

**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

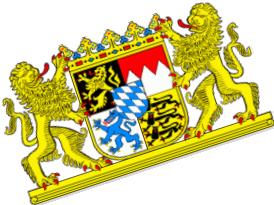
#### Hauptgericht:

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**

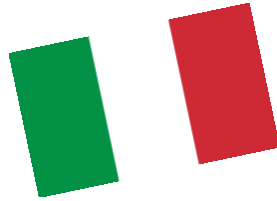
**Hauptgericht:**

**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**

**Für Ihre Notizen:**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

