



Menuplan

Für Familienfeiern – Jubiläen – Geschäftsessen

Unser Partyservice liefert Ihnen ganz nach Ihren speziellen Wünschen komplette warme Menus sowie kalte und warme Buffets von deftig rustikal bis exklusiv.


Auf Wunsch mit Geschirrservice sowie professioneller Buffetbedienung.

Falls Sie eine ausführliche Beratung wünschen, kontaktieren Sie uns gerne.
Wir beraten Sie gerne.

**Metzgerei Bommer
Menu- und Partyservice**

**Neue Straße 8
74933 Neidenstein**

 **07263 / 2285**

 **07263 / 91148**

 **info@metzgereibommer.de**

 **www.metzgereibommer.de**

Auf den nachfolgenden Seiten haben wir für Sie einige Vorschläge. Sollten Sie eine Speise wünschen, die wir nicht aufgeführt haben, so zögern Sie nicht uns darauf anzusprechen.
Vielen Dank

Vorspeisen kalt

Krabbencocktail

Geflügelsalat

Melone mit Schinken

Forellenfilets mit Sahnemeerrettich

Frischer Räucherlachs

Gambas in Kräuter-Knoblauch

Gemischte Räucherfischvariationen

Tomaten mit Mozzarella

Antipastiplatte

Zu allen Vorspeisen reichen wir Weißbrot und Butter

Vorspeisen warm

Meerrettich mit Rindfleisch

Suppen

Klare Fleischbrühe mit Eierstich und Markklößchen

Spargelcremesuppe (nach Saison)

Gulaschsuppe

Chili con carne

Spezialitäten

Vom Schwein

Badische Schäuferle

Spanferkel gegrillt

Schweinehaxen gegrillt

Prager Schinken

Gegrilltes Kassler vom Kamm oder Rücken (mit oder ohne pikanter Gewürzkruste)

Jägerbraten mit Edelpilzragout

Bayerischer Senfkrustenbraten

Grillrollbraten vom saftigen Schweinekamm

Gefüllter Broccolibraten vom Schweinerücken

Schweinerücken mit Kräuterkruste

Cordon Bleu

Schnitzel „Wiener Art“

Zigeunerschnitzel

Jägerschnitzel

Partyschnitzel

Geschnetzeltes vom Schwein aus der Pfanne

Sahnegeschnetzeltes

Pfefferpfännchen mit Rahmsöße

Budapester-Pfanne pikant würzig mit Paprika und Mais

Jägerpfanne mit Pilzen, Karotten und Erbsen

Gyrospfanne

Vom Rind

Burgunderbraten
Sauerbraten badischer Art
Ochsenbrust gekocht mit Meerrettichsuße
Mexico-Pfanne
Rindfleischpfanne „Stroganof“

Vom Kalb

Wiener Schnitzel
Gefüllte Kalbsbrust mit Rahmsouße
Kalbsrahmbraten
Züricher Kalbsrahmgescnnetzeltes
Kalbsnierenbraten

Wild

Hirschbraten „Baden-Baden“
Hirschragout
Weitere Wildsorten auf Anfrage

Etwas ganz Besonderes

Zarte Lammkeule mit Kräutern der Provence
Schweinerückensteaks mit Edelpilzragout überbacken
Schweinelendchen in Pfefferrahmsouße
Schweinesteak „Tessiner Art“ (mit Käse und Tomaten überbacken)
Schweinesteak „Florentiner Art“ (mit Käse und Blattspinat überbacken)
Schweinesteak „Hawaii“
Gemischte Filets „Bèarnaise“
Schweinefilets „Waldmann“ (mit Champignonsahnesouße)
Schlemmersteak überbacken mit Sauce Hollandaise
Kalbssteak „Ourfource“ mit Käse überbacken
Roastbeefbraten mit Kräuterkruste
Kalbsrückensteak mit Morchelrahmsouße
Filetvariationen in Morchelrahmsouße

Geflügelspezialitäten

Gegrillte Hähnchenkeulen

Gefüllte Hähnchenbrustfilets

Putenrahmbraten aus der Putenoberkeule mit Sahnesoße (auch mit Pfefferrahm- oder Pilzsoße)

Putengeschnetzeltes mit Currysahnesoße

Überbackene Putensteaks „Florenz, Hawaii, Tessin“

Putenschnitzel

Gefüllte Putenbrust mit Broccoli-Käse

Fischspezialitäten

Pochiertes Lachsfilet in Zitronensahne-, Dillsahne- oder Krebsbuttersoße mit Juliennestreifen dazu Nudeln und Salat

Gebratenes Zanderfilet

Beilagen

Kartoffelknödel

Semmelknödel

Spätzle

Butternudeln

Französisches Kartoffelgratin

Kartoffelplätzchen

Reis

Gemüseplatte (Blumenkohl, Erbsen, Karotten, Bohnen, Broccoli) je nach Saison auch Rosenkohl

Sauerkraut

Rotkraut

Schupfnudeln

Kartoffelsalat

Salate der Saison

Desserts

Cremeeis mit frischem Obstsalat

Vanilleeis mit heißen Sauerkirschen (mit einem Schuss Kirschwasser)

Vanilleeis mit heißem Himbeeren

Mousse vanille

Mousse au chocolat

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesoße

Tiramisu

Apfelstrudel mit Vanillesoße

Für die Freunde der italienischen Küche

Parmaschinken mit Melone

Tomate mit Mozzarella und Balsamicodressing

Vitello Tonnato (Kalbfleisch mit Thunfisch)

Italienischer Salat

Antipasti-Platte

Pizza nach Art des Hauses (belegt mit Salami, Kochschinken, Tomaten, Champignon, Käse)

Spaghetti „Bolognese“

Lasagne

Fleischbällchen „Napoli“ mit Gabelspaghetti

Mailänder Schnitzel vom Kalb oder Schwein dazu empfehlen wir Spaghetti mit Tomatensoße und knackigem Blattsalat

Saltimbocca (gefülltes Kalbsschnitzel mit Salbei und Parmaschinken)