

METZGEREI *aus Leidenschaft*

feißt

Weil's gut sein soll!

Herbst-Winter 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
Waldorfsalat mit Mandarinen und Nüssen
Gemischte grüne Blattsalate mit hausgemachtem Joghurt-Kräuter dressing
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 32,90 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!