

METZGEREI *aus Leidenschaft*

# feißt

## Weil's gut sein soll!

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

### Kleines Buffet

#### Kalter Teil:

Geräucherter Lachs und Schwarzwälder Forellenfilet mit Sahnemeerrettich  
ausgarniert mit Krabbencocktail und Riesengarnelen in Knoblauchöl  
Mailänder Schnitzel (kleine Putenmedaillon in Ei und Käse gebacken)  
Gegrillte Pollo-Fino, dazu Chilidip  
Hackbällchen mit Spieß und Deko, dazu Knoblauchdip  
Roastbeefröllchen mit Pesto, Rucola, Cocktailtomaten, Parmesanhobel  
Tafelspitz in Gemüsevinaigrette  
Mariniertes Gemüse (Aubergine, Zucchini, Paprika)  
Karottensalat mit gerösteten Sonnenblumenkernen  
Tomaten mit Mozzarella und Basilikum, Balsamicodressing  
Taboulé (erfrischender Hirsesalat mit Minze)  
Verschiedene Sorten Baguette

#### Warmer Teil:

Winzerbraten (gefüllter Schweinehals mit Kalbsbrät, Röstzwiebeln, Speck, Käse  
und Petersilie) dazu Bratensauce  
Hausgemachtes Kartoffelgratin und Spätzle  
Frische Gemüseplatte (nach Saison und Absprache)

Der Abholpreis pro Person beträgt .....28,70 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!