

Kalte Platten

- Aufschnittplatte
- Schinkenplatte mit rohen und gekochten Schinkenspezialitäten
- Spargelröllchen mit Kochschinken
- rustikale Hausmacher Platte
- kalter Braten mit Remoulade
- Roastbeef mit Sahnemeerrettich
- Fischplatte
- Käseplatte
- Mini-Frikadellen
- Russische Eier
- gefüllte Tomaten mit Frischkäse
- gefüllte halbe Eier

Beilagensalate

- bunter Blattsalat mit Essig/Öl-Dressing oder Joghurtdressing
- Feldsalat,
- Kartoffelsalat,
- Gurkensalat
- Karottensalat,
- Krautsalat,
- Tomatensalat
- Bohnensalat,
- Rettichsalat,
- Rohkostsalat
- Maissalat

Desserts

- Mousse au Chocolat
- Vanillemousse
- Frischer Obstsalat
- Himbeer-Mascarpone-Creme
- Erdbeer- oder Pfirsichquarkcreme
- Rote Grütze mit Vanillesoße
- Tiramisu
- Eisbombe

Bunter Brotkorb

- verschiedene Brotsorten
- Partybrötchen
- verschiedene Baguettesorten
- Partyrad
- Ciabatta
- Partylaugenstangen

Frische Salate

- Nudelsalat, Reissalat
- Tortellinisalat,
- Spaghettisalat
- Eiersalat,
- Diplomatenalat
- Wurstsalat,
- Schweizer Wurstsalat
- Geflügelsalat,
- Waldorfsalat
- Grünkernsalat,
- Griechischer Bauernsalat
- Kosakensalat,
- Fleischsalat
- Italienischer Salat – Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Schinken, Käse
- Heringsalat,
- Krabbencocktail
- Flußkrebssalat,
- Heringshappen in Dillcreme
- Gambas in Aioli

Für Wünsche, die in unserem Angebot nicht aufgeführt sind, sprechen Sie uns bitte persönlich an.

Die Preise richten sich nach der individuellen Zusammenstellung und nach dem Aufwand Ihres Buffets.

Nach einer getroffenen Auswahl können Sie den Preis für Ihr Essen erfragen.

Ihr Team der Metzgerei Dörrich

Elztal-Rittersbach

Georgstraße 10
Telefon (0 62 93) 78 92 · Fax (0 62 93) 92 83 20

Elztal-Auerbach

Schefflenzer Straße 20 · Telefon (0 62 93) 92 81 30

Schefflenz-U.

Rathausgasse 1 · Telefon (0 62 93) 4 60

Limbach

Marktplatz 4 · Tel.: (0 62 87) 8 1 1

E-Mail: doerrichelztal@aol.com

Wir bitten um rechtzeitige Terminabsprachen für Ihre Feier – mindestens 14 Tage vorher.



Partyservice

Warme Speisen & kalte Platten
Häppchen & Fingerfood & Canapés



Lassen Sie sich von uns kulinarisch verwöhnen!

Stehempfänge

- Canapés – reich belegt und garniert
- halbe Brötchen – belegt und garniert – wir belegen nach Ihren Wünschen mit: Schinken, Salami, Käse, Mett, Aufschnitt, Hering, Forellenfilets, Räucherlachs
- Käsespießchen
- Mozzarellabällchen mit Kirschtomaten
- kleine Hackbällchen
- marinierte Puten-Spießchen mit Früchten
- gefüllte Eier
- gefüllte Tomaten mit Frischkäse

Kalte Vorspeisen

- Tomaten-Mozzarella
- gemischte Antipastiplatte
- Melone mit Schinken
- Krabbencocktail
- Räucherlachs und Räucherforellenfilets mit Meerrettichsahne

Suppen als Vorspeise

- Festtagssuppe mit Markklößchen und Eierstich
- Hochzeitsuppe mit versch. Klößchen, Suppenmaultäschle und Eierstich
- Flädlesuppe
- Rindfleischsuppe mit Nudeln
- Grünkerncremesuppe nach Wunsch mit Markklößchen
- Zwiebelsuppe
- Broccoli- oder Tomatencremesuppe

Partysuppen

- Gulaschsuppe
- Gyrossuppe vom Schwein oder von der Pute

Soßen

- Bratensoße
- Jägersoße
- Champignonrahmsoße
- Zigeunersoße
- Paprikarahmsoße
- Zwiebelsoße
- Pfeffersoße
- Rahmsoße



Warme Spezialitäten

... vom Schwein

- Schweinelendchen gegrillt, nach Wunsch auch lecker gefüllt mit Kräuterbrät
- Filettopf mit Champignons in Rahmsoße
- überbackene Lenden-Medallions „Hawaii“ mit Früchten und Käse
- Schweinebraten in der Soße
- Grillbraten mager vom Rücken oder leicht durchwachsen vom Nacken, nach Wunsch auch pikant gefüllt
- gegrillter Schweinebauch mit oder ohne Schwarte
- gerollter, gefüllter Bauch mit Brät, Röstzwiebeln und Rauchfleischwürfel
- panierte Schnitzel oder Minischnitzel
- Schweinesteaks natur, gebraten
- Schlemmersteaks
- Cordon Bleu mit Schinken und Käse gefüllt
- Gyros, nach Wunsch mit hausgemachtem Zaziki
- Geschnetzeltes in mehreren Varianten: Schweizer, Budapester, Hubertus Art, Pfefferrahm
- Schaschlikpfanne mit Paprika, Zwiebeln und Rauchfleisch
- Grillschinken oder Krustenbraten
- gegrillte Haxen oder Mini-Haxen
- Hackbraten, Frikadellen oder Hackbällchen
- Hirtenrollen – nach griechischer Art gewürzt mit Frischkäse gefüllt
- gegrilltes Spanferkel ab 30 Personen oder Spanferkelrollbraten
- Kasseler im Blätterteig oder Kasseler „Hawaii“



... vom Wild

- Reh-, Hirsch- oder Wildschweinbraten in Soße, nach Wunsch mit Preiselbeeren oder Preiselbeerbirnen
- Wildragout mit Waldpilzen

Warme Spezialitäten

... Geflügel – Hähnchen

- Hähnchenbrustfilet „Capresa“ gefüllt mit Tomaten und Mozzarella
- überbackene Hähnchenbrüstchen „Napoli“
- Hähnchennuggets
- gegrillte Hähnchenschlegel



... vom Rind

- Rinderbraten in Soße
- Burgunderbraten oder Sauerbraten
- zartes Rindfleisch mit Meerrettich, nach Wunsch mit Preiselbeeren
- Rumpsteak mit Zwiebeln oder Kräuterbutter
- Geschnetzeltes „Stroganoff“ oder „Pfefferrahm“
- Ungarisches Kesselgulasch
- Chili con carne

... Geflügel – Pute

- Putenbrust im Kräutermantel
- Putenschnitzel oder Cordon Bleu
- Geschnetzeltes „Peking Art“ oder Champignonrahm



... Fisch

- gratiniertes Lachsfilet
- Kabeljaufilet oder Rotbarschfilet „Dillrahm“
- paniertes Seelachsfilet mit Zitronenscheiben
- Lachslasagne

... vegetarisch

- Pilzrahmpfanne mit Spätzle
- Schupfnudel-Gemüsepfanne
- Gemüselasagne oder Gemüsegratin
- Grünkernküchle

Nudelgerichte

- Lasagne, Lachslasagne oder Gemüselasagne
- Tortellini in Schinken-Sahnesoße
- Spaghetti Bolognese mit Parmesan
- Penne mit Gorgonzolasoße
- Rigatoni mit Tomatensoße, Schinken, Erbsen mit Käse überbacken
- Bandnudeln mit Lachswürfeln in Zitronenbuttersoße

Beilagen

- hausgemachte Spätzle
- hausgemachte Seviettenknödel oder Kartoffelknödel
- buntes Buttergemüse oder buntes Gemüse mit Sauce Hollandaise
- überbackener Blumenkohl oder Broccoli
- Kartoffelgratin oder Gemüsegratin
- Bratkartoffeln, Rösti oder Salzkartoffeln
- Rotkohl
- Reis, Basmatireis, Curryreis oder Wildreis
- Schupfnudeln oder Gnocchi
- Ratatouille
- Bandnudeln

