

Partyservice Catering



Metzgerei
WURZ

Fleischerfachgeschäft • Catering • Imbiss • seit 1924

Kein
Genuss
ist vorübergehend. Der Eindruck,
den er hinterlässt
ist bleibend.

Johann W. von Goethe

Wir freuen uns über Ihr Interesse an unseren Partyservice- und Cateringleistungen.

Wir, die Metzgerei Wurz, blicken auf eine lange Tradition zurück und sind stolz, diese Tradition auch in Zukunft weiterführen zu können.

Qualität. Frische.
Regionalität. Service.

Um nur ein paar Schlagworte zu nennen, nach welchen wir tagtäglich unserer Berufung nachgehen.

Tiergerechte Aufzucht in großen, hellen und luftigen Ställen mit Ruhezeiten und strohbedecktem Stallboden, natürliche Fütterung aus eigenem Anbau, kurze

Transportwege und eine stressfreie Schlachtung garantieren hervorragendes Fleisch und eine tolle Qualität für unsere Produkte. In unseren eigenen Räumlichkeiten in Metzgingen werden die Tiere dann verarbeitet und nach traditionellen, geheimen

Rezepten zu besonderen Leckereien veredelt. Hohe Qualität, verantwortungsbewusstes Handeln, höchste Zuverlässigkeit und kreative Ideen ist das, was uns und unser Unternehmen auszeichnet. Überzeugen Sie sich selbst.



Auf den nachfolgenden Seiten haben wir Ihnen zusammengestellt, was aus Ihrer nächsten Party eine perfekte Party machen kann. Gerne unterstützen wir Sie mit unseren Leckereien und Leistungen, ganz nach unserem Motto:

Wir machen Ihre Party perfekt!



Metzgerei
WURZ
Fleischerfachgeschäft • Catering • Imbiss • seit 1924

FINGERFOOD



FINGERFOOD

Schinken-Käse-Gipferl
Schinkentaschen
Spinat-Lauch-Strudel
Tomatenstrudel
Mini Flammkuchen
Mini Pizza
Mini Wraps mit Hähnchenfleisch
Mini Wraps vegetarisch
Würstchen im Blätterteig
Flädlerolle mit Frischkäsefüllung
Antipastispieße
Hähnchenspieße
Rindfleischspieße
Schinken-Melonen-Spieße
Tomate-Mozzarella-Spieße
Canapés
Halbe belegte Brötchen mit Wurst, Käse und Fisch



GEMÜTLICHE BROTZEIT

Ofenfrischer Fleischkäse	Knusprig gebratenes Spanferkel
Fleischküchle	Spare Rips
Krustenbraten	Chicken Wings
Kümmelbauch	Hähnchenkeulen
Panierte Schweineschnitzel	Hähnchenknusperschnitzel
Schweinshaxen	

OFENFRISCHE BROT SPEZIALITÄTEN

Baguette
Bauernbrot
Brötchen
Ciabatta
Fladenbrot
Partybrötchen

SUSHI SCHWÄBISCH INTERPRETIERT

Albsushi (mit hausgemachtem Rohschinken)
Bunte Sushi (mit Rote Bete)
Vegetarische Sushi
Rindercarpaccio auf Sushi mit Kürbiskernen
Meer trifft Land (mit Lachs oder Forelle)



VORSPREISEN / SALATE



VORSPEISEN

Antipasti-Platte
Carpaccio vom zarten Rinderfilet
Rucola mit Mini-Tomaten und Parmesan
Melonenschiffchen mit Parmaschinken
Tomate-Mozzarella mit Basilikum
Zucchini-Carpaccio
Vitello Tonnato
Geräucherte Fischplatte
Feine Schinkenplatte



SUPPEN

Klare Fleischbrühe mit
- Flädle
- Maultaschen
- Grießklösschen
Gulaschsuppe
Hochzeitssuppe
Klare Gemüsesuppe
mit Gemüsestreifen

Spargelcremesuppe
Tomatencremesuppe
Kürbисcremesuppe
Gemüsecremesuppe



SALATE

Blattsalat
Bohnensalat
Mediterraner Nudelsalat
Schwäbischer Nudelsalat
Griechischer Bauernsalat
Karottensalat
Kartoffelsalat
Rettichsalat
Rindfleischsalat
Schwedensalat
Tomatensalat
Waldorfsalat
Weißkrautsalat
Tomate-Mozzarella-Salat

WURSTSALATE

Fleischwurstsalat
Lyonerwurstsalat
Regensburger Wurstsalat
Schweizer Wurstsalat



FISCH

Geräuchertes Forellenfilet
Geräucherter Lachs
Makrelen
Shrimps



HAUPTSPEISE



HAUPTSPEISEN

Leckerer vom Jungschwein:

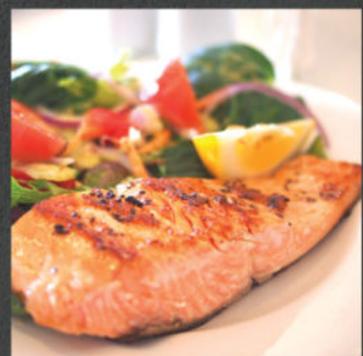
- Jägerbraten (mit Champignonfüllung)
- Jungschweinerücken mit Kräuterhaube
- Kräuterbraten vom Nacken
- Kassler im Blätterteig
(gefüllt mit Ananas und Käse)
- Krustenbraten (vom Jungschwein mit Kruste)
- Gegrillter Kümmelbauch
- Rahmbraten -griechische Art-
(mit Käse überbacken)
- Schweinefilet im Blätterteig
- Schweinebraten vom Nacken
- Schweinelendchen „Gärtnerin“
(umhüllt mit Blattspinat u. Mozzarella)
- Schweinelendchen „Hubertus“
(umhüllt mit Schinken,
Champignon, Petersilie)
- Schweinelendchen in Cognac-Rahmsoße
- Paniertes Schweineschnitzel
- Knusprig gebratener Spanferkelbraten
- Maultaschen in der Brühe
- Maultaschen gebraten mit Ei
- Maultaschen überbacken
mit Tomate und Mozzarella
- Maultaschen mit Zwiebelschmelze

Köstliches vom Rind:

- Burgunderbraten in Rotweinsoße
- Rinderbraten -mager, saftig und zart-
- Rinderfilet am Stück -medium gegart-
- Gefüllte Rinderrouladen
- Roastbeef klassisch
- Sauerbraten
- Tafelspitz in Meerrettichsoße
- Rindersteaks aus der Hüfte
- Rostbraten -medium gegart-
- Dry-Aged-Steak -rosa gebraten-
- Rinderfiletsteak -medium gegart-

Fischgerichte:

- Lachs im Blätterteig
- Gegrillter Lachs / Seelachs
- Paniertes Schollenfilet



WEITERE HAUPTSPEISEN

Zartes vom Milchkalb:

Kalbsbraten -saftig gebraten-
Kalbsbrust -gefüllt-
Kalbsgeschnetzeltes -Züricher Art-
Osso Bucco
Saltim Bocca

Lamm von der Münsinger Alb:

Lammbraten aus der Keule -sehr zart-
Gegrilltes Lammhäxle
Lammragout
Lammrollbraten „Provence“
Lammrücken -Steirischer Art-

Leichtes von Hähnchen, Pute und Co.:

Gefüllte Hähnchenbrüstchen
Gegrillte Hähnchenkeulen
Hähnchenknusperfilet
Gegrillte halbe Hähnchen
Putenfilet umhüllt mit Spinat und Mozzarella
Putengeschnetzeltes
Panierte Putenschnitzel
Gänsekeulen
Entenbrust -sehr zart-

Vegetarische Leckereien:

Blumenkohlauf
mit Lauch und Zwiebeln
Gebackener Camembert
mit Preiselbeeren
Gebratene Knödel mit Waldpilzragout
Gefüllte Paprika mit Couscous
Gefüllte Zucchini mit Gemüse
Gefüllte Champignons
Gemüseküchle
Gemüsemaultaschen gebraten mit Ei
Gemüsemaultaschen überbacken
mit Tomate und Mozzarella
Kartoffel-Auberginen-Auflauf
Käse-Gnocchi in Tomatensoße
Käsespätzle
Mediterranes Grillgemüse
Ratatouille-Gemüse
Spanische Paella



WEITERE HAUPTSPEISEN

Nudelgerichte:

Bandnudeln mit Lachs
Bandnudeln mit Waldpilzragout
Lasagne Bolognese
Lasagne Primavera (vegetarisch)
Nudelaufbau mit frischem Gemüse
Penne in Pfifferling-Sahne-Soße
Penne mit frischem Gemüse
Ravioli mit Steinpilzfüllung
Spaghetti Bolognese

Hausgemachte Soßen:

Bratensoße
Burgundersoße
Fischsoße
Jägersoße
Meerrettichsoße
Pfeffersoße
Rahmsauce
Rotweinsauce
Weißweinsauce
Zigeunersauce
Zitronen-Butter-Soße



Bitte beachten Sie, trotz großer Auswahl:
Bei einer "kleineren" Anzahl von Gästen sollten Sie
folgende Richtlinien einhalten:

Bei bis zu 25 Personen max. 1 Vorspeise
 2 Salate
 2 Hauptspeisen
 2 Beilagen
 1 Dessert

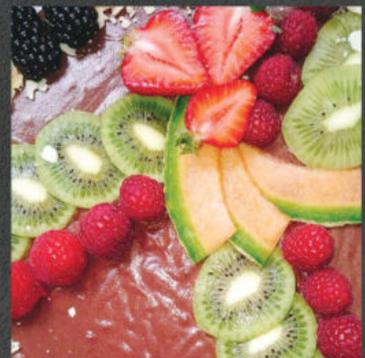
Bei bis zu 50 Personen max. 2 Vorspeisen
 3 Salate
 3 Hauptspeisen
 3 Beilagen
 3 Dessert

BEILAGEN / DESSERT



LECKERES ALS BEILAGE

Bratkartoffeln
Gemüse der Saison, immer frisch
Gemüse mit Rahm und Kräutern
Kartoffelgratin
Kartoffelknödel
Kartoffeln aus dem Rohr
Käsespätzle
Preiselbeeren
Reis
Rosmarinkartoffeln aus dem Rohr
Rotkraut
Salzkartoffeln
Sauerkraut
Schupfnudeln
Semmelknödel (nach hauseigenem Rezept)
Spätzle
Verschiedene Nudelarten
Wildreis



DESSERT

Früchteplatte
Früchtetraum
Joghurtcreme mit Früchten der Saison
Mousse au Chocolat
Mousse au Erdbeere
Mousse au Vanille
Mousse au Waldbeere
Obstsalat
Orangencreme
Panna cotta mit Himbeerspiegel
Rote Grütze mit Vanillesoße
Tiramisu
Vanilleapfel
Warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße
Warmer Kaiserschmarrn mit Apfelmus
Zitronencreme

FLYING BUFFET



FLYING BUFFET

Leckereien aus dieser Rubrik liefern wir portionsweise in kleinen Gefäßen.
Ideal für einen exklusiven Empfang oder für ein außergewöhnliches Festmenü.
Ab 30 Personen möglich.

Vorspeise:

Antipastispieße
Hackbällchen am Spieß
Hähnchenspieße
Karotten-Maissalat
mit Schinken-Käse-Röllchen
Käsespießchen mit Oliven
Melone-Schinken-Spieße
Nudelsalat mit Mozzarella
und getrockneten Tomaten
Rindfleischspieße
Rohkostsalat mit Würfeln
vom zarten Rinderfilet
Salat von roten Linsen
mit Würfeln vom Rinderfilet
Schnitzel in der Zange
vom Schwein oder Pute
Schweinefiletspieße
Shrimpscocktail mit Ananas
Tomate-Mozzarella Spieße
Wurstsalat im Gläschen
Zucchiniröllchen mit Frischkäse

Hauptspeise im Gläschen (warm):

Bunte Tagliatelle-Nudeln
mit Garnelen in Dillsoße
Currywurst im Gläschen
Farfalle-Nudeln mit gegrilltem Lachsfilet
Feiner Krustenbraten auf Servietten-
knödel mit feiner Bratenjus
Fleischbällchen auf Krautsalat
Garnelenspieß auf feinem Gemüseris
Hähnchenbrustfilet
auf mediterranem Gemüse
Kartoffelpüree getrüffelt
mit Streifen von der Gänsebrust
Linsen mit Spätzle und Saitenwürstchen
Maultaschenröllchen
auf hausgemachtem Kartoffelsalat
Putengeschnetzeltes
mit feinen Tagliatelle-Nudeln
Rinderrouladen auf Rotkraut
mit feinem Trollinger-Sößle
Saltim Bocca auf Pesto-Farfalle

Dessert im Gläschen:

Früchtetraum
Joghurtcreme
Kaiserschmarren mit Apfelmus
Mousse au Chocolat
Mousse au Vanille
Obstsalat
Panna cotta mit Himbeerspiegel
Rote Grütze mit Vanillesoße
Tiramisu
Warme gefüllte Topfenknödel mit Vanillesoße
Zitronencreme



GRILL- & BBQ-BUFFET



GRILL- & BBQ-BUFFET

Schweinefleisch:

Capristeaks
Cevapcici
am Spieß
Filetspieße
Filetsteaks
Grillfackeln
Gyrosspieße
Gyrossteaks
Holzfällersteaks
Sambasteaks
Schaschlikspieße
Schweinesteaks
Spare Ribs
Steakhütte
Studentensteaks



Rindfleisch von der schwäbischen Alb:

Filetsteak
Goucho-Spieße
Rib-Eye-Steaks
Rindersteaks
Rostbraten
Sir-Loin-Steaks
T-Bone-Steak
Whiskyspieße

Steaks vom Beefer:

Dry-Aged-Steaks durchwachsen
Dry-Aged-Steaks mager
Dry-Aged-Steaks mit Filetanteil
Rinderfiletsteaks
Roastbraten
Sir-Loin-Steaks



Hausgemachte Grillwürste:

Currywurst
Grillschnecken
Käse-Chili-Rote
Käse-Zwiebel-Rote
Käserote
Merguez
Mexican Griller -leicht scharf-
Mini Griller -verschiedene Sorten-
Putenrote
Rinderrote
Rostbratwurst
Rote Wurst
Salsiccia
Trüffelbratwurst



GRILL- & BBQ-BUFFET

Hähnchen, Pute und Co.:

Chicken Wings
Grillschlegel
Hähnchenbrustfilet
Hähnchenspieße
Pollo fino
Putenspieße
Putensteaks

Leckeres vom Münsinger Weidelamm:

Lammkotelett
Lammlachse
Lammsteaks

Am Stück gegrillt auf Holzkohle:

Schweinehals
Brisket
Roastbeef
Hohe Rippe
Norwegisches Lachsfilet am Stück
Ochs vom Holzkohlegrill

BBQ-Gemüse und -Beilagen:

Bohnen im Speckmantel
Gefüllte Champignons
Gemüsesäckchen
Gemüsespieße
Grillkartoffeln
Grillkäse
Grilltomate mit Kräuterbutter
Kartoffelgratin
Kartoffeln aus dem Rohr
Maiskolben mit Speck umwickelt
Rosmarinkartoffeln

Passende Dips:

BBQ-Dip
Curry-Dip
Ketchup
Kräuterquark
Mayo
Salsa-Dip
Senf
Tzatziki

Ofenfrisches Brot und Brötchen:

Baguette
Ciabatta
Holzofenbaguette
Oliven-Tomaten-Baguette
Partybrötchen



SERVICE



GRILLSERVICE / ZUSATZLEISTUNGEN

Auf Wunsch grillen unsere Mitarbeiter auch für Sie. Fragen Sie bei uns an.

Zusatzleistungen:

Sie benötigen für Ihr Firmenevent, Ihre Gartenparty oder für Ihre Feier noch die passende Ausstattung? Gerne helfen wir Ihnen auch hierbei.

Grillstation mit Tischen, Tischdecken, Pavillion, Grill, Gasflaschen, etc. sowie

Biertischgarnituren mit/ohne Hussen
Stehische mit/ohne Hussen
Buffettische mit/ohne Tischdecken

Geschirr und Gläser

Sektkühler / Crushed Eis

Kaffeemaschinen

Zelte
Dekoration
Technische Ausstattung
(Licht, Lautsprecheranlage, etc.)

Gerne übernehmen wir auch bei Ihrer **ÖFFENTLICHEN VERANSTALTUNG** das Catering. Erfahren Sie mehr in einem persönlichen Gespräch.

Bitte beachten Sie auch unsere weiteren Serviceleistungen auf der letzten Seite.

KALTES BUFFET



KALTES BUFFET

Vesperbrett

Deftige, hausgemachte Wurstwaren in Spitzenqualität mit köstlichen Beilagen garniert



Wurstplatte

Verschiedene, hochwertige Aufschnittsorten aus eigener Herstellung, lecker ausgarniert

Schinken-Braten-Platte

Verschiedene Variationen von Schinken und Braten aus eigener Herstellung sowie Spezialitäten aus europäischen Ländern



Italienische Schinkenplatte

Köstliche, italienische Spezialitäten fruchtig dekoriert

Käseplatte

Verschiedene Käsesorten mit fruchtiger Dekoration

Fischplatte

Verschiedene Variationen von geräuchertem Fisch



Melonenschiffchen

Honigmelone mit feinstem Parmaschinken

Antipasti-Platte

In Olivenöl gegrilltes Gemüse, ansprechend angerichtet (z.B. Peperoni, Auberginen, Zucchini, Tomaten, etc.)



Gekochtes Rindfleisch-Carpaccio

Gekochtes Siedfleisch mit frischem Paprika in leckerem Dressing eingelegt

Rohes Rindfleisch Carpaccio

Zartes und hauchdünn geschnittenes Rinderfilet in passendem Dressing angerichtet

Tomate-Mozzarella mit Basilikum

Tomaten- und Mozzarellascheiben mit feinstem Balsamico-Dressing beträufelt und mit Basilikum garniert



Vitello Tonnato

Kalbfleisch mit feiner Thunfischsoße -ein kulinarischer Hochgenuss-

MENÜVORSCHLÄGE

SCHWABENMENÜ:

Vorspeise:

Klare Fleischbrühe mit Suppenmaultaschen, hausgemachten Flädle und Grießklöschen, verfeinert mit frischem Schnittlauch

Salate:

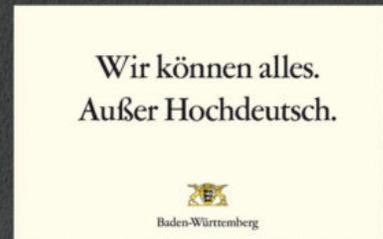
Frische, knackige Blattsalate mit feinen Speckwürfeln, Pfifferlingen und Croutons, hausgemachter Kartoffelsalat, Weißkrautsalat und Karottensalat

Hauptspeise:

Zartes Schweinelendchen in Cognacrahmsoße und feiner Sauerbraten in klassischer Sauerbratensoße mit Rahm verfeinert, dazu Semmelknödel, Spätzle und Gemüse der Saison

Dessert:

Vanilleapfel mit Marmeladenkern in warmer Vanillesoße und frischer Obstsalat



METZINGER MENÜ:

Vorspeise:

Hausgemachte Kürbiscremesuppe

Salate:

Kartoffelsalat, Blattsalat mit Dressing und Weißkrautsalat

Hauptspeise:

Kleine Zwiebelrostbraten, Krustenbraten und panierte Kalbschnitzel mit kräftiger Bratensoße und dazu schwäbische Spätzle, Serviettenknödel, Bratkartoffeln und frisches Gemüse

Dessert:

Panna cotta mit Himbeerspiegel im Gläschen und hausgemachtes Tiramisu im Gläschen



MENÜVORSCHLÄGE

FESTTAGSMENÜ:

Vorspeise:

Fischplatte mit verschiedenen geräucherten Fischspezialitäten, Antipasti-Platte, Rucola mit Tomaten und Parmesan, Rohschinkenplatte mit verschiedenen Schinken aus unseren Urlaubsländern sowie ofenfrische Partybrötchen und Baguette

Salate:

Tomatensalat, Blattsalat mit Dressing, Kartoffelsalat, Karottensalat und Gurkensalat

Hauptspeise:

Schweinelendchen, gefüllte Hähnchenbrüstchen mit Spinat und Mozzarella, Burgunderbraten sowie gegrillter Norwegischer Wildlachs, dazu Champignonrahmsoße, Zitronenbuttersoße, Rotweinsoße und Kartoffelgratin, Spätzle und frisches Gemüse

Dessert:

Früchteplatte und Mousse au Chocolat

Late-Night-Bufferet:

Käseplatte mit frischen Früchten garniert und ofenfrische Partybrötchen und Baguette



HERBSTMENÜ:

Suppe:

Kartoffel-Kürbis-Cremesuppe mit Baguette-Brot

Salate:

Kartoffelsalat, Karottensalat, Gurkensalat, Weißkrautsalat und Blattsalat mit zwei verschiedenen Dressings

Hauptspeise:

Hähnchenbrustfilet und Schweinelendchen, dazu eine feine Bratensoße sowie eine Champignonrahmsoße, Tagliatelle-Nudeln, Spätzle und frisches Gemüse

Dessert:

Joghurtcreme mit Früchten im Gläschen und Mousse au Chocolat im Gläschen



MENÜVORSCHLÄGE

AMERIKANISCHES BBQ BUFFET:

Grillfleisch:

Spare Ribs, Nackensteaks, Holzfällersteaks, Chicken Wings, Westernsteaks von der Pute, Rib-Eye-Steaks, Sir-Loin-Steaks vom Rind und Pulled Pork



Beilagen vom Grill:

Folienkartoffeln mit hausgemachtem Kräuterquark, Grilltomate mit Kräuterbutter und frischen Gemüsespießen



Dips, Saucen und Brötchen:

Selbstgemachter Kräuterquark, BBQ-Dip, Curry-Dip und Krustenbrötchen

Salate:

Farmersalat, Weißkrautsalat, BBQ-Salat (mit Mais, Kidney Bohnen und Paprika)

TRADITIONELLES BBQ BUFFET:

Grillfleisch und -würstchen:

Lecker gewürztes Grillfleisch in verschiedenen Variationen von Schwein, Rind und Geflügel, sowie verschiedene kleine Spießchen (auf Wunsch auch etwas schärfer gewürzt).
Hausgemachte Mini-Grillwürstchen (Rote Wurst, Käserote, Rostbratwurst)



Beilagen vom Grill:

Grillkartoffeln mit hausgemachtem Kräuterquark, fein gewürzter Grillkäse und gefüllte Riesenchampignons



Dips, Saucen und Brötchen:

Selbstgemachter Tzatziki, Salsa-Dip, BBQ-Dip sowie Senf, Ketchup, ofenfrische Partybrötchen und Baguette

Salate:

Griechischer Bauernsalat, Kartoffelsalat, mediterraner Nudelsalat und Tomate-Mozzarella-Salat

MENÜVORSCHLÄGE

EXKLUSIVES BBQ BUFFET:

Vorspeise:

Antipasti-Platte mit gegrilltem und eingelegtem Gemüse, Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum und Ruccola mit Parmesan und Cocktailtomaten

Grillfleisch und -würstchen:

Lecker gewürztes Grillfleisch in verschiedenen Variationen vom Schweinefilet, Schweinelachs, Putenbrustfilet, Lammlachs, Dry-Aged-Steak

Roastbeef oder frisches Lachsfilet, jeweils am Stück auf dem Holzkohlegrill gegrillt

Verschiedene Fleischspießchen (auf Wunsch auch etwas schärfer gewürzt)

Hausgemachte Mini-Grillwürstchen (Rote Wurst, Merguez und Salsiccia)

Beilagen vom Grill:

Grillkartoffeln mit hausgemachtem Kräuterquark, Gemüsesäckchen mit feinem Grillgemüse und Riesenchampignon mit feiner Kräuterfüllung

Dips, Saucen und Brötchen:

Selbstgemachter Tzatziki, Salsa-Dip, BBQ-Dip sowie Senf, Ketchup, ofenfrisches Grillbaguette mit Oliven und Tomaten sowie Holzofenbaguette

Salate:

Griechischer Bauernsalat, Kartoffelsalat, mediterraner Nudelsalat und Couscous-Salat



SERVICE



SERVICE / ZUSATZLEISTUNGEN

Gerne kümmern wir uns auch auf Ihrem Fest um die Getränke (Sektempfang, Softdrinks, Biere, Weine, etc.).

Auf Wunsch stellen wir Ihnen zudem Warmhaltegeräte, Teller, Besteck und Gläser zur Verfügung und wenn Sie möchten sind wir auch vor Ort und übernehmen den Service:

Servicepersonal:	Preis auf Anfrage		
Warmhaltegeräte*:	€ 6,00 / St.	Kaffeetasse mit Untertasse*:	€ 0,60 / St.
(ab 40 Personen kostenlos)		Kaffeelöffel*:	€ 0,60 / St.
Set (Teller, Messer, Gabel)*:	€ 2,00 / St.	Kuchengabel*:	€ 0,60 / St.
Suppenteller*:	€ 0,60 / St.	Trinkglas*:	€ 0,60 / St.
Suppenlöffel*:	€ 0,60 / St.	Weitere Gläser auf Anfrage.	
Salatteller*:	€ 0,60 / St.		
Dessertteller*:	€ 0,60 / St.		

*Leihgebühr inkl. Reinigung durch uns. Bei Nichtrückgabe des Leihgeschirr wird der Anschaffungswert in Rechnung gestellt.

Lieferung:

Auf Wunsch liefern wir Ihnen die Speisen gegen einen Aufpreis zu Ihrem Fest:
Pro Fahrkilometer (Hin- und Rückfahrt) verrechnen wir € 1,50,
mindestens jedoch € 15,00.

Alle angegebenen Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Umsatzsteuer.

Vielen Dank für Ihr Interesse an
unserem Partyservice- und Cateringangebot.
Wir freuen uns für Sie tätig zu werden.

Wir machen Ihre Party perfekt.



(v.l.n.r.)

Martin Wurz
Geschäftsführer
Metzgermeister

Michael Wurz
Geschäftsführer
Bankkaufmann

Sehr gerne sind wir Ihr verlässlicher Partner rund um Ihre Feier.
Nehmen Sie Kontakt mit uns auf. Wir freuen uns über Ihre E-Mail oder Ihren Anruf.

Metzgerei Wurz GmbH & Co. KG

Schönbeinstr. 16

72555 Metzingen

Tel.: 07123/2528

Fax: 07123/20133

kontakt@metzgerei-wurz.de

www.metzgerei-wurz.de

Metzgerei
WURZ
Feischerfachgeschäft • Catering • Imbiss • seit 1924