

METZGEREI mit Leidenschaft

feißt

Weil's gut sein soll!

GRILLBUFFET 3 ab 60 Personen

„Grillbuffet“, gegrillt wird vor Ort auf Schwenkgrills mit Holzkohle

Fleisch

- Rinder Entre-Cote von der heimischen Färsen mariniert mit Olivenöl, Salzflöcken und grobem Pfeffer
- Kleine Rinderspieße aus der Hüfte mit roten Zwiebeln und buntem Paprika, mariniert in einer feinen Kräutermarinade
- Marinierte Schweinefiletmedaillon im Speckmantel
- Medaillon aus der Putenbrust mariniert in Curry und Red Pepper
- Deutsches Lammfleisch aus eigener Zerlegung mariniert in Kräutern der Provence
- Kräuterspieße (Schweinerücken gefüllt mit Parmesankäse und luftgetrocknetem Schinken)
- Gyrosspieße (Schweinenacken gewürzt nach griechischer Art)

dazu hausgemachte Kräuterbutter, Knoblauchdip, pikanter BBQ-Dip mit Chili, Senf und Ketchup, Harissa

Aus eigener Produktion:

- Grillwürste (die rote Lange)
- Grobe Bratwürste mit frischen Kräutern
- Pikante Merquez nach französischen Originalrezept

In der Folie:

- Lachsfilet mariniert mit Olivenöl, Thymian und Zitrone
- Fetakäse mariniert mit Olivenöl, Gemüse und Kräuter
- Garnelenspieße mariniert in Olivenöl, Knoblauch und Cayennepfeffer

Salatbuffet mit hausgemachten Salatspezialitäten:

- Mariniertes Gemüse (Aubergine, Zucchini, Paprika)
- Marinierte Champignon mit Petersilie
- Hausgemachter badischer Kartoffelsalat
- Glasnudelsalat mit knackigem Gemüse und frischem Koriander
- Tomaten mit Mozzarella und Basilikum, Balsamicodressing
- Nudelsalat Diabolo mit getrockneten Tomaten, Knoblauch und Basilikum
- Taboulé (erfrischender Hirsesalat mit Minze)
- Griechischer Bauernsalat mit Fetakäse
- Karottensalat mit gerösteten Sonnenblumenkernen
- Rucolasalat mit Parmesanhobel und Balsamicodressing

Service



Sie bestellen,
wir bereiten vor,
Sie holen ab!



Sie bestellen,
wir bereiten vor,
wir liefern!



Sie bestellen,
wir bereiten vor,
wir kommen und grillen,
ab 40 Personen!

METZGEREI *mit Leidenschaft*

feißt

Weil's gut sein soll!

- Thailändischer Gurkensalat mit gerösteten Erdnüssen, roten Zwiebeln und frischem
- Koriander

Ofenkartoffeln mit Sour-Creme

Verschiedene Sorten Baguette

Der Preis pro Person beträgt 44,40 EUR incl. Mehrwertsteuer, Ausleihung und Endreinigung von Teller und Besteck, Schwenkgrill u. Holzkohle. Anfallende Servicestunden zum Grillen betragen 36,00 EUR/Servicekraft und werden nach Aufwand berechnet-

Unsere Salate sind alle hausgemacht und vegetarisch. Dies sind Vorschläge von uns, Ihre Wünsche und Ideen können Sie gerne mit uns besprechen. Bei Rückfragen oder Details steht Ihnen Frau Catherina Keune gerne zur Verfügung.

Wir wünschen Ihnen und uns einen sonnigen Sommer !!

Metzgerei Feißt GmbH

Service



Sie bestellen,
wir bereiten vor,
Sie holen ab!



Sie bestellen,
wir bereiten vor,
wir liefern!



Sie bestellen,
wir bereiten vor,
wir kommen und grillen,
ab 40 Personen!