



Partyservice



Trautmann
SPEZIALITÄTEN METZGEREI

Trautmann – regionale Frische, gesunde Qualität



Köstlichkeiten für Sie und Ihre Gäste.

Trautmann Spezialitätenmetzgerei und Catering-Service

Sorgfalt liegt bei uns in der Familie. Hinter unseren Produkten und unserem Kundenservice steht die Philosophie vom gesunden und frischen Genuss. Dafür bürgen wir als traditionsreiches Familienunternehmen mit unserer Sorgfalt und Leidenschaft. Bestens ausgebildete Mitarbeiter, höchste Hygienestandards und die freiwillige Selbstkontrolle über die neuesten gesetzlichen Bestimmungen hinaus – darauf können Sie sich verlassen!

Warum in die Ferne schweifen? Der gute Geschmack fängt bereits beim Erzeuger an. Daher verwenden wir für unsere Fleisch- und Wurstspezialitäten ausschließlich ausgesuchte Qualität von regionalen Anbietern. Und das schmeckt man. Das Wild stammt aus deutschen Jagdbeständen, Fisch und Krustentiere aus Freifang. Unsere selbst hergestellten Produkte sind frei von Geschmacksverstärkern und künstlichen Konservierungsmitteln. Selbstverständlich werden gluten- und laktosehaltige Produkte entsprechend ausgewiesen.

Feste für den Gaumen. Was immer Sie feiern, zu welchem Anlass auch immer Sie Ihre Gäste bewirten möchten – mit unserem Catering- und Partyservice verbinden Sie Ihre Gastfreundlichkeit mit dem Genuss des Besonderen. Lassen Sie sich von uns verwöhnen. Bereits bei der Planung Ihrer Veranstaltung oder Feierlichkeit können Sie auf unsere „geschmackvollen“ Ideen bauen. Sprechen Sie uns an, wir helfen gerne – damit Ihre Feierlichkeit unvergessen bleibt!

Ihre Spezialitätenmetzgerei Trautmann

Mitglied und Obermeister der Fleischerinnung Mannheim-Heidelberg Stadt und Land



Partyservice

Catering



Liselotte von der Pfalz

Zum Empfang

Hausgemachte regionale Spezialitäten auf Bauernschnittchen
(gebratenes Saumagen-Carpaccio, Pfälzer Leberwurst,
auf Naturholz geräucherter Schinken)

Preis pro Person 4,50 €

Gepökelte Ochsenbrust in Vinaigrette und Schweinemett auf Zwiebelbeet
Gekochte Schinkenspargelröllchen

Backwaren

oder

Leberknödelsuppe mit feinen Gemüsestreifen

Backwaren



Kurpfälzer Grillschinken
Winzerbraten im Kräutermantel
Knoblauchsoße, Kräutersoße



Defitiger Kartoffelsalat
Bunter Rohkostsalat
(Karotten, Salatgurken, Weißkraut, Rettich, Paprika)
Rettich-Gurkensalat mit feinem Joghurtdressing



Käse-Spieße
Gedünstete Apfelringe auf Fruchtquark

Preis pro Person 17,80 €

ab 20 Personen

Liselotte von



der Pfalz

Italienisches Buffet

Caprese

(Mozarella auf Tomate)

Saltimbocca alla Romana

(Kalbsröllchen gefüllt mit Parmaschinken und Salbei)

Anitpasti

(gebratene Aubergine, Zucchini, Paprika etc.)

Prosciutto arrosto rosmarino

(Rosmarinschinken aus eigener Produktion)

Parmaschinken auf Honigmelone

Backwaren



Pappa al Pomodoro

(Tomatensuppe mit frischem Basilikum)



Stufato di maiale al latte

(Schweinefleisch nach lombardischer Art
in Milch geschmort auf Blattspinat)

Tagliatelle con L'erbe e Robiola

(Nudeln mit Kräuter- und Ziegenkäse)

Maccheroni al forno

(Makkaroni mit Auberginen und Mozarella überbacken)



Fingerfood Käsesticks

Cantucini-Kirsch-Tiramisu

Panna Cotta

(gestürztes Sahnedessert auf Fruchtspiegel)

Preis pro Person 29,00 €

ab 20 Personen



Italienisches Buffet

Gourmet-Buffer

Zum Empfang

Eine erlesene Auswahl von Fingerfood

Preis pro Person 5,20 €

Gebratenes Flugentencarpaccio in Orangenmarinade
Prosciutto arrosto rosmarino
(Rosmarinschinken aus eigener Produktion)
Rosa gebratene Roastbeefröllchen mit grünem Spargel
Forellenfilet mild & Schwarzer Heilbutt
mit raffinierter Garnierung
Feine Backwaren



Kalbblendchen im Kräuterfarcemantel und Putenfilet
im eigenen Saft gegart
Gemüse der Saison & Rahmchampignons
Gratinierte Kartoffeln oder Tagliatelle
in Butter geschwenkt



Lombardischer Bauernsalat
Spaghettinissalat
Rucolasalat mit diversen Körnern & Parmesanraspeln
an Fruchtdressing



Fingerfood Käsesticks
Gratinierte Pfirsiche auf Schokoladensoße
Obstsalat mit frischen Früchten

Preis pro Person 29,00 €

ab 20 Personen

Gourmet-Bufferet



Traditionelle Angebote der Buffet-Welt

„Kurfälzer Platte“

Hausmacher Spezialitäten von Trautmann
(pikante Bratwurst, saftiger Schwartenmagen, würzige Leberwurst,
rustikale Rauchpeitschen)

Preis pro Person 5,90 €



Platte „Klassik“

Frisch Bewährtes in leckerer Qualität
(luftig geräucherte und zart gegarte Gourmetschinken, verschiedene Bratensorten,
pikante Quiches, aromatischer Schnittkäse)

Preis pro Person 7,50 €



Platte „Exquisit“

Gediegenes für den besonderen Geschmack
(rosa zartes Roastbeef, geschmackvolle Leberpastete, auch mit Wild und Haselnuss,
Varianten an Schnitt- und Weichkäse, delikate Fischauswahl nach Saison)

Preis pro Person 11,50 €



**Gerne stellen wir auch Buffets speziell
nach Ihren Wünschen zusammen – sprechen Sie uns an!**

ab 2 Personen

Traditionelle
Angebote



der Buffet-Welt

Desserts

Bayrische Creme an Früchten der Saison

Hausgemachtes Tiramisu

Sharonfrucht auf Joghurtmousse

Charlotte Royal mit Früchten

Panna Cotta

(gestürztes Sahnedessert auf Fruchtspiegel)

Gratinierte Pfirsiche auf Schokoladensoße

Cantuccini-Kirsch-Tiramisu

Gedünstete Apfelringe auf Fruchtquark

Obstsalat aus frischen Früchten

Preis pro Dessert/Person 3,70 €

*

Crêpes*

mit Zimt und Zucker

mit weißen Schokoraspeln

mit Grand-Manier

Preis pro Stück 3,00 €

*Buchbar bei Veranstaltung ab 50 Personen,
1 Serviceperson wird berechnet

Desserts & Süßes



Fingerfool

Zarter Fisch und elegante Meeresfrüchte

wie Shrimps, Scampis, Lachs

Leckere Hähnchenspieße im Chilimantel

Knusprige Zwergenschnitzel und kleine gebratene Fleischspieße

von Pute, Kalb oder Schwein

Mini-Pizzen mit variantenreichem Belag

Fruchtige Aprikosen und Pflaumen im Speckgewand

Feine Medaillons vom Kalb oder Schwein im Edelschinkenkleid

Aromatische Kartoffelteig-Pralinen

Frisch gebackene Quiches und Blätterteig-Gebäck

Erlesene Käsevariationen



Vegetarisches

Kulinarisches im Glas

Salate aus Linsen, buntem Gemüse oder Spaghettini

Mediterraner Hirtensalat



Niedliche Versuchungen

Mousse-Pastetchen, winzig-zarte Windbeutel,

Erdbeeren gefüllt mit Sahne



Fingerfood



Spezialitätenmetzgerei Horst Trautmann

Hauptstraße 119
68259 Mannheim
Tel: 06 21 · 79 45 58
Fax: 06 21 · 79 00 9 14

Käfertaler Straße 197
68167 Mannheim
Tel: 06 21 · 33 18 97
Fax: 06 21 · 37 62 33

Alle Preise sind zusätzlich
der gesetzlichen MwSt.

Es gelten unsere AGBs wie unter
www.trautmann-metzgerei.de



www.trautmann-metzgerei.de