

Frische und Qualität!

EGETENMEIER

Partyservice



Wir liefern ins Haus:

Exklusive Buffets
Kalte Platten
Fingerfood
Spanferkel
Grillspezialitäten
Festmenüs

Wir arrangieren die Festlichkeiten nach Ihren persönlichen Wünschen - ob bei Ihnen zu Hause, im Garten, im Betrieb, im Clubhaus oder wo immer Sie zu feiern gedenken.

Ebenso stellen wir Teller, Bestecke, Gläser, Servietten, Kühlanhänger, Weinkühler sowie Blumenschmuck, Leuchter, Kerzen, LED-Wandstrahler und vieles mehr für die Durchführung der Festlichkeit bereit. Warme Buffets werden mit den dazu notwendigen Warmhaltegeräten ausgestattet.

Auf besonderen Wunsch stehen wir mit unserem Fachpersonal zur Ausgabe des Buffets und zur Bewirtung Ihrer Gäste zur Verfügung.

Zur Abrundung unseres Angebots liefern wir Ihnen auch Getränke Ihrer Wahl.

Wir verarbeiten nur Ware von allerbesten Qualität für unsere Arrangements und würden uns freuen, Sie bei Ihrem Fest beliefern zu dürfen.

Fam. Egetenmeier und Mitarbeiter

Egetenmeier GmbH
Unterschüpfer Straße 55
97944 Boxberg-Unterschüpf
Tel.: 0 79 30 / 3 43
www.egetenmeier.de
egetenmeier@t-online.de

Rosa gebratener Rehrücken „Baden-Baden“
mit Preiselbeersahne und Walnüssen garniert

Ganze geräucherte Pute mit exotischer Früchtégarnitur

Parmaschinken an Galia- Melone

Serranoschinken mit Melonenspalten

Unterschüpfer Winzerschinken
(über 3 Monate naturgereift und luftgetrocknet)

Carpaccio vom „Graved Roastbeef“

Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesankäsespänen

Vitello Tonnato
(Kalbfleisch mit Thunfischsauce)

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust

Rosa gebratenes Roastbeef auf Kresse mit Remouladensauce

Gekochte Tafelspitze vom fränkischen Rind mariniert
in feinem steirischem Kürbiskernöl

Kalte Medaillons vom Schweinefilet mit feiner Lebermousse oder mit Früchtégarnitur

„Tatar-Pfännle“
mit frischem Tatar, gehackten Zwiebeln, Kapern, Ei und Gemüse garnituren

Saftige Schinken-Spargel-Röllchen

Kalter Bratenaufschnitt, feinste Qualität, bunt gemischt

Hausgemachte Wurstspezialitäten aus unserer 5 Sterne Fleischerei mit saurer Gemüse garnitur

Bunte Schinkenplatte mit einer Auswahl an feinen rohen und gegarten
Schinkenspezialitäten aus eigener Herstellung

Poulardenbrust „Marco Polo“ gefüllt mit feiner Broccolifarce

Kalte Rinderzunge mit Meerrettichsauce und pikanter Garnitur

Kalte Hähnchenkeulen, kalte Fleischküchle, fränkische Grünkernküchle

Vorspeisen am Buffet

Ob Sie im kleinen oder
großen Kreis feiern, ob
zünftig oder feierlich;
hier finden Sie
was Ihr Herz begehrt.
Wählen Sie aus und stellen
Sie Ihr Buffet selbst
zusammen.

Vorspeisenteller:

„Bunter Salatstrauß“ in Balsamico-Dressing
mit saftig gegrillten Roastbeefstreifen vom fränkischen Rind,
gerösteten Pinienkernen und frisch gehobeltem Parmesan, dazu
ofenwarmes Ciabatta und Butter

Parmaschinken auf Galia- Melone, dazu ofenwarmes Ciabatta

Luftgetrockneter Winzerschinken an Gemüse-Antipasti
dazu ofenwarmes Olivenbrot und Ciabatta

Carpaccio vom „Graved Roastbeef“ an gegrilltem Gemüse
dazu ofenwarmes dunkles Stangenbrot

Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesankäsespänen an Rucola,
dazu ofenwarmes Ciabatta

Vitello Tonnato an Gemüse-Antipasti
dazu ofenwarmes Olivenbrot und Ciabatta

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust
auf Waldorf-Astoria-Salat mit franz. Stangenbrot

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust an buntem Salatbouquet
mit feinem Haselnussdressing und gerösteten Pinienkernen
dazu franz. Stangenbrot

Meersalzgebeizter Basilikum-Edellachs an erlenholzgeräuchertem Forellenfilet
dazu Sahnemeerrettich, Butter und franz. Weißbrot

Rosa gebratenes Roastbeef auf Kresse mit Remouladensauce
dazu franz. Stangenbrot und Butter

Gekochte Tafelspitze vom fränkischen Rind mariniert in feinem steirischem Kürbiskernöl
dazu ofenwarmes dunkles Stangenbrot

Sommerliches Salatbouquet an panierten Champignons mit Sour Cream-Dip
dazu Elsässer Stangenbrot und Butter

Sticky Fingers (Klebrige Finger)
kleine Auswahl von warmen Fingerfood und knackigen Gemüsesticks mit 2 pikanten Dips

Vorfreude macht Appetit
auf mehr!
Vorspeisen sind bei uns
mehr als nur ein
Appetithäppchen-
es sind auch noch kleine
Köstlichkeiten!

Suppen

Regionale Suppen Spezialitäten:

Deftige fränkische Grünkernsuppe mit Markklößchen und Eierstich
Fränkische Hochzeitssuppe mit Markklößchen, Leberknödeln und Eierstich
alternativ mit Fleischklößchen und Eierstich

Schwäbische Festtagssuppe mit Maultaschen, Markklößchen und Eierstich

Bayrische Leberknödelsuppe mit Backerbsen

Badisches Schneckenüppchen mit Sahnehäubchen

Französische Zwiebelsuppe mit überbackenen Weißbrot-Croutons

Die Feinen:

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen
Gebundene Ochschwanzsuppe
Klare Ochschwanzsuppe mit Sherry
Entenkraftbrühe mit Kräuterflädle
Wildkraftbrühe mit Hirschklobchen
Pfefferling Suppe mit Sahnehäubchen
Klare Brühe mit Klößchen, Gnocchi und Gemüse
Krebsrahmsuppe „Provence“
Französische Muschelsuppe

Die Cremigen:

Broccoli-Crème-Suppe mit gerösteten Pinienkernen
Spargel-Crème-Suppe mit Grünsfelder Spargel
Geflügel-Crème-Suppe mit Hähnchenbruststreifen
Käse-Crème-Suppe mit frittierten Champignons
Tomatencremesuppe mit Croutons und Sahnehäubchen

Die Rustikalen:

Ungarische Gulaschsuppe, pikant-würzig

Deftige Kartoffelsuppe mit Würstchen
Deftige Kartoffelsuppe mit Räucherlachsstreifen

Südamerikanische Mitternachtssuppe, feurig gewürzt

Vegetarisch:

Auf Wunsch können diverse Suppen auch mit vegetarischer Gemüsebrühe zubereitet werden!
Die Einlagen in der Suppe können nach Ihren Wünschen zusammengestellt werden!



Antipasti:

Gegrillte Champignons
eingelegt in Sonnenblumenöl mit frischem Knoblauch und Peperoni.

Champignons mit Frischkäsecreme-Füllung

Gegrillter Paprika
in Sonnenblumenöl und Essig eingelegt, mit frischem Knoblauch fein abgestimmt.

Gegrillte Zwiebeln
in öl-Essig-Marinade, kombiniert mit frischem Knoblauch und Paprika.

Gegrillte Auberginen
in Sonnenblumenöl und Essig eingelegt, verfeinert mit Paprika und Knoblauch.

Gegrillte Zucchini eingelegt in Sonnenblumenöl und Essig.

Gegrillte Artischockenherzen
in Öl und Essig eingelegt, mit Paprikastreifen und Knoblauch verfeinert.

Getrocknete Tomaten in Sonnenblumenöl eingelegt, mit würzigen Kapern verfeinert.

Marinierte grüne Peperoni eingelegt mit Knoblauch und Kräutern

Peperoni mit Frischkäse-Fetacreme-Füllung in pflanzlichem Öl

Grüne eingelegte Peperoni, gefüllt mit einer Frischkäse-Fetacreme,

Minipaprika, rot mit Frischkäse-Fetacreme-Füllung

Weinblätter, gefüllt mit Feta-Käse

Cherrytomaten mit Frischkäsecreme-Füllung

Artischockenböden mit Frischkäsecreme-Füllung

Oliven, grün mit Frischkäsecreme-Füllung

Oliven, schwarz mit Frischkäsecreme-Füllung

Peppadew mit Frischkäsecreme-Füllung in pflanzlichem Öl

Feinkostsalate

Aus aller
Welt!
Internationale
Feinkost

Mindestbestellmenge je nach Sorte 1,0 bis 1,5 kg

Mit Fisch:

Räucherlachs salad mit Meerrettich, feinste Würfel von echtem Räucherlachs mit Äpfel und Sellerie in einer pikanten Meerrettichcreme.

Krabben-Cocktail, Tiefseekrabben, feine Champignons und Mandarinen in feiner Mayonnaise.

Gambas „Provencale“, zarte Riesengarnelen mit rotem und grünem Paprika, Zucchini- und Selleriewürfeln und Knoblauch, in nativem Olivenöl gedünstet.

Dillhappen, zarte Heringsfilets ohne Haut, mild-pikante Senfgurken-Streifen in würziger Dillsauce.

Hamburger Heringstopf, zarte Heringshappen ohne Haut mit Würfeln von Äpfeln, Zwiebeln und grünen Gurken in delikatem Sahnedressing.

Roter Heringssalat „Oslo“, feinste Kräuterheringshappen mit Würfeln von der roten Beete und Gurken in leicht cremigem Dressing.

Matjessalat, zarte Kräutermatjeshappen mit Zwiebeln, Gurken und Tomaten verfeinert.

Thunfischsalat, zarter Thunfisch mit Zwiebeln, Tomaten und Paprika, fein gewürzt.

Flusskrebscocktail „Calvados“, feine Louisiana-Flusskrebse mit Apfelstückchen, Mandarinen, Porree und Karotten-Blättchen in einem cremigen Calvados-Dressing.

Salat von frischen Meeresfrüchten, Oktopus, zarte Sepien, Calamari, Moscardini, Shrimps und Miesmuscheln, in feiner Knoblauch-Vinaigrette.

Mit Geflügel:

Geflügelsalat „Hawaii“, zartes Hähnchenfleisch, Erbsen und Ananas in leichter, cremiger Mayonnaise

Geflügelbrustsalat „Toskana“, saftige Geflügelbrustscheiben mit getrockneten Tomaten, schwarzen und grünen Oliven sowie gelbe Paprikastreifen in klarem Dressing.

Putenbrust in Curry, zartes Putenfleisch, verfeinert mit Gemüse, grünem Pfeffer und Früchten in Curry-Joghurtsauce.

Indischer Reissalat mit Hähnchenbrust, Pfirsich, gegrilltem roten und gelben Paprika, Erbsen, Lauchzwiebeln in feinem Curry-Joghurt-Dressing

Mit Fleisch oder Wurst:

Rindfleischsalat „Argentinisch“ ,zartes Rindfleisch, Zwiebeln, Mais und frischer Paprika in feiner Kräutervinaigrette, delikater gemacht.

Eiersalat "Delikatess" mit gekochtem Schinken, Spargel und Champignons veredelt

Meerrettichsalat, Fleischstückchen und herzhafter Sellerie in feiner Meerrettichcreme

Fränkischer Ochsenmaulsalat mit Zwiebeln, Schnittlauch und Gurken herzhaft gemacht.

Florentiner Salat, feine Brokkoliröschen mit saftigem gekochtem Schinken, Tomaten und Gurken in leichtem Dressing.

Schweizer Wurstsalat mit Paprikastreifen, Gurken und Käse und in klarem Dressing.

Deftiger Wurstsalat mit Gurken und Zwiebeln in Vinaigrette.

Kräuterfleischsalat, mit geriebenen Äpfeln, Zwiebeln und viel frischen Kräutern in feiner Salatmayonnaise delikater abgeschmeckt.

Pusztasalat, mit Wurststreifen in pikantem Dressing leicht scharf gemacht.

Mit Nudeln:

Farfalle mit Lachs, Farfalle al dente mit edlem Räucherlachs in feiner Sahne-Mayonnaise-Creme, verfeinert mit Meerrettich und frischen Kräutern.

Pastasalat „al dente“ Penne Rigate in fruchtig italienischer Tomatensauce mit schwarzen Oliven gemacht.

Tortellinisalat „Verona“, frische Tortellini, Brokkoli und Putenbrust in feinem Basilikum-Sahnedressing

Nudelsalat mit Schinken, Gabel-Spaghetti, Paprikastreifen, Kräuter und Streifen vom gekochten Schinken in leichtem Dressing.

Mit Käse:

Griechischer Hirtensalat mit Schafskäse, Oliven, herzhaftem Lauch, Zwiebeln und Gurken

Käsesalat, aromatische Käsewürfel mit fruchtigen Apfelstücken, rote Paprika und Gurke in leicht cremiger Salatmayonnaise.

Vegetarisch:

Orientalischer Couscous-Salat mit Minze, Couscous mit Kichererbsen, Karotten, Zucchini und Auberginen, in einem orientalisch gewürzten Dressing.

Fenchelsalat mit Orangen, Fenchelstreifen mit ganzen Orangensegmenten, Staudenselleriestücke und geröstete Pinienkernen, in einem fruchtigen Orangendressing mit Fenchelsamen.

Waldorf Astoria Salat, pikanter Sellerie, feine Apfelstreifen, Ananas, Mandarinen und knackige Mandeln in feiner Mayonnaise.

Fränkischer Grünkernsalat mit Ei und Gemüse (vegetarisch)

Mediterraner Bauernsalat, mit pikanter Weichkäse, rote und weiße Bohnen, Lauch, Paprika Salatgurken, Tomaten,

Farmersalat, fein geraspelte Karotten, Sellerie und Lauch in mildem Joghurt-Dressing.

Pilzsalat, Mini-Champignons und feine Stockschwämmchen mit Sellerie und Lauch in würziger Kräuter-Vinaigrette.

Bunter Gemüsesalat, rote und weiße Bohnen, grüne Gurken, Lauch, Tomaten und Paprika in einem klaren aromatischen Aufguss.

Weißkraut-Rohkostsalat, herzhaftes Weißkraut mit Karotten und grünem Paprika in feiner Rahmsauce.

Tomaten- Mozzarella-Salat in feinem Balsamico-Dressing mit frischem Basilikumblättern.

Nudelsalat Pesto-Rosso

Penne, getrocknete Tomaten, mediterrane Kräuter und gegrillte Paprika in Joghurt-Salatcreme

Egetenmeier's Kartoffelsalat, herzhaft angemacht.

**Vegetarisch!
Ganz auf
meiner Linie!**

Fisch

Schmeckt
nach
Meer!

Pangasiusfilets
Schollenfilets
Kabeljafilets
Rotbarschfilets
Buntbarschfilets
Zanderfilets
Norwegisches Lachsfilets
Riesengarnelen

Soßen:
Badische Rieslingsauce
Sauce Bernaise
Würzige Senfsauce
Sauce Hollandaise
Krebsrahmsauce
Dillsauce

Meeresfrüchtespieß mit Lachsstücken, Garnelen, Paprika u. Zwiebeln

Fisch Spezial

Austern Hummer Flusskrebse „Gambas“-Riesengarnelen
„Graved-Lachs“, Matjes-Filets mariniert mit frischen Gartenkräutern

Räucherfisch Spezialitäten

Räuchervariationen:

Heilbuttwürfel mit pikantem Papaya-Chili-Topping, Lachswürfel mit würziger Frischkäse-Kirschtomaten-Auflage, Ananastürmchen mit Lachs, bestreut mit schwarzem Sesam

Shuishimi-Togarashi-Lachs:

(IKARIMI-Lachsrückenfilet im Hickory-Reibrauch geräuchert, mit Chili, schwarzem Sesam, feinen Algen und Orangenschale, pikant gewürzt)

Feine Meererauch Selektion:

Kabeljau-Senftaler, Aal-Meerwasser-Konfekt und Heilbutt-Kokos-Würfel

Nori-Lachs

(IKARIMI-Lachsrückenfilet mild im Reibrauch geräuchert, mit einer feinen Wasabicreme und einem Nori-Blatt umhüllt)

Basilikum-Orange-Lachs

(IKARIMI-Lachsfilet, die feine Beize mit Basilikum und Orangen gibt dem Lachs eine fruchtiger Note)

7 Pfeffer-Räucherlachs

(IKARIMI-Lachs mild gebeizt, mit feurigen Gewürzen ummantelt)

Geräucherte Lachswürfel-Kollektion:

Lachswürfel mit Apfel-Schnittlauch-Auflage, Haselnuss-Pistazien, und Macadamianüssen veredelt

Räucherlachs aus fangfrischem Fjord-Lachs

Forellenfilets erlenholzgeräuchert

Heilbutt geräuchert

Makrelenfilets, Makrelenfilets „Mexiko“ mit Pfeffer und Zwiebeln

Sprotten, Räucheraal, Räucherrollmöpse

hierzu reichen wir Sahnemeerrettich und Kräuterremoulade

Vom Schwein

Schweinemedallions vom Grill, oder Schweinelendchen am Stück rosa gebraten, zart und saftig, wahlweise mit:

Rahmsauce, Champignonrahmsauce, Pfefferrahmsauce mit grünem Pfeffer, Cognac-Rahmsauce, dunkler Bratensauce oder Safran-Morchel-Sauce

Schweinenacken, saftig gegrillt mit dunkler Sauce

Grillschinken (ganze Keule in der Kruste) ab 30 Personen

Taubertäler Krustenbraten, knusprig, saftig

Bauernschinken mit Schwarte, gegrillt

Lendenspieß mit Kirschtomate vom Grill

Egetenmeier's Schweinshaxen, knusprig gegrillt
Mini-Schweinshaxen (ca.150g), knusprig gegrillt

Blätterteiglendchen mit Kiwi-Orangen-Sauce
Schweinefilet in Blätterteig mit Broccoli-Käse-Farce
Schweinelendchen, gefüllt nach Jäger Art

Zarter Schweinerücken mit Broccoli-Frischkäse-Kruste

Saftiger, rosa gebratener Schweinerücken mit frischer Kräuterkruste und Thymiansauce

Rückensteak „Natur“ vom Grill
Rückensteak „Schweizer Art“ mit Schinken, Tomate und Käse überbacken
Rückensteak „Hawaii“ mit Schinken, Ananas und Käse überbacken

Fränkisches Schäufele, mit gepökelt, goldgelb geräuchert

Elsässer Würzfleisch, dünne marinierte Scheiben vom Schwein, Rauchfleisch und Käse in einer Form geschichtet, im Ofen gebacken!

Saftig gebackenes Kassler, mild gepökelt und geräuchert
Kassler im Blätterteig oder im Brotteig eingebacken

Egetenmeier's Spanferkel im Ganzen gegrillt, mit und ohne Knochen, dazu dunkle Biersauce (nach altem Hausrezept einige Tage in Gewürzlake eingelegt)

Spanferkelkeulen, saftig und zart, frisch vom Ofen, mit dunkler Biersauce

Schweineschnitzel „Wiener Art“

Cordon Bleu vom Schweinerücken, gefüllt mit gek. Schinken und Käse

Fleischspieße mit Zwiebeln, Rauchfleisch und Paprika in pikanter hausgemachter Sauce

Spezialität des Hauses:

Ofenfrische saftige, gefüllte Schweinebraten:

Unsere hausgemachten Füllungen:

deftige fränkische Grünkernfüllung, herzhafte Zwiebelfüllung, Broccoli-Käse-Farce, Ananas-Käse-Schinken, würziges Schweinemett oder nach „Jäger Art“

Vom Rind

Jetzt auch bei uns! Es versetzt Fleischkenner in Ekstase: **Dry Aged Beef**, das trocken abgehangene Rind, liefert die besten Steaks der Welt. In den USA sind die am Knochen gereiften Rinderrücken schon seit Jahrzehnte Kult. Jetzt entdecken auch die Deutschen die alte Metzgerkunst wieder. Wir benötigen mindestens 6 Wochen Zeit!

Geschmorte Rinderbäckchen in feiner Rotweinsauce, eine butterzarte Delikatesse!

Zart gereifte Rindermedaillons vom Grill, oder Rinderfilet am Stück rosa gebraten, wahlweise mit: Rahmsauce, Champignonrahmsauce, Pfefferrahmsauce mit grünem Pfeffer, Cognac-Rahmsauce, dunkler Bratensauce oder Safran-Morchel-Sauce.

Filet „Wellington“ Rinderfilet umgeben von einer Pilzfarce in Blätterteig eingebacken.

Zart gereiftes Roastbeef, rosa gegrillt mit Pfifferlingen und dunkler Sauce.

Mild gepökelte Rinderzunge in feiner Madeirasauce.

Gekochte Rinderbrust mit Meerrettichsauce, Salzkartoffeln und eingelegtes saures Gemüse.

Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom zart gereiften Roastbeef.

Burgunderbraten vom Rind, eine Spezialität des Hauses, dazu eine kräftige dunkle Burgundersauce. Zarte Stücke von der Rinderkeule werden einige Tage in Rotwein und Gewürzen eingelegt, das verleiht dem Braten sein besonderes Aroma!

Fränkischer Sauerbraten, eine regionale Spezialität, die besonderen Auswahl der Gewürze machen auch die Soße zu einem besonderen Geschmackserlebnis! Dazu servieren wir Preiselbeeren und Williams-Christ-Birnen.

Zarter Rinderschmorbraten, wir verwenden aus hauseigener Metzgerei nur zart gereifte Stücke von der Keule, dazu eine dunkle Bratensauce.

Ungarisches Gulasch, pikant gewürzt

Filet „Stroganoff“, Sauerrahm, Dijon-Senf, Creme fraiche, Zitronensaft und die in Scheiben der geschnittenen Essiggurken sorgen für den besonderen Geschmack der Sauce.

Feuriges „Chili con Carne“

Vom Kalb

Kalbsmedaillons vom Grill, oder Kalbsfilet am Stück rosa gebraten, zart und saftig, wahlweise mit:

Rahmsauce, Champignonrahmsauce, Pfefferrahmsauce mit grünem Pfeffer, Cognac-Rahmsauce, dunkler Bratensauce oder Safran-Morchel-Sauce

Zarter Mastkalbsrücken, am Stück rosa gebraten

Rosa gebratene Mastkalbsrückensteak vom Grill mit Kräuterbutter

Zarter Kalbsrahmbraten, Delikat gefüllte Kalbsbrust „nach fränkischer Art“

Züricher Geschnetzeltes oder zarte Wiener Schnitzel

Zarte Kalbshaxen knusprig gegrillt, die feine Soße ein Genuss!

Riechen Sie
schon den
duftenden
Braten?

Geflügel

Hähnchenbrustfilets vom Grill

zart und saftig, wahlweise mit Curry-Rahm-Sauce,
Rahmsauce, Champignonrahmsauce, Pfefferrahmsauce mit grünem Pfeffer,
Cognac-Rahmsauce, dunkler Bratensauce oder Safran-Morchel-Sauce

Hähnchenbrustfilets „Wiener Art“

Geflügelroulade „Marco Polo“ gefüllt mit Broccoli-Farce
Geflügelroulade „Marengo“ mit Tomaten-Pilzfarce gefüllt

Poulardenbrust „Florentine“ mit Blattspinat gefüllt

Knusprige Hähnchenkeulen
Knusprige Hähnchen vom Grill

„Chicken-Nuggets“, zart und saftig

Ente „Barbarie“, frisch vom Ofen, mit Thymiansauce oder Orangen-Pfeffer-Sauce
Entenbrust „Barbarie“, rosa gebraten mit Thymiansauce oder Orangen-Pfeffer-Sauce
Flugentenkeule „Barbarie“ gegrillt mit Thymiansauce

Junger Truthahn gegrillt

Putenrollbraten aus der Oberkeule, zart und saftig
Putenoberkeulen ohne Knochen, ofengebacken

Putenschnitzel „Wiener Art“
Putensteak „Natur“ vom Grill
Putensteak „Schweizer Art“ mit Schinken, Tomate und Käse überbacken
Putensteak „Hawaii“ mit Schinken, Ananas und Käse überbacken

Zur Winterzeit:

Gans, knusprig im Ofen gebraten auf Wunsch auch mit Füllung
Gänsekeulen oder Gänsebrust gegrillt
Gänsebrust nach „Böhmischer Art“ mit pikanter Füllung aus Fleisch- Äpfeln und Backpflaumen

Entenrollbraten mit Walpilz-Semmel-Farce gefüllt

Maispoulardenkeule gefüllt mit einer Farce aus Pfifferlingen
„Barbarie“ Entenkeule mit Steinpilzfüllung

Poulardenbrust „Frankonia“ gefüllt mit Äpfeln, Maronen und Nüssen

Perlhuhnkeule mit feiner Waldpilz-Farce gefüllt

**Ganz
köstlich!**

Mediterrane Fleischspezialitäten

Hähnchenbrustfilets „TOSKANA“

zarte Hähnchenbrustfilets in feiner Tomatensauce mit Parmesankäse überbacken!

Saltimbocca alla romana

Saltimbocca heißt "Spring in den Mund" und bezeichnet einen italienischen Küchenklassiker aus feinem Kalbfleisch, luftgetrocknetem Schinken und frischen Salbeiblättern dazu eine feine Weißweinsauce. Wir bieten Ihnen diese Spezialität auch mit Puten- und Schweinefleisch an!

Piccata alla milanese

besteht aus sehr kleinen Kalbsschnitzeln, die mit Mehl, Ei und durchgeriebenem Weißbrot – vermischt mit geriebenem Hartkäse wie Parmesankäse paniert und in Butter gebraten werden.

Wir bieten Ihnen diese Spezialität auch mit Puten- und Schweinefleisch an!

Brasato al Barolo

Barolo-Braten vom Rind

Zarte Stücke aus der Rinderkeule werden einige Tage in Rotwein und Gewürzen eingelegt, beim schmoren des Bratens entsteht eine feine kräftige dunkle Sauce mit Weinaroma!

Toskanischer Schweinebraten mit Oliven und Sardellen gefüllt
dazu eine Thymiansauce

Steak „Milano“ mit Tomaten-Mozzarella-Basilikum überbacken,
dazu eine Sauerrahm-Basilikum-Sauce.

Wir bieten Ihnen diese Spezialität mit zarten Steaks von der Pute, Schwein und Rind an!

Mediterrane Kräuterschweinemedallions

Zarte Schweinemedallions in Tomatensauce mit feiner Kräuterfarce und Parmesankäse überbacken

Schweinefilet „Parma“

Gerollte Schweinelende gefüllt mit gedünsteten Schalotten, umwickelt mit Parmaschinken
dazu eine kräftige Rotweinsauce

Lammlachse „TOSKANA“

Mit Olivenöl, Thymian, Rosmarin und gehackten Knoblauch mariniert, saftig und rosa gebraten
mit Schalotten-Rosmarin-Sauce

Ossobuco alla milanese

Kalbshaxe Mailänder Art - ist ein traditionelles Schmorgericht aus dem Norden Italiens aus Beinscheiben vom Kalb, knackigem Gemüse und frischen Kräutern. Die Kalbsbeinscheiben werden in Kalbsfond und Weißwein geschmort. Das Knochenmark der Kalbsbeinscheiben gibt seine feinen Aromen beim späteren Schmoren an die Sauce ab. So entsteht der typische Geschmack!

Involtinis

Feine Fleischröllchen wahlweise vom Kalb, Schwein oder Pute, gefüllt mit Parmaschinken, Basilikum und Mozzarella

Mediterrane Küche

Kulinarisch hat der Mittelmeerraum viel zu bieten: Spezialitäten der Mediterranen Küche haben ein Aroma das nach Sonne und Urlaub schmeckt.

Wild

Hirschmedaillons vom Grill mit Holundersauce

Hirschrücken im Walnussmantel
rosa gebraten mit Preiselbeersauce

Hirschbraten aus der Keule in Sauerrahmsauce

Hirsch-Edelgulasch in Wacholdersauce
Hirschkeule in Sauerrahmsauce

Rehkeule in Sauerrahmsauce
Rehrücken rosa gebraten mit Holundersauce
Rehmedaillons mit Pfifferlingen

Rehgeschnetzeltes mit Pfifferlingen in Wacholdersauce
Rehgeschnetzeltes und Sauerrahmsauce

Wildschweinbraten aus der Keule
Wildschweinmedaillons rosa gebraten
Wildschweingulasch in Sauerrahmsauce

Zu allen Wildgerichten reichen wir
Wild-Preiselbeeren und Williams-Christ-Birnen!

Lamm

Lammkeule mit Knoblauchsauce

Lammrücken mit Kräuterkruste

Lammkoteletts vom Grill mit Kräuterbutter

Ein besonders
geschmackvolles
"Wild" - Erlebnis!

Leckere Pfannen

Gourmet-Pfanne in Safran-Morchel-Sahne-Sauce
Schweinefilet, Cocktailtomaten, Frühlingszwiebeln

Gourmet-Pfanne mit Pute nach „Winzer Art“
Putenbrustfleisch, Weintrauben, Walnüsse

Putengyros mit Zaziki
Putenbrustfleisch, Zwiebeln, Kräuter

Putengeschnetzeltes in Sahnesauce
Putenbrustfleisch, Zwiebeln, Champignons

Putengeschnetzeltes in Curryrahmsauce
Putenbrustfleisch, Zwiebeln

Putencurry „Bombay“
Putenbrustfleisch, Ananas, Brokkoli

Gourmet-Pfanne „Mediterran“
Schweinefilet, Zucchini, Bohnen, Paprika rot u. grün,

„Budapester Pfanne“ Schweinegeschnetzeltes
Schweinefleisch, Paprika, Rauchfleisch, Zwiebeln, pikante Sauce

Sahnegeschnetzeltes vom Schwein
Mageres Schweinefleisch, Zwiebeln, Erbsen, Champignons

Puten-Kräuter-Topf
Putenbrustfleisch, Frühlingszwiebeln, Cocktailtomaten, Knoblauch, Kräutermarinade

„Brauhaus Pfanne“
Schweinegeschnetzeltes, Paprika bunt in deftiger Biermarinade

China-Pfanne
Putenbrustfleisch, Chinagemüse

Spanische Nudelpfanne
Lachsfilets, Farfalle, Erbsen, Spargel grün, Safran

Fischpfanne „Adria“
Seelachsfilets, Penne-Nudeln, Tomaten, Frühlingszwiebeln

Paella „Don Rodrigo“
Duftender Basmatireis, Hähnchenfleisch, frisches Rotbarschfilet,
Riesengarnelen, Miesmuscheln, buntem Gemüse nach spanischen Originalrezept

Alles
hausgemacht!

Beilagen

Eierspätzle hausgemacht

Walnusspätzle hausgemacht

Breite Nudeln

Kräuternudeln, mit frischen Kräutern

Schupfnudeln angeröstet

Kartoffelknödel hausgemacht

Semmelknödel hausgemacht

Serviettenknödel hausgemacht

Gnocchi, kleine italienische Kartoffelklößchen

Kroketten frittiert

Mandelbällchen frittiert

Herzogin Kartoffeln frittiert

Pommes Frites frittiert

Kartoffel-Rösties frittiert

Kartoffelpuffer frittiert

Bratkartoffeln

Salzkartoffeln

Neue Kartoffeln

Rosmarinkartoffeln

Wedges, Kartoffelspalten mit Schale, gewürzt mit Paprika, Knoblauch, Zwiebeln und Chili goldbraun frittiert

Kartoffelgratin mit Käse überbacken

Kartoffelbrei



Auswahl
nach Lust
und
Laune!

Salate

Blattsalate:

Als bunte Mischung serviert
oder Sorten nach Ihrer Wahl
gartenfrisch nach Saison

dazu 2-3 Salatdressings

Dressings:

Sauce Vinaigrette
Joghurt-Dressing
Kräuter-Sahne-Dressing
Haselnuss-Dressing
French-Dressing
Thousand Island
Italian Dressing

Rohkostsalate:

Mindestbestellmenge je nach Sorte
1,0 bis 1,5 kg

Rettichsalat
Farmersalat

Bayrischer Weißkrautsalat mit
(oder ohne) Speck

Tomatensalat
Gurkensalat
Selleriesalat
Bohnensalat
Karottensalat
Maissalat
Paprikasalat
Blumenkohlsalat
Rotkrautsalat

Gemüse

Zuckerschoten
Broccoli-Röschen
Romanesco-Röschen
Grünsfelder Spargel
(in der Saison)
Grüner Spargel
Prinzessbohnen
Speckböhnchen
Blumenkohl
Blattspinat
Junge Erbsen
Pariser Karotten
Mais
Kohlrabi
Rosenkohl
Porree
Grünkohl
Apfel-Rotkraut
Weißkraut mit Kümmel
Zucchini
Aubergine
Rahmwirsing
Schwarzwurzeln

Ratatouille von Gemüse südländisch
gewürzt
Bunte Gemüsespieße
(Broccoli, Paprika, Karotten und
Zwiebeln)
Ganze Maiskolben blanchiert

Deftiges Sauerkraut vom Fass
mit Rauchfleischwürfeln
und Kümmel

Saucen:

Sauce Hollandaise
Sauce Bernaise

Jung und knackig!
Frisch aus
Nachbars Garten!

Nudelgerichte & Vegetarische Gerichte

Nudelsorten:

Spaghetti
Tagliatelle
Farfalle
Penne
Tortellini

Saucen zu den Nudelgerichten:

Sauce al Pesto
Meeresfrüchte in Tomatensauce
Gorgonzola-Sahne-Sauce
Frischen Pfifferlingen in Sahnesauce
Sauce „Bolognese“
Vegetarische Tomatensauce
Schinken-Sahne-Sauce
"Arabiata"

Klassiker:

Lasagne al Forno
Lachslasagne mit Blattspinat
Cannelloni in Tomatensauce
Tortellini in Tomatensauce

Asiatisches Nudelgericht:

Bami Goreng, mit Schweinefleisch und Gemüse

Regionale Nudelgerichte:

Schwäbische Käsespätzle mit Röstzwiebeln, hausgemacht
Schinken-Käse-Nudeln
Schwäbische Maultaschen, hausgemacht aus der Brühe oder angebraten mit Röstzwiebeln
Maultaschenauflauf, Maultaschen in Tomatensauce mit Käse überbacken
Schupfnudeln mit Sauerkraut

Vegetarische Varianten:

Tortellini mit Spinat-Ricotta-Füllung
Cannelloni mit Spinat-Ricotta-Füllung
Gemüselasagne mit Käse überbacken
Vegetarische Gemüsemaultaschen
Fränkische Grünkernküchle
Blumenkohl-Käse-Medaillons paniert
Bunte Pilzpfanne mit Zwiebeln und Kräutern angeschwitzt
(Austempilze, Egerlinge, Stockschwämmchen und Butterpilze)

Unser vegetarischer Tipp:

Lasagne "mediterrane Art"

mediterrane Gemüse-Lasagne mit Tomaten, Zucchini, Zwiebeln und Paprika sowie feinen italienischen Kräutern. Typisch durch die Käsemischung mit Mozzarella & Pecorino.

Italienisches Buffet:

Vorspeisen-Buffet:

Original "Parma Schinken" mit Honigmelonenspalten

„Vitello Tonnato“, eine ital. Spezialität, zartes Kalbfleisch in Thunfischsauce

"Carpaccio" vom Rinderfilet mit Balsamico-Essig und Olivenöl

Italienische Salamispezialitäten

Feine Zucchini goldgelb geröstet in Sonnenblumenkernöl und Weinessig eingelegt

Auberginenscheiben gegrillt in feinem Sonnenblumenkernöl und Weinessig eingelegt

Peppadew, eingelegt mit Frischkäse gefüllt

Paprikastreifen gegrillt in feinem Kräuteröl eingelegt

Champignons mit Frischkäsefüllung in feinem Kräuteröl eingelegt

Cocktailtomaten mit Käsefüllung in feinem Kräuteröl eingelegt

Salat von frischen Meeresfrüchten, Oktopus, zarte Sepien, Calamari, Moscardini, Shrimps und Miesmuscheln, in feiner Knoblauch-Vinaigrette.

Florenzer Salat, knackiger Broccoli, Hinterschinken, Gurken und Tomaten in feinem Dressing

Thunfischsalat mit Zwiebeln, Tomaten und Paprika, fein gewürzt.

Tomatensalat mit Mozzarella in feinem Olivenöl und Balsamico-Essig angemacht

Warmes Buffet :

Saltimbocca, Kalbsschnitzel gefüllt mit Salbei und Parmaschinken, mit Bratenfond dazu Rosmarin - Kartoffeln

Hähnchenbrustfilets "TOSKANA" in Tomatensauce mit Parmesankäse überbacken

Piccata Milanese, Kleine Schweineschnitzel im Parmesankäsemantel gebraten

Lasagne al Forno

Ein Hingucker und eine Spezialität sind die in einem ausgehöhlten Parmesankäselaiab am Buffet frisch zubereitete Nudeln wie Spaghetti, Tagliatelle und Penne mit Käsesauce.

Backwaren:

Ofenwarmes Olivenbrot, Ciabatta und Stangenweißbrote dazu Butter

Käse:

Italienisches Käsebrett mit exotischer Früchtegarnitur

Dessert :

Zabaione Creme

Panna-Cotta mit Karamellsauce

Frische Früchte in Grappa

Tiramisu, nach italienischem Originalrezept zubereitet

ab 50 Personen

Fingerfood:

Hähnchenspieße „Asia“, mariniert mit süßlich-pikanter Sojasauce

Hähnchenspieße „Karibik“ mit Anans, Hot & Spicy

Buffalo Chicken Wings extra scharf

Barbecue Chicken Wings mit aromatischem Rauchgeschmack

Fränkische Mini-Grünkernküchle

Mini-Schnitzel paniert, vom mageren Schweinerücken

Köttbullar kleine schwedische Hackbällchen

Panierte Butterfly-Garnelen

Fisch-Nuggetts, panierte Fischfiletstückchen

Chicken Nuggetts, paniertes Hähnchenbrustfleisch

Jalapenos gefüllt mit Käse, angenehm scharf, vegetarisch

Panierte Champignons

Panierte Zwiebelringe

Pikante Plunderteig Minis verschieden gefüllt

Dim Sum, kleine verschieden gefüllte Teigtaschen

Mini Frühlingsrollen mit vegetarischer Füllung

Mozzarella-Sticks

Kleine Blätterteigtaschen mit Lachsfüllung / Schinken-Käse-Füllung / Käsefüllung vegetarisch

dazu liefern wir eine Auswahl an leckeren Dips!



Hier
gibst
was
auf die
Finger!

Kalt:

Kleine Medaillons vom Schweinefilet

Rosa gebratene „Barberieentenbrust“
auf New Yorker "Waldorf-Astoria-Salat"

Lachstatar auf gerösteten Weißbrotscheiben

Rehmedaillons an Preiselbeersahne

Frische Datteln umwickelt mit luftgetrocknetem Schinken

Kirschtomaten-Mozzarella-Spießchen

Sushi-Selektion mit Wasabi

"Köttbullar" (schwedische Minifrikadellen)
auf hausgemachtem Kartoffelsalat

Norwegische Lachsrollchen mit grünem Spargelspitzen
und Sahnemeerrettich

Roastbeefrollchen gefüllt mit Remoulade
und Maiskölbchen

Mini-Schnitzel vom Schwein
auf hausgemachtem Kartoffelsalat

Mini-Quiche Lorraine

Bunte Auswahl an gegrillter und gefüllter Gemüseanipasti
in feinem Oliven-Kräuteröl eingelegt

Luftgetrockneter Winzerschinken mit
Honigmelonenbällchen

Fingerfood und Flying Buffets

eignen sich besonders für alle Arten von Veranstaltungen, bei denen ein hoher Anspruch mit einer lockeren Atmosphäre verbunden werden soll, wie zum Beispiel:

Empfänge aller Art, Ihre Geschäftseröffnung, Ihre Betriebsfeier, die Bewirtung Ihrer Kunden, zum Sektempfang bei großen Feiern wie z.B. Hochzeiten und Geburtstagen, Vernissagen, Ihre Gartenparty und vieles mehr.

Beim Flying Buffet "fliegen" Fingerfood-Köstlichkeiten auf Tablett in kleinen Schälchen, kleinen Tellerchen oder in kleinen Gläsern zu Ihnen und Ihren Gästen.

Oval, rund, eckig, raffiniert, stylisch, verführerisch, handlich, mundgerecht und lecker!

Hier finden Sie eine Auswahl von köstlichen Fingerfood Vorschlägen.

Wählen Sie ganz nach Ihren Wünschen und lassen Sie sich von uns individuell beraten.

Canapés

mit Fisch

Tatar vom Räucherlachs
Matjes auf Apfelscheibe und dunklem Brot
Forellenfilets erlenholzgeräuchert Sahnemeerrettich
Makrelenfilets Natur oder mit verschiedenen Würzungen
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
Shrimps auf Cocktailsauce und Obst
Drei halbe Wachteleier mit Keta Kaviar

mit Fleisch und Wurst

„Unterschüpfer Winzerschinken“ naturgereift und luftgetrocknet mit Gemüse garnituren
Original „Parma-Schinken“ und Melonenscheibe
Salamispezialitäten aus eigener Metzgerei
Schweinemett und Zwiebelringe
Rosa gebratene Entenbrust
Geräucherte Putenbrust und Kräuterfrischkäse
Geflügelroulade mit Broccoli-Füllung
Hähnchenbrustfilet auf Currycreme
Roastbeef rosa gebraten und Remouladensauce
Schweinefiletscheiben mit Lebermousse
Geflügelwurst aus eigener Metzgerei
Getrockneter Putenschinken und Parmesankäse
Feiner Wurstaufschnitt aus eigener Metzgerei
Gekochtem Schinken und Spargelspitze
Rohes Schinken mit Cornichons
Kalter Braten rosa gebraten vom Schweinerücken
Gepökelter Rinderzunge und Perlzwiebeln

mit Käse

Gorgonzolakäse mit Apfelscheiben und Walnuss
Edelschimmelkäse auf Orangenscheibe
Tomate auf Mozzarella mit Basilikumpesto
Rucola-Frischkäse mit gerösteten Pinienkernen
Kräuter-Ziegenkäse auf Radiccio
Auswahl an aromatischem Weichkäse mit Obst
Herzhafter Schnittkäse mit Radieschen

halbe belegte Brötchen

mit Belag Ihrer Wahl gibt es natürlich auch!

Egetenmeier's Sandwich

Baguette-Brötchen mit Mayonnaise, Blattsalat, Tomaten, Salatgurke,
Salami oder gekochter Schinken und Schnittkäse, reich belegt.

Bestens aufgelegt!
Canapés hat man nicht
alle Tage, denn Sie
machen viel Arbeit
und sind blitzartig
aufgegessen!

Dessert

Belgische Schokolade aus dem Schokobrunnen dazu bunte Früchtespieße

Exotischer Fruchtsalat, hausgemacht aus frischen Früchten, auf Wunsch mit SCHUSS!
(Maraschino, franz. Cognac, Grappa, Amaretto, Jamaica-Rum)

Auswahl an frischen exotischen Früchten, (Natur, geschält und geschnitten)

Früchtequark mit exotischen Früchten

Panna Cotta mit Karamelsauce
Tiramisu nach italienischem Originalrezept
Zabaione Creme

Crêpes Variationen am Buffet frisch zubereitet, dazu diverse Saucen, Früchte und Liköre

„Sylter“ Rote Grütze mit Vanillesauce

Apfelküchle mit Vanillesoße oder mit Mövenpick Vanilleeiskugel

Tiroler Apfelstrudel mit Vanillesauce mit Mövenpick Vanilleeiskugel

Fränkische Dampfnudel mit Vanillesoße

Unsere hausgemachten Cremes: Bayrische-Creme (Vanillecreme) mit ganzen Himbeeren
Maracuja, Cappuccino, Erdbeere, Zitrone, Mousse au Chocolate, Mousse au Vanille,
Creme Brûlée,
Kaffeemousse mit Orangenfilets
Mascarpone-Creme mit frischen Mangos

Eisspezialitäten: Sie wählen aus dem MÖVENPICK „PREMIUM ICE CREM“ Programm

Mövenpick Eisbombe "Schwarzwälder-Kirsch"

„Eis-Pyramide“, bunte Auswahl an Mövenpick Eiskugeln zu einer Pyramide aufgestapelt

Zur Winterzeit:

Spekulatiuscreme auf Glühweimbirnen
Rumfrüchte mit Vanilleeis
Getrocknete Feigen mit Thymian in Rotwein
Halbe Williams-Christ-Birnen in Rotwein (Poires au Vin rouge)
Fränkischer Bratapfel mit Rosinen und Walnüssen gefüllt
Fränkischer Dampfpfapel mit Vanillesoße
Mousse au Chocolate mit Mandeln, Mousse au Vanille mit Kokosflocken,
Lebkuchen-Mousse, Zimtmousse
Kaiserschmarrn mit Zwetschgen in feiner Rotwein-Zimt-Sauce
Zwetschgen Knödel mit Karamelleis

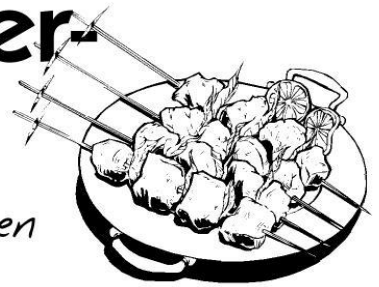
Stellen Sie
Ihr
Dessertbuffet
selbst
zusammen!

Grillartikel

aus unserer 5 * Metzgerei

So unwiderstehlich

Fleisch in seiner reinsten und köstlichsten Form



RODEO STEAKS von der Schweinehüfte mit Schwarte

SPARERIBS GRILLFERTIG mit Honigmarinade, vorgegart

HÄHNCHENKEULEN in "Thai-Lemon-Marinade"

SCHWEINEFILETSPIESSE im Speckmantel

SCHWEINERÜCKENSTEAKS mager und zart, verschieden mariniert

GRILLFACKELN VOM SCHWEIN mager und zart

PUTENSPIESSE "Puszta" oder "Hawaii" grillfertig mariniert

SUVLAKI-SPIESSE vom mageren Schweinerücken, kräuterwürzig

SCHWEINEHALSSTEAKS "Dallas" mit Zwiebeln in Würzöl eingelegt

BRAUMEISTERSTEAKS in würziger Biermarinade

SCHÜPFER GRILLZÖPFLE vom mageren Schweinerücken

RINDERHÜFTSTEAKS zart gereift

ROASTBEEFSCHEIBEN zart gereift, bestens zugeschnitten

PUTENSTEAKS in "Thai-Lemon-Marinade"

GYROS-SPIESSE kräuterwürzig mariniert

RHODOSSPIESSE mageres Schweinefleisch und Zucchini

FLEISCHSPIESSE vom Schwein mit Zwiebeln, Paprika und Rauchfleisch

CHILI-SPIESSE Schweinefleisch scharf mariniert

BAUCHSCHEIBEN durchwachsen und saftig, grillfertig mariniert

ALLGÄUER SPIESSE zarte Schweinehalsröllchen mit Allgäuer-Käse gefüllt

GRILLHAPPEN von Schwein und Pute, kleine Spießchen mit Früchten oder pikant

CEVAPICI pikant gewürzt

HÄHNCHENBRUSTFILETS in Currymarinade

CHILI-STEAKS saftig, zart, durchwachsen vom Schwein scharf fertig gewürzt

LAMMKOTELETTS in Kräuterbutter-Marinade

Unser Tipp:

"PULLED PORK"

von der Schweineschulter (ohne Schwarte)

Das Fleisch wird beim Pulled Pork für 15-20 Stunden bei niedrigen Temperaturen (max. 100 °C) im heißen Rauch gegart. Das butterzarte Schweinefleisch wird dank der langen Garzeit im geschlossenen Grill oder Smoker so herrlich zart, dass es anschließend in kleine Stücke zerfällt oder ganz leicht mit der Gabel in Stücke gezupft werden kann (englisch to pull: ziehen, zupfen).

Das Fleisch zergeht auf der Zunge!

"TOMOMAHAWK" Steaks

vom Schwein, (mit langem Rippenknochen) ca. 500g Stück grillfertig mariniert



Genuss und Vielfalt



Würstchen zum Grillen:

WURSTSPIESSE
KALBSBRATWURST FEIN
BRATWURSTSCHNECKEN
NÜRNBERGERLE
PUSTABRATWÜRSTE
ROSTBRATWÜRSTE THÜRINGER ART
BAUERNBRATWÜRSTE GROB
GOURMETBRATWÜRSTE
BÄRLAUCH BRATWÜRSTE
Egetenmeier's FEUERWÜRSTE
OBERLÄNDER BRATWÜRSTE
KÄSEBEISSER
MEDITERRANE BRATWÜRSTE

bunt gemischt für jeden Geschmack was dabei
mild gewürzt
gehören zu jeder Grillparty
die Kleinen, beliebt bei Jung und Alt
die Kleinen, beliebt bei Jung und Alt
pikant mit kräftiger Paprika-Knoblauch-Note
der Klassiker unter den Grillwürsten
herzhaft gewürzt im zarten Saitling
mit gek. Schinken, Spinat und Käse veredelt
grob, mit Bärlauch-Kräutermischung verfeinert
sehr scharf, kräftige Chilinote
Die Nackten ohne Haut, mager und mild
mit viel Gouda, unsere schmecken besonders lecker!
typisch Südländisch gewürzt, mit feiner Tomatennote

Vegetarisches vom Grill:

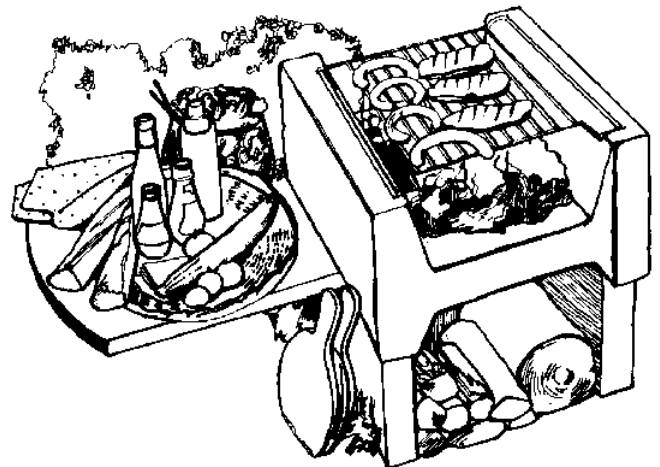
CAMEMBERT mit Antipastigemüse in Grill-Aluschale
Bunte GEMÜSESPIESSE mit Champignons und Grillkäse
Fränkische GRÜNKERNKÜCHLE
GRILLMAULTASCHEN vegetarisch
FOLIENKARTOFFELN vorgegart
GRILLTOMATEN mit Parmesankäse in Alufolie gewickelt
HALLOUMI KÄSE
TOFU WÜRSTCHEN

Fisch vom Grill:

LACHSFILETS
RIESEN GARNELEN
Lachs-Garnelen-Tintenfisch-Spieße
Lachs-Jakobsmuschel-Spieße
Lachs-Pangasius-Spieße mit Paprika und Zwiebeln
Mariniertes Thunfischsteak

Grillservice:

Auf Wunsch stellen wir Ihnen einen großen
Profi-Gasgrill leihweise zur Verfügung!



Gerne grillen wir auch bei Ihnen Vorort!

Unsere Rindersteaks

T-Bone Steaks dry aged (von der Färse)

Der charakteristische T- Knochen verleiht dem Steak seinen intensiven Fleischgeschmack und großartige Saftigkeit.



Roastbeef dry aged (von der Färse)

Das Rumpsteak stammt aus dem hinteren Rücken des Rindes und ist auch bekannt als Roastbeef oder Strip Loin

So funktioniert Dry Aging

Die Trockenreifung von Fleisch, das "Dry Aging", ist das älteste Verfahren der Fleischreifung überhaupt. Dabei wird das Fleisch am Knochen über einen bestimmten Zeitraum bei kontrollierter Temperatur, Luftfeuchtigkeit und Luftqualität abgehängt. Es darf in Ruhe reifen und statt luftdicht in Plastikfolie zu liegen, darf es das tun, was Fleisch am liebsten tut: Es darf atmen. Als Dank schenkt uns das auf diese Art veredelte, trockengereifte Fleisch ein unnachahmliches, intensives Aroma. Und eine Konsistenz, die nichts mit einem „normalen“ Stück Fleisch gemeinsam hat. Kein Wunder, dass Dry Aged Beef unter Kennern als **„die Königsklasse unter den Steaks“** gilt.

Roastbeef vakuum gereift (von der Färse)

Das Rumpsteak stammt aus dem hinteren Rücken des Rindes und ist auch bekannt als Roastbeef oder Strip Loin

Ribeye/ Entrecôte

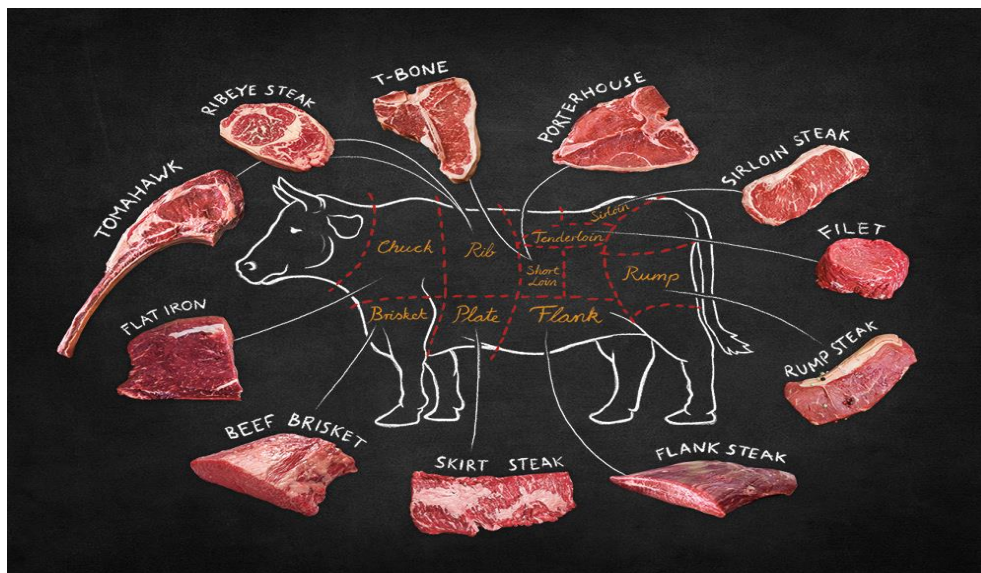
Entrecôte, Ribeye oder Hochrippe, es handelt sich um einen fast gleichen Zuschnitt aus dem vorderen Rücken, aus der am meisten beanspruchten Muskelgruppe, und er ist wunderbar zum Kurzbraten geeignet.

Rinderfiletsteaks (von der Färse)

Das Filet ist das zarteste Fleischstück und kann auf verschiedene Arten zubereitet werden, wie zum Beispiel kurzbraten, grillen oder Sous-Vide.

Rinderhüftsteaks

Beim Hüftsteak, oder Sirloin Steak genannt, handelt es sich um die Rinderhüfte, während der Hüftkern auch als Steakhüfte bezeichnet wird. Das Hüftsteak lässt sich perfekt braten und schmoren.



US CUTS

große Auswahl an Bekannten und unbekanntem Fleischzuschnitten hier entdecken!



Picanha – Tafelspitz

ist ein vielseitig einsetzbares Stück. Kochen, Schmoren, Braten, Grillen, am Stück oder portioniert – alles ist möglich.

Ribeye Tomahawk Steak

Das Tomahawk Steak ist ein Ribeye AM und MIT extralangem Knochen. An Saftigkeit nicht zu überbieten. Fettäderchen durchziehen gleichmäßig das Fleisch. Der Knochen des Tomahawk Steaks intensiviert den kernig-kraftigen Fleischgeschmack.

Das Beef Tri Tip

ist das Bürgermeisterstück vom Rind.

Ganz oder als Steaks geschnitten ein Genuss für jeden Griller.

Top Butt Flak Steak

Das Top Butt Flak Steak stammt aus dem hinteren Lappenstück der Flanke. Flach, stark marmoriert, sehr saftig, voller Geschmack.

Flank Steak

Das Flank Steak ist das bekannteste Steak in den USA.

Richtig zubereitet ist das Flank herrlich zart und unvergleichlich aromatisch.

Perfekt zum Grillen, Schmoren oder Kurzbraten!

Flat Iron

Als Flat Iron wird vom Zungenbug geschnitten, bei dem die innen liegende Sehne entfernt wird. In Punkto Zartheit sorgt dieser Special Cut für absolute Geschmacksexplosionen. Durch die hohe Marmorierung bleibt das Flat Iron auch nach dem Braten ausgesprochen saftig.

Outside Skirt Steak

Das Outside Skirt Steak liegt auf dem inneren Rippenbogen des Rindes. Auch als Saumfleisch oder Kronfleisch ist dieser Cut bekannt. Es handelt sich beim Outside Skirt um stark beanspruchtes Muskelfleisch, das grobfaserig ist und eine feste Fleischstruktur aufweist.

Früher wurde das Skirt Steak als Suppeneinlage oder für Gulasch genutzt, heute wird es gerne gegrillt oder kurzgebraten.

Teres Major

Das Nonplusultra für Fleischfans: Teres Major. Der Teres Major ist ein Cut aus dem hinteren Teil der Schulter und wird auch als Metzgerstück, Petite Tender oder flaches Filet bezeichnet. Der Cut kann entweder kurz gebraten als Steak oder als Filet Medaillons zubereitet werden.

Vegas Strip Steak

Die länglichen, flachen Steaks werden aus der Schulter des Rinds geschnitten, das Vegas Strip Steak ist quasi der Schulterdeckel des Rinds. Das Vegas Strip Steak ist schön marmoriert und hat somit einen wunderbaren Geschmack und ist extrem saftig. Es ist sehr zart und ideal zum Grillen und Braten geeignet.

Falsches Filet

Das "Falsche Filet" oder auch "Chuck Tenderloin" bezeichnet, ist ein Steak, das aus der Schulter geschnitten wird und somit sehr geschmacksintensiv ist. Natürlich stammt diese Bezeichnung aus dem Land der Grill- und Fleischspezialisten, den USA und wird dort für seinen intensiven Geschmack geschätzt. Der neue Trend für die Grillsaison. Der Zuschnitt eignet sich besonders gut zum Marinieren und anschließendem Kurzbraten.

Hüftzunge

Hüftzunge wird der Deckel auf der Hüfte genannt.

Besonders zart und saftig!

Service

Backwaren:

Selbstverständlich liefern wir Ihnen auch alle Backwaren die Sie für Ihre Feierlichkeit benötigen.

Ob Partybrötchen, gemischte Brötchen, verschiedene Brotspezialitäten, Partyräder oder Petit-Fours, Kuchen und Teegebäck.

Käse:

Gerne stellen wir Ihnen ein buntes internationales Käsebrett mit exotischen Früchten zusammen.

Getränke:

Alle Getränke Ihrer Wahl, frei Haus und gekühlt.
Nicht angebrochene Flaschen nehmen wir zurück!

Blumen- und Tischdekoration:

Für jeden Anlass sorgen wir auf Wunsch für das passende Arrangement

Komplettservice:

Bestuhlung, Dekoration, Tische eindecken, Servicekräfte während der Feierlichkeit, Abbau und Endreinigung, alles aus einer Hand!

Leihservice:

Geschirr und Bestecke
Gläser jeglicher Art
Dekorative Messing-Plattteller
Stoffservietten, Damast-Tischwäsche
Weinkühler, Champagnerschalen
Zapfanlage für Bierfässer
Große Profi-Gas und Elektrogrills
Große Kühlanhänger
LED-Wandstrahler..... und vieles mehr!

**Alles was
Sie für
Ihre Feier
brauchen!**