

METZGEREI *aus Leidenschaft*

# feißt

## Weil's gut sein soll!

## Herbst-Winter 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  
Gefüllte Eier nach badischer Art  
Badischer Kartoffelsalat  
Perlgraupensalat mit gekochtem Sellerie und Karotten, frischer Petersilie  
Waldorfsalat mit Mandarinen und Nüssen  
Gemischte grüne Blattsalate mit hausgemachtem Joghurt-Kräuterdressing  
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 pro Person beträgt ..... 34,90 EUR incl. MwSt.

Stand: Oktober 2022

## 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!