



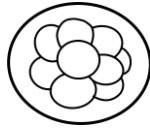
Ein Fest der Kästlichkeiten

~ Unsere Speisenauswahl ~



Belegte Brötchen / Canapés





VORSPEISEN



Knoblauchsauce hausgemacht mit Stangenbrot

Serranoschinken an Melone

Carpaccio Rinderfilet an Rucolablätter und Orangenfilets – dazu Balsamicomarina

Caprese Tomaten mit Mozzarella und Basilikum



SUPPEN



Hochzeitssuppe

Gulaschsuppe

Tomatensuppe



KALTES-BUFFET



Rustikale Wurstmolle

Rotwurst, Leberwurst, Sülze, Knackwurst und Mettwurst am Stück, Sauerfleisch und Thüringer Mett in Mollen angerichtet und rustikal dekoriert

Rustikales Buffet

Schinkenvariationen, frisches Thüringer Mett, Sauerfleisch, Landkäse, Butterkäse, Rotwurst, Leberwurst, Sülze, Knackwurst und Mettwurst auf Platten und Molle angerichtet und dekoriert

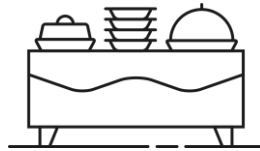
Exclusives Buffet

Schinkenvariationen mit Melone, Kasseler- und Bratenplatte, Lachs und Forelle mit Sahnemeerrettich, Käseauswahl, gebr. kleine Hähnchenkeulchen u. Schnitzel, Rotwurst, Leberwurst, Sülze und Mettwurst dazu frisches Mett (nach Wahl)

Schlemmerbuffet

Gemischter Bratenaufschnitt , Schinkenvariationen an Melone, Roastbeef mit Remouladensoße,

Käseauswahl, Fischsortiment mit Meerrettichsahne, Eierplatte, Pfirsichhälften gefüllt mit Frischkäse, Gebratene Schweinemedallions, Mettbällchen und Hähnchenbrustfilets mit Currysauce, liebevoll arrangierte und ausgarnierte feine Platten



BUFFETS



Warm- kaltes Mittelmeerbuffet

-hausgemachte Antipasti -marinierter Mozzarella (kleine Mozzarellakugeln mit Cocktailtomaten in

Olivenöl eingelegt) -Serranoschinken an Melone -mediterraner Nudelsalat -Schweinefilet mit Kräuterkruste -Hähnchenbrustfilet mit Tomate und Mozzarella überbacken - Rosmarinkartoffeln

(Kartoffeln in Olivenöl mit frischem Rosmarin (ab 15 Personen)

Sommerbuffet

-Schinken an Melone -kleine Italiener -bunte Salatplatte mit zwei Dressings -Eierplatte auf Schinken -Currysoßenbett -Sauerfleischhappen -kleine Schnitzel -kleine Hähnchenkeulen - Käsesortiment

Grillbuffet

-Nackensteaks -Lammersteaks -Fackeln -Bratwursttsorten -Haloumispieße
-Fetaröllchen -ital. Nudelsalat -Krautsalat -Knoblauchdip -Stangenbrot & Partybrötchen



BEILAGEN



Sauerkraut, Rotkohl, Rosenkohl, Erbsen und Mohrrüben Bunte Gemüseplatte

mit Blumenkohl, Erbsen, Mohrrüben, Broccoli, Mais und Bohnengemüse

(mit Butter oder Sauce Hollandaise)

Ratatouillegemüse

Frisches italienisches Gemüse mit etwas Knoblauch und Kräutern geschmort

Serviettenknödel, Kartoffeln, Rösties, Kroketten

Bratkartoffeln mit Speck/Zwiebeln

Kartoffelgratin mit Speck / Zwiebeln

Reis, Spätzle, Rosmarinkartoffeln



WARME GERICHTE



- 1. Tafelspitz** feiner Rinderbraten in heller Meerrettichsoße
- 2. Rhumetopf** Schweinefilet in Käsesahnesoße mit Champignons
- 3. Gefülltes Schweinefilet** in dunkler Soße mit frischen Champignons
- 4. Gefülltes Schweinefilet** gefüllt mit Mett, in brauner Preiselbeersoße
- 5. Schweinefilet mit Kräuterkruste** Schweinefilet mit einer würzigen Kruste aus frischen Kräutern auf einem Bett von Tomaten und Basilikum

6. Schweinefilet im Blätterteigmantel

7. Currypfanne Putenfleisch in Curry-Ananassoße

8. Ungarisches Gulasch in feuriger Soße mit Tomaten und Paprika

9. Sahnegeschnetzeltes Schweinefleisch in Champignonsahnesoße

10. Griechische Pfanne Schweinefleisch mit Blattspinat und Fetakäse

11. Zwiebelsahneschnitzel Schnitzel in Zwiebelsahnesoße gegart

12. Paprikasahneschnitzel Schnitzel in Paprikasahnesoße gegart

13. Gemischter Braten vom Schwein und Rind in brauner Soße zart gegart

14. Gefüllter Braten wahlweise - mit Mett und Zwiebeln- mit Blattspinat und Fetakäse -
nach Jäger-Art -nach Cordon – Bleu – Art

16. Pfefferbraten vom Nacken in pfeffriger, würziger Soße

18. Backschinkenbraten mit leckerer, krosser Schwarte

19. Spanferkel frisch aus dem Ofen

20. Blätterteigtaschen (Stücke) Kassler mit Ananas, gefüllt mit Gyros, gefüllt mit Kasseler
und Sauerkraut

21. Kasselerbraten in Blätterteig vom Nacken oder Kotelett

22. Kasslerbraten vom Nacken oder Kotelett in Soße zart gegart

23. Schweinehaxe zartes Schinkeneisbein mit krosser Schwarte

24. Leberkäse frisch aus dem Ofen

25. Putenbraten in brauner Soße zart geschmort

26. Putenrouladen mit Blattspinat und Fetakäse in leckerer Sahnesoße

27. Hähnchenbrustfilets auf Tomatenbett mit Tomate und Mozzarella überbacken

28. Wildschwein oder Rehbraten in feiner Rotwein- Sahnesoße mit Pfifferlingen, Birnen mit Preiselbeeren werden dazu auf separater Platte geliefert

29. Gänse oder Entenbrust mit feiner Orangensoße

30. Sauerfleisch mit Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

31. Braunkohl (Grünkohl) mit Kasselerbraten, Bauchfleisch und Schwärchenwurst

32. Rinderroladen Zart, in brauner Soße

33. Hähnchenschnitzel

34. Schmetterlingschnitzel

35. Schweineschnitzel

36. Soße, Senf, Majo, Ketchup nach Wunsch



VEGANE & VEGETARISCHE GERICHTE



Korsische Kartoffelfanne

Kartoffeln, frisches mediterranes Gemüse mit Fetakäse, Zwiebel, Knoblauch und Kräutern
geschmort

Gefüllte Auberginen

Mit geschmorten Zwiebeln und Tomaten gefüllt und Fetakäse überbacken, auf einem
Tomatenbett

Gefüllte Paprikaschoten

Auf Tomatenbett mit Tabbouleh gefüllt

Gemüsestrudel

Gemüse mit Creme fraiche im Blätterteig gebacken



HAUSGEMACHTE SALATE

Porree – Maissalat

Geflügel, Hering oder Herrensalat

Fleischat

Krautsalat mit Dill

Griechischer Bauernsalat mit Feta-Käse

Bunte Salatplatte mit 2 verschiedenen Dressings

Italienischer Nudelsalat

Nudelsalat mit gebratenen Champignons, Tomaten, Mozzarella und Pesto

Mediterraner Nudelsalat

Nudelsalat mit frischen Rucola, Cocktailtomaten, Parmesan und Balsamico Dressing

Rohkostplatte

Frisches, vielfältiges Gemüse in Stifte geschnitten mit zweierlei Dips



DESSERTS



Rote Grütze mit Vanillesoße

Mousse au chocolat

Mousse Vanille

Exotische Fruchtplatte an Vanille – Rum – Sauce

Hausgemachter Obstsalat

von Früchten der Saison, dazu Sahne pro Person

Panna Cotta

Sektparfait

Als Eistorte aufgestellt, ausgarniert hält über 2 Stunden!

INFO

Gern stellen wir auch ein Buffet nach Ihren Wünschen zusammen.

Auf Wunsch liefern wir auch Brot und Butter.

Allergene: kann auch Spuren enthalten:

1. Glutenhaltiges Getreide, 2. Krebs, 3. Eier, 4. Fisch, 5. Erdnüsse, 6. Soja, 7. Milch, 8. Schalenfrüchte,
9. Sellerie, 10. Senf, 11. Sesam, 12. Sulfite, 13. Lupine, 14. Weichtiere 15. Lactos

Alle mitgelieferten Gegenstände sind Eigentum der Fleischerei Poggendorf und werden leihweise zur Verfügung gestellt. Geräte und Gegenstände, die nicht oder defekt zurückgegeben werden, werden zum Neupreis in Rechnung gestellt