

METZGEREI *aus Leidenschaft*

# feißt

## Weil's gut sein soll!

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

### Teningen Buffet

#### Kalter Teil:

Lachscarpaccio vom frischen Lachs mit Kräutersauce, Schwarzwälder Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, hausgemachte Fischterrinen aus garniert mit Krabbencocktail und Riesengarnelen in Knoblauchöl  
Roastbeefröllchen mit Pesto, Rucola, Cocktailtomaten, Parmesanhobel  
Eigener luftgetrockneter Schinken mit Melone  
Hackbällchen mit Spieß und Deko, dazu Knoblauchdip  
Saitéspeie (Hähnchenspieße in Curry mariniert), dazu Chilidip  
Vitello Tonnato (gekochtes Kalbfleisch in Thunfischsauce),  
Carpaccio vom Rind mariniert mit Olivenöl, Parmesankäse und frischen Kräutern,  
Mariniertes Gemüse (Aubergine, Zucchini, Paprika),  
Marinierte Champignon mit frischer Petersilie  
Cocktailtomaten mit Mozzarellakugeln auf Rucolasalat, Balsamicodressing  
Glasnudelsalat mit knackigem Gemüse  
Taboulé (erfrischender Hirsesalat)  
Verschiedene Sorten Baguette

#### Warmer Teil:

Kalbsrücken mit Wurzelgemüse, dazu Morchelrahmsauce  
Burgunderbraten (schönes Rindfleisch angebraten in einer kräftigen Rotweinsauce)  
Hausgemachtes Kartoffelgratin und Spätzle  
Frische Gemüseplatte (nach Absprache)

#### Dessertbuffet:

Panna-Cotta mit Himbeersugo  
Rote Grütze mit hausgemachter Vanillesauce  
Frischer Obstsalat  
Kleine Käseauswahl mit Obstdekoration

Der Abholpreis pro Person beträgt .....42,50 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!