  
mit Waldbeeren
- 
- 915 **Erdbeertiramisu**
- 
- 916 **Baileys-Mousse**
- 
- 917 **Eierlikör-Panna cotta**  
mit Mangomousse
- 
- 918 **Party-Gugelhupf/ Muffins**  
frisch gebacken Preis pro Stück in EUR

**AUßERDEM:**  
weihnachtliche Dessert-Spezialitäten

Preis pro Stück in EUR



## SIE SUCHEN NACH EINER KOMPLETTLÖSUNG? LECKERE MENÜ- und BÜFETT-VORSCHLÄGE

### ITALIENISCHES MENÜ

ab 10 Personen

Hähnchenbrustfilets mit Tomate-Mozzarella überbacken  
Kalbsgulasch  
gefüllte Zucchini mit Hackfleisch  
dazu Gnocchi mit Parmesan und Pfannengemüse



### GRIECHISCHES MENÜ

ab 10 Personen

Gyrosgeschnitztes mit Zaziki  
griechischer Hackfleischauflauf mit Feta-Käse  
Fleischröllchen mit Spinat und Schafskäse gefüllt  
dazu Tomatenrisotto und hausgemachte Rosmarinkartoffeln



### NEPTUN MENÜ

ab 10 Personen

Fischauswahl paniert und unpaniert auf Frühlingsgemüsebett  
Lachsfilet in Sahnesoße  
dazu Risotto



### GUTBÜRGERLICHES MENÜ

ab 10 Personen

Steak Strindberg  
Steak au four  
Hähnchenbrust im Knuspermantel  
dazu Bratkartoffeln und Kroketten





## UNSERE „KLEINEN“ BÜFETTS AB 15 PERSONEN

### VOGTLÄNDISCHES BÜFETT

#### Warme Speisen

Schwammespalken oder Kartoffelsuppe  
Sauerbraten, Apfelrotkohl und grüne Klöße mit Röstl

#### Kalte Speisen

Knackerspieße mit Gewürzgurken  
Käseplatte

#### Beilagen

Brotkorb

#### Dessert

Vanillepudding mit frischen Früchten



### HÜTTEN - BÜFETT

#### Warme Speisen

Schweinehaxen  
Schwartenbraten in Schwarzbiersoße  
gebackener Leberkäse

#### Beilagen

hausgemachte Semmelknödel  
Käsespätzle  
Sauerkraut  
Bayrischer Kartoffelsalat  
Obatzda  
Brezel, überbackene Laugenstangen  
Rettich-Radieschen-Salat

#### Dessert

Kaiserschmarrn mit warmen Kirschen und Vanillesoße





## UNSERE „KLEINEN“ BÜFETTS AB 15 PERSONEN

### HUBERTUS - BÜFETT

#### Warme Speisen

Kürbiscreme- Suppe

Hirsch- oder Wildschweinbraten in Burgunder-  
Preiselbeersosse mit Rahmwirsing und Wickelklößen

#### Kalte Speisen

Herbst-Käse-Salat

Schinken auf Apfelparpaccio

Möhren-Apfel-Rohkostsalat mit Spitzkohl und Mais

#### Dessert

Mandel-Panna cotta mit Zimt-Pflaumen



### SCHLACHTFEST - BÜFETT

#### Warme Speisen

Wellfleisch, Rippchen, Spanferkelrollbraten

Sauerkraut, warme Merrettichsoße

#### Kalte Speisen

Haumacher Leberwurst, Speckwurst, geräucherte Bratwurst

Hackepeterigel, Tatar

Senf- und Sahnemerrettich

Bauernbrot

Bauernkäseplatte

#### Dessert

Apfel-Crumble mit Vanillesoße





## LECKERE BÜFETTVORSCHLÄGE AB 20 PERSONEN UNSER SAISONALES HIGHLIGHT

### SPARGELBÜFETT

#### Warme Speisen

Spargelcremesuppe

Schinken-Spargel-Röllchen

Lachs-Spargel-Gratin

Kalbsschnitzel, Schweineschnitzel

Zunge

#### Beilagen, warm

frischer Spargel und Sauce Hollandaise

Spargel-Risotto

Petersilienkartoffeln

#### Dessert

Erdbeertiramisu im Glas





## LECKERE BÜFETVORSCHLÄGE AB 20 PERSONEN

### DAS „BESONDERE BÜFETT“

#### Warme Speisen

Roastbeef in Honig-Kräuter-Kruste mit delikater Soße  
Putenauflauf mit Tomate-Mozzarella überbacken  
Schweinenüsschen mit Waldpilzkruste  
und Waldpilzen in Bratensoße  
Hirschbraten mit Preiselbeeren

#### Beilagen, warm

Nudelauflauf  
Risotto  
Minibambes  
Gemüsestrudel

#### Kalte Speisen

Exklusive Schinkenplatte  
Salamirosen auf Ananas gespickt  
Hackepeterigel  
Räucherlachsplatte  
Käseplatte, gemischt  
Gefüllte Eier  
Frische Salatplatte gemischt mit Dressing  
Brot, Brötchen, Butter

#### Dessert

Panna cotta mit Waldbeeren  
Toblerone-Mousse





## LECKERE BÜFETTVORSCHLÄGE

### SCHALLER-BÜFETT

#### Warme Speisen

Krustenbraten gefüllt, mit Soße  
Schinken im Brotteig  
Kleine Roastbrätel mit viel Zwiebel  
Gefüllte Champignons überbacken

#### Beilagen, warm

Kartoffelgratin und Schupfnudeln,  
in Butter geschwenkt  
Brokkoli-Schinken-Gratin  
Hausgemachtes Sauerkraut

#### Kalte Speisen

Fischplatte, belegt mit Lachs,  
Schillerlocke, Butterfisch, Heilbutthappen  
Geflügelcocktails  
Gefüllte Pfirsiche mit einer leckeren Frischkäsecreme  
Kasslerschälbraten, zart gebacken auf Waldorfsalat  
Schinkenröllchen mit Spargel gefüllt  
Hausgemachte Käsebällchen und Käsespießchen  
Frischer Wasabi-Gurken-Salat  
Spargel-Orangen-Salat  
Verschiedenes Brot, Brötchen, Butter  
Obstplatte





## LECKERE BÜFETTVORSCHLÄGE

### BÜFETT „FÜR ALLE FÄLLE“

#### Warme Speisen

Schweinemedallions mit frischen Champignons  
Rinderzunge in Butter gedünstet mit Zitronen-Butter-Soße  
Verschiedene kleine Schnitzel vom Schwein  
und von der Pute gefüllt und/oder mit Käse überbacken  
Hähnchenkeulchen  
Gyrospfanne  
Saltimbocca vom Lachs

#### Beilagen, warm

Frischer Spargel mit Sauce Hollandaise (saisonbedingt)  
Warme Gemüseplatte  
(Blumenkohl, Erbsen, Möhrchen, Kaiserschoten)  
Kroketten  
Petersilienkartoffeln  
Reis / Wildreis  
Westernkartoffeln

#### Kalte Speisen

Schinken-Braten-Platte  
Hausschlachtene Platte mit versch. Leberwurst,  
geräucherter Bratwurst, Blutwurst, Hackepeter  
mit Senf und Meerrettich  
Fischplatte (Lachs, Schillerlocke, Aal, Butterfisch)  
Käseplatte gemischt  
Tomatensalat mit Zwiebel und Olivenöl  
Gemischte Salatplatte mit Karottenhonig  
Brot, Brötchen, Butter

#### Dessert

Mascarponecreme „Tropical“ im großen Glas  
Kleine Fruchtspieße



# DAS HIGHLIGHT NICHT NUR FÜR DEN SOMMER

## GRILLCATERING

### Warme Speisen

T-Bone-Steaks  
Dry Aged Rib-Eye-Steaks  
rosa gebratenes Roastbeef  
Spareribs

### Beilagen, warm

frisches Gemüse und Rosmarinkartoffeln  
aus der Riesenpfanne

### Beilagenbüfett

Salate  
Vorspeisen  
Dips und Soßen

### verschiedene Desserts



# MIT UNSERER HILFE KÖNNEN SIE IHRE PARTY GENIEßEN!

## UNSER KOMPLETTSERVICE

Neben zahlreichen kulinarischen Spezialitäten, bietet Ihnen unser **Komplettservice** eine Vielzahl von Leistungen mit denen Ihre Veranstaltung ein voller Erfolg wird.

- Einrichtung der Location
- Tischdekoration mit Deko und Stoffservietten
- Tafeltücher und Stuhlhussen
- Zeltaufbau
- Getränke aller Art und hausgemachte Bowlen
- u. v. m.

## LEIHSERVICE

Teller groß und klein

Suppentasse mit Unterteller / Kaffeetasse und Untertasse

Besteck (Messer und Gabel)

Löffel groß und klein

Gläser aller Art

Brennpaste für den Chafing-Dish

Tafeltücher / Stoffservietten

Büfettdekoration wie Kerzenständer  
und Zubehör nach Absprache

Stehtisch / Bierzeltgarnitur  
(1 Tisch und 2 Sitzbänke)

Servicepersonal und Bedienung am Büfett

Gern unterbreiten wir Ihnen ein individuelles Angebot für die Ausstattung Ihrer Feierlichkeit.

## GESCHENKIDEEN FÜR JEDEN ANLASS

### ATTRAKTIV UND INDIVIDUELL NACH IHREN WÜNSCHEN GEFERTIGT

Sie suchen ein schmackhaftes Geschenk für Kollegen, Angestellte, Freunde oder Bekannte?

Stöbern Sie doch einmal in unseren Geschenkideen und lassen Sie sich inspirieren.

Es ist garantiert für jeden Geschmack und Anlass etwas dabei.

Wir gehen auch gern auf Ihre persönlichen Wünsche ein

und gestalten Ihre Wurststräuße nach Ihren Vorstellungen.



# GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

## ANLIEFERUNG

Mindestbestellwert beachten!

**Stadt Reichenbach**

---

**Friesen, Mylau, Heinsdorfergrund**

---

**Schönbach, Schönbrunn, Brunn,  
Neumark usw.**

---

**Netzschkau, Reuth, Lengenfeld usw.**

---

**Greiz, Kirchberg, Werdau, Elsterberg usw.**

---

**Weitere Entfernungen auf Anfrage.**

Bei allen Lieferfahrten behalten wir uns eine Ankunft von +/-30 min. zum vereinbarten Zeitpunkt aus personellen und verkehrstechnischen Gründen vor.

Wir übernehmen keine Gewähr bei höherer Gewalt.

## ZAHLUNG

Wir bitten um Barzahlung bei Anlieferung oder Abholung, falls nicht anders vereinbart.

## LEERGUT-RÜCKGABE

Platten und Geschirr bitte im sauberen Zustand innerhalb von 3 Tagen zurückgeben. Für fehlende Artikel berechnen wir den Wiederbeschaffungspreis.

Soll das Leergut wieder von uns abgeholt werden, berechnen wir Fahrtkosten.

Sind Leergut und Geschirr nicht gereinigt, wird ebenfalls ein Aufpreis, der sich nach der Menge von Platten und Geschirr richtet, erhoben.

## BESTELLUNG

Gern beraten wir Sie persönlich, um Ihr spezielles Wunschbüfett für Ihre Feier / Festlichkeit mit Ihnen gemeinsam zusammenzustellen. Für Absprachen mit Solvie Schaller persönlich, bitten wir um vorherige telefonische Terminvereinbarung.

Bei Bestellungen ab 50 Personen kann der Auftrag eine Woche vor dem Liefertermin kostenfrei storniert werden, bei kurzfristiger Stornierung müssen wir Ihnen Kosten in Höhe von 20 % vom Auftragswert berechnen.

## PREISE

Alle angegebenen Preise gelten bei Selbstabholung inkl. gesetzl. MwSt.

Preise ab 01.07.2019 gültig. Irrtümer und mögliche Preisänderungen sind vorbehalten. 10 % Aufschlag an Sonn- und Feiertagen.

Fotos sind Beispielbilder



*Mit Liebe zum Detail*

Kommen Sie vorbei, gemeinsam mit Ihnen stellen wir Ihr Wunschbüfett zusammen  
und kochen auch gerne was NEUES für Sie! – Inspirieren Sie uns!

INDIVIDUELL | THEMENBEZOGEN | HERVORRAGENDE QUALITÄT VON RUSTIKAL BIS EXKLUSIV

**Fleischerei**  
**Schaller**

Hauptgeschäft: Untere Dunkelgasse 26 | 08468 Reichenbach | Tel.: 0 37 65 / 1 31 06

Filiale Schenkerhaus: Am Postplatz | 08468 Reichenbach | Tel.: 0 37 65 / 6 75 49

[www.fleischerei-schaller.de](http://www.fleischerei-schaller.de)