

METZGEREI *aus Leidenschaft*

feißt

Weil's gut sein soll!

Frühjahr-Sommer Menuvorschläge „kalt-warme Buffets“ ab ca. 30 Personen

Badisches Buffet

Kalter Teil:

Schwarzwälder Forellenfilet mit Sahnemeerrettich
Schwarzwälder Schinken und Rohschneider mit Cornichons
Hausgemachte Rindfleischsülze mit Meerrettich
Hausgemachte Elsässer Fleischterrinen mit Sauce Cumberland
Hausgemachter Schwartenmagen mariniert mit Schalotten und Schnittlauch
Tafelspitz in Gemüsevinaigrette
Badischer Kartoffelsalat
Perlgraupensalat mit gekochtem Sellerie und Karotten, frischer Petersilie
Tomatensalat mit roten Zwiebeln
Gemischte grüne Blattsalate mit hausgemachtem Joghurt-Kräuter dressing
Verschiedene Sorten Baguette

Warmer Teil:

Gefüllte Kalbsbrust nach Großmutterart mit Rahmsauce und Spätzle

und/oder

Eingemachtes Kalbfleisch (ein altes badisches Gericht. In einer feinen Brühe gegartes Kalbfleisch mit einer dezenten Weißweinsauce) mit breiten Nudeln
Kleine Gemüseplatte (Gemüse nach Saison und Absprache)

Der Abholpreis p. P. beträgt29,50 EUR incl. MwSt.

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!