



SEIT ÜBER 50 JAHREN

METZGEREI Parzen



Beilagen & Desserts

Beilagen

Gek. Kraut, Blaukraut, Bayrisch Kraut, Paprikagemüse, Spätzle	pro Pers. 2,00 €
Klöße	pro Stück 0,70 €
Semmelknödel	pro Stück 0,80 €
Kartoffelgratin, Gnocchi, Risotto	pro 100 g 0,70 €
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	Preis nach Gewicht

Desserts

Mousse au Chocolat, Tiramisu, Panna cotta, Kaiserschmarrn, Apfelstrudel mit Vanillinsoße und Zimtsahne, Orangencreme, Proseccocrème, Rote Grütze, Apfelkühle mit Zimt, Bratapfel mit Vanillesoße, Obstsalat von 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 0,80 €
Biergläser, Sektkelcher, Weingläser	pro Stück 0,40 €
Warmhalte Rechaud mit Brennpaste	pro Stück 6,00 €
Stehtisch	pro Stück 4,00 €
Stehtisch mit Husse	pro Stück 7,00 €
Bierzeltgarnituren (3-teilig)	pro Garnitur 5,50 €
Tischdecken	pro Stück 4,00 €
Kaffeemaschine	pro Stück 10,00 €
Gasflasche	pro Stück 12,00 €
Gasgrill	pro Stück 11,00 €
Partyzelt (25-30 Personen)	Preis nach Vereinbarung
Imbisswagen für Vereinsfeste	Preis nach Vereinbarung

Alles leihweise, inkl. Reinigung. Transportkosten 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 €

PARTYSERVICE

EIGENE METZGEREI · SPEZIALITÄTEN · IMBISS · PARTYSERVICE



AUS DER REGION FÜR DIE REGION. DIE FEINSCHMECKEREI.



genuss  region®
OBERFRANKEN

Pasta, Fisch & Co.

Nudelgerichte

Lasagne, Spaghetti mit Hackfleisch- oder Tomatensoße, Tortellini in Käse- oder Tomatensoße, Gnocchi mit Gorgonzolasoße, Nudeltopf mit Schweine-, Rinder- oder Kalbgeschnetzeltem, Schinkennudeln in Käsesoße	pro 100 g 0,80 €
--	-------------------------

Fisch

Lachs in Orangen- oder Dillsoße, Reis Backfisch	Preis nach Gewicht pro Pers. 3,00 €
--	---

Vegetarisch

Gemüselasagne	pro Pers. 3,00 €
Zwiebelkuchen, Quiche Lorraine	pro Pers. 2,00 €
Gemüsespieße	Preis nach Gewicht

Kaltes Buffet

Wurst, Schinken roh und gekocht, Salami, 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, Blätterteignacks, Lollipopkrabben mit Zitronengras, Parma auf Melone, Partybrötchen, Grissini mit Parmaschinken, Obstplatten, Fingerfood im Weckglas

pro Pers. **6,00 €**
bis **12,00 €**

Canapes

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

pro Stück **1,50 €**

Fischcanapes mit Lachs, Forelle oder Shrimps

pro Stück **1,90 €**

Belegte Brötchen

Brötchenhälften mit Belag nach Ihrer Wahl, schön garniert.

pro Stück **1,45 €**

Belegte Partybrötchen mit Belag Ihrer Wahl

pro Stück **1,50 €**

Würste

Weißwürste, Käsekrainer, Knacker, Debrecziner, Puppenwiener im Wärmepf

Preis nach Gewicht

Backwaren

Buchauer Holzofenbrot

Preis nach Gewicht

Partybrötchen

Preis nach Anzahl

Gemischter Backwarenkorb

Preis je nach Zusammenstellung

Vorspeisen

Suppen

Gulaschsuppe, Pichelsteiner, Tomatenrahmsuppe, Minestrone, Borschtsch, Hochzeitssuppe, klare Ochenschwanzsuppe, Champignon-, Broccoli- und Kartoffelcremesuppe

pro Port. **2,50 €**

Italienische Vorspeisen

Parma auf Melone

Preis nach Gewicht

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 **1,10 €**

Filetto Porcino: Mit Steinpilzen, luftgetrocknete Rinderlende

Preis nach Gewicht

Salate

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

100 g **0,80 €**

Kartoffel-, Kraut-, Rohkost-, Eier-, Nudel-, Schinken-, Wiener-Würstchen-, Herings-, Krabben-, Käse-, Waldorfsalat, Tzatziki, Matjes- oder Flußkrebsschwanzsalat in Knoblauch und Dill, Gurken- und Tomatensalat

Preis nach Gewicht

Getränke

Prosecco, italienische Weine, Bierspezialitäten, alkoholfreie Getränke, Säfte

Hauptgerichte

Fränkische Spezialitäten

Obazda

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

pro Pers. **6,00 €**

Saure Bratwürste

Spanferkel gegrillt oder gefüllt ohne Knochen

pro Pers. **3,00 €**

Brotteigschinken herzhaft magerer Schinken im Brotteig gebacken

pro Pers. **6,00 €**

Kalbshaxe in Scheiben, in Gemüse oder Rahmsoße

pro Port. **4,50 €**

Kasseler im Blätterteig

pro Pers. **10,00 €**

Kulmbacher Rolle

Preis nach Gewicht

Schaschlikpfanne

pro Port. **3,00 €**

Schlemmergrillpfännchen

Versch. Fleischstücke portionsweise in einem Pfännchen angerichtet z.B. Schweinekamm, -schnittel, Lendchen, Cordon Bleu vom Schwein, Hähnchenschnitzel, -keulen, Fleischbällchen, Entenbrust, Gänsebrust, Backschinken, Ente, Rippenspeer, Gyrosspieße, gefüllte Putenbrust, Putenspieße, kl. Haxen, Tomate-Mozzarella-Schnitzel, 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. **5,50 €**
bis **6,50 €**

Spezialitäten

Internationale Spezialitäten

Filet Wellington vom Schwein oder Rind

pro Pers. **8,50 €**

Gefüllte Schweinelendchen in Gorgonzola- oder Pilzrahmsoße

pro Pers. **9,00 €**

Schweinelendchen in Pfefferrahmsoße

pro Pers. **9,00 €**

Hähnchenbrust in Curryrahmsoße

pro Pers. **9,00 €**

Osso Bucco mit Soße

pro Pers. **10,00 €**

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

pro Pers. **3,00 €**

Spare Ribs

Preis nach Gewicht

Saltimbocca vom Schweinerücken oder Kalb

Preis nach Gewicht

Spanische Schweinemedallions mit Serranoschinken und Camenbert überbacken

Preis nach Gewicht

Salsa-Bällchen (Fleischbällchen in Salsasoße)

Preis nach Gewicht

Weitere Spezialitäten

Gefüllte Champignons mit Schinken, Käse und Creme fraiche

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

Rehrbraten

Preis nach Gewicht

Rinderzunge in Madeirasoße

Preis nach Gewicht

Babyputen im Ganzen

Preis nach Gewicht