



Menüvorschläge

Gültig ab 01.10.2016

Gerichte mit Schweinefleisch

Schweineschnitzel paniert

Käseschnitzel, Münchener Schnitzel, Cordon Bleu (vom Schwein)

Spareribs gegrillt

Partybackschinken

große 1/2 gegrillte Schweinshaxe

große 1/2 Surhaxe gegrillt oder gekocht

Spießbraten vom Schweinehals oder Lende

gefüllt mit Zwiebeln und frischen Kräutern

Brokkolibraten vom Schweinehals oder Lende

gefüllt mit Kalbsbrät und Gemüse

Cordonbleubraten von der Schweinelende

gefüllt mit Käse, Schinken und frischen Kräutern

Krustenbraten von der Schulter oder Bauch

Hawaiiistek mit Ananas und Käse überbacken

Schweinegeschnetzeltes mit Champignons

Schweinelendensteak in Rahmsoße

Schweinegulasch

Spanferkel knusprig gegrillt in Teilen, leicht zu portionieren

Schweinefilet in Blätterteig

Schlemmerfilets vom Schwein überbacken mit Gemüse und Käse

Filetrahmtöpfchen mit italienischen Steinpilzen in Rahmsoße

Schweinefiletmedaillons in Champignonrahmsoße

Gerichte mit Rindfleisch

Puszttagulasch mit Paprika

Rinderbraten in Rotweinsoße

Sauerbraten vom Jungbullen

Zwiebelfleisch von der Rinderhüfte

Wiener Tafelspitz mit Meerrettichsoße

Rouladen mit Originaler Füllung

Rindfleischcurry



Gerichte mit Kalbfleisch

Wiener Schnitzel (Oberschale)
Kalbsrahmbraten
Rosmarinbraten in leichter Jus
Kalbsrahmgeschnetzeltes
Kalbsrahmgulasch
Saltim Bocca (Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und Salbei)
Osso Bucco (Kalbsbeinscheiben)

Gerichte mit Geflügel

Hühnerkeule gegrillt
Putenschnitzel paniert
Hähnchenkeulen Mailänder Art auf Gemüsebett
Truthahnoberkeule gegrillt
Truthahngeschnetzeltes
Putenfilet überbacken mit Tomate und Mozzarella
Truthahnfilet in Blätterteig
Truthahncurry mit frischem Ingwer
Gefüllte Truthahnbrust
gefüllte Hühnerbrüstchen mit Tomate und Mozzarella
Putenbraten Pariser Art (Eihülle)
Putenbraten mit Rahmsoße

Gerichte mit Fisch

Jacobsmuschel im Baconmantel
Gebratenes Welsfilet auf Gemüsebett
paniertes Welsfilet
Lachspfanne mit grünem und weißem Spargel an Safransahnesoße
Tintenfischtuben neapolitanische Art
Gebratenes Lachsfilet auf Gemüsebett
Gebratenes Zander auf Gemüsebett
Lachsfilet mit Spinatmantel im Blätterteig



Metzgerei Huber

RICHARD

Specials auch zum Selber Backen

Schinkentorte im Blätterteig zum Selber Backen

Kassler im Blätterteig

Schinken-Käse-Tascherl zum Selber Backen

Kulmbacher Schnecke - mit Hackfleisch gefüllt - zum Selber Backen

Schinken im Brotteig

Schweinefilet im Bacon Mantel zum Selber Backen

Suppen (300 ml)

Tomatencremesuppe ✓

Brokkolicremesuppe ✓

Grießnockerlsuppe ✓

Leberknödel / Leberspätzlesuppe

Pfannkuchensuppe ✓

Bratnockerlsuppe

Eintöpfe (450 ml)

Kartoffelsuppe mit Würstel

Erbseneintopf mit Würstel

Gulaschsuppe

Chilli con Carne

Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch

Salat

Salatbuffet "Klassik", ab 20 Personen

- mit Salaten der Saison, 5 verschiedene Variationen

Salatbuffet "Spezial", ab 25 Personen

- Tomaten-Mozzarellasalat ✓

- Griechischer Salat mit Hirtenkäse ✓

- Ruccola mit Cherrytomate, Champignons und Parmesan ✓

- Marinierte Paprika, Zucchini, Auberginen, Champignons ✓

- Karotte-Krautsalat mit Walnüssen ✓

- Brokkoli-Schinkensalat

- Pestosalat ✓

- Melone + Gurke in Joghurtdressing - saisonabhängig- ✓

Gemischter Salat ✓

Krautsalat

Kartoffelsalat, mit oder ohne Gurke





Nudelgerichte

- Penne Arrabiata
- Nudelaufbau mit Käse überbacken
- Penne Schinkensahnesoße
- Spaghetti Bolognese
- Hackfleischnudeln mit Paprika
- Spaghetti in Spinat-Käsesoße
- Schinkennudeln mit Tomatensauce
- Ricotta-Spinatklößchen auf Tomatensugo ✓
- Penne Quattro Formaggio ✓
- Tortellini in Schinkensahnesoße
- Gnocchi in Käsesoße mit Blattspinat ✓
- Tagliatelle mit Blattspinat ✓
- Tagliatelle in Gemüsesoße ✓
- Gemüselasagne ✓
- Fleischlasagne
- Tagliatelle mit Lachsstreifen oder Putenstreifen

Beilagen ✓

- Kartoffelknödel / Semmelknödel
- Spätzle
- Paprikagemüse
- Zucchini-Karottengemüse
- Karotten-Zwiebelgemüse
- Blaukraut
- Rahmspinat
- Blumenkohlcurry
- Safranreis, Basmatireis, Gemüsereis
- Beilagennudeln
- Kartoffelgratin
- Bratkartoffeln
- Rahmkartoffeln
- Olivenkartoffeln
- Salzkartoffeln
- Ofenkartoffeln
- Kartoffelpüree
- Kartoffel-Brokkoliaufbau
- Champignonkartoffeln



Dessert

Panna Cotta auf Orangensoße
Cantuccinicreme
Ananascreme
Mousse au Chocolat "Weiß"
Mousse au Chocolat "Klassik"
Bayerisch Creme
Tiramisu
Frischer Obstsalat der Saison
Quarkmousse mit Himbeermark
Amarettinicreme
Süße Beerenlasagne
Zirtonenmousse
Kokoscreme
Jogurt-Kirschcreme

belegte Backwaren

gemischt belegt mit: Salami, Schinken, Käse, Lachs, vegetarisch, usw.

Kanapees
Halbe belegte Cocktailsemmlen
Halbe belegte Semmlen
Halbe belegte Crusti
Riesebreze für 10 Personen
Wraps (2 Stück)

Sie können unseren Partyservice ab 20 Personen beauftragen.
Die Mindestabnahme je Gericht liegt bei 10 Portionen.

Alle Preise gelten bei Selbstabholung in unserer Metzgerei.

Eine Lieferung ist ab 30 Personen möglich. Hierbei müssen wir jedoch je nach Zeitaufwand einen Unkostenbeitrag von 15,00 - 25,00 € berechnen. Aufbau und Abbau des Buffets werden gesondert verrechnet.
Die Leih- und Spülgebühr beträgt 0,75 € pro Gedeck.

Alle Preise sind Bruttopreise und beinhalten 7% gesetzliche MwSt. Falls Sie Teller, Besteck oder sonstigen Service wünschen, erhöht sich laut geltender Rechtsprechung der zu versteuernde MwSt-Satz von 7% auf 19%.