

Dessert

- * hausgemachtes Panna Cotta mit Fruchtspiegel
- * Joghurt-Mascarpone- oder * Joghurt-Limetten-Creme
- * Mousse-Variationen: Schoko, Vanillie oder Champagner mit Mangomark
- * hausgemachter Obstsalat

Für später

- * geschmolzte Maultäschchen auf Kartoffelsalat im Gläschen
- * hausgemachte Currywurst mit Brötchen
- * rustikale Rohschinken-Salamiplatte mit Brotkorb
- * rustikales Käsebrett mit Brotkorb * Gulaschsuppe

vom Grill

- * Grillspezialitäten (Rind, Geflügel & Schwein) und Grill-Beilagen in „Büffet-Form“ entnehmen Sie aus unserem BBQ-Flyer

Preisgestaltung & Service

- * Der Preis richtet sich nach der individuellen Zusammenstellung Ihres Menüs - hierfür erstellen wir Ihnen ein unverbindliches Angebot
- * Sind hier Ihre Vorlieben nicht dabei - sprechen Sie uns persönlich an.
- * Gerne liefern wir Ihr ausgewähltes Menü ab 25 Pers. nach Hause. Diesen Service kalkulieren wir in Ihr Angebot mit ein, ebenso Servicekräfte für die Büffet-Ausgabe.
- * Alle genannten Preise sind Endpreise inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer
- * Der Preis für die Chafing dishes beträgt pro Stk. 5,50 €
- * Die Chafing dishes können am vereinbarten Termin gespült zurückgebracht werden.
- * Gerne beliefern wir Sie auch mit Geschirr. Der Verleih beinhaltet das Spülen, d. h. das Geschirr kann ungespült in den vorgesehenen Boxen zurückgebracht werden. Der Preis berechnet sich pro Gedeck
- * Eine Abholung des Geschirrs wird gesondert berechnet

Kulinarische Highlights für Festlichkeiten aller Art



Neudenauer Str. 10- Neud.-Herbolzheim
Tel. 06264/95242 - Fax 95243
info@metzgerei-wagenblast.de

Vorspeisen & Fingerfood

- * Antipasti-, Fisch- und Salami-Carpaccio-Platten
- * Roastbeef, Schweinefilet Italia, Schinken-Spargel-Platte
- * Vitello Tonnato, Tomaten-Mozzarella-Platte
- * Meloneschiffchen, mit ital. Schinken
- * Spinat-Quiche * Schinkentaschen * Samosa & Frühlingsrolle
- * Fingerfood: Spießchen, Pastrami od. Frischkäse in Gläschen versch. Canapes mit Schinken, Fisch, Käse
- * Festtagsuppe, Spargel-oder Kürbiscremesuppe (Saisonal)

Salate

- * Salatbuffet: Karotten-, Kraut-, Tomaten-, Gurken-, Blattsalat
- * hausgemachte Beilagensalate: Nudel- und American-, Linsen-, Spaghettisalat, Cole slaw, Kartoffelsalat
- * Baguettebrot, Wurzelbrotstangen und Partybrötchen

Beilagen & Gemüse

- * hausgemachte Spätzle oder Semmelknödel
- * hausgemachter Kartoffelgratin * Rosmarinkartoffeln
- * Rösti-Ecken oder Kroketten
- * Butter-Reis, Gemüse- oder Tomatenreis, Basmatireis
- * Schupfnudeln oder Bandnudeln
- * Gemüseplatte mit Broccoli, Spargel, Karotten & Blumenkohl
- * Blattspinat * Sauerkraut * Rotkraut

Hackfleisch & Nudeln & Fisch

- * Hackbraten, griech. Hackbraten
- * Lasagne oder Gemüselasagne
- * Wok-Nudelpfanne mit Wok-Gemüse
- * Lachssteak auf Blattspinat

Rind & Kalb

- * Zwiebelrostbraten
- * Siedfleisch mit Meerrettich
- * Schmorbraten v. Rind, Sauer- oder Burgunderbraten
- * geschmorte Rinderrouladen oder Rinderbäckle
- * Rindergeschnetzeltes, pikant
- * geschmorter Kalbsbraten
- * Kalbsrahmgeschnetzeltes
- * Kalbsnierenbraten oder gefüllte Kalbsbrust

Schwein

- * gefülltes Schweinefilet
- * Schweinefiletmedaillons in Champignonrahm
- * Schweinegeschnetzeltes Jäger- oder Zigeuner-Art
- * panierte Schweinepartyschnitzel
- * Spießbraten oder versch. gefüllte Schweinebraten
- * Krustenbraten oder 1/2 Haxen
- * Spanferkelbraten & ganzes Spanferkel zum tranchieren
- * Gyrosbraten v. Schwein (nicht aufgeschnitten)

Geflügel

- * Gourmetbraten v. d. Putenbrust mit Broccoli & Brät
- * Vitalbraten v. d. Putenoberkeule (Blattspinatfüllung)
- * Putenpfännle Curry-Ananas oder mit Wok-Gemüse
- * panierte Putenpartyschnitzel * Hähnchenschlegel
- * Hähnchenbrustfilet gefüllt oder mit Knusperpanade
- * Hähnchenbrustfilet Milanese mit Tomaten-Mozzarella

Wildspezialitäten

- * Rehbraten oder Hirschkalbsbraten
- * Wildschweinbraten
- * Gänsebraten oder Gänsekeulen (nur saisonal)