



# 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 auf Anfrage

**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 auf Anfrage

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 auf Anfrage

ab 20 Personen



# Italienisches Buffet

# Gourmet-Buffer

Zum Empfang

Eine erlesene Auswahl von Fingerfood

Preis pro Person auf Anfrage

**Gebrautes 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 Kräuterfarce mantel 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 auf Anfrage

ab 20 Personen



# *Gourmet-Bufferet*



# Traditionelle Angebote der Buffet-Welt

## **„Kurpfälzer Platte“**

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

Preis pro Person auf Anfrage



## **Platte „Klassik“**

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

Preis pro Person auf Anfrage



## **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 auf Anfrage



**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 auf Anfrage



## Crêpes\*

**mit Zimt und Zucker**

**mit weißen Schokoraspeln**

**mit Grand-Manier**

Preis pro Stück auf Anfrage

\*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 · 7 90 09 14

Alle Preise sind zusätzlich  
der gesetzlichen MwSt.

Es gelten unsere AGBs wie unter  
[www.trautmann-metzgerei.de](http://www.trautmann-metzgerei.de)



[www.trautmann-metzgerei.de](http://www.trautmann-metzgerei.de)