

Salate

- Frischer gemischter Salat
- Waldorfsalat
- Kartoffelsalat mit Ei und Gurke
- Kartoffelsalat mit Speck und Zwiebeln
- Krautsalat zweierlei Varianten
- Bohnensalat
- Bauernsalat mit Fetakäse
- Geflügelsalat
- Rucola Salat
- Tomaten- / Gurkensalat
- Wurstsalat
- Lauchsalat
- Krabbencocktail

Verschiedene Dressing

Dessert

- Mousse au Schokolade
- Frischer Obstsalat
- Bayrische Creme
- Orangen Creme
- Cappuccino Creme
- Panna cotta
- Rotes Beerenragout
- Sahnequark mit Saison Früchten
- Tiramisu
- Vanillesoße

Leckeres im Gläschen

- Passionsfrucht mit Baisethaube
- Schokotraum
- Mascaponecreme mit Himbeere

Klassisches Menü (ab 25 Pers.)

Anti Pasti
Fischauswahl
.....
Hähnchenfilet „Saltimbocca“
zartes
Rindergeschnetzeltes
.....
Gratinkartoffeln
Butterspätzle
.....
Butterböhnchen
Fingermöhren
.....
Cappuccinocreme
.....
Preis pro Person
32,50 €
Büffett ab 20 Personen

Rustikales Menü (ab 25 Pers.)

Kartoffelsuppe mit Porreestreifen
.....
Schinkenkrustenbraten
Strindbergbraten
.....
Röstkartoffeln
.....
Buttergemüse
.....
Fruchtsahne-Quarkspeise
.....
Preis pro Person
21,50 €
Büffett ab 20 Personen

**Auf Wunsch erhalten Sie auch
leihweise Teller und Bestecke,
gerne erstellen wir Ihnen ein
unverbindliches Angebot**

Regional ist optimal Metzgerei Rauschmann in Haan-Gruiten

Unser Büffetprospekt



Metzgerei Rauschmann
Inh. A. Hennig e.K.
Bahnstrasse 36
42781 Haan – Gruiten

Telefon: 02104/60176
Fax : 02104/60863

E-Mail: info@metzgerei-rauschmann.de
Internet: www.metzgerei-rauschmann.de

Stellen Sie sich ganz individuell aus unserem reichhaltigen Angebot Ihr persönliches Büfett für Ihren ganz speziellen Anlass zusammen. Sie haben ganz besondere Wünsche, sprechen Sie uns an wir erfüllen sie gerne. Unser Catering ist ab 10 Personen möglich und an Sonn- und Feiertagen liefern wir Ihnen nur komplette Menüs ab 30 Personen gerne an.

Kalte Vorspeisen

- Anti Pasti (Gemüsevariation)
- Tomate Mozzarella
- Melone mit Schinken
- Capaccio
- Vitello Tonnato
- versch. Fischvariationen

Eintöpfe

- Chili con carne
- Grünkohl (mit Kasseler oder Mettwurst)
- Wirsing
- Weißkohl Eintopf
- Sauerkraut Eintopf

- Senfroastbraten
- Römerbraten (Hüfte im Speckmantel)
- Rindergeschnetzeltes mit Pilzen
- Rouladen
- Rindergulasch

Vom Lamm:

- saftiges Ragout
- Koteletts
- Braten von der Keule

Suppen

- Rinderkraftsuppe
- Hühnersuppe
- versch. legierte Suppen
- Spargel, Kresse, Broccoli
- Kartoffel uvm.
- Tomatensuppe
- auch mit Mozzarella Kugeln
- Gulaschsuppe
- Erbsensuppe
- Linsensuppe

Vom Schwein:

- Strindbergbraten (mit Röstzwiebelkruste)
- Spanferkel (ab 30 Pers.)
- Spießbraten „Franz. Art“
- Krustenbraten (natur oder gepökelt)
- versch. Geschnetzelte
- Schweinefilet im Ganzen
- Medallions überbacken mit Tomate Mozzarella
- Kasselerbraten
- Pragerschinken (auch in Brotteig)

Vom Geflügel:

- Putenbraten (natur oder gefüllt)
- versch. Geschnetzelte
- Hähnchenkeulen
- Hähnchenbrust „Saltimbocca“
- Putenmandelschnitzel
- Putenrouladen (mit Schinken & Spargel gefüllt)
- Putenfleischkäse
- Putenoberkeulenbraten
- Gans im Ganzen gebraten
- Gänsebrust
- Gänsekeulen
- Entenbrust

Gemüse:

- Gem. Gemüse (Broccoli, Blumenkohl, Möhren)
- Möhrchen
- Zuckerschoten
- Rosenkohl
- Spargel (saisonbedingt)
- Romanesco
- Sauerkraut
- Speckböhnchen
- Ratatouille
- Erbsen-Möhren

Deftige Kleinigkeiten

ab 10 St pro Sorte:

- kl. Partyfrikadellen
- kl. Partyschnitzel
- kl. Putenmandelschnitzel
- kl. Pfefferbeißer

Vom Kalb:

- Kalbsbraten
- Geschnetzelte „Züricher Art“
- Geschmorte Kalbskeule
- Kalbsrouladen „Italienisch“

Das Beste aus dem Meer:

- Saftige Lachslasagne
- Lachssteaks

Beilagen:

- Gratinkartoffeln
- Kroketten
- Rosmarinkartoffeln
- Röstkartoffeln
- Drillings Kartoffeln
- Butter-Spätzle
- Bandnudeln
- Klöße
- Herzoginkartoffeln

Kalte Platten :

- Gem. Bratenplatte
- Gem. Aufschnittplatte
- Deftiges Wurstbrett
- Gem. Käsebrett

Gerne bereiten wir ihnen schon fertig belegte Brötchen, Schnittchen oder Canapees zu .