Partyservice
Metzgerei Eisenschmidt

Rustikales Buffet

Kesselgulasch, Kasslerkamm, Sauerkraut, Kartoffelgratin, Mini-Hähnchenkeule, Partybeefsteak, Geflügelschnitzel, Hacke-peterigel, Delikate Käseplatte, Brot & Butter, Waldbeergrütze mit Vanillesoße

A,C,G,1,5,7 **16,60** € / pro Person

Italienisches Buffet

Minestrone, Antipasti, Saltimbocca, Bandnudeln, Italienisches Gemüse, Kalte Italienische Spezialitätenplatte, Delikate Käseplatte, Ciabattabrot & Butter, Tiramisu

1,5,7 **21,60** € / pro Person

Delikates Buffet

Bärlauchcremesuppe, Kalbsgeschnetzeltes mit Pfifferlingen, Erbsen & Möhrenkugeln, Spätzle, Delikate Käseplatte, Lachsfilet-würfel mit Mango & Ananas,Schinken-Salami-Platte, Brot & Butter, Obstteller

A,C,G,1,5,7 ,11 **21,50** € / pro Person

Ernte Dank Buffet

Gebratener Truthahn, Rotkohl, Klöße, Rosenkohlsalat mit Mozzarella, Schinkenplatte mit Käseecke, Brot-Brötchenkorb & Butterblumen Obstteller

A,C,G,1,5,7 ,11 **20,40** € / pro Person

Leichtes Buffet

Schinkencarpaccio mit Kräutersoße, Hähnchenfilet mit Bärlauch-Käsecremefüllung, Kaisergemüse, Wildreismischung, Würzfleisch mit Champignons, Delikate Käseplatte, Brot & Butter, Mango-Mousse

A,C,G,1,5,7 **19,95** € / pro Person

Mediterranes Buffet

Tomatensuppe mit Basilikum, Vitello Tonnato, Ossobuco mit Soße, Rosmarinkartoffeln, Gegrillte Zucchini, Hackbällchen im Tomatenmantel, Ciabattabrot, Stracciatella-Mousse

D,E,G,1,5,7 **18,95** € / pro Person

Gourmetbuffet

Gourmetlöffel "fresh"&"pikant", Caprese-spieße, Lammbraten, Speckbohnen, Klöße, Schweinefilet auf Tomate-Basilikum-Creme, Delikate Käseplatte, Baguettebrot & Butter Schoko-Vanille-Mousse

1,5,12 **27,60** € / pro Person

Festschmaus

Lauch-Käsecremesuppe, Schweinemedaillons mit Pfefferrahmsoße, Buttererbsen, Kroketten, Delikate Käseplatte, Baguettebrotkorb & Butter, Cremé Brúleé

1,5,7 **17,50** € / pro Person

Unsere Buffetvorschläge sind ab 15 Personen kalkuliert.
Bei einer Bestellung unter 15 Personen berechnen wir einen Mindermengenaufschlag von 20 Prozent.

Griechisches Buffet

Grüner Salat mit Schafskäsewürfel,
Oliven, Walnüsse, Balsamico & Olivenöl,
Gyrospfanne, Tzatziki, Reisnudeln,
gegrillte Zucchini, Moussaka,
Avocado-Dip, Ciabattabrot, Obstteller

1,5,6,7 **18,50** € / pro Person

Hubertus Buffet

Waldpilzcremesuppe, Wildschweinbraten,
Apfelrotkohl, Herzoginkartoffeln,
Delikate Käseplatte, Edelfischplatte,
Brot- Brötchenkorb & Butter
Waldbeergrütze mit Vanillesoße

1,5,7 **18,30** € / pro Person

Deftiges Buffet

Waldpilzcremesuppe, Sauerbraten,
Apfelrotkohl, Klöße,
Delikate Käseplatte, Edelfischplatte,
Baguettebrotkorb & Butter
Fruchtjoghurtdessert

1,5,7 **17,90** € / pro Person

Advent-Buffet

Rosenkohlsalat mit Mozzarella
Hirschbraten in Rotweinsoße, Apfelrotkohl,
Klöße, Delikate Käseplatte, Backpflaumen im
Speckmantel, Brotkorb & Butter
Schokopudding mit Vanillesoße

1,5,7 **23,00** € / pro Person

Bauernbuffet

Salatsortiment mit Dressing,
Kasslerkamm in Meerrettichsoße,
Sauerkraut, Mehlklöße,
Delikate Käseplatte, Brot & Butter
Obstteller

A,C,G,1,5,7 **18,90** € / pro Person

Schlemmerbuffet

Salatsortiment mit Dressing,Rinderfiletspitzen
in Waldpilzrahm, Junge Möhrchen, Herzogin-
kartoffeln, Delikate Käseplatte, Hähnchen-
knusperhappen im Salatbett, Brot & Butter,
Schoko-Vanille-Mousse

1,5,7 **26,30** € / pro Person

Festliches Buffet

Eiplatte "Tonno",
Schweinemedaillons mit Champignons & Soße,
Kaisergemüse, Röstis, Schinkenplatte
mit Käse-Ecke, Edelfischplatte,
Brot & Butter, Obstspieße

A,C,G,1,2,5,7 **21,30** € / pro Person

Herbst Buffet

Kürbiscremesuppe, Hirschbraten in Rotweinsoße
Spargel mit Sc.Hollandaise, Herzoginkartoffeln,
Käseplatte,Schinkencarpaccio mit Kräutersoße
Brot-Brötchenkorb & Butterblumen
Mango-Mousse

1,5,7 **22,80** € / pro Person

Allergen-Liste & Zusatzstoffe

1. Glutenhaltiges Getreide*
2. Eier*
3. Fisch*
4. Erdnüsse*
5. Milch*
6. Schalenfrüchte*
7. Sellerie*
8. Senf*
9. Sesamsamen*
10. Schwefeloxid und Sulfide in Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10ml/L
11. Soja und Sojaerzeugnisse
12. Kann Spuren von Gluten und Sellerie enthalten*

A Konservierungsstoffe
B Säureregulator
C Antioxidationsmittel
D Antioxidationsmittel
E Antioxidationsmittel
F Verdickungsmittel
G Phosphat
H Stabilisator
I Emulgator
J Emulgator
K Säureregulator
L Geschmacksverstärker

sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

Metzgerei Eisenschmidt GmbH
Hauptstraße 25
08548 Rosenbach OT Syrau
Telefon: 037431 3281
Telefax: 037431 3508
www.metzgerei-eisenschmidt.de
partyservice@metzgerei-eisenschmidt.de
office@metzgerei-eisenschmidt.de

Vorbehaltlich Irrtümer und Änderungen