

Stellen Sie Ihr Menü nach Wunsch selbst zusammen

Kalte Vorspeisen

Hausgemachter Lachssalat mit Forellenfilet und Roastbeefröllchen

Spalten von der Honigmelone mit Parmaschinken

Schinkentütchen mit Lauch-Maissalat gefüllt

Hausgebeizter Lachs mit Sahnemeerrettich und frischen Blattsalaten,

Feldsalat mit gegrillter Gänsebrust, Croutons und Speckwürfeln

Shrimps an feinem Cocktaildip

Tiefseegarnelen eingelegt in Knoblauchöl

Schweinefilet an Balsamico- Vinaigrette

Tomaten auf Mozzarella mit Basilikum

Schinkenröllchen mit Spargel

*Salatvariationen mit lauwarmer Flugentenbrust
und einem Dressing*

Antipasti

*Peperoni -Schoten und Minitomaten
gefüllt mit Frischkäse*

getrocknete und gegrillte Tomaten, Aubergine und Zucchini

Vitello Tonnato

(Kalbfleisch mit Thunfischsoße

*Dazu reichen wir französisches Weißbrot
oder verschiedenes Partygebäck*

Heiße Vorspeisen

Tagliatelle mit gedünstetem Lachs in Hummersoße

Broccolicremesuppe mit Croutons und Speckwürfeln

*Fränkische Rindfleischsuppe mit Markklößchen, Eierstich,
Fritatten, Leberklößchen und Schnittlauch*

Hauptspeisen

Saftiger Grillschinken mit Sahnekräutersoße

*Prime Ripp´s (zarter Rinderschmorbraten)
mit kräftiger Natursoße*

Gemischter Braten mit Natursoße

*Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Broccoli
oder Tomaten und Mozzarella
oder Schafskäse mit Blattspinat
an feiner Gorgonzolasoße*

Entenbrüstchen im Spinatbett und Orangensoße

Putenoberkeule mit feiner Geflügelsoße

Kalbshaxen oder Kalbskeule mit Natursoße

Puten-oder Schweineschnitzelchen

*Zander, Lachs, Viktoriabarsch, Heilbutt
auf Wunsch vor Ort zubereitet
mit feiner Zitronenbuttersoße*

Wildbraten mit kräftiger Natursoße und Preiselbeeren

Schweinefilet in feiner Steinchampignonrahmssoße

Schweinefilet mit frischen Steinchampignons

Lammrücken, oder Lammkeule mit Natursoße

Lammhaxen in feiner Rotweinssoße

Rinderfilet in feiner Pfifferlingssoße

*Spezialgulasch mit Käse gratiniert
(Schweinenacken mit frischen Paprika, Zwiebeln und Champignons)*

Beilagen

*Kartoffelgratin, Röstinchen, Maultaschen, Serviettenklöße,
Rosmarinkartoffeln, Kartoffelklöße, Folienkartoffeln ,
Kroketten, Gemüse - oder Wildreis
Tagliatelle, Butternudeln und Butterspätzle*

Gemüse

*Wir unterscheiden nach Einkauf und Zubereitungsaufwand,
zwischen Frostgemüse und frischem Saisongemüse*

*Frisches Mixgemüse oder Steinchampignons
auf Wunsch im Wok vor Ort zubereitet*

*Gratiniertes Broccoli-, oder Blumenkohlgemüse, Rotkraut,
Speckbohnen, Rosenkohl und zarte Fingermöhrrchen mit Erbsen*

Spargel in Hollandaise oder Spargelgemüse

*Zucchini, Aubergine und Tomaten
mit Parmesankäse gratiniert*

Salate zur Vorspeise aus eigener Herstellung

*Broccoli-Schinkensalat, Schweizer-Käsesalat
Lauch-Maissalat, Käse-Birnensalat, Shrimppcocktail, Rindfleischsalat,
Frutti d Mare, Geflügelsalat, Feldsalat mit Croutons, Eiersalat und Zaziki*

Salate zur Hauptspeise aus eigener Herstellung

*Gemischter Blattsalat, Karottensalat mit Sellerie, Griechischer Bauernsalat,
Blumenkohlsalat, Schwedensalat, Kartoffelsalat, Tomatensalat,
Gurkensalat, Rettichsalat und Feldsalat*

Desserts

*Mousse Schokolade, Erdbeere und Vanille,
frischer Obstsalat, frische Erdbeeren, Tiramisu
verschiedene Waldbeeren mit Früchtesoße, Waldbeerengrütze
Zitronencreme, Caramelspeise, Panna Cotta mit Himbeermark
und Vanille- oder Walnußeis mit frischer Schlagsahne
auf Wunsch auch in Gläschen*

*Internationale Käseauswahl
mit frischem Obstaufbau
und verschiedenen Partygebäck*

*Metzgerei - Partyservice Johannes Heeg
Kirchstr. 3 - 63863 Eschau - 0 93 74 - 431
eMail: info@metzgerei-heeg.de*