

**METZGEREI
PICARD**

Steinheimer Straße 2
63179 Obertshausen/HAUSEN
Telefon 06104 71083 | Fax 73159
www.metzgerei-picard.de

Verehrte Kunden

In unserer Partyservicebroschüre finden Sie eine Übersicht unserer Speisen und verschiedene Buffetvorschläge.

Alles kann frei zusammengestellt und variabel kombiniert werden.

Wir beraten sie gerne.

Rufen sie uns einfach an.

Die jeweiligen Preise ergeben sich nach der individuellen Zusammenstellung und Festlegung der Rahmenbedingungen (Personenzahl, Abholung, Lieferung, Geschirr, Reinigung,...)



ALLES UNTER EINEM DACH

Gala Buffet

Vorspeise:

Gemischte Fischplatte
Geräucherter Lachs und Forelle, Stremellachs,
Räucherfischspezialitäten, Sahnemeerrettich
Parmaschinken an Melonenschiffchen
Gemischte Antipasti
Gegrilltes Gemüse, versch. Oliven
gefüllte Peperoni, Pepadews, getrocknete Tomaten,
Butterröschen, Franzosenbrot im Korb

(Eine Auswahl kann auch fertig auf Tellern angerichtet werden)

Hauptspeise:

Gefüllte Schweinelendchen im Champignonrahm
Hähnchenbrust mit Broccolifüllung in Curry-Früchtecreme
Kleine Rinderrouladen gefüllt nach „Hausfrauen Art“ in Rouladensoße
Partyschnitzel und kleine Putenschnitzel mit Mandelpanade

Kartoffelgratin „Bäckerin Art“
Hausgemachte Spätzle
Schweizer Röstinchen

Blumenkohl, Broccoli, mit Sauce Hollandaise
Babykarotten, Prinzeßböhnchen

Dessert:

Frischer Obstsalat
Raffaelocreme, Mousse au chocolat

Gemischtes Käsebrett „Gourmet“
mit internationalen Käsespezialitäten,
Trauben und Obstgarnitur

Kleine Partybrötchen, Franz. Weißbrot, Sechskornstangen

Die Buffetvorschläge sind nicht verbindlich.
Fleisch, Soßen, Beilagen, ... können frei zusammengestellt und variabel kombiniert werden.

Buffet „Försterin“

Vorspeise:

Wildpastete im Teig mit Birnen mit Preiselbeeren
oder - Kalbfleischpastete im Teig
mit frischen Feigen und Johannisbeersahne
(Eine Auswahl kann auch fertig auf Tellern angerichtet werden)

Hauptspeise:

Pochiertes Lachsfilet in Dillrahmsauce
Kalbshaxe „Försterin“ mit Pfifferlingen
oder - Kalbsrückensteaks in Weißwein-Sahnesauce
Rindersaftbraten in Burgundersauce
oder Wildrahmgulasch mit Preiselbeeren
(nach Saison)

Wildreis
Hausgemachte Spätzle
Kartoffelklöße

Rosenkohl, Fingermöhren, Apfelrotkohl
Feldsalat mit Vinaigrette Dressing und Speckkrüstchen

Dessert:

Mousse au chocolat
Bayerisch' Creme
Rote Grütze

oder
Käsebrett, gemischt mit Käsewürfeln und Trauben

Die Buffetvorschläge sind nicht verbindlich.
Fleisch, Soßen, Beilagen, ... können frei zusammengestellt und variabel kombiniert werden.

Italienisches Buffet

Vorspeise:

Parmaschinken an Galiamelone, Spianata Romana Salami
Gemischte Antipasti mit gegrillten Zucchini und Auberginen,
verschieden eingelegte Oliven, gefüllte Peperoni, getr. Tomaten u. a.
Vitello tonnato: Gekochtes Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern
Tomaten Mozzarella mit Balsamicodressing
Italienisches Landbrot im Brotkorb

(Eine Auswahl kann auch fertig auf Tellern angerichtet werden)

Hauptspeise:

Überbackene Schweinerückensteaks „Bella Italia“
Gegr. Kalbshaxe „Ossobuco“ in Tomaten-Wurzelgemüse
oder Kalbsrückensteak „Saltimbocca“ in Salbeisahne
Partyschnitzel und kleine Putenschnitzel mit Mandelpanade

Tagliatelle Verde - Grüne Bandnudeln
Rosmarinkartoffeln, Röstinchen
(evtl. Lasagne oder Gemüselasagne „Mediterran“)

Broccoli mit gerösteten Mandeln
Mediterranes Grillgemüse
und/oder
Lollo Rosso mit Balsamicodressing, Italienischer Salat

Dessert:

Zuppa Romana
(Buisquitteig geschichtet mit Roter Grütze und Vanillecreme)
Tiramisu
Panna Cotta "Karamello"

Die Buffetvorschläge sind nicht verbindlich.
Fleisch, Soßen, Beilagen, ... können frei zusammengestellt und variabel kombiniert werden.

Buffet "Gärtnerin"

Vorspeise:

Gemischter Salatteller mit Blattsalat
Kraut-, Gurken-, Karotten-, Radieschensalat
Kräutercroutons

Hauptspeise:

Schlemmerbraten (gefüllter Kammbraten)
auf Zwiebel-Creme fraiche
Putenrollbraten aus der Oberkeule
in Pfefferrahmsoße
Kleine Partyschnitzel
Bratensoße extra

Hausgemachte Spätzle, Kroketten
Kartoffelgratin „Bäckerin Art“

Blumenkohl, Broccoli, mit Sauce Hollandaise
Babykarotten, Prinzeßböhnchen

Dessert:

Karamelpudding „Flan“ mit klarer Karamelloße
Rote Grütze, Vanillesoße

Die Buffetvorschläge sind nicht verbindlich.
Fleisch, Soßen, Beilagen, ... können frei zusammengestellt und variabel kombiniert werden.

Rustikales Buffet

Hauptspeise:

Prager Grillschinken auf Zwiebel-Creme fraiche
Kleine Hackbällchen
Nürnberger Bratwürstchen
Partyschnitzel, Kleine Putenschnitzel mit Mandelpanade

Kartoffelgratin „Bäckerin Art“
oder
Kleine Butterkartöffelchen
Haugemachte Spätzle

Salatauswahl:

Eisbergsalat mit Joghurtdressing
Kraut-. Mais-, Gurkensalat oder Andere

evtl.
Griebenschmalz, Frischkäse „Bayernland“
Rustikaler Brotkorb mit Bauernbrot und Laugengebäck

Die Buffetvorschläge sind nicht verbindlich.
Fleisch, Soßen, Beilagen, ... können frei zusammengestellt und variabel kombiniert werden.

Hessisches Buffet

Hauptspeise:

Gekochter Tafelspitz mit Gemüse garnitur
Frankfurter „Grüne Soße“
und/oder Meerrettichsoße

Kleine gekochte Rippchen ohne Knochen
auf Sauerkraut

Hackbraten in Zwiebelsoße

Kartoffelpüree oder Salzkartoffeln

Handkäse mit Musik und in Calvadosrahm

Ausgehobenes Bauernbrot, Kümmelstangen
Laugengebäck

Dessert:

Frankfurter Apfelweincreme
Mousse au chocolat
Vanillesoße

Die Buffetvorschläge sind nicht verbindlich.
Fleisch, Soßen, Beilagen, ... können frei zusammengestellt und variabel kombiniert werden.

Bayerisches Buffet

Hauptspeise:

Bayerische Schmankerl

auf Sauerkraut oder gedämpftem Bayerisch' Kraut

gegrillte Haxe, kleine Leberknödel,
Leberkäse, Nürnberger Bratwürstchen, Weißwürste

Radi, geschnitten
oder Rettichsalat

Obatzda
Bayernland Frischkäse

Süßer Senf, Senf

Rustikaler Brotkorb mit Laugenbrezeln
und Bauernbrot

Dessert:

Bayerisch' Creme
Rote Grütze

Die Buffetvorschläge sind nicht verbindlich.
Fleisch, Soßen, Beilagen, ... können frei zusammengestellt und variabel kombiniert werden.

Sommer - Buffet

Hauptspeise:

Mixed Grill nach „Art des Hauses“
mit verschied. kleinen Steaks von Schwein, Rind und Geflügel,
Grillwürstchen, Cevapcici
garniert auf Zwiebel Creme fraiche

z. B. Schwenkbratensteaks, Knobisteaks
Alkmarasteaks, Schweinelendenmedaillons
Rumpsteak „Colorado“, Nürnberger Bratwürste
evtl. Hähnchenbrust, Lammkoteletts, u.a.

Salatbuffet:

Eisbergsalat „Julienne“ mit Gurken- und Tomatenschiffchen
mit Joghurtdressing angemacht
Bunter Gemüsesalat, Farmersalat,
Gurkensalat, Maissalat, o.a.

Knobisauce, Chilisauce

Kartoffelgratin „Bäckerin Art“
Country Potatoes (Wedges)
oder
Kartoffelsalat mit/ohne Speck
Nudelsalat „Penne“

Brotkorb

Gemischte Partybrötchen, hell und dunkel
Franzosenweißbrot

Die Buffetvorschläge sind nicht verbindlich.
Fleisch, Soßen, Beilagen, ... können frei zusammengestellt und variabel kombiniert werden.