

METZGEREI *aus Leidenschaft*

feißt

Weil's gut sein soll!

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

Teninger 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 Speiß 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, Balsamicodressing
Glasnudelsalat mit knackigem Gemüse und frischem Koriander
Farmersalat (Karotten-Krautsalat) mit sahnigem Dressing
Verschiedene Sorten Baguette

Warmer Teil:

Kalbsrücken mit Wurzelgemüse, dazu Champignonrahmsauce
Burgunderbraten (schönes Rindfleisch angebraten in einer kräftigen Rotweinsauce)
Hausgemachtes Kartoffelgratin und Spätzle
Frische Gemüseplatte (nach Absprache)
Der Abholpreis pro Person beträgt 42,50 EUR incl. MwSt.

Der Abholpreis pro Person beträgt42,50 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!