

Partyservice & Catering:

Vorspeisen und Kleinigkeiten

Kleinigkeiten

Belegte Brötchen mit Aufschnitt, Käse, Schinken oder Räucherlachs

Fein garnierte Canapees

Wurst -und Käseplatten nach Wahl

Vorspeisen

Antipasti Paprika, Zucchini, Karotten, Pilze, karamellisierte Zwiebel

Zarter Rohschinken mit Melone

Räucherfischplatte mit Sahnemeerrettich

Roastbeef mit Remouladensoße

Vitello Tonato

Suppen

Hochzeitssuppe mit Markklößchen und Eierstich

Maultaschensuppe

Kartoffelsuppe

Leberknödelsuppe mit Gemüsestreifen

Salate

Grüner Salat mit zweierlei Dressing

Griechischer Salat mit Paprika und Schafskäse

Lauch- Sellerie- Karottensalat

Krautsalat mit Speck

Kartoffelsalat

Karottensalat

Gurkensalat

Tomatensalat mit Mozzarella

Schichtsalat mit Kochschinken

Nudelsalat

Hauptspeisen

Klassische Fleischgerichte und Eintöpfe

Fleischkäse, Pizzafleischkäse und Zwiebelfleischkäse, auch zum selber backen

Schaschliktopf mit Schweinefleisch Paprika, Zwiebel und Dörrfleisch

Gulaschsuppe mit Paprika

Chilli con Carne

Bolognese

Oberschalen oder Kammschnitzel vom Schwein

Partyschnitzel vom Schwein oder Pute

Cordon bleu vom Schwein

Kaminbraten geräuchert

Hausgemachte Frikadellen

Hackbraten

Knusprige Hähnchenkeule

Halbe gegrillte Hähnchen

Krustenbraten von der Schweineschulter

Gegrillte Schweinehaxen mild gepökelt

Spießbraten vom Schweinekamm

Prager Schinken

Pulled Pork Burger mit Barbecue Soße und Krautsalat

Wurstsalat mit Zwiebel und Gurken (wahlweise auch mit Käse)



Hauptgänge vom Schwein

Schweinebraten mit Jägerfüllung

Fränkisches Schäufele mit Bratensoße

Schweinemedaillon mit Champignonrahm

Schweinefilet im Kräutermantel

Schweinegeschnetzeltes mit Karottenstifte

Winzersteaks Schweinesteaks mit Zwiebel- Specksoße

Spanferkelbraten

Hauptgänge vom Rind

Burgunderschmorbraten

Rinderbraten

Eingelegter Sauerbraten

Rindergeschnetzeltes mit Zwiebel Speck und Champignons

Rinderrouladen Hausfrauen Art

Gekochtes Rindfleisch mit Meerrettichsoße

Geschmorte Rinderbacken mit Wurzelgemüse

Zartes Rindergulasch

Kalbsrahmgulasch

Kalbsbraten mit Rahmsoße

Hauptgänge vom Geflügel

Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsoße

Hähnchenbrustragout mit Pfirsich in Currysoße

Putenbrust mit Broccoli und Käse überbacken

Hähnchenbrust mit Dörrtomaten, Schafskäse und Spinat gratiniert

Gefüllte Hähnchenbrust mit Broccoli und Kochschinken

Wildgerichte

Wildfrikadellen mit Preiselbeerrahm und Waldpilzen

Wildschweinbraten mit Wacholdersoße

Wildragout vom Wildschwein oder Reh

Rehrücken mit Pilz-Kräuter-Topping

Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Grünkernküchle

Semmelknödel mit Pilzragout

Käsespätzle

Gemüse-Nudelauflauf

Beilagen

Butterspätzle

Hausgemachte Semmelknödel

Serviertenknödel

Bratkartoffel mit Speck und Zwiebel

Petersilienkartoffel

Kartoffelpfanne mit Paprika, Zwiebel und Bergkäse

Kartoffelgratin

Schupfnudel

Basmatireis

Bandnudel

Gemüse

Marktgemüse je nach Saison

Gratiniertes Gemüse

Ratatouille Gemüse

Apfelrotkraut

Sauerkraut mit Speck

Dessert

Mousse au Chocolat hell oder dunkel

Joghurt Limonencreme

Bayrisch Creme

Tiramisu

Apfel-Crumble mit Vanillesoße

Beerenragout

Zwetschgen Zimt Ragout

Salat von frischen Früchten

Gerne erfüllen wir auch Ihren ganz eigenen Menüwunsch. Preise erhalten Sie auf Anfrage.

Kontakt:



Hauptstr. 29, 74869 Schwarzach

Tel.: 06262 - 6707

E-Mail: info@metzgerei-stahl.com

Ruhetage Partyservice: Mittwoch ab 13:00 Uhr

Sonn- und Feiertage ab 13:00 Uhr