

M E T Z G E R E I

Hiestand

Q u a l i t ä t v o m H ö c h s t e n

Partyservice - Speisenübersicht



All unsere Speisen werden mit Achtsamkeit für Sie zubereitet. So werden beispielsweise all unsere Soßen und Suppen nach traditioneller Art und Weise gekocht.

Die verwendeten Zutaten sind regional. Wir verwenden viele alte Rezepte aus Großmutter's Küche. So ist unser Partyservice kein Catering im modernen Sinne, sondern Hausmannskost mit vielen kleinen Besonderheiten und Spezialitäten – lassen Sie sich überraschen!

Gerne beraten wir Sie bei der Menüzusammenstellung. Wir bitten um rechtzeitige Bestellung (mind. 7 Tage im Voraus).

VORSPEISEN

- Bio-Pflaumen / Bio-Aprikosen im Speckmantel
- Selbstgemachte Rinderkraftbrühe mit Einlage:
 - Brätknödel
 - Leberspätzle
 - Maultaschen
 - Nudeln
 - Flädle
 - Kräuterflädle aus Dinkelmehl

FLEISCH

- Rinderbraten
- Rinderrouladen
- Putenbraten
- Putengeschnetzeltes
- Gyrospfanne
- Gefüllter Putenbraten (z.B. Gemüse, Kräuter, Pilze)
- Gefüllter Schweinerücken
- Gefüllter Kassler Rücken
- Gefüllter Schweinehals
- Gefüllter Schweinebauch
- Gefülltes Schweinefilet
- Sahnegeschnetzeltes vom Schwein
- Kassler Rücken
- Kassler Hals
- Schweinerücken
- Schweinehals
- Panierte Schnitzel
- Spanferkelrollbraten
- Gegrillte Hähnchenschlegel
- Lammbraten aus der Keule
- Lammrollbraten
- Fleischkäse fein oder grob
- Pizzafleischkäse
- Chili con Carne

SOßEN

- Pilzrahmsoße
- Bratensoße

BEILAGEN

- Reis
- Spätzle
- Gemüsegratin
- Kartoffelgratin
- Sauerkraut
- Rotkraut
- Serviettenknödel
- Kartoffelsalat
- Nudelsalat
- Verschiedene Salate
- Bauernbrot

UNSERE SPEZIALITÄT

- Schwäbischer Herrgottsbescheißerle-Auflauf (aus hausgemachten Maultaschen)

NACHTISCH

- Obstsalat
- Vanillemousse
- Schokomousse
- Vesperplatte
- Käseplatte