

Partyservice Buffet-Heft

*Metzgerei Michel – Weitzel GmbH
Im Steckgarten 1
61231 Bad Nauheim – Steinfurth*

**Wir empfehlen ein persönliches Beratungsgespräch
in unserer Landmetzgerei.**

*Michel
Weitzel*

Ansprechpartnerin: Iris Weitzel

(Gesprächstermine nach Absprache von Montag bis Samstag 9:00-13:00 Uhr.)

- **Telefon:** 06032 – 8 24 32
- **Telefax:** 06032 – 8 76 27
- **Mobil:** 0157 – 507 393 62
- **Internet:** www.metzgerei-michel-weitzel.de
- **Email:** catering@michel-weitzel.de

*Michel
Weitzel*

Vorspeisen und Salate

*Antipasti a la Toskana,
Rucola mit Tomaten u. Parmesan
Tomaten mit Mozzarella, oder Schafskäse u. Oliven,
Salat Cumberland mit Hähnchen an Orangenvinaigrette*

*Italienische Salatplatte mit Käse, Schinken, u. Thunfisch n. Wahl
Buntes Knabbergemüse mit verschiedenen Dips
Vitello Tonnato (Kalbfleisch in Thunfisch-, Kapernsauce)
Tafelspitz in Frankfurter Grüner Soße, Schinken mit Spargel
Luftgetrockneter Schinken mit Melone oder m. Erdbeercarpachio
u. gehobeltem Parmesan
Crêpes mit diversen Füllungen
(z.B. Lachs, Thunfisch, Rucola u. Feta, Käse u. Tomate, Pute mit
Ananas od. Paprika, Gorgonzola m. Birne, Schinken, Salami)*

Lachs (Räucherlachs, gebeizter Lachs, Stremellachs)

*Forellenfilets, Garnelen in Knoblauch Öl, Garnelen in Dillsauce
Krabben-Cocktail, Sardinen m.fr. Petersilie
Bunte Blattsalate, Bunte Blattsalate mit Beeren
Bunte Blattsalate mit Karotten und Gurke
Feldsalat mit Champignons oder Kirschtomaten
dazu wahlweise
Croutons, Rauchfleischwürfel, Sonnenblumenkernen
karamellisierte Walnüssen, Pinienkerne
Rucolasalat mit...
Cherrytomaten und gehobeltem Parmesan an Balsamico,
Melone und Schafskäse an Mangovinaigrette
Beeren und gehobeltem Parmesan an Heidelbeervinaigrette
Kirschtomatensalat mit Babymozzarella
und frischem Basilikum
Bohnensalat, Gurkensalat,
Lauchsalat mit Ananas und Äpfeln
Waldorfsalat
Geflügelsalat, Rindfleischsalat,*

*Michel
Weitzel*

*Krautsalat mit Mayo, Essig und Öl,
Ananas und Karotten,
Rotkrautsalat, Rettichsalat,
Kartoffelsalat mit Mayo, Speck
oder Essig und Öl
Nudelsalat, Spaghetti Salat
Tortellini Salat "italienische Art
Griechischer Bauernsalat*

Heiße Snacks

*Champignons gefüllt (Basilikum – Creme)
Minis aus Blätterteig, Mini Piccolinis,
Quiche Lorraine, Quiche Hawaii, Winzertörtchen
Hackfleischzopf, Cabanossi im Brot
Münchner im Brot*

Suppen und Eintöpfe

*Hochzeitssuppe (mit Einlage nach Wahl)
Markklößchen-, Maultaschen-, Leberknödelsuppe
Kartoffelrahmsuppe
Kürbiscremesuppe (saisonal)
Tomatensuppe mit Basilikum
Broccoli Creme Suppe
Karottensuppe mit Ingwer,
Spargelcremesuppe (saisonal) ,
Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch
Gulaschsuppe, Erbsensuppe,
Linseneintopf*

Nudelvariationen

*Lasagne, Spinatlasagne, Gyroslasagne,
Rucola Lasagne, Lachslasagne*

*Michel
Weitzel*

Fisch

*Frischer Lachs auf Blattspinat, oder in Krabben-Dillsauce
Seelachs auf Julienne Gemüse, Seelachs Mailänder Art*

Schwein

*Partyschinken, Grillschinken, Weihnachtsschinken
Kasseler, Kasseler im Blätterteig, Kasseler im Brotteig
Schweinekronen, Schlemmerbraten, Griechischer Rahmbraten
Krustenbraten, Zwiebelrollbraten, Zigeunerbraten,
Musikantenlandbraten*

Lende in Champignon-, Pfeffer-, oder Cognacsauce

Lende im Serranomantel in Salbeisauce

Lende im Blätterteig, Steinfurter Spatzen,

Sahnegeschnetzeltes mit frischen Champignons,

Sahnegyros, Gyros,

Fleischkäse, Leberkäse,

Zwiebelkäse, Pizzafleischkäse

Pizzahackbraten, Elsässer Hackbraten

Hackbraten, Hackbraten mit Schafskäse,

Griechische Hacksteaks, Frikadellen,

Hackbällchen Toskana, Cevapcici

Chili con Carne, Szegediner Gulasch,

Schaschliktopf

Gulasch n. Hausfrauen Art

Schnitzeltopf,

panierte Schnitzel mit diversen Saucen

(z.B. Jäger-, Zwiebel-, Pfeffer-, Tomatensauce)

*Michel
Weitzel*

Pute

kleine panierte Putenschnitzel
Putenröllchen Milanese, oder Mediterran mit Schafskäse
Putenbrust auf Blattspinat, (Gorgonzola u. Champignons)
Pute Hawaii (Ananas und Käse),
Putenbrust Toskana (Tomate)
Putenbrust in Walnuss-, Mascarpone- sauce
Putengeschnetzeltes in Pfefferrahm,
Putengeschnetzeltes Bengali, Putenpfanne mit Champignons,
Rheinischer Putenrollbraten (Trockenobstfüllung),
Putenrollbraten mit Kräuterbutter und Zwiebeln,
saftige Putenoberkeule in Sauce
Gebratener Truthahn zu besonderen Anlässen

Hähnchen

Hähnchenschnitzel paniert, Hähnchenbrust in Whiskysahne-,
Limetten-, Orangen-, oder Champignonsauce
Hähnchen-Cordon-Bleu, Hähnchenroulade Sienna,
Hähnchenschenkel, Chicken- Wings

Ente

Entenbrust auf Weinkraut mit Trauben
Entenbrust in Apfel-, Calvados-Sauce
Entenbrust in Orangensauce

Kalb

Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons
Saltimbocca mit Salbeiblatt und luftgetrocknetem Schinken
in klassischer Rahmsauce, Kalbsbraten mit Currynote

Michel
Weitzel

Lamm

Lamnbraten in Rotweinsauce

Wild (saisonal)

*Hirschbraten, Hirschgulasch
Rehbraten, Rehgulasch
Wildschweinbraten, Wildschweingulasch
Wildgulasch gemischt*

Rind

*Rindertafelspitz, Rinderbraten, Rinderspicksbraten,
Broccolibraten (Champignons, Broccoli, Brät),
Sauerbraten, Sauerbraten Rhein. Art,
Rinderrouladen nach Hausfrauen Art,
Rinderschmorsteak „Esterhazy
(pikante Sauce mit Karotten, Lauch und Selleriestreifen)
Rindergeschnetzeltes Esterhazy,
Rotweinfleisch (Karotten, Champignons, Rotwein),
Pfanne Stroganoff (Champignons),
Waidmannspfanne (Pfifferlinge),
Spanisches Gulasch (mit Oliven u. Rosinen),
Rindergulasch*

Saucen

*Braten-, Rotwein-, Jäger-, Zwiebel-, Pfeffer-, Cognacsauce
Champignon-, Paprikarahm-, Whisky-Sahne-, Sherry -, Apfel-
Calvados-, Pflaumen-, Orangen-Mascarpone-, Limetten-,
Kräuter-, Helle Rahm-, Käse-Sahne-, Gorgonzola-, Basilikum-,
Kokos-Senf-, Salbeisauce, Sauce Hollandaise, Tomatensauce,
Weißweinsauce, Dillrahmsauce mit Dijonsenf und Honig*

*Michel
Weitzel*

Gemüse

Broccoli mit Mandeln, oder gratiniert
Broccoli und Blumenkohl mit Mandeln, oder gratiniert
Blumenkohl mit Butterbrösel oder gratiniert
Spargel in Butter, mit Sauce Hollandaise
Grüne Bohnen mit Knoblauchbröseln, oder mit Dörrfleisch
Pariser Karotten, Erbsen und Karotten in Butter
Leipziger Allerlei, Kohlrabi,
Rosenkohl, Rotkohl, Schwarzwurzelgemüse
Sauerkraut, Weinkraut mit Trauben
Bayrisches Dämpfkraut, Wirsing mit Mandeln
Grilltomaten mit Käse,
Gemüse gegrillt
(Champignons, Auberginen, Zucchini, Paprika)

Beilagen

Kartoffelgratin, Pariser Kartoffeln
Ofenkartoffeln mit Petersilie oder Rosmarin
Thüringer Kartoffelklöße, Kartoffelpüree, Kartoffelstampf mit
Sellerie, Gnocchi, Serviettenknödel, Spätzle, Bandnudeln
Schupf Nudeln, Griechische Reismudeln
Reis mit Wildreis, Kräuterreis, Paprikareis

Dessertvariationen

(zum Teil auch in kleinen Gläschen erhältlich)

Kirschgrütze, Beerengrütze
Wackelpeter dazu Sauce Vanille oder Sahne
frischer Obstsalat mit Schlagsahne
Griechischer Joghurt m. Honig und karamellisierten Walnüssen
Mousse au Chocolate, Mousse a la Helene
Bayrische Creme, Zimtmousse auf Cognacpflaumen
Spekulatiuscreme mit Kirschen, Tiramisu, Erdbeertiramisu
Hessischer Apfeltraum, Himbeerdessert Schneewittchen

Michel
Weitzel

*Dessert nach Schwarzwälder Art, Panna Cotta auf Fruchtsauce
(Erdbeeren, Himbeeren, Mango)
Panna Cotta Espresso*

*kleine Kuchenstücke vom Blech
(Streusel, Butter, Apfel, Kirschen, Pflaumen,
Mandarine und Quark, Donauwelle u.a.m.)*

Kalte Platten

*Schinken-, Salami-, oder Bratenplatte,
Schinken-, Bratenplatte gemischt mit Salami,
Luftgetrockneter Schinken und Melone,
Luftgetrockneter Schinken mit Erdbeercarpaccio und gehobeltem
Parmesan (saisonal)
Schinkenröllchen mit Spargel,
Roastbeef Röllchen, Vitello Tonnato,
Tafelspitz in Frankfurter Grüner Sauce,
Partyschnitzel,
Hähnchenschenkel, Chicken-Wings,
Partyfrikadellen, Meat Balls,
Fernsehwurstchen, Salamipralinen,
Mett-Igel, Rustikales Brett,
Brett mit Partyschinken,
Schweinskopfsülze mit Kräuterremoulade,
Handkäse nach Art des Hauses oder mit Musik,
Handkäse mit Cranberry und Äpfeln,
Käseplatten, Obazter, Spunte Käs, Hausgemachter Kochkäse,
Schweizer Wurstsalat, Heringssalat,
Fischplatten (Lachs, Heilbutt, Forelle)
Butter, Butter gesalzen,
Kräuterbutter*

*Michel
Weitzel*

Kalte Saucen und Dipps

*Sahne-, Apfel-, oder Preiselbeermeerrettich, ,
Preiselbeer-Senf-Sauce, Honig-, Senfsauce mit Dill,
Frankfurter Grüne Sauce, Cocktail-Sauce, Salsa,
Curry Dip, Dip Italien. Art, Knoblauch Dip,*

Fingerfood

Spießchen mit

*Meatballs, Hähnchen und Ananas,
Lende mit Obst, Knusperwürfel, Lachs, Tortellini,
Kirschtomaten m. Babymozzarella, Antipasti, Käse mit Obst*

Snacks

*Crepes mit diversen Füllungen,
Canapes, Mini- Brötchen,
Pumpernickel Taler mit Käse-Cremes,
Minis aus Blätterteig, Mini Piccolinis,
Chicken- Wings mit Salsa,
Knusperwürfel mit Tsatsiki*

Gläschen mit....

*Kirschtomaten und Babymozzarella,
Griechischer Bauernsalat
Bunte Knabbersticks mit Dip
Meatball mit Salsa, Geflügelmeatball mit Mangosauce
Kartoffelsalat mit Minischnitzel, Tortellini Salat
Antipasti, Geflügelsalat
Rindfleischsalat, Krabbencocktail*

*Michel
Weitzel*

Brot-, und Brötchen-, Auswahl

*Baguette, Roggenstange,
Zwiebelstange, Haselnussstange,
Vollkornbrot, Gassenhauer
Laugengebäck, Partybrötchen, Blätterteigstangen, Mini
Käsecroissants*

*Michel
Weitzel*