PARTY SERVICE

METZGERE, GANZHORN

PERSÖNLICHE BERATUNG BEI

FRAU GANZHORN IN GRÄFENHAUSEN

FRAU SCHWARZER IN BIRKENFELD

FRAU BUCHTER IM ARLINGER

FRAU MORLOCK IN STEIN

FRAU OBERST IN ELLMENDINGEN

DIENSTAGS BIS SAMSTAGS 7.00 UHR - 13.00 UHR

INFO@METZGEREI-GANZHORN.DE WWW.METZGEREI- GANZHORN.DE

Fingerfood- Angebot

- halbe Belegte Brötchen mit Fisch, Käse, Schinken
- halbe Belegte Brötchen mit Wurst
- Kanapees mit Fisch, Käse, Braten, Schinken
- Kanapees mit verschiedenen Käsecreme
- Brötchen Belegt mit Aufschnitt, versch. Wurstsorten
- Brötchen Belegt mit Fisch
- Blätterteigteilchen gefüllt mit versch. Frischkäse
- Blätterteigteilchen gefüllt mit Hackfleisch
- Blätterteigteilchen gefüllt mit Schinken- Käse
- Mozzarellaspieße mit Cocktailtomaten
- Anti- Pasti Spieße
- Spieße mit Hähnchenröllchen und scharfer Soße

- Spieße mit Frikadelle, Gurke und Zaziki Soße
- Garnelenspieße mit Kräuterdipp
- Lachsröllchen gefüllt auf Spieße
- Käsespieße mit Trauben
- Käsespieße mit Oliven
- Bruscetta ab 10 Stück
- Anti-Pasti-Platte mit fünf versch. Gemüse und Champignons

Frisch gegrillt

GRILLPLATTE AB 10 PERSONEN FRISCH GERILLT

- Hähnchenschenkel, Schlemmerbauch, Schnitzlele, Grillhäxle, Fleischküchle, Anti- Pasti Spieße, Hausgemachte Grillsoßen

GRILLPLATTE AB 10 PERSONEN ZUM SELBER-BRUZZLN

- Rinderhüftsteak, Putenspieße, Chicken- Wings, Schweinesteak, gefüllte Schweinespieße, Anti- Pasti Spieße, hausgemachte Grillsoßen

- Spanferkel ohne Knochen am Stück gebraten
- Spanferkel mit Knochen gergrillt am Stück
- Spanferkel ohne Knochen gefüllt mit Lauch, Speck, Zwiebel, Knödel am Stück gegrillt

Warme Köstlichkeiten aus Ganzhorns Gourmet Küche

- Schnitzel paniert vom Schweinerücken
- Schnitzel paniert von der Schweineoberschale
- Putenschnitzel paniert
- Fleischküchle
- Schweinefilettöpfle in Champignon- Rahmsoße .
- Gulasch gemischt.
- Burgundertopf
- gefüllte Hähnchenbrustauflauf mit Gemüse

und Tomate- Mozzarella überbacken

- Rollbraten gefüllt vom Schwein

- Rollbraten gefüllt vom Rind
- Rollbraten gefüllt vom Kalb
- Rollbraten gefüllt von der Pute
- Züricher Kalbsgeschnetzeltes
- Putenfilet in Tomaten- Paprikasoße .
- Schweinegechnetzeltes in Pilzrahmsoße
- gegrillte Kalbshaxen
- Rinderfiletspitzen "Stroganoff"

Büffet von der Chefin ab 30 Personen

KALT:

- Variationen vom Räucherfisch mit Sahnemeerret-
- Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Tatar
- Feine Galia Melonen mit Parmaschinken
- Feine Galia Melonen mit Gräfenhäuser Landschinken
- Feinkostsalate Eiersalat, Rohkostsalat, Rindfleischsalat, Hirtensalat...
- dazu reichlich Baguette oder Brot

WARM:

- gebratenes Lachsfilet auf Blattspinat mit einer Gemüsecremesoße
- Kalbsrücken rosa gebraten mit Pfifferlinge
- gefüllte Hähnchenbrüstchen auf Gemüse mit Tomate Mozzarella überbacken

BEILAGEN:

- gratinierte Kartoffeln
- handgeschabte Spätzle
- hausgemachte Knödel
- bunte Gemüseplatte

DESSERT:

- Schmandmousse mit roter Grütze
- Kaiserschmarren mit Vanilliesoße

Galabüffet: ab 30 Personen

FEINSCHMECKER KOMBIPLATTE, AUSWAHL VON HAUSEIGENEM

- Ganzhorn Schinken mit Melone,
- Pasteten,
- kalter Braten dazu Sauce Tatar.

SALATAUSWAHL AUS EIGENER HERSTELLUNG

- Salate der Saison,
- Walldorfsalat,
- Eiersalat,
- Rindfleischsalat.

HAUPTSPEISE WARM

- Lachsfilet in Dillsauce,
- Rindersteak mit Zwiebelhaube, Putensteak mit Mozzarella, -
- Schweinelendchen in Champignonrahmsoße,
- Spätzle, Kartoffelgratin, Gemüse in Buttersoße

DESSERT

Schmandmousse mit roter Grütze und Tiramisu



Büffet " Schwäbisch- Badisch" ab 30 Personen

KALTE PLATTEN VON AUS GANZHORNS RÄUCHERKAMMER:

- Schwarzwälder Räucherforelle mit Sahnemeerret-
- Wildwasser Räucherlachs
- Schwarzwälder Schinken
- Gräfenhäuser Landschinken
- Bauernschinken
- Luftgetrockneter Hüftschinken
- Kirschwassersalami
- Lachsschinken
- Farmerschinken

AUSWAHL AN FRISCHEN UND DEFTI-**GEN SALATEN:**

- Wurstsalat
- Schwäbischer Wurstsalat

- Blutwurstcarpaccio
- Kartoffelsalat
- Eiersalat
- Krautsala

dazu reichlich Bauernbrot und feines hausgemachtes Griebenschmalz

WARM:

- Badisches Schäufele oder Kassler mit Sauerkraut
- Maultaschen mit feiner Zwiebelschmelze

FÜR ALLE SUPPENKASPER

Suppen als Vorspeise

- Kartoffelsuppe
- Kartoffelsuppe mit Lachsstreifen
- Spargelcremesuppe
- Broccolisuppe
- Lauchcremesuppe
- Champignoncremesuppe
- Gulaschsuppe
- Tomatencremesuppe

- Hochtzeitsuppe

- Fischsuppe

DESSERT

- versch. Mousse Auswahl
- Tiramisu
- Joghurt Creme
- Schmandmousse mit roter Grütze
- frischer Obstsalat
- Apfel im Schlafrock
- Beerentarum mit Bistete
- Schokobrunnen mit Früchtespieße



Ein kleiner Auszug unserer Spezialitäten

FÜR FEINSCHMECKER, GOURMETS UND LIEBHABER HERZHAFTER KÖSTLI-CHKEITEN

- Burgundertopf aus feinen Rinderstücken, gewürzt und in feinem Burgunder eingelegt, dazu Knödel und Rotkraut
- Feine Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Spätzle
- Roastbeef mit Sauce Tatar mit frisch zubereitetem Gemüse
- Tafelspitz mit Meerrettichsauce und Bouillonkartoffeln
- Rinderhüfte im Gemüsemantel mit Kartoffelgratin
- Schweinefilettopf mit frischen Champions in feiner Rahmsauce, dazu handgeschabte Spätzle

- Spanferkel gefüllt mit Lauch und Speck mit Zwiebelsauce, Kartoffelsalat und Bauernbrot
- Rollbraten mit verschiedenen Füllungen
- Kalbsrücken Orloff mit Blattspinat und Kartoffelgratin
- Ossobucco mit Kartoffelgratin
- Kalbsschlemmerrolle nach Art des Hauses
- Gefüllte Hähnchenbrüstchen auf Gemüse mit Tomate Mozzarella überbacken
- Putenfilet in Paprika-Tomatensauce und feinen Zucchinischeiben
- Fischspezialitäten, Paella oder Lachssteak auf Blattspinat

