

Wir wünschen Ihnen, eine schöne Feier!

Eine kleine Übersicht mit Menüvorschlägen!

Vorspeisen :

Leberknödelsuppe
Broccolicremesuppe
Rindfleischsuppe mit Markklößchen und Nudeln
Spargelcremesuppe (Saison)

Hauptgericht :

vom Rind

Burgunderbraten in Rotweinsauce
Fränkisches Hochzeitsessen
Fränkischer Sauerbraten
Gegrillte Kalbshaxe
Rinderrouladen "Hausfrauen Art"

vom Schwein

Cordon Bleu
Gegrillte Schweinshaxe
Heißer Knochenschinken
Krustenbraten
Pfannengerichte Würzung nach Wunsch
Sahnegeschnetzeltes
Schaschliktopf
Schnitzel Wiener Art
Schweinelendchen in Pfeffer-, Pilz-, oder Calvadossoße
Schweinesteak in versch. Variationen
Spießbraten gefüllt mit Zwiebeln und Rauchfleisch, mager oder durchwachsen
Gefüllter Braten nach Kundenwunsch

aus dem Meer

Wildlachs in Dill Sahnesoße
Gebackener Zander auf Ruccolabett in Zitronen -Buttersoße

vom Federvieh

Hähnchenbrust gefüllt mit Broccoli
Entenbrust auf Rotweinspiegel
Truthahn Brustschnitzel auf Tomatengemüse
Mediterrane Hähnchenkeule auf Tomatengemüse
Gefüllte Putenbrust, "Sommergarten"
1/2 Hähnchen oder Hähnchenkeulen gegrillt

Beilagen

Kartoffelklöße oder Semmelknödel
versch. Nudeln, Reis oder Gemüsereis
Kartoffelgratin, Gemüseauflauf
Pommes & Kroketten, Spätzle
Gemüseplatte
diverse frische Salate der Saison
Blaukraut & Dämpfkraut

Dessert

Ananascreme
Moccacreme
Schokoladencreme
Vanillepudding mit beschwipsten Kirschen
Obstsalat
Tiramisu

Warmes Buffet

Schweineschnitzel
Putenschnitzel im Knuspermantel
Partyfrikadellen
Minibratwürste
Cordon Bleu
Hähnchenschlegel
Gefüllte Putenrouladen
Spießbraten, mager oder durchwachsen

Beilagen

Kartoffelgratin, Prinzeskartoffeln, Kartoffelkroketten,
Salzkartoffeln, Petersilienkartoffeln, Rosmarinkartoffeln,
Pommes, Spätzle, Reis, Semmelklöße, Kartoffelklöße,
Diverse frische Salate der Saison, nach Absprache

Hausgemachte Soßen nach Wunsch

Kaltes Buffet

Verschiedene Platten mit
rohem & gekochtem Schinken,
gemischter Salami,
Frischwurst oder Hausmacher Kochwurst,
gemischten Käsesorten.
Feinkostsalate nach Wahl
Partygebäck, Bauernbrot, Baguette, Brötchen
Belegte Brötchen mit Dekor
Canapees mit Dekor
Bunte Rohkostplatte
Medaillonplatte mit versch. Filets (kalt)

Kalt-warmes Buffet

Auswahl nach Absprache!



Anmerkung:

Diese kleine Auswahl, versteht sich als Übersicht der Gerichte.
Die Zusammenstellung ist frei nach Ihren Wünschen möglich!

Wir verzichten auf den Einsatz von Zusatzstoffen und Aromen.
Allergene sind nur in Form der Rezeptur(z.B. Sellerie, Sahne) eingesetzt.
Sollten Sie Fragen zu Allergene und Zusatzstoffen haben, fragen sie uns!

Menüvorschläge:



Wir sind Franken!



Vorspeise:

Leberknödelsuppe
Fränkische Mostsuppe
Fränkische Hausmacher Wurst auf Bauernbrot

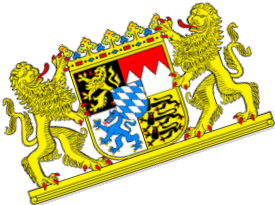
Hauptgericht:

Sauerbraten mit Blaukraut und Klößen
Fränkisches Hochzeitsessen (Rindfleisch, Meerrettich u. Nudeln)
Schweinebraten mit Nudeln und gem. Salat oder Dämpfkraut
Fränkisches Schäufelra mit Biersoße, Klößen und Krautsalat

Nachspeise:

Vanillepudding mit beschwipsten Kirschen
Ananascreme
Kartäuser Klöße mit Vanillesoße

Feiern in Bayern!



Vorspeise:

Biersuppe mit gerösteter Broteinlage
Rinderbrühe mit Maultaschen

Hauptgericht:

Krustenbraten in Biersoße mit Semmelknödel und Dämpfkraut
Schweinehaxe mit Bratkartoffeln und Krautsalat
Rostbraten mit Blaukraut und Klößen
Heißer Leberkäse

Dessert:

Bayrisch creme
Kaiserschmarrn

Weil wir Hunger haben!



Vorspeise:

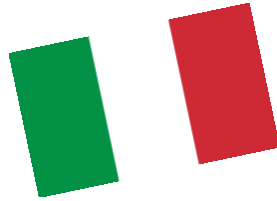
Belegtes Bauernbrot mit Hausmacher Wurst
Deftige Fleischsuppe mit Einlage

Hauptgericht:

Grillplatte mit versch. Fleischsorten und Grillgemüse
Gegrillte Schweinshaxe mit Kraut- und Kartoffelsalat
Kalbshaxe mit Klößen und grünem Salat
Spießbraten mit Bratkartoffel und buntem Salat
1/2 Hähnchen mit Pommes und Salat

Dessert:

Pfannkuchen mit Weinsoße
Vanilleeis mit Rumtopf



Italien grüßt !

Vorspeise:

Diverse Antipasti
Pizzabrötchen
Ital. Schinken auf Melone

Hauptgericht:

gebackener Fisch auf Ruccolabett mit Zitronen- Buttersoße und Reis
gedünsteter Lachs mit Dillsahnesoße auf Tagliatelle
Gnocchi in Gorgonzolasoße
Schweineschnitzel mit Parmesankruste

Dessert:

Gemischtes Eis mit Sahne oder heißen Früchten
Tiramisu



Griechenland ganz nah !

Vorspeise:

Diverse Antipasti
Gefüllte Zucchini überbacken
Gebakener Fetakäse

Hauptgericht:

Gyros mit Krautsalat und Pitabrot
Gegrillte Lammkeule mit Gemüsereis und Bauernsalat
Lammrücken auf bunter Gemüseplatte
Mediterrane Hähnchenkeule mit versch. Salaten und Knoblauchkartoffeln

Dessert:

Frischer Obstsalat
Weincreme

Wir Können auch anders!

Vegetarisch & Vegan

Vorspeise:

Hausgemachte Suppen, vegetarisch oder vegan
Antipasti, vegetarisch oder vegan
Brotaufstriche und Canapees, vegetarisch oder vegan
Bunte Rohkostplatte.

Hauptgerichte:

Aufläufe, vegetarisch oder vegan
Mediterrane Pfannengerichte ,vegetarisch oder vegan
Bratlinge, vegetarisch oder vegan
Bratrollen (Braten), vegetarisch oder vegan
Fingerfood, vegetarisch oder vegan



Dessert:

Obstsalat
Creme, vegetarisch oder vegan
Fruchtzubereitungen vegetarisch oder vegan
Rote Grütze, vegetarisch oder vegan

Für eine genaue Zusammenstellung, wäre ein persönliches Gespräch empfohlen.

Um sicher zu sein, stellen wir alle Speisen selbst her.

Allgemeine Info

Gerne sind wir für Ihre Wünsche, und Anregungen offen !

Natürlich liefern wir auch alle Speisen, zu Ihrem Veranstaltungsort.

Im Lieferumfang nach Wunsch:

Wärmebehälter,
Teller und Besteck,
Salat- & Dessertteller,
Vorlegebesteck,
und Produktschilder.

Die Zusammenstellung ist frei nach Ihren Wünschen möglich!

Empfehlung maximal drei Hauptgerichte!

Preise auf Anfrage, im Geschäft!

Wir beraten Sie gerne.

Sollten Sie Fragen, zu Allergenen und Zusatzstoffen haben, informieren wie Sie gerne Vorort persönlich!

Beste Termine: Montag, Dienstag oder Donnerstag ab 14:00Uhr.

Ihre

Metzgerei Möslein

Inh. Michael Möslein

Prof. Jäcklein Str. 3

97332 Volkach

Tel. & Fax :09381/3596

mail: metzgerei-moeslein@t-online.de

