

## Cateringliste

### **Fleischauswahl:**

#### *Schwein*

Spanferkel für 20 – 45 Pers.  
Krustenbraten  
Panierte Schnitzel  
Schweinelende natur oder im Blätterteig  
Järgeschnetzeltes  
Kassler Hals  
Kräuterschweinehals  
Feiner Kassler Rücken mit Bräthaube  
Schäufele im Brotteig  
Jägerbraten  
Zigeunerbraten  
Toastbraten  
Gefüllter Schweinebauch  
Geschmorte Schweinebäckchen  
Schweinshaxen

#### *Rind*

Rinderbraten  
Burgunderbraten  
Rinder-Pfeffer-Pfännle  
Rinderrouladen  
Hirtenschmortopf  
Gefüllte Kalbsbrust  
Kalbsbraten

#### *Geflügel*

Gefüllte Putenbrust  
Putencurrygeschnetzeltes  
Panierte Putenschnitzel  
Putengemüsepfanne  
Hähnchenknusperschnitzel  
Hähnchen  
Hähnchenschlegel

#### *Salatbüffet:*

z.B. Kartoffel-, Kraut-, Gurken-, Tomaten-, Karotte- und Grüner Salat

Bauernbrot

**Bei besonderen Anlässen beliefern wir Sie gerne mit einem Menü.**

*Vorspeise:*

Klare Fleischbrühe mit

- Flädle
- Suppenmaultäschchen
- Leberspätzle oder
- Brätklößchen

*Hauptgang mit Fleischauswahl und  
Beilagen:*

Spätzle	Semmelknödel
Pommes	Kroketten
Kartoffelgratin	Reis
Gemüse der Saison	

*Nachtisch:*

Gemischtes Eis mit Sahne

Vanilleeis mit heißen Himbeeren oder Sauerkirschen

*oder stellen Sie Ihr Nachtischbüfett selber zusammen:*

Mousse au Chocolat, Mousse au Vanille,

Panna cotta mit Himbeersoße,

Rote Grütze mit Vanillesoße,

Pfirsich-Mango-Creme,

feiner Himbeerquark,

Obstsalat und Apfeltraum

*Unsere Preise verstehen sich als Abholpreise inklusive 7 % Mehrwertsteuer.*

*Auf Wunsch beliefern wir Sie auch gerne.*

*Bitte fragen Sie nach unseren Konditionen.*

*Wir würden uns sehr freuen, Sie mit unseren Köstlichkeiten verwöhnen zu dürfen!*

**Ihr Team der Metzgerei Konrad**