

Traditionsfleischerei **Petzold**

Fleischerei · Imbiss · Partyservice



Wir liefern Ihnen unseren Partyservice Montag bis Sonntag frei Haus.

Alle warmen Speisen und Beilagen erhalten Sie in Warmhaltegeräten. Sie können auch Geschirr, Gläser und Besteck bei uns leihen.

Gern liefern wir Ihnen Flaschenbiere, Weine, Sekt und alkoholfreie Getränke – Sie bezahlen nur, was Sie verbrauchen.

Für einen einwandfreien Ablauf ist es empfehlenswert, wenn Sie Ihre Bestellung bis spätestens 5 Werktage vor der geplanten Festlichkeit abgeben.

Gern beraten wir Sie in Fragen der Menge und Zusammenstellung Ihres Buffets und erstellen Ihnen ein unverbindliches Angebot, da sich die Preise nach verschiedenen Faktoren errechnen.

Vereinbaren Sie am Besten einen Termin mit uns, wo wir uns in Ruhe zusammensetzen und Ihr Buffet planen können.

Sie haben schon genaue Vorstellungen, was Sie bestellen möchten – dann rufen Sie uns an.

Wir freuen uns auf Ihre Bestellung

Cada hogar

Karlsbader Straße 54
09456 Annaberg-Buchholz



Tel. 03733 66810

Salate

*knackig, frisch und
lecker*



- gemischt Salatplatte mit verschiedenen Blattsalaten, Tomate, Gurke, Paprika, Radieschen und drei verschiedenen Dressings
- bunter Heringssalat
- Käsesalat verschiedene Sorten
- Kartoffelsalat
- Nudelsalat
- Wieser Salat
- Rindfleischsalat; Schweinebratensalat
- Geflügelsalat süß oder herzhaft
- Krautsalat
- Bohnensalat
- Partysalat
- Gurken- und Tomatensalat
- bunter Sommersalat
- Schichtsalat
- Pilzsalat
- griechischer Salat mit Fetakäse und Oliven
- Budapester Salat (hausgemachter Käse-Wurstsalat)
- Krabbensalat
- Wurst- und Fleischsalat
- hausgemachtes Speckfett



Suppen



- Kesselgulasch
- Wildsuppe
- Soljanka
- Linseneintopf
- Erbseneintopf
- saurer Fleckeneintopf
- Kartoffelsuppe mit und ohne Würstchen
- Kesselgulasch
- klare Hühnerbrühe mit Einlage
- Champignoncremesuppe
- Tomatencremesuppe
- verschiedene Eintöpfe
- Ochenschwanzsuppe

*"Eine kalte Suppe in der Sommerzeit,
eine heiße, wenn es draussen schneit."*

*Die Lebensgeister werden geweckt
und alle Kräfte neu entdeckt."*



kleine Snacks

*Besonders für Sieheempfang oder
als Hingucken auf Ihrem Buffet ...*

- belegtes Brötchen**
fein garniert mit Schinken, Salami, Käse, Lachs,
Eiersalat, Fleischsalat, Braten – nach Ihren Wünschen
- Baguetteschnittchen**
aus französischem Baguette geschnitten
verschieden belegt, mit Frischkäsetupfer und Garnierung
- Canapes**
aus Weißbrot ausgestochene Förmchen, doppelt belegt, mit
Frischkäsetupfer und feiner Garnierung
- gefüllte Pastetchen**
verschieden Sorten mit Frischkäse, Salaten oder Cremes gefüllt
- Obstspießchen**
- Käsespießchen, Zucchini-Schinken-Spießchen**
- Tomate-Mozarella-Spießchen**
- Kaviareier**
mit rotem und schwarzem Kaviar fein garniert
- Paprikaschiffchen**
mit Frischkäsefüllung und „Schinkensegel“
- gefüllte Tomaten und Gurkensockel**



kleine Snacks

- Blätterteigtaschen kalt**
z.B. mit Hackfleisch- oder Schinken-Käsefüllung
- Schweinelendensteaks oder Minibuletten kalt**
mit Frischkäsehäubchen und Garnierung
- Tomate-Mozarella-Platte**
- gemischte Anti-Pasti- Platte**
nach Ihren Wünschen zusammengestellt
- Gourmetlöffelturm**
24 Löffel mit verschiedenen leckeren Häppchen; z. B. Stremellachs mit
Frischkäse und Kaviar oder Schinken-Spargel-Röllchen



Butter & Brot

- Butterrosenplatten**
- Brotkorb mit verschiedenen Sorten Brot**
- verschiedene Sorten Baguettebrot**
- Partybrötchen - bunt gemischt**



kalte Platten

- Schinken- Braten- Platte**
rohgeräucherte und gekochte Schinkenspezialitäten,
verschiedene Bratensorten, Salami, Zunge und Geflügelschinken
- Zungenplatte**
- rustikale Platte**
Schinkenspeck, Sülzwurst, verschiedene hausgemachte Blut- und
Leberwurstsorten, Schinkenpolnische, Miniknacker, Schinkenmettwurst,
hausgemachtes Speckfett
- Käseplatte**
Schnittkäseauswahl, Camembert, Frischkäsevariationen, Käsespießchen
- Fischplatte**
geräucherter Lachs, Forellenfilet, Aal, Schillerlocken, Makrelenfiletsauf
Wunsch auch mit Krabben oder Scampis
- Hackepeter**
herzhaft gewürzt als Schwein oder Igel auf Platte angerichtet
- Miniknacker auf Brett angerichtet**



*Gern stellen wir Ihnen auch
gemischte Platten nach Ihren Wünschen zusammen!*

Gratins

Überbackenes

- Gemüsegratins**
buntes Gemüse in einer Schinken-Sahne-
Sauce mit Käse überbackenauch als
Brokkoligratin oder Blumenkohlgratin
- Nudelgratin**
verschiedene Nudeln mit Schinken, Gemüse und
Champignons in Sahnesauce mit Käse überbacken
- Kartoffelgratin**
Kartoffelscheiben in einer herzhaften Sauce mit
Schinken und Gemüse mit Käse überbacken
- Lachsgratin**
feine Lachsfiletstücken in einer
Zitronen- Butter- Sauce im Ofen
gebacken



Tip:
Zum Lachsgratin empfehlen
wir Ihnen als Beilage Band-
nudeln oder Reis.



warme Speisen

Essen ist ein Bedürfnis. Genießen ist eine Kunst.
la Rochefoucauld

- Grillplatte – wählen Sie aus: Grillhaxen, kleinen Beefsteaks, Schnitzel, Schaschlik, Lendensteaks, Grillwürstchen, Hühnerkeulchen, Putensteaks, gefüllte Champignons mit Hackfleisch – natürlich auch einzeln erhältlich

- Spanferkel gefüllt ohne Knochen

- Spanferkel gegrillt mit Knochen

- gebackene Ente ohne Knochen, gefüllt

- Krustenbraten mit Knusperschwarte ohne Knochen

- gegrillte Schweinekeule mit Knochen ohne Schwarte

- Kasseler in Brot- oder Blätterteig oder in Scheiben auf Sauerkraut

- Schinkenspeck in Brotteig

- Schweinefilets mit Brät untermantelt und im Ofen gebacken in den Sorten „Hubertus“ oder „Hawaii“ – auf Wunsch im Blätterteigmantel gebacken

- Rinderzunge mit Spargel und Sauce Hollandaise

- Schlachtschüssel – kleine Blut- und Leberwürstchen, Wellfleisch und hausgemachtes Sauerkraut

- Schweinebraten mit Sauce



warme Speisen

- Burgunderbraten vom Rinderfilet
- Gänse- oder Entenkeulen mit Sauce
- Sauerbraten nach Oma Elsas Rezept
- gepökelte Eisbeine in Meerrettichsauce

verschiedene Pfannen von Schwein oder Pute

- ... Jägerpfanne (mit Pilzen)
- ... Pfanne „Peking“ (süß-sauer)
- ... Pfanne „Gärtnerin“ (mit Gemüse und Kräutern)
- ... Pfanne „Budapest“ (mit Paprika-aufWunsch scharf)
- ... Pfanne „Gyros“ (mit Knoblauch) – dazu unser hausgemachtes Tzatziki

- Pilzpfanne aus frischen Champignons – ohne Fleisch

- Steak „au four“ – mit hausgemachtem Ragout fin und Käse überbacken

- Steak „Hawaii“ – mit Ananas oder Pfirsich und Käse überbacken

- Steak „Italia“ – mit Tomaten und Käse überbacken

- Sommersteak mit Schinken, Lauch und Käse überbacken

- Steaks auf Champignons oder Gemüsebett

Hinweis:

Alle Steaks auch als
Putensteak erhältlich!



Fisch

Variationen



- Feine Lachsstücke mit Blattspinat im Blätterteigmantel
- grüne Bandnudeln mit Lachs in Sahnesauce
- Lachsforelle auf gedünstetem Gemüsebett mit Zitronen-Butter-Sauce



Beilagen

- Nudeln, Reis, Spätzle
- Klöße, Bratkartoffeln, Kartoffelspalten, Petersilienkartoffeln
- Kroketten, gefüllte Kartoffeltaschen, Röstitaler
- hausgemachtes Sauerkraut und Rotkohl
- gemischte Gemüseplatte mit Möhren, Erbsen, Brokkoli, Blumenkohl mit Sauce Hollandaise
- Rahmchampignons, Rosenkohl
- Spargel mit Sauce Hollandaise
- Bohnen mit Speckwürfeln
- Spargelbund im Schinkenröllchen mit Käse überbacken
- Bohnen im Speckmantel

Desserts



- Obstplatte**
verschiedene Obstsorten mundgerecht geschnitten – auf Platte angerichtet
- Obstturm**
wie Obstplatte – auf 3-stöckiger Etagerer angerichtet
- Obstspießchenturm**
- Obstsalat**
- Mousse au chocolate**
- rote Grütze mit Vanillesauce**
- Fruchtsalat mit Joghurthäubchen**
- Vanillepudding mit Fruchtsauce**
- verschiedene Sorten Paradiescreme**
- Honigmelone mit Seilinken**
- gemischte Dessertvariationen**
in kleinen Gläsern angerichtet,
z. B. Fruchtsalat mit Honig- Joghurt- Häubchen



... der krönende Abschluss
einer jeder Mahlzeit!



Buffetvorschläge

ab 15 Personen zu empfehlen

□ Pletzold's Frühlings-Buffer

Als Vorsuppe können Sie sich zwischen einer leckeren Spargelcremesuppe und einer cremigen Champignonsuppe entscheiden.

Als Hauptgericht liefern wir Ihnen einen feinen Kaninchenrollbraten in Scheiben in köstlicher Sauce.

Als Beilagen empfehlen wir traditionellen Rotkohl, sowie eine gemischte Gemüseplatte mit Möhrchen, Brokkoli, Blumenkohl und Erbsen. Weiterhin liefern wir deftige Klöße und Kartoffeln.

Als kleine Häppchen gehören zu diesem Buffet warme Blätterteigtaaschen mit Hackfleischfüllung und gefüllte und mit Käse überbackene Champignons.

Im kalten Teil erwartet Sie eine gemischte Schinken- Braten- Platte mit verschiedenen Schinken-, Salami- und Bratensorten, eine Käseplatte mit verschiedenen Weich- und Schnittkäsesorten, eine Platte Butterrosen und ein gemischter Brotkorb mit kleinen Partybrötchen.

Als Dessert begeistern Sie Ihre Gäste mit einer gemischten Frühlings-Anti-Pasti- Platte zu der Tomate- Mozzarella-Spießchen, Frischkäse-Lachs-Häppchen, Zucchini-Schinken-Spießchen und mit Frischkäse gefüllte Minitomaten gehören und mit einer exotischen Obstplatte mit Ananas, Trauben, Melone und vielem mehr - mundgerecht geschnitten.



Preis p. P.
ca. 17,50 €

Hinweis:

Die angegebenen Preise sind ab 15 Personen berechnet.
Bei geringerer Personenzahl kann sich der Preis/ Person erhöhen,
bei Personenzahlen ab 30 Personen kann sich der Preis/ Person verringern.

□ Petzold's rustikales Buffet

Zu diesem Buffet gehören ein gefülltes Spanferkel oder eine gefüllte Ente, zu der wir Ihnen unser hausgemachtes Sauerkraut empfehlen.

Des Weiteren liefern wir Ihnen einen deftigen Kesselgulasch, der auch von innen wärmen wird.

Als kalte Ergänzung bietet sich bei diesem Buffet eine gemischte rustikale Platte mit hausgemachter Blut- und Leberwurst, Schinkenpolnischer, Mettwurst, Schinkenspeck, Sülzwurst und Speckwurst an. Weiterhin empfehlen wir unsere Miniknacker, Miniwiener und Minikochsalami auf einem Brett angerichtet.

Dazu eine lustige Hackepeterschweinchenfamilie, einen hausgemachten Kartoffelsalat, einen Krautsalat und einen deftigen Budapester Salat, sowie einen gemischten Brotkorb mit Partybrötchen und eine Butterplatte.

Preis p. P.
ca. 12,00 €

□ Petzold's Schlemmerbuffet

Hinter diesem Buffet verbergen sich Köstlichkeiten wie Zunge mit Spargel und Sauce Hollandaise, eine leckere Schweinefleischpfanne mit Reis oder Spätzle als Beilage.

Im kalten Teil empfehlen wir Ihnen unsere Schinken- Braten- Platte mit verschiedenen Schinkenköstlichkeiten, einer Auswahl feinsten Salamis, Roastbeef und verschiedene Bratensorten. Dazu dürfen natürlich auch eine festliche Käseplatte, sowie eine Fischplatte mit verschiedenen geräucherten Fischspezialitäten, sowie ein Krabbencocktail nicht fehlen.

Weiterhin empfehlen wir Ihnen unser gemischte Anti-Pasti-Platte mit Paprikaschiffchen, gefüllten Plätterteigpastetchen, Kaviareiern und Frischkäse- Zucchiniröllchen.

Zum Abrunden dieses Gaumenschmauses fehlen noch eine Platte mit Tomate-Mozarella, sowie einen gemischten Brotkorb mit Partybrötchen, eine Platte mit Butterrosen und als Nach-tisch Fruchtspießchen und verschiedene Dessertgläser.

Preis p. P.
ca. 19,00 €

Buffetvorschläge

ab 15 Personen zu empfehlen

Pletzold's Schlachtebuffet

Kleine blut- und Leberwürstchen in deftiger Kesselbrühe mit herzhaftem Wellfleisch, dazu Sauerkraut, ein gemischter Brotkorb und eine Butterplatte.

Des Weiteren reichen wir dazu eine rustikale Platte mit geräucherten Köstlichkeiten wie Schinkenspeck, Schinkenpolnischer, Hausmacher Mettwurst grob und fein, Miniknackem, sowie Hausmacher Sülzwurst.

Ein Käsebrett mit verschiedenen Schnittkäse und Weichkäsesorten, sowie Käsespießchen gehören ebenso zu diesem Buffet wie ein Hackepeterschweinchen, ein Topf mit unserem hausgemachten Zwiebelspeckfett und ein herzhafter hausgemachter Kartoffelsalat.



Preis p. P.
ca. 10,00 €

Pletzold's Fitnessbuffet

Wir empfehlen Ihnen unsere Putenmedaillons auf gedünstetem Gemüsebett mit Zitronen-Butter-Sauce. Weiterhin unseren Lachs mit Blattspinat im Blätterteigmantel gebacken.

Als Beilage können Sie wählen zwischen Reis und bunten Nudeln. Hier gehört unsere Schinken-Braten-Platte mit verschiedenen Roh- und Kochschinken, Salami, Zunge und Roastbeef genau so dazu, wie unsere Käseplatte mit verschiedenen Schnitt- und Weichkäsesorten.

Auch eine gemischte Häppchenplatte mit Partytomaten mit Frischkäsefüllung, Schinken-Zucchini-Spießchen, Lachs- Frischkäsehäppchen und Tomate-Mozarella-Sticks gehören zu diesem leichten Buffet.

Zur Komplettierung empfehlen wir 3 verschiedene Rohkostsalate Ihrer Wahl, eine Hackepeter-Igelfamilie, einen gemischten Brotkorb mit Partybrötchen, sowie unsere Butterrosen.

Als Ergänzung zu diesem Buffet empfehlen wir Ihnen eine Obstplatte mit verschiedenen Früchten und Ananas zum Preis von ca. 1,60 € / p. P.

Preis p. P.
ca. 15,00 €

Petzold's Festbuffet

Wir liefern Ihnen unsere leckere Grillplatte im Wärmer mit kleinen Beefsteaks, Putensteaks, Lendensteaks, Schaschlik, kleinen Hähnchenkeulen und Grillwürstchen.

Dazu empfehlen wir Ihnen hausgemachtes Sauerkraut und Rahmchampignons, sowie Bratkartoffeln und Kroketten. Eine Schinken-Braten-Platte mit verschiedenen Schinken-, Braten und Salamispezialitäten gehören ebenso zu diesem Buffet wie eine Käseplatte mit verschiedenen Schnittkäsesorten, Frischkäse, Camembert und Käsespießchen.

Weiterhin genießen Sie eine Platte mit einer Auswahl an geräucherten Fischspezialitäten.

Als Salate empfehlen wir unseren hausgemachten Kartoffelsalat und einen frischen Gurken- Tomatensalat, sowie einen deftigen Budapester Salat.

Eine Hackepeterplatte und ein gemischter Brotkorb mit kleinen Partybrötchen und 4 Sorten Brot mit den dazugehörigen Butterrosen runden den kalten Teil Ihres Buffets ab

Preis p. P.
ca. 15,00 €

Als Ergänzung empfehlen wir Ihnen als Dessert eine Schale frischfruchtigen Obstsalat und Mousse au Chocolat fein angerichtet im Dessertglas.
Preis pro Person 2,50 €

Hinweis:

Die angegebenen Preise sind ab 15 Personen berechnet.
Bei geringerer Personenzahl kann sich der Preis/ Person erhöhen,
bei Personenzahlen ab 30 Personen kann sich der Preis/ Person verringern.



Frühstücksbuffet

für Jubiläen und andere Anlässe – für Ihre Kollegen, Freunde oder Geschäftspartner

- ... belegte Brötchen oder Schnittchen mit Schinken, Salami, Käse, Hackepeter, Eiersalat und Fisch
- ... kleine Obstplatte mit Trauben, Melone, Erdbeeren, Mandarinen, Ananas, Banane (kann je nach Saison variieren)
- ... Käsespießchen mit Paprika und Gurke

Lieferung ab 5.00 Uhr früh möglich!

Preis p. P.
ca. 4,80 €

Unsere Buffetvorschläge sollen Ihnen als Anregung dienen. Änderungen berücksichtigen wir gern – lassen Sie sich von uns in einem persönlichen Gespräch beraten!

Alle Preise sind circa Preise und richten sich nach Ihren speziellen Wünschen und der Anzahl der Personen.

Wir liefern Ihnen alle warmen Speisen in Warmhaltegeräten. Die Anlieferung ist selbstverständlich frei Haus.

Wir bitten um saubere Rückgabe unserer Platten und Wärmer. Sollten Sie eine Abholung und Reinigung wünschen, erledigen wir dies gern für einen kleinen Mehrpreis, der sich nach Menge und Aufwand richtet.

Für einen einwandfreien Ablauf ist es empfehlenswert, wenn Sie Ihre Bestellung spätestens eine Woche vor der geplanten Festlichkeit abgeben.

Wir freuen uns auf Ihre Bestellung. - Ihr Fleischerei Petzold- Team

*Testen Sie uns -
Sie werden begeistert sein!*

Geschenkideen

Geschenkideen für jeden Anlass.

zum Beispiel:

- ... Wurststräuße
 - ... Nudelsträuße
 - ... Präsentkörbe
 - ... Schinkenfrauen
 - ... Schinkenmänner
 - ... Knackermänneln
 - ... Frühstücksbrettehen besteckt
- und vieles mehr.



Gern machen wir aus mitgebrachten Gefäßen wie Blumentöpfen oder Dekorationsartikeln ein „schmackhaftes“ Geschenk nach Ihren Wünschen.

Herbst - Winter

für's Grillfest

Spezialitäten

- ✓ Wildsuppe vom Reh
- ✓ zarter Lammrücken mit Rosmarin, dazu empfehlen wir Bohnen im Speckmantel
- ✓ Krustenbraten vom Schwein mit Thymian und Rosmarin, dazu unser gutes Sauerkraut
- ✓ Krustenbraten vom Schwein in einer Honig-Senf-Marinade, dazu unser köstliches Grillgemüse aus Paprika, Zucchini, Auberginen und Mais
- ✓ Schweinebraten in einer Knoblauch-Kräuterkruste
- ✓ Entenbrust ohne Knochen in feinen Scheiben, dazu hausgemachter Apfelrotkohl
- ✓ Burgunderbraten aus dem Rinderfilet, dazu empfehlen wir unser gutes Rotkraut oder Rosenkohl
- ✓ Tafelspitz in Meerrettichsauce mit unserem hausgemachten Sauerkraut

Als Beilagen empfehlen wir unsere guten Klöße, Rosmarinkartoffeln, Kartoffelkroketten, Röstitaler oder mit Frischkäse gefüllte Kartoffeltaschen

Desserttipp:

für die kalte Jahreszeit – warmer Milchreis mit heißer Kirchgrütze

zum Selbstgrillen

- ✓ marinierte Steaks von Schwein, Rind, Pute, Kalb und Lamm – 10 verschiedene Marinaden zur Auswahl
- ✓ Putenspieße, Hackspieße
- ✓ Gyrosspieße, Pilzspieße
- ✓ Gemüsespieße, Grillfackeln
- ✓ Schaschliks
- ✓ Hacksteaks, Holzfällersteaks
- ✓ Grillrippchen
- ✓ gefüllte Schweinefleischtaschen mit:
 - ... Fetakäse und Krautsalat
 - ... Champignons und Schinken
 - ... Frischkäse und Schinken
 - ... Schinken, Käse und Salami
 - ... Tomate und Mozzarella
- ✓ viele verschiedene Sorten Bratwurst



lassen Sie sich von uns in der Metzgerei
Zusammenstellung und
Preis beraten.



Wir möchten Sie bitten, Warmhaltegeräte und Platten in gereinigtem Zustand in unserem Geschäft abzugeben.

Bei Abholung berechnen wir einen Pfand für Platten und Wärmer, den Sie bei Rückgabe in voller Höhe zurückerhalten.

Gern holen wir alles wieder bei Ihnen ab – gereinigt oder in schmutzigem Zustand. Hierfür erlauben wir uns eine kleine Pauschale zu erheben, die sich nach Entfernung und Menge des Leergutes richtet.

Wir behalten uns vor, Ihnen fehlende oder beschädigte Teile in Rechnung zu stellen.

Lieferzeiten sind „Zirka-Angaben“. Aufgrund organisatorischer oder verkehrsbedingter Gründe kann es zu geringen Abweichungen kommen.

Wenden Sie sich mit weiteren Fragen oder Wünschen vertrauensvoll an uns. Wir und unser Team sind jederzeit bemüht, Ihre Festlichkeit zu einem Erfolg zu machen.



*Elke Familie Petzold und
das Team der Fleischerei Petzold*



Traditionsfleischerei

Petzold

Fleischerei · Imbiss · Partyervice

Karlsbader Straße 54
09456 Annaberg-Buchholz

Tel. 03733 66810

Montag – Freitag 7.30 – 18.00 Uhr
Samstag 7.30 – 12.00 Uhr

