

**Ihre**

**Metzgerei Jais**

**schwingt den**

**Kochlöffel für Sie!**

**Hier finden Sie**

**eine Auswahl unserer Angebote**

**an kalten und warmen Speisen**

Bajuwarenstr. 22  
81825 München

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

Tel. 089/421900  
Tel. 089/454299890  
Fax 089/429430

[Jais@metzgerei-jais.de](mailto:Jais@metzgerei-jais.de)

### Frische die man schmeckt

Bei der Herstellung unserer Fleisch- und Wurstspezialitäten in unseren eigenen Produktionsräumen stehen seit 4 Generationen Qualität und Kundenwünsche an erster Stelle. Diese Ziele, gepaart mit höchstem technologischen Standard, langjähriger Erfahrung, bestem Know-how sowie strengsten Kontrollen vom Rohstoff bis hin zum fertigen Produkt, sind Garant für höchste Qualitätssicherung. Und das schmeckt man!

### Vom Bauer zum Verbraucher

Unser Bestreben war es schon immer, wie zu Großvaters Zeiten, ausschließlich Tiere aus der Region zu schlachten. Da wir die Tiere noch selbst einkaufen, kennen wir unsere Partner, die Landwirte und Händler, persönlich. Sie stehen meist seit Generationen mit uns in Geschäftsbeziehung. Durch fachmännische Schlachtung ist die Qualitätssicherung zu jedem Zeitpunkt gewährleistet.

### Alles aus einer Hand

Da wir alles unter einem Dach herstellen, können wir auf viele zugelassene Zusatzstoffe verzichten. Um eine ausgewogene und gesunde Ernährung zu gewährleisten, bieten wir eine Vielzahl an Käse- und Milchprodukten an. Ferner bieten wir selbstgemachte Feinkost- und Frischsalate und einen täglich wechselnden Mittagstisch mit zwei Gerichten und einer Suppe sowie einen Metzger-Imbiss an. Zur Vervollständigung unserer Produktpalette bieten wir

- am Mittwoch frisches bayerisches Geflügel und Lamm
- am Donnerstag und Freitag frischen Fisch
- zur Jagdzeit von Oktober bis Januar schussfrisches Wild aus der Jachenau und Niederbayern an.

Besonderen Anklang findet unser Buffet- und Plattenservice.





Alle unsere Preise sind zuzüglich gesetzlicher MwSt.

Bei Lieferung mit Service werden 19 % MwSt

bei Lieferung mit Teller und Besteck werden 19 % MwSt

bei Lieferung ohne Teller und Besteck werden 7 % MwSt  
berechnet.

Gerne können Sie sich Ihr Buffet selbst individuell  
zusammenstellen.

**Menü 1 Pro Person 8,50 Euro**

Ab 10 Personen

Hauptspeise  
Beilage  
Gemüse oder Salat

**Menü 2 Pro Person 10,50 Euro**

Ab 10 Personen

Bestehend aus

Suppe  
Hauptspeise mit Beilage und Gemüse  
Nachspeise oder Käse

**Menü 3 Pro Person 11,90 Euro**

Ab 10 Personen

Bestehend aus

1 Vorspeise	1 Hauptspeise
1 Salat	1 Beilage
1 Nachspeise	

**Menü 4 Pro Person 14,90 Euro**

Ab 15 Personen

Bestehend aus

2 Vorspeisen	1 Hauptspeise
2 Salate	1 Beilage
1 Nachspeise	

**Menü 5 Pro Person 15,90 Euro**

Ab 20 Personen

Bestehend aus

2 Vorspeisen	1 Hauptspeise
2 Salate	1 Beilage
2 Nachspeise	1 vegetarisch

**Menü 6 Pro Person 17,90 Euro**

Ab 20 Personen

2 Vorspeisen	1 Hauptspeise
2 Salate	1 Beilage
2 Nachspeise	1 vegetarisch
	1 Fisch

Auf Wunsch stellen wir Ihnen einen Brotkorb mit  
Baugette, gemischten Partysemmel, Brezen etc. zusammen.

## **Vorspeisenauswahl**

mit Fleisch

Schinken- Blätterteigschnecken

Qiche lorraine

Braten- Carpaccio

Speckknödel – Carpaccio

fein geschnittener Beinschinken mit frischem Meerrettich

Carpaccio vom Hähnchen mit Sesam

Carpaccio vom der Pute mit Gurken-Vinaigrette

Carpaccio vom Kalb mit Ratatouille-Vinaigrette

Carpaccio vom Lamm mit Ratatouille-Vinaigrette

Vitello tonnato

Parmaschinken mit Melone

Seranoschinken mit frischen Feigen

Kaiserspeck mit Orangen

Partypflanzerl

Putenpartypflanzerl

Putenpartyschnitzel

Partyschnitze

Lammhackbällchen mit Schafskäse

## **Vorspeisenauswahl**

mit Fisch

Lachsquiche

Gurken carpaccio mit gebratenem Lachs

Ruccola mit geräucherter Forelle und roten Zwiebel

Reiberdatschi mit Lachs

Radi- Gurken carpaccio mit geräuchertem Lachs

Lachstatar

Forellentatar

geräucherter Lachs mit hausgemachter Remoulade

geräucherte Forelle mit Sahnemeerrettich

## **Vorspeisenauswahl**

vegetarisch

Spargelquiche

Gemüsequiche

Kohlrabincarpaccio mit Parmesan und Pinienkernen

Orangencarpaccio mit rotem Pfeffer und Mozzarella

rote Bete Carpaccio mit Ruccola, Pinienkernen und Parmesan

Zucchincarpaccio

Tomatencarpaccio mit Schafskäse

Käse- Saltimbocca

Mango mit Mozzarella

Tomaten Mozzarella

Anti pasti gemischt

Bruschetta

marinierter Spargel

## **Suppen**

Ab 5 Personen

Rindfleischsuppe mit  
Pfannkuchen  
Grießnockerl  
Bratspätzle  
Leberspätzle  
Speckknödel  
Leberknödel  
Maultasche

Kartoffelsuppe mit und ohne Würstel  
Erbsensuppe mit und ohne Würstel  
Tomatencremesuppe  
Spargelcremesuppe  
Blumenkohlcremesuppe  
Broccolicremesuppe  
Champignoncremesuppe

Gulaschsuppe  
Käse-Hackfleisch-Lauchsuppe

Chili con carne

## **Salateauswahl**

vegetarisch

Tomatensalat  
Gurkensalat  
Karottensalat  
Tomaten-Gurkensalat  
griechischer Bauernsalat  
gemischter Blattsalat  
gemischter Salat mit Blauschimmelkäse und Walnüsse  
gemischter Blattsalat mit Gurke und Tomaten  
gemischter Blattsalat mit gebratenen Schwammerl  
Ruccola mit Cocktailtomaten und Parmesan

Fenchelsalat  
Feta Mais Salat  
Avocado Birnen Salat  
Couscoussalat  
Nachosalat  
feuriger Mangosalat  
Baslikum-Ruccolasalat mit Erdbeeren

Waldorfsalat  
Farmersalat  
Eiersalat  
tosk. Nudelsalat

## **Salateauswahl**

mit Fisch

Krabbencocktail  
Krabben-Zucchini-Salat  
Heringshappen in Dillsauce

Garnelen in Knoblauchöl    Aufpreis pro Person 2,00 €  
Meerresfrüchtesalat        Aufpreis pro Person 2,00 €



**Salateauswahl**

mit Fleisch/ Schinken/Speck/ Wurst

bayrischer Krautsalat

Feldsalat mit Speck- und Brotwürfel

Nudelsalat

bayrischer Wurstsalat

Schweizer Wurstsalat

Kosakensalat

Geflügelsalat Hawaii

tosk. Geflügelsalat

Geflügelsalat Bombay

## **Hauptgerichteauswahl**

Schwein

Schweinebraten  
Spanferkel  
1/2 hintere Schweinshax`n  
Schnitzel paniert  
Cordon Bleu  
Schweinsbackerl  
gefüllter Schweinebauch mit Semmelfüllung  
Geschnetzeltes  
Schweinelendchen überbacken  
Schweinelendchen mit Waldpilzrahmsauce  
Schweinelendchen mit Pfefferrahmsauce  
Schweinelendchen mit Paprikasauce  
Schinkenbraten  
Kasseler im Blättertorteig  
Kasseler im Brotteig  
gefülltes Kasseler mit Broccoli  
gefülltes Kasserler mit Pflaumen

Schweinefilet im Kalbsbrät-Broccolimantel  
Schweinefilet im Kabsbrät-Zwiebelmantel  
Schweinefilet im Kalbsbrät- Champignonmantel  
Schweinefielt im Blättertorteig

## **Hauptgerichteauswahl**

Rind

Sauerbraten  
Burgunderbraten  
Rinderrouladen  
Tafelsptiz  
gefüllten Bürgermeister  
Stroganoff

Aufpreis pro Person 1,50 €

## **Hauptgerichteauswahl**

Schwein/Rind

Hackbraten  
Brauhausgulasch  
Wiener Saftgulasch  
Szegediner Gulasch  
Ungarisches Gulasch  
Rahmgulasch

## Hauptgerichtauswahl

### Geflügel

Putengeschnetzeltes	
Putenfilet im Broccolimantel	
überbackene Putenschnitzel	
Putenpflanzerl	
Hähnchenbrüstchen in Knusperpanade	
Hähnchenbrüstchen mit Weißweinsauce	
Hähnchenbrüstchen gefüllt mit Schafskäse	
Hendlhaxerl auf Ofengemüse	
Entenbrust	Aufpreis pro Person 2,00 €

## Hauptgerichtauswahl

### Lamm

Lammsugo	
Lammbraten	
Lammhaxerl auf Ofengemüse	
Lammpflanzerl	
Lammlasagne	

## Hauptgerichtauswahl

### Kalb

Kalbsbraten	Aufpreis pro Person 1,50 €
Züricher Geschnetzeltes	Aufpreis pro Person 1,50 €
Kalbssteak	Aufpreis pro Person 1,50 €
gefüllte Kalbsbrust mit Se.Fül.	Aufpreis pro Person 1,50 €

## Hauptgerichtauswahl

### Fisch

überbackenes Fischfilet	Aufpreis pro Person 1,50 €
Lachssteak gratiniert	Aufpreis pro Person 1,50 €
Edelfischpfanne	Aufpreis pro Person 1,50 €
Brasilianische Fischpfanne	Aufpreis pro Person 1,50 €

## **Beilagenauswahl**

Nudel  
Kartoffelgratin  
Spätzle  
Rösti  
Reis  
Semmelknödel  
Brezenknödel  
Kartoffelknödel  
Salzkartoffel  
Zitronenkartoffel  
Rosmarinkartoffel  
Rosmarin-Rahmkartoffel  
gebratenen Reis

## **Gemüseauswahl**

Broccoli  
Blumenkohl  
Kaisergemüse  
Paprikagemüse  
Bohnen  
Karamelkarotten  
Lauchgemüse  
Rahm-Wirsing  
Rosenkohl  
Rahm-Kohlrabi  
Zucchini  
Spargel weiß  
Pfannengemüse  
Ratatouille

Saison bedingt Aufpreis pro Person 1,50 €

## **Aufläufe/Vegetarisch**

Lachs-Nudelauf  
Torelliniauf  
Gemüseauf  
Kartoffel-Zucchini  
Lachs-Lasagne  
Gemüse-Lasagne  
überbackene Kartoffeltaler  
überbackene Pfannkuchen mit Frischkäse gefüllt  
Rahmschwammerl  
Weißkrautpfanne  
gegrillter Fenchel mit Pesto  
Zucchini- Tomatengratin mit Schafskäse  
Penne arrabiatta  
Spaghetti aoili  
Gebackener Schafskäse mit Tomaten und Parikaschoten  
griechische Kartoffelpfanne  
überbackener Blumenkohl  
Blumenkohlcurry  
Gemüse -Reispfanne  
Gemüseplanzerl  
Gemüse – Spieße  
Frühlingsrollen mit Gemüse gefüllt  
Spargel-Kartoffelauf

## **Käseauswahl**

Bergkäse  
Tete de Moine  
Proseccokäse  
marinierter Gouda  
Käsepralinen                      Aufpreis pro Person 1,50 €  
Frischkäse gemischt  
Käsesticks gemischt  
Obazda  
Tortenbrie mit Feigensenf  
angemachter Romandur  
Parmesan  
Emmentaler  
Grünländer  
marinierter Schafskäse  
gepfefferte Erdbeeren mit Brie

## **Nachspeisenauswahl**

Mousse au chocolat blanc  
Mouse au chocolat  
Tiramisu  
süße Lasagne  
Amaretti Kirschtraum  
Joghurt Maracuja Traum  
bayrisch Creme mit Früchtesauce  
Holundercreme  
Cappuccinocreme  
rote Grütze  
Orangencreme  
Joghurt-Limettencreme  
Früchtequark  
Erdbeerquark  
Kirschquark  
Creme Bruleè  
Orangen- Tiramisu  
Advents- Tiramisu (Saisonbedingt)  
Topfencreme mit Eierlikör und Pfirsich  
Schokokuss- Dessert  
Ananasdessert  
Johannisbeer-Cantuccini-Dessert  
Lebkuchencreme (Saisonbedingt)  
gefüllte Erdbeeren (Saisonbedingt)

Aufpreis pro Person 2,00 €

Obst gemischt  
frischer Obstsalat  
Ananas  
Trauben

**Ab 5 Personen**

**Brotzeit 1**

warmer Leberkäse  
warme Fleischpflanzerl  
Kartoffelsalat  
Brezen  
Senf

**pro Person 6,90 €**

**Brotzeit 2**

warmer Leberkäse  
Kartoffelsalat  
Brezen  
Senf

**pro Person 6,10 €**

**Brotzeit 3**

warme Fleischpflanzerl  
Kartoffelsalat  
Semmel  
Senf

**pro Person 6,10 €**

**Brotzeit 4**

Schweineschnitzel  
Zitrone  
Kartoffelsalat  
Tomatensalat  
Preiselbeeren

**pro Person 8,70 €**

**Brotzeit 6**

Schweinebraten  
Brezenknödel  
Kartoffelsalat  
Krautsalat  
Sauce

**pro Person 8,45 €**

**Brotzeit 5**

Schweineschnitzel  
Zitrone  
Kartoffelsalat

**pro Person 6,65 €**

**Brotzeit 7**

Schweinebraten  
Knödel  
Krautsalat  
Sauce

**pro Person 6,80 €**

**Würstel**

Weißwürste	1 Stück	1,30 €
Wiener Würstel	1 Paar	1,80 €
Pfälzer	1 Stück	1,30 €
Debreziner gebrüht	1 Stück	1,30 €
Debreziner geräuchert	1 Paar	2,30 €
reine Rindfleischwiener	1 Stück	1,00 €
Polnische roh, geräuchert	1 Stück	

warmer Leberkäse	100 g	1,15 €
warme Kalbskäse	100 g	1,65 €
warmer Pizzaleberkäse	100 g	1,65 €
warme Fleischpflanzerl	100 g	1,15 €
Schweineschnitzel	Stück	3,90 €
Partyhaxerl	Stück	3,90 €
Hendlhaxerl	Stück	2,80 €

**Gebäck**

Brezen	Stück	0,60 €
Semmel	Stück	0,45 €
Saatensemmel	Stück	0,75 €
Kürbiskernsemmel	Stück	0,75 €
Partysemmel gemischt	Stück	0,60 €
Baguette	Stück	2,25 €



**kalte Platten**

Ab 5 Personen

<b>Schinkenplatte gemischt</b>	pro Person	6,50 €
<b>Salamiplatte gemischt</b>	pro Person	6,50 €
<b>Käseplatte gemischt</b>	pro Person	6,50 €
<b>Brotzeitplatte gemischt</b>	pro Person	5,50 €
<b>Roastbeefplatte</b>	pro Person	8,90 €
<b>Fischplatte</b> Lachs und Forelle	pro Person	8,90 €
<b>Bratenplatte</b>	pro Person	6,50 €
<b>Aufschnittplatte gemischt</b>	pro Person	6,00 €
<b>ital. Schinken/Salamiplatte</b>	pro Person	8,90 €
<b>Anti pasti Platte</b>	pro Person	5,70 €

**Canapes** Stück 2,10 €  
belegt mit

Schinken  
Salami  
Käse

**Canapes** Stück 2,60 €  
belegt mit

Lachs geräuchert  
Forelle geräuchert  
Roastbeef

**Baguette- oder Bauernbrot** Stück 1,50 €  
belegt mit

Griebenschmalz  
Zwiebelmett  
Schnittlauch  
Tomaten  
Radieserl  
Hausschinken  
Kaiserfleisch  
Mailänder Art  
Emmentaler

garniert mit Gurke und Paprika

**1/2 belegte Semmel** Stück 1,75 €  
belegt mit

hausgemachten Schinken roh oder gekocht  
Mailänder Art  
Cervelat  
Sopressa  
Emmentaler  
Grünländer  
weiße Lady  
Räucherkäse  
Hausgemachte Frischwurst

garniert mit Gurke und Paprika

<b>Fingerfood</b>	Mindestabnahme pro Sorte 5 Stück	
<b>Hendlhaxerl</b>	Stück	2,40 €
<b>Partyschnitzel</b>	Stück	1,40 €
<b>Putenpartyschnitzel</b>	Stück	1,40 €
<b>Putenpartypflanzerl</b>	Stück	1,20 €
<b>Partypflanzerl</b>	Stück	1,20 €
<b>Blätterteig-Schinkenhörnchen</b>	Stück	1,90 €
<b>Sate- Spieße</b>	Stück	2,00 €
<b>gefüllte Zucchini mit Paprika</b>	Stück	1,30 €
<b>gefüllte Hackbällchen mit Schafskäse</b>	Stück	1,30 €
<b>Quiche lorraine</b>	Stück	1,40 €
<b>Gemüsequiche</b>	Stück	1,40 €
<b>Lachsquiche</b>	Stück	1,60 €
Quiche sind in hausgemachten Förmchen		
<b>Chickenwings</b>	Stück	0,90 €
<b>Frühlingsrollen</b>	Stück	0,90 €
<b>Pizzabrötchen</b>	Stück	1,50 €

<b>Fingerfood</b>	Mindestabnahme pro Sorte 5 Stück	
<b>Tomaten – Mozzarella- Spieße</b>	Stück	1,85 €
<b>Käsespieße</b>	Stück	1,70 €
<b>Lachstatar auf Löffel</b>	Stück	1,70 €
<b>Reiberdatschi mit Lachs</b>	Stück	1,70 €
<b>Forellentatar auf Löffel</b>	Stück	1,70 €
<b>Roastbeefröllchen</b>	Stück	2,00 €
<b>Schinkenröllchen</b>	Stück	1,60 €
<b>Lachs-Käse-Pfannkuchen</b>	Stück	1,80 €
<b>Garnelenspieß</b>	Stück	2,75 €
<b>Parmaschinken mit Melone</b>	Stück	2,00 €
<b>Anti pasti Spieße</b>	Stück	1,80 €
<b>bayrischer Wurstsalat am Spieß im Glas</b>	Stück	1,70 €
<b>Kartoffel-Salat mit Schnitzelspitz</b>	Stück	1,90 €
<b>Minilaugensemmerl mit Obazda</b>	Stück	1,90 €
<b>bayrisch Creme port.</b>	Stück	1,90 €
<b>Mousse choco port.</b>	Stück	1,90 €
<b>Früchte- Sahnequark port.</b>	Stück	1,90 €
<b>Orangencreme port.</b>	Stück	1,90 €
<b>Joghurt Limettencreme port.</b>	Stück	1,90 €

## bayrisches Buffet

<b>Buffet 1</b> <b>Ab 5 Personen</b>	<b>Buffet 2</b> <b>Ab 5 Personen</b>	<b>Buffet 3</b> <b>Ab 10 Personen</b>	<b>Buffet 4</b> <b>Ab 15 Personen</b>	<b>Buffet 5</b> <b>Ab 15 Personen</b>
Brotzeitplatte mit Geräuchertem, Presssack, Leberkäse, Streichwurst, Schinkenwurst, Salami	Kräuterquark Griebenschmalz	Griebenschmalz Radieserl	Griebenschmalz Kartoffelsalat Krautsalat mit Speck- würfel Feldsalat mit gebratener Entenbrust	hausgemachtes Griebenschmalz Speckknödelcarpaccio Kohlrabipcarpaccio
Obazda	Kartoffelsalat mit Gurke Krautsalat	Wurstsalat Partypflanzerl	Reiberdatschi mit Lachs	geräucherte Forelle mit Sahnemeerrettich
Brezen/ Brot	warmer Leberkäse warme Fleischpflanzerl	Brotzeitplatte mit Geräuchertem, Presssack, Leberkäse, Streichwurst, Schinkenwurst, Salami	Schweinelendchen mit Waldpilzrahmsauce Spätzle Karamelkarotten	Partypflanzerl Partyschnitzerl
	Senf süß und mittelscharf		angemachter Spitzbua	bayrischer Wurstsalat Kartoffelsalat
	Obazda	Obazda Emmentaler		
	Brezen / Brot	Trauben	Kirschquark Trauben	
		Brezen und Bauernbrot	Brezen/Brot	Obazda
				bayrisch Creme mit Früchtesauce Obst
				Brezen/Brot
<b>Preis pro Person 8,50€</b>	<b>Preis pro Person 10,50 €</b>	<b>Preis pro Person 11,50 €</b>	<b>Preis pro Person 15,50 €</b>	<b>Preis pro Person 15,50 €</b>
<b>Alle Preis sind zzgl. gesetzliche Mwst</b>				

## Buffet kalt ab 20 Personen

### Buffet 6

Griebenschmalz  
Schnittlauchbrötchen

Partypflanzerl  
Partyschnitzel  
Hendlhax`lteile

Bratencarpaccio  
Kohlrabincarpaccio

geräucherte Forelle  
mit Sahnemeerrettich

Schinkenplatte  
deftige Brotzeitplatte

Wurstsalat  
Kartoffelsalat

Bayrisch Creme  
mit Früchtesauce  
Obst

Obazda

Brot gemischt

**Preis pro Person 16,50**

### Buffet 7

Tomaten Mozzarella  
Vitello tonnato

Parmaschinken mit  
Melone  
Anti Pasti

Ruccola mit Cocktail-  
tomaten und Parmesan

geräucherter Lachs mit  
hausgemachter Remoulade

ital. Salamiplatte  
gemischte Schinkenplatte

ital Nudelsalat  
tosk. Geflügelsalat

Tiramisu  
Mousse au chocolat  
Ananas

Käsesticks

Weißbrot

**Preis pro Person 18,50 €**

### Buffet 8

Orangencarpaccio mit  
Mozzarella und rotem Pfeffer

Quiche Lorraine  
Pfannkuchen mit geräuchertem Lachs  
Putenpartypflanzerl

Zucchincarpaccio  
Tomaten mit Schafskäse

Fein geschnittener Beinschinken  
mit frischem Meerrettich

Roastbeefplatte  
Ruccola mit gebratener Entenbrust

Mais-Feta-Salat  
Rindfleischsalat

süße Lasagne  
Creme Brulèe  
Obst

Frischkäse gemischt

Brot gemischt

**Preis pro Person 19,50 €**

**Alle Preis sind zzgl. gesetzliche Mwst**

## Buffet warm kalt 20 Personen

Buffet 9	Buffet 10	Buffet 11	Buffet 12	Buffet 13
Tomaten mit Schafskäse Bruschetta Raostbeef Remoulade	Forellentatar milder roher Hausschinken Zucchini- Carpaccio	geräucherter Lachs mit Remoulade Vitello tonnato Parmaschinken mit Melone Anti pasti	Anti pasti Quiche gefüllte Zucchini	Tomaten Mozzarella Partyplanzerl geräucherte Forelle
Käse-Wurstsalat Geflügelsalat Tomatensalat	Fenchelsalat tosk. Nudelsalat Schinkensalat	Ruccola mit Cocktail- tomaten und Parmesan Bauernsalat	Nudelsalat Krabbencocktail Gurkensalat	gemischter Blattsalat mit Gurken und Tomaten Eiersalat Meeresfrüchtesalat
Lammsugo Bandnudel Paprikagemüse	Rindergulasch Knödel Lauchgemüse	Kalbsbraten mit Grogonzolasauce Nudeln	Hähnchenbrüstchen gefüllt Reis Broccoli	Schweinelendchen mit Pilzrahmsauce Spätzle Karamelkarotten
Gemüseauflauf	Lachs-Nudelauf	Zucchini-Tomaten-Gratin mit Schafskäse	Spargel-Kartoffel-Auflauf	Penne arrabiatta
süße Lasange Obst	Amaretti-Kirschtraum Obstsalat	Tiramisu Obst	Kirschquark Obstsalat	Holundercreme Obst
Frischkäse gemischt	Tortenbrie mit Feigensenf	Parmesan	Käsesticks	Obazda
Brot gemischt	Brot gemischt	Weißbrot	Brot gemischt	Brot gemischt
<b>Preis pro Person 16,50 €</b>	<b>Preis pro Person 16,50 €</b>	<b>Preis pro Person 16,50 €</b>	<b>Preis pro Person 16,50 €</b>	<b>Preis pro Person 16,50 €</b>

**Alle Preis sind zzgl. gesetzlicher Mwst.**

## Menüvorschläge arabisch ab 20 Personen



Buffet 14	Buffet 15	Buffet 16	Buffet 17	Buffet 18
Gurkensalat mit Erdnüssen scharfer Bananensalat Avocadosalat	Kosa ma`liya (gebratene Zucchini mit Knoblauch) Bangar bil zabadi (rote Bete Salat mit Johgurt) gefüllte Weinblätter	scharfer Kartottensalat Ägyptischer Käse-Oliven-Salat gegrillter Paprika mit Zimt und Minze	Kartoffel-Oliven-Mese Lammkebaab mit Tomaten-Kischkasch-Sauce	Hühnchenkebaab mit Chili-Seasam-Sauce Babaganoush Couscous-Salat
Lammtopf mit Kartoffel-Käse-Kruste	Rindfleisch orientalisch Basmati Reis	Arabisches Zitronen-Knoblauch Hähnchen Kartoffelpfanne	Lammsugo Bandnudeln	Arabische Hackbällchen Tomaten-Gurkensalat
gratiniertes Lachsfilet Zitronenkartoffel	Edelfischpfanne	überbackenes Fischfilet	Ofenfisch mit Gemüse	gebratenes Fischfilet
Mandeltropfen Obst	Dattel Bananen Dessert Obst	Frische und getrocknete Früchte in Jasminsirup mit Minzejoghurt orientalische Pralinen	Roh Afsah-Balsamico-Erdbeeren mit Creme Chantilly arabischer Mandelkuchen	arabisches Mango Dessert Obst
Fladenbrot	Fladenbrot	Fladenbrot	Fladenbrot	Fladenbrot
<b>Preis pro Person 18,50 €</b>	<b>Preis pro Person 18,50 €</b>	<b>Preis pro Person 18,50 €</b>	<b>Preis pro Person 18,50 €</b>	<b>Preis pro Person 18,50 €</b>

**Alle Preis sind zzgl. gesetzlicher Mwst.**



## Indisch ab 20 Personen



<b>Buffet 19</b>	<b>Buffet 20</b>	<b>Buffet 21</b>	<b>Buffet 22</b>	<b>Buffet 23</b>
Gurken Joghurt Raita	Gurken Joghurt Raita	Gurken Joghurt Raita	Gurken Joghurt Raita	Gurken Joghurt Raita
Geflügelsalat Bombay	Tomaten- Gurken Salat mit Joghurt	ind. Reissalat	Tomaten Gurken Maissalat	Paprika Apfelsalat
Hähnchencurry Murg Kari	Hühnerbrust Sambal Olek	Indische Hähnchenpfanne	Lammcurry mit Zucchini	indische Hackcurry
scharfes Blumenkohlcurry	rotes Linsencurry	Curry Hackbällchen	Blumenkohl Tomaten Curry	ind. Gemüsepfanne mit Huhn
Garnelen indischer Art	Fisch-Curry in Kokosmilch	Kartoffel Wirsing Curry	Fisch in Joghurtsauce	Bombay Kartoffel Joghurt mit Koriander
Reis	Reis	Reis	Reis	Reis
Mango Lassi Obst	Shrikhand Obst	Ingwer Quarkmouuse Obst	Mandel Pistazien Rauten Obst	Ingwer- Feigen mit Honig Obst
Fladenbrot	Fladenbrot	Fladenbrot	Fladenbrot	Fladenbrot
<b>Preis pro Person 18,50 €</b>	<b>Preis pro Person 18,50 €</b>	<b>Preis pro Person 18,50 €</b>	<b>Preis pro Person 18,50 €</b>	<b>Preis pro Person 18,50 €</b>

**Alle Preis sind zzgl. gesetzlicher Mwst.**

Sämtliche Preise verstehen sich ab Laden und sind zzgl gesetzliche Mwst.

Für Anlieferung/Abholung berechnen wir pro angefangene ½ Stunde  
19,90 € zzgl. gesetzlicher Mwst.

Fachpersonal für Ausgabe und Buffetpflege pro Person und ½ Stunde 18,00 €  
zzgl. gesetzlicher Mwst.

Auf Wunsch bieten wir Teller und Besteck als Leihgabe gegen ein Gebühr  
Von 1,75 € zzgl. gesetzliche Mwst pro Gedeck an.

Auf Wunsch können wir Ihnen Tischdecken bereitstellen. Der Preis beträgt pro Meter  
2,90 € zzgl. gesetzliche Mwst.

Gerne stehe ich für Fragen zur Verfügung.

Unsere Leistungen beziehen sich auf unsere Ladenöffnungszeiten

Montag bis Freitag	von	7.00 – 18.00 Uhr
Samstag		7-00 – 12.00 Uhr

Über einen Auftrag würden wir uns freuen und verbleiben

mit freundlichen Grüßen

Manuel Englberger

gültig ab 02.01.16

Jais GmbH  
Rechtsform:  
Gesellschaft mit  
beschränkter Haftung

Sitz der Gesellschaft:  
81825 München  
Bajuwarenstr. 22  
Registergericht  
München HRB 98211

Geschäftsführer:  
Benedikt Jais  
Manuel Englberger

Erfüllungsort und  
Gerichtsstand:  
München  
DE 155 069 733