

Fleisch und Wurstwaren bester Qualität
Eigene Schlachtung

Metzgerei und Partyservice

Bahnstraße 31*63906 Erlenbach *Tel. 09372 – 5334 * Fax 944985

A. Schüßler



Kalte und warme Büfets, Stehempfänge und Plattenservice

Hier sind wir ganz stark. Von der kleinen Familienfeier im engen Kreis bis zum großen Fest, für , Betriebs- oder Vereinsveranstaltungen, für Anlässe aller Art sind wir in der Lage, je nach Wunsch, einfache oder exquisite Büfets oder Platten zu liefern. Wir richten aus ganz nach Ihren Wünschen und Beraten Sie gerne bei der Gestaltung.

Unsere Büfets und Platten sind eine Augen- und Gaumenfreude.

Party- und Buffetvorschläge

Vorspeisen:

*Melone mit Parma
Italienische Teller
mit Salami, Schinken, Oliven, Pepperonis, Schafskäse,
Tomaten Mozzarella Platte oder als Salat aus kleinen Tomaten und Mozzarella
Versch. kalte Platten aus Schinken, Käse, hausm. Wurst, Braten oder Fisch
Gegrillte Entenbrust
Vitello Tonnato vom Kalb oder Schwein
Roher Rinderschinken Teller mit Ruccola, Parmesan und Olivenöl*

Suppen:

*Gulaschsuppe, Zucchinisuppe, Broccolisuppe, Chili con carne
Tomatensuppe, Spargelsuppe
Kartoffelsuppe
Klare Suppe mit Nudeln, Markklöschen und Leberklöschen*

Fleischgerichte:

Vom Schwein:

*gegrillter Bauch
Toastbraten gesalzener Kamm gefüllt mit Brot und Speckwürfel
Braten gefüllt mit Semmelknödel
Spießbraten gefüllt mit Dörrfleisch und Zwiebel in Soße
Schweinelende in frischer Champignonsoße
Schweinerücken oder Kamm gefüllt mit Gemüse (Brät, Erbsen, Karotten)
Schweinerücken gefüllt mit Mozzarella, Pilze, Karotten und Kräutern
Backschinken
Blut und Leberwürstchen
Schweinerücken oder Kamm
Spanferkel mit Bratensoße
Gyrospfanne
Schweinefilet im Wirsingmantel*

Vom Rind:

*Rinderfilet in Pfefferlingsoße
Sauerbraten in feiner Soße
Tafelspitz in Meerrettichsoße
Rinderbraten in Rotweinssoße
Rinderlendemedailles mit Salbei oder Basilikum, Tomate, Parma, Mozzarella überbacken
Rinderrouladen mit Soße*

Vom Kalb:

*Kalbsbraten in Soße
Kleine Schnitzel mit Salbei und rohem Schinken
Gegrillte Kalbskeule
Züricher Geschnetzeltes*

Vom Geflügel:

*Hähnchenbrust im Gemüse-Wirsing Mantel
Putenrollbraten (gefüllt mit Brät, Rauchpeitsche und Broccoli)
Putenschnitzel oder Medaillons in einer Mandelpanade
Putenrollbraten gefüllt mit Spinat und Cambozzola
Hähnchenbrüstchen gefüllt mit Spinat oder Broccoli in einer Käse-Sahne-Soße
Putenspieße mit Sesamcurry auf Sommergemüse
Gyrospfanne
Asiapfanne mit Sojasoße und Paprika*

Vom Fisch:

*Pangasius in einer leichten Sahnesoße auf Karotten und Lauchgemüse
Lachs in Dill-Sahne-Soße
Fischlasange
Pangasius mit Paprika und Ingwer in Soja-Sesamgemüse
Panierter Seelachs mit Kartoffeln und Hausgemachter Remoulade
Bandnudeln mit Garnelen und Spargel*

Verschiedenes:

*Schnitzel normal oder Medaillons paniert
Hähnchenbeine ganz oder 1/2kleine
Frikadellen klein 50g oder mit Paprika und Käse
Leberkäse (rot, weiß, Pizza, Käse, grob, Peperoni)
Münchner Weißwürstchen
Partywürstchen (.Knobelinen oder Weißwürstchen)
Gegrillte Lammkeule
Wildschweingulasch
Kaninchenkeule in einer Weinsoße
Hirschbraten mit Soße oder Rehbraten
Gemüselasange, Lasagne mit Hackfleischsoße*

Beilagen:

<i>Kartoffelgratine</i>	<i>Gemüseplatte mit Soße Hollandaise</i>
<i>Klöße</i>	<i>je nach Saison</i>
<i>Kroketten</i>	<i>(Erbsen, Karotten, Spargel, Broccoli,</i>
<i>Rösti</i>	<i>Rosenkohl, Blumenkohl)</i>
<i>Spätzli</i>	<i>Sauerkraut</i>
<i>Reis</i>	<i>Rotkraut</i>
<i>Butternudeln</i>	<i>Wirsinggemüse</i>
<i>Rosmarienkartoffeln</i>	<i>Salzkartoffeln</i>
	<i>Semmelknödel</i>

Salate:

*gemischter Salat aus Ruccola, Radidchio, Eisberg Lollo, Tomaten und Gurken
mit einem Joghurt Dressing, Essig Öl oder Thunfischdressing
Fitnesssalat aus Radieschen und Tomaten
Kartoffelsalat mit Mayonnaise
Kartoffelsalat mit Speck und Essig und Öl
Gurkensalat ,Schwedensalat, Weißkrautsalat
Blumenkohlsalat, Schweizer Wurstsalat
Unsere Salat sind aus eigener Herstellung und ohne Konservierungsstoffe*

Dessert/Nachspeise:

Bayerische Creme mit Himbeersoße
Mousse Schoko
Limettenmousse
Tiramisu
Obstsalat
Weihnachtsmousse aus weißer und
dunkler Schokolade mit
Karamelisierten Nüssen

Panna cotta Törtchen
Pfirsich Jogurt Sahne
Ananascreme
Erdbeerequark - Sekt Creme
Apfel-Tiramisu
Pinacoladasahne
Schwarzwälder-Kirsch Dessert

Die Nachspeise bieten wir Ihnen an in großen Schalen oder auch in Portionsschälchen

Käse:

Käseplatte mit Obst ausgarniert
Kochkäse
Käsespieße, Matschko
Käse-Obst-Salat

Brot und Backwaren nach Wunsch

Kräuterbutter, Griebenfett, Kräuterquark

Kleine Snacks:

Kanapees mit Lachs, Forelle, Gambas
1,85€ pro Stück

Kassler, Schweinebraten, Schlemmerschinken, Frühstückswurst Schwein oder Rind, Putenbrust, Salami,
roher Schinken
1,75€ pro Stück

Büffet: Capri

Salat bunt gemischt aus Ruccola, Radischio, Eisberg mit einem Balsamicodressing
Caprese aus Tomaten/Mozzarella, Schweinelende in frischer Champignon-Soße
Hähnchenbrüstchen in Käsesoße, Putenmedailloins in einer Mandel-Panade
Kartoffelgratine, Krokette, Spätzli, Gemüsepfanne in Soße Hollandaise
€ 12,50 pro Person

Büffet: Stall, Land, Fluss!

Gemischter Salat der Saison mit Joghurt Dressing und Essig und Öl, Karottensalat, Schwedensalat
Lachs in Dill-Sahne-Soße dazu Wildreis oder weiße Reis, Kleine Schnitzel vom Schwein
Schweinerücken mit Kruste in Soße dazu Spätzle, Putenrollbraten gefüllt dazu Kartoffelgratine
Bayerische Creme, Obstsalat und Himbeersoße
15,50€ pro Person

Büffet: Wie bei Oma...

Rinderbraten mit Rotweinsauce und Knödel, Schnitzel paniert mit Wirsinggemüse und Kartoffeln,
Gemüsepfanne mit Butter, Obstsalat und Zitronencreme
11,50€ pro Person

Büffet : Griechisch

Gyrosplatte mit Reis, Tzaziki, Fladenbrot und Weißkrautsalat, Lasagne
10,50€ pro Person

Büffet:

Knusprig gebratenes Spanferkel(vom Knochen befreit) mit Soße und Brot
Für Feiern ab 25 Personen 8,90€ pro Person
Für Feiern ab 35 Personen 7,50€ pro Person

Büffet: Deli

Schweden, Gurken, gemischter grüner Salat mit Dressings
Hähnchenbrüstchen mit Spinatgefüllt in Käse-Sahne –Soße dazu Spätzle, Schweinelendemedailion mit
Tomate und Käse überbacken mit Kartoffelgratine, Hirschbraten in feiner Rotweinsauce mit
Kartoffelknödel, Obstsalat, Pfirsich - Limettenmousse
14,50€ pro Person

Büffet: Land

Schweinekrustenbraten mit Soße dazu Krokette, Rinderbraten mit Rotweinsauce dazu Knödel
Gemüsepfanne mit Soße Hollandaise
9,90€ pro Portion

Büfet: Bayerisches

Leberkäse rot und grobe Bayerische, Schinken und Käseplatte , Weißwürste mit süßem Senf und Brezeln, kleine gegrillte Haxen (ohne Knochen), Krustenbraten gesalzen mit Kartoffelknödel und Soße, versch. Brote und Baguette, Kartoffelsalat mit Speck, Weißkrautsalat, grüne Salat mit Dressings, Kochkäse und Obatzder
13,50€ pro Person

Fingerfood

<i>Melone mit Parma</i>	1,00€
<i>Lollys Bauch dünn aufgeschnitten</i>	0,90€
<i>Putenspieße mit Sesam Curry gewürzt</i>	1,00€
<i>Gyrosspieße mit Tzaziki</i>	1,50€
<i>Kleine Schnitzel aus Schwein und Pute</i>	1,00€
<i>Kleine Frikadellen</i>	0,60€
<i>Chicken Wings</i>	0,60€
<i>Pizzatörtchen vegetarisch oder gemischt</i>	0,70€
<i>Kleine Häppchen Garnelen im Knusperteig</i>	1,50€
<i>Wrapsröllchen verschieden gefüllt auf Platte</i>	1,00€
<i>Kleine Wraps mit Lachs oder Pute gefüllt</i>	2,00€
<i>Mozzarellasticks</i>	0,90€
<i>Mozzarella - Tomatenspieße</i>	0,75€
<i>kleine Blätterteigteile verschieden gefüllt</i>	0,50€
<i>kleine Frikadellen mit Parmesan</i>	0,60€
<i>Reisbällchen</i>	1,50€
<i>Schafskäse im Glas</i>	2,00€
<i>Grillpflaume im Speckmantel</i>	0,65€
<i>Parmaschinken mit Crissinistangen</i>	1,00€
<i>Frühlinsröllchen mit Hackfleisch</i>	1,00€
<i>Hähnchenspieße mit Paprika</i>	1,00€
<i>Und vieles mehr</i>	

Büfet: Schlemmer

Auswahl an Rohkostsalaten, Salate der Saison mit verschiedenen Dressings
Melonensücke mit hausgemachten Schinken nach ital. Art, Spargelsalat
Burgunder Rinderbraten von der Hüfte mit Kartoffelgratine und Spargelgemüse
Kalbskeule mit einer Kräuter Rahmsoße und Kartoffelknödel
Schweinelende in frischer Champignonsoße mit hausgemachten Spätzlen
Limetten mousse, Carpaccio von Kiwi, Orange, Ananas und Pinienkerne
22,50€ pro Person

Büfet: Feinschmecker

Auswahl an Rohkostsalaten und Salate der Saison mit 2 Dressings
Entenbrustplatte und Rohe Schinkenplatte
Hirschbraten oder Kalbskeule mit Kräuterrahmsoße dazu hausgemachte Kartoffelknödel
Schweinerücken mit frischen Champignons in Rahmsoße dazu Spätzle
Hähnchenbrust im Wirsingmantel mit Karotten, Mozzarella und Champignons und Soße
dazu hausgemachtes Kartoffelgratine
Gemüse mit Hollandaise und Rotkraut
Apfel-Tiramisu mit Zimt und Weihnachtsmousse mit weißer und dunkler Schoko-Mousse
€ 22,50 pro Person

Büfet: Deftig

Zigeunerrolle vom Kamm oder Bauch mit Spätzle, Rinderbraten mit Pfefferrahmsoße dazu
Kartoffelgratin, indische Putenbrust mit Currysauce dazu Reis
Gemüsepfanne mit Hollandaise
€ 10,90 pro Person

Büffet: Brunch

Fischplatte aus Lachs und Forelle und Wrapröllchen mit Lachs, Schinkenplatte mit Melone, Schinken – Spargelröllchen, Wurst – und Käseplatte, Obstkorb, Weißwürstchen mit süßem Senf, Verschiedene Brötchen Croissants, kleine Laugenbrezeln, Baguette, Portionsbutter, Cornflakes, Müsli, Marmelade, Honig, Nutella, Joghurt, gebackene Eier mit Speck und Bratwürste, Karotten- und Schwedensalat, Kartoffelsalat mit Speck, Bunter gemischter Salat mit Dressings, Gemischte Gemüseplatte mit Hollandaise, Schweinefilet mit frischen Champignons in Rahmsoße, kleine Frikadellen, kleine Schweineschnitzel, kleine Hähnchenspieße, Bayerische Creme mit Himbeersoße und Obstsalat, Mousse Schoko und Tiramisu
€ 25,00€ pro Person

Leihkosten für Geschirr

Große Teller	20cent
Suppenteller	20cent
Dessertteller	20cent
Kaffeetassen	20cent
Dessertlöffel	20cent
Menu Messer	20cent
Menügabel	20cent
Gläser	30cent

Ungereinigt pro Stück	20cent dazu
Warmhaltetopf	15,00€ dazu
Personal für Ausgabe	25,00€ -35,00€

Lieferung

Leider fahren unsere Autos noch nicht mit Wasser. Deshalb berechnen wir für die Lieferung eine kleine Fahrtkostenpauschale:

Je Km 0,80 Euro

Hinweis:

Letzte Änderungen für Ihre Feier 4 Tage vor Veranstaltung möglich