

METZGEREI *aus Leidenschaft*

# feißt

## Weil's gut sein soll!

## Herbst-Winter Menuvorschläge „kalt-warme Buffets“ ab ca. 30 Personen

### Kronen-Buffet

#### 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  
Waldorfsalat mit Mandarinen und Nüssen  
Glasnudelsalat mit knackigem Gemüse und frischem Koriander  
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)

Der Abholpreis pro Person beträgt ..... 37,50 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!