Winter die METZGEREI

CATERING

Für jeden Anlass

VORSPEISEN & FINGERFOOD

auf Platten oder Schälchen

- Gemischte Antipasti mit Gemüse
- Gaia Melone mit Parmaschinken
- Gebratenes Hähnchen a la Stefani mit Pinienkernen
- Carpaccio vom Rinderfilet auf Rucolapesto
- Marinierter Kalter Braten mit Viniaigrette
- Vitello Tonnato mit feinen Kapern Rote Beete auf Ziegenkäse
- Shrimps auf feurigem Krautsalat
- Grüner und weißer Spargel mariniert (je Saison)
- Sate Spieße mit pikantem Chili-Dip
- Kalte Platten mit Wurst, Schinken oder Käse
- Mini Tomate-Mozzarella Spieße

SNACKS UND BRÖTCHEN

Rustico verschieden belegt:

- Vegetarisch/Schwäbisch oder Mediterran

Wraps gefüllt mit:

- Thunfisch, Tomate und Frühlingszwiebel
- Feta, Rucola und Tomate
- Frischkäse und bunter Rohkost
- Gebr. Pute mit knackigem Eisbergsalat
- Räucherlachs und Frischkäse
- Parmaschinken und Rucola
- Bruscetta mit geschmolzenen Strauchtomaten
- Mini-Hamburger mit Salat, Tomate und Gurke
- Mini Hamburger mit Lachstatar und Chilli
- Mini Bagels mit Frischkäse, Kresse und Rauchlachs
- halbe belegte Brötchen, Wurst, Käse oder Fisch
- Mini-Pita mit Rauchschinken

Winter die METZGEREI

CATERING

Für jeden Anlass

SALATE

- Hausgemachter Kartoffelsalat
- Rohkostsalat
- Krautsalat
- Karottensalat
- Blattsalat mit Topping Essig/Öl oder Joghurt Dressing
- Nudelsalat mediterran oder klassisch
- Caesar Salat mit Bacon, Parmesanspäne, Croutons
- Mozzarellakugeln mit Cherrytomaten und Basilikum
- Rucolasalat mit geh. Parmesan und Tomatenperlen
- Maultaschensalat süß-sauer
- Balsamicolinsensalat mit gebr. Lachs
- Salat von der Wassermelone mit Feta
- Tabulisalat
- Glasnudelsalat mit Surimi und Wasabi

SUPPEN

- Gaisburger Marsch
- Feine Kartoffelcremesuppe
- Kürbissuppe
- Karotten-Ingwersuppe
- Deftige Gulaschsuppe
- Tomatencremesuppe

Metzgerfleischbrühe mit Einlagen:

- Maultaschen /Gemüsemaultaschen
- Leberknödel, Flädle oder Grießklößchen



Winter die METZGEREI

CATERING

Für jeden Anlass

BEILAGEN

- Schwäbisch Spätzle Rosmarinkartoffeln
- Kartoffelgratin
- Semmelknödel
- Kartoffelknödel
- Schupfnudeln
- Basmatireis oder Gemüsereis

GEMÜSE

- Schmorgemüse
- Perperonata
- Apfel-Rotkraut
- Mildes Sauerkraut

Verschiedene Gemüse:

- Bohnen, Zucchini, Blumenkohl, Brokkoli, Karotten, Erbsen, Kohlrabi

VEGETARISCH & TEIGWAREN

- Penne all arrabbiata
- Canneloni gef.mit Ricotta und Spinat
- Gemüsemaultaschen geschmelzt
- Kraut-Schupfnudeln
- Allgäuer Käsespätzle mit gebr. Zwiebel
- Gemüselasagne
- Lachslasagne
- Hausgemachte Lasagne

- **Maultaschen Variationen:**
  Zwiebelschmelze, asiatisch, Tomate-Mozarella, Pilzrahmsoße, Lachsmaultaschen mit Spinat

Winter die METZGEREI

CATERING

Für jeden Anlass

FLEISCH

Vom Schwein:

- Geschmorte Schweinebäckchen
- Schweinefilet im Blätterteig
- Schweinmedaillions in Pilzrahmsoße
- Cordon Bleu
- Panierte Schweine- oder Knusperschnitzel
- Toastbraten gefüllt
- Zarter Schweinebraten-Schaschlik in pikanter Soße
- Knusprige Schweinehaxen
- Krustenbraten
- Kesselgulasch
- Schwäbische Linsen und Saiten

Vom Rind:

- Geschmorte Rinderschulter
- Rinderbraten mager oder von der Hohen Rippe
- Geschmorte Rinderbäckchen
- Schwäbischer Sauerbraten
- Rinderrouladen
- Zwiebelrostbraten
- Rinderfilet Wellington

Vom Kalb:

- Deftige Kalbshaxe
- Osso Buco gefüllte Kalbsbrust
- Zarter Kalbsbraten
- Züricher Geschnetzeltes
- Original Wiener Schnitzel



Winter die METZGEREI

CATERING

Für jeden Anlass

FLEISCH

Geflügel:

- Panierte Putenschnitzel
- Putenbrust gegrillt
- Thaicurry Hähnchen
- Hähnchenschlegel
- Hähnchenbrustfilet in feiner Tomatensoße

- **Wild/Fisch und Großgeflügel auf Anfrage**

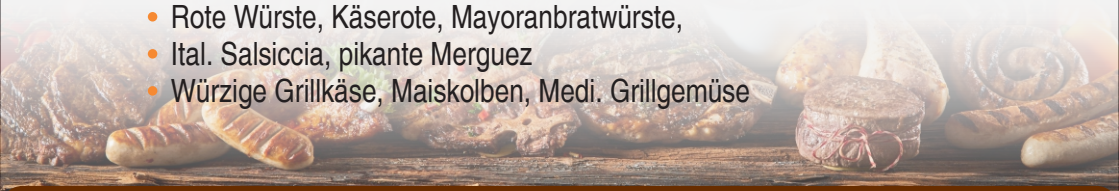
UNSERE SOSSEN

- Dunkle Bratensoße
- Rahmsoße mit und o. Pilze
- Zwiebelsoße

AM GRILLBÜFFET

- Saftiges Rinderhüftsteak
- Zarte Schwenksteak vom S-Hals
- Marinierte Kiko-Hähnchenbrust
- Knusprige Pollo FinoKarree vom Iberico Schwein
- Secreto Steak vom Schwein
- Flat Iron aus der Rinderschulter
- Flanksteak
- Lammrücken oder Koteletts

- Rote Würste, Käserote, Mayoranbratwürste,
- Ital. Salsiccia, pikante Merguez
- Würzige Grillkäse, Maiskolben, Medi. Grillgemüse



Winter die METZGEREI

CATERING

Für jeden Anlass

AM GRILLBÜFFET

Aus unserem Smoker

- Lachs mit Zitronenpfeffer und get. Tomaten
- Zarte Sparerips
- Saftige Beef Short Ribs

Passende Dip´s und Saucen:

- Ketchup, Senf, Würzige BBQ Soße, Aioli,
- Fruchtige Curry-Mango Dip, hausg. Kräuter-Tomaten oder Knoblauchbutter

WAS SÜSSES ZUM ABSCHLUSS

- Creme Brülee
- Schoko-Mousse mit Sauerkirschen o. Amarettikeksen
- Himbeertraum
- Panna Cotta mit Fruchtspiegel
- Hausgemachtes Tiramisu
- Zitronenjoghurtcreme mit Ananas
- Bunter Obstsalat
- Spekulatius Tiramisu

NOCH WAS FÜR DIE SPÄTE STUNDE

- Currywurstgulasch
- Hoppel Popel (Hartwürste und Käsewürfel)
- Gulaschsuppe
- Wurst- oder Käseplatte
- Obatzer oder vers. Frischkäseaufstriche

Wurstsalatvariationen:

- Schwäbisch, Schweizer oder Sommerlich

Winter die METZGEREI

CATERING

Für jeden Anlass

Wir beraten Sie gerne in einem persönlichen Gespräch und unterstützen Sie bei der Planung Ihrer Feier. Gemeinsam stellen wir ein Menü zusammen, das perfekt zu Ihren Wünschen und Ihrem Anlass passt.

Auf Wunsch stellen wir Ihnen selbstverständlich auch Teller und Besteck zur Verfügung. Gerne organisieren wir außerdem freundliches Servicepersonal für die Betreuung Ihres Büffets, damit Sie Ihr Fest entspannt genießen können.

Mit unserer Erfahrung, handwerklichen Qualität und viel Liebe zum Detail sorgen wir dafür, dass Ihre Feier auch kulinarisch in bester Erinnerung bleibt.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage und wünschen Ihnen schon heute eine rundum gelungene Feier!

Ihr Team der Metzgerei Winter







Metzgerei Winter · Welzheimer Str. 26 · 73614 Schorndorf
Tel. 07181-5455 · www.winter-die-metzgerei.de