

METZGEREI *aus Leidenschaft*

# feißt

## Weil's gut sein soll!

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

### Kronen-Buffer

#### Kalter Teil:

Geräucherter Lachs und Schwarzwälder Forellenfilet mit Sahnemeerrettich,  
Hausgemachte Fischterrine aus garniert mit Krabbencocktail und Riesengarnelen in Knoblauchöl  
Gegrillte Pollo-Fino mit Chilidip  
Hackbällchen mit Spieß und Deko, dazu Knoblauchdip  
Eigener luftgetrockneter Schinken Melone  
Tafelspitz in Gemüsevinaigrette  
Vitello Tonnato (gekochtes Kalbfleisch in Thunfischsauce)  
Mariniertes Gemüse (Aubergine, Zucchini, Paprika)  
Marinierte Champignon mit frischer Petersilie  
Karottensalat mit gerösteten Sonnenblumenkernen  
Griechischer Bauernsalat mit Fetakäse und Oliven  
Glasnudelsalat mit knackigem Gemüse  
Verschiedene Sorten Baguette

#### Warmer Teil:

Burgunderbraten (schönes Rindfleisch angebraten in einer kräftigen Rotweinsauce)  
Schweinefiletmedaillon im Speckmantel auf Wurzelgemüse dazu Rahmsauce  
Hausgemachtes Kartoffelgratin und Spätzle  
Frische Gemüseplatte (nach Saison und Absprache)

#### Dessertbüffet:

Panna Cotta mit Himbeersugo  
Frischer Obstsalat  
Mousse au chocolat

Der Abholpreis pro Person beträgt ..... 38,50 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!