

Salate

- Frischer gemischter Salat
- Waldorfsalat
- Kartoffelsalat mit Ei und Gurke
- Kartoffelsalat mit Speck und Zwiebeln
- Krautsalat
- Bohnensalat
- Bauernsalat mit Fetakäse
- Geflügelsalat
- Rucola Salat
- Feldsalat
- Tomaten- / Gurkensalat
- Wurstsalat
- Lauchsalat
- Krabbencocktail

Dessert

- Mousse au Vanille
- Mousse au Schokolade
- Frischer Obstsalat
- Bayrische Creme
- Orangen Creme
- Cappuccino Creme
- Panna cotta
- Rote Grütze
- Sahnequark mit gem. Früchten
- Tiramisu
- Erdbeertiramisu
- Götterspeise
- Fruchtsoße
- Vanillesoße

Rustikales Menü

Kartoffelsuppe mit
Porreestreifen

Schinkenkrustenbraten
Strindbergbraten

Röstkartoffeln

Buttergemüse

Fruchtsahne-
Quarkspeise

Preis pro Person
19,50 €

Klassisches Menü

Anti Pasti /
Fischauswahl

Hähnchenfilet
„Saltimbocca“
Rindergeschnetzeltes mit
Steinpilzen

Gratinkartoffeln
Butterspätzle

Butterböhnchen
Fingermöhren

Cappuccinocreme

Preis pro Person
29,50 €

Partyservice!



M E T Z G E R E I R A U S C H M A N N

HAAN-GRUITEN
BAHNSTRASSE 36
TEL. 02104/60176
FAX 02104/60863

EMAIL: INFO@METZGEREI-VALBERT.DE
WWW.METZGEREI-VALBERT.DE

Auf Wunsch erhalten Sie auch leihweise Teller und Bestecke, gerne erstellen wir Ihnen ein unverbindliches Angebot!

Stellen sie sich ganz individuell aus unserem reichhaltigen Angebot Ihr persönliches Büfett für Ihren ganz speziellen Anlass zusammen. Oder, Sie haben ganz besondere Wünsche, sprechen Sie uns an wir erfüllen sie gerne. An Sonn- und Feiertagen liefern wir *nur* komplette Menüs ab 25 Personen.

Kalte Vorspeisen

- Anti Pasti (Gemüsevariation)
- Tomate Mozzarella
- Melone mit Schinken
- Capaccio
- Vitello Tonnato
- versch. Fischvariationen
- geb. Thunfisch
- im ganzen pochierter Salm

Suppen

- Rinderkraftsuppe
- Hühnersuppe
- versch. legierte Suppen
- Spargel, Kresse, Broccoli &
- Kartoffel uvm.
- Tomatensuppe
- auch mit Mozzarella Kugeln
- Gulaschsuppe
- Erbsensuppe

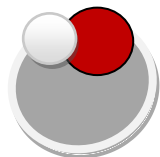
Eintöpfe

- Chili con carne
- Grünkohl (mit Kasseler oder Mettwurst)
- Wirsing
- Weißkohl Eintopf
- Sauerkraut Eintopf
- Möhre Eintopf

Fleischspezialitäten

Vom Rind:

- Roastbeefbraten
- Senfroastbraten
- Römerbraten (Hüfte im Speckmantel)
- Rindergeschnetzeltes mit Steinpilze
- Filet Wellington
- Rouladen
- Rindergulasch



Vom Lamm:

- Saftiges Ragout
- Koteletts
- Braten von der Keule
- Karree

Vom Schwein:

- Strindbergbraten (mit Röstzwiebelkruste)
- Spanferkel (ab30 Pers.)
- Spießbraten „Franz. Art“
- Krustenbraten (natur oder gepökelt)
- versch. Geschnetzelte
- Schweinefilet im Ganzen
- Medallions überbacken mit Tomate Mozzarella
- Kasselerbraten
- Pragerschinken (auch in Brotteig)
- Fleischkäse

Vom Geflügel:

- Putenbraten (natur oder gefüllt)
- versch. Geschnetzelte
- Hähnchenkeulen
- Hähnchenbrust „Saltimbocca“
- Putenmandelschnitzel
- Putenrouladen (mit Schinken & Spargel gefüllt)
- Putenfleischkäse
- Putenoberkeulenbraten
- Gans im Ganzen gebraten
- Gänsebrust
- Gänsekeulen
- Entenbrust
- Entenkeulen

Gemüse:

- Gem. Gemüse (Broccoli, Blumenkohl, Möhren)
- Möhrchen
- Zuckerschoten
- Rosenkohl
- Spargel (saisonbedingt)
- Romanesco
- Sauerkraut
- Speckböhnchen
- Rattatoui
- Erbsen-Möhren
- Rotkohl

Deftige Kleinigkeiten:

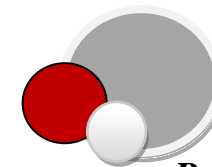
- Kl. Partyfrikadellen
- Kl. Partyschnitzel
- Kl. Putenmandelschnitzel
- Kl. Pfefferbeißer

Vom Kalb:

- Kalbsbraten
- Geschnetzelte „Züricher Art“
- Geschmorte Kalbskeule
- Kalbsrouladen „Italienisch“

Das Beste aus dem Meer:

- Pochierter Lachs
- Salmsteaks
- Saftige Lachslasagne
- Lachssteaks



Beilagen:

- Gratinkartoffeln
- Krokette
- Rosmarinkartoffeln
- Röstkartoffeln
- Drillings Kartoffeln
- Butter-Spätzle
- Bandnudeln
- Klöße
- Herzoginkartoffeln

Kalte Platten :

- Gem. Bratenplatte
- Gem. Aufschnittplatte
- Mettigel
- Deftiges Wurstbrett
- Gem. Käsebrett

Gerne bereiten wir ihnen schon fertig belegte Brötchen, Schnittchen oder Canapees zu .