



Vorspeisen:

Maultaschensuppe
Broccolicremesuppe
Hochzeitsuppe
Greisklösschensuppe

Hauptgerichte

Kalbfleisch

Kalbsgeschnetzeltes
Kalbsfilet am Stück gebraten oder als Medailon
Gef.Kalbsbrust
Kalbsbraten
Kalbsschnitzel Natur oder Paniert
Kalbsrücken am Stück rosa gebraten
Kalbsbäckle geschmort

Geflügel

Putenrollbraten oder gefüllter Putenbraten
Putenschnitzel Natur oder Paniert
Putengeschnetzeltes
Hähnchenkeulen gegrillt
Hähnchenbrust gegrillt, gebraten auch gefüllt

Schweinefleisch

Schweinefilet am Stück gebraten oder gegrillt
Schweinemedailon
Schweinebraten von der Schulter oder Hals
Schweinekrustenbraten
Kasselerrücken
Kasslerhals
Schweineschnitzel vom Rücken oder Keule
Schinkenbraten Nuss
Schweinebäckle geschmort

Rindfleisch

Rinderbraten Keule
Rinderspickbraten
Roastbeef oder Rinderfilet am Stück gebraten
Rinderrostbrättele oder Rindermedailon
Rinderbrust gekocht
Rinderbäckle geschmort

Lammfleisch

Lammbraten aus der Keule
Lammrücken mit und ohne Knochen
Lammlachse rosa gebraten

Fischgerichte

Seelachs paniert
Lachsfilet
Rotbarschfilet
Zanderfilet
Als Beilagen zum Fisch empfehlen wir grüne Bandnudeln, Salzkartoffeln, Reis
Rieslingsahnesoße.

Schwäbische Küche

Schwäbischelinsen , Saitenwurst , Ger.Bauch , Spätzle
Saure Kutteln , Bratkartoffel
Saure Nieren , Kartoffelpüree
Rostbraten mit Kraut und Schupfnudeln
Zwiebelrostbraten
Kalbsnierenbraten
Sauerbraten Semmelknödel und Rotkraut
Gek.Rinderbrust , Salzkartoffel und Meerrettichsoße
Fleischkäse fein&grob , mit Paprika ,Pizza oder mit Zwiebeln .
Fleischkuchle
Hackbraten

Vegetarisch (nur ab 5 Portionen)

Vegetarische Lasagne
Käsespätzle
Gemüserisotto
Spaghetti Kreol
Spaghetti Bolognese Vegetarisch
Spaghetti Spinat-Käse-Sauce mit geröstete Pinienkernen
Vegetarische Fleischkuchle
Vegetarische Schnitzel

Beilagen:

Kartoffelgratine
Rösti
Wildekartoffeln
Kroketten
Spätzle
Hausgemachte Semmelknödel (mit Speck oder auch ohne)
Pommes dauphine
Haugemachter Kartoffelsalat
Gem.Salatbüffet
Gemüseplatte mit Hollandais

Dessert:

Fruchtsalat mit Vanillecreme
Rote Grütze
Mousse Chocolat
Mousse Vanille
Quarkcreme mit Pfirsichpüree
Bayrischcreme
Creme Brulee

Brot und Brötchen liefern wir in allen Variationen

.

Vorspeise:

Gem.Salat mit Schinken u. Käse

Tomate-Mozzarella , mit Frischem Basilikum

Bruscetta mit Tomate,Knoblauch u.Basilikum (Vegetarisch)

Weißbrot , frische Tomatenwürfel , Knoblauch , Basilikum

Croustini mit Gorgonzola und Walnuss (Vegetarisch)

(Weißbrot , mit Gorgonzola und gehackten Walnüssen) kurz überbacken kalt serviert.

Crissini mit luftgetrocknetem Schinken

Ital. Gebäckstang umwickelt mit Luftgetrocknetem Schinken

Pasta

Spaghetti Bolognese

Tortellini Schinken-Sahne Sauce / Bolognese / 4 Käse

Lasagne nach Art des Hause

Hauptspeise

Osso Bucco (Kalbshaxen Scheiben)

Pan. Kalbskotelet

Zarter Kalbsbraten

Schweinerückensteak Milano (Scheibe Schweinerücken ,Frische Tomate,Mozzarella überbacken)

Beilage

Ital. Risotto (Knoblauch ,Zwiebeln ,Olivenöl , Gemüsebrühe , Erbsen , Karottenwürfel ,Parmesan)

Weißwein – Sahne-Sauce

Gerne sind wir Ihnen bei der Zusammenstellung behilflich.

Wir haben für Ihre Anregungen und Wunsch immer ein offenes Ohr.

Wir bieten Ihnen auch gerne alle Formen von Geschirr oder Gedecken,
Besteck und auch Gläser so dass ihr Fest oder Ihre Feier ohne großen
Aufwand für Sie ein voller Erfolg wird.

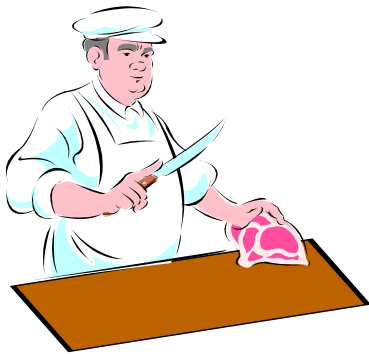
Wir berechnen die Portionen pro Person auch gerne gemischte Fleischsorten.

Alle Preise zuzügl. der Gesetzlichen Mwst.

Wir gehen von einer Rückgabe der von uns geliehenen Warmhaltegeräte, Besteck,
Geschirr usw. in gereinigten Zustand aus da wir diese
sonst berechnen müssen.

Anfahrt oder Lieferung nach Aufwand.
Vertrauen Sie auf Jahrelange Erfahrung im Partyservice.

Wir freuen uns auf Ihren Auftrag,



Olaf Kühnle

Ihr Metzgermeister

Metzgerei Olaf Kühnle, Böblinger str:4 72202 Nagold-Hochdorf Tel.07459/305 Fax.07459/305

