

Speisekarte Fleischerei Wolf

Platten

<i>Schinken – Bratenplatte</i>	<i>pro Person</i>
<i>Schinken – Braten – Käse</i>	<i>pro Person</i>
<i>Schinkenplatte</i>	<i>pro Person</i>
<i>Salamiplatte</i>	<i>pro Person</i>
<i>Rustikale Platte</i>	<i>pro Person</i>
<i>Käseplatte</i>	<i>pro Person</i>
<i>Fischplatte</i>	<i>pro Person</i>
<i>mit einer geräucherten Forelle</i>	
<i>Hackepeterigel</i>	
	<i>300g (ca. 3 Personen)</i>
	<i>500g (ca. 5 Personen)</i>
	<i>750g (ca. 8 Personen)</i>
	<i>1000g (ca. 10 Personen)</i>



Fingerfood/Häppchen

<i>1/4 belegtes Brötchen</i>	<i>Stück</i>
<i>ab 100 Stück</i>	<i>Stück</i>
<i>Weißbrotschnittchen</i>	<i>Stück</i>
<i>ab 100 Stück</i>	<i>Stück</i>
<i>Kanapee verschieden belegt</i>	<i>Stück</i>
<i>Kanapee mit Lachs</i>	<i>Stück</i>
<i>Fettbemme</i>	<i>Stück</i>
<i>1/2 Hähnchenkeule</i>	<i>Stück</i>
<i>kleine Schnitzel</i>	<i>Stück</i>
<i>gefüllte Strauchtomate</i>	<i>Stück</i>
<i>1/2 Ei gefüllt</i>	<i>Stück</i>
<i>mit Kaviar oder Lachs oder mit Garnelen</i>	



- Backpflaumen** **Stück**
mit Schinken umwickelt und angebraten
- Bulettenspieße** **Stück**
verschieden garniert

Salate

Feinkostsalate

- z.B – Schinken – Champignon – Salat 100g
- Rindfleischsalat 100g
 - Käse – Mandarinen – Salat 100g
 - Geflügelsalat 100g
 - Hirtensalat 100g
 - Kartoffelsalat 100g
 - Nudelsalat 100g
 - Fischsalate 100 g
- Gurken & Tomatensalat 100g
- Krautsalat oder Rohkostsalat 100g
- Tomaten – Mozzarella pro Person

Suppen

- Kartoffelsuppe pro Person
- Soljanka pro Person
- Kesselgulasch pro Person
- Waldpilzsuppe pro Person
- Spargelsuppe pro Person
- Käselauchsuppe pro Person

Pfannen

- Grillpfanne mit Broccoli pro Person
mit Schnitzeln, Kammscheiben, S – Lende, Wienerwürstchen ,
Hähnchenschenkel, Buletten
- Bauernpfanne pro Person
2 stück Carreescheiben mit Kartoffelscheiben und Mischgemüse
in Sahnesoße und Käse überbacken.
- Schlemmerpfanne pro Person
Schmant, Schweinekammstreifen, Campignons, Röstzwiebeln, überbacken



- **Kartoffelpfanne** *pro Person*
Schinkenwürfel mit Kartoffelscheiben, Gemüse u Käse überbacken
- **Bauernfrühstück** *pro Person*
mit Kartoffeln und Ei
- **Gemüsepfanne** *pro Person*
Mischgemüse mit einer Zwiebelsahnesauce und Käse überbacken
- **Nudelpfanne mit Hackfleisch** *pro Person*
und Paprika
- **Bandnudeln mit Käse u Spinat** *pro Person*



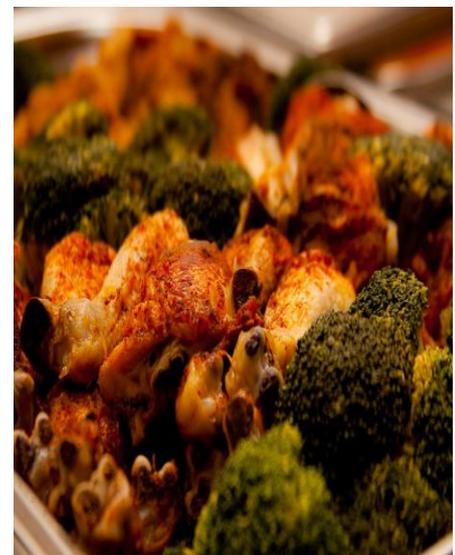
Warme Speisen vom Schweine

- **Spannferkel** *15 – 20 Personen* *150 € bis 200 €*
mit Sauerkraut
- **Spanferkelkeule** *8 – 10 Personen*
mit Sauerkraut
- **Backschinken** *pro Person*
mit Sauerkraut
- **Krustenbraten** *pro Person*
mit Sauerkraut
- **Kaßler auf Sauerkraut** *pro Person*
- **Kaßler im Brotteig** *pro Person*
- **Kaßlerbrotteigtaschen** *pro Person*
Kaßlerscheibe mit Sauerkraut eingewickelt im Brotteig
- **Schinken im Brotteig** *pro Person*
mit Sauerkraut oder Mischgemüse
- **1/2 Grillhaxe** *pro Person*
auf Sauerkraut
- **ganze Grillhaxe** *pro Person*
auf Sauerkraut



Vom Schweine

- **Schweinerippchen** *pro Person*
mit Sauerkraut und Kartoffeln
- **Schweinefleischrippchen** *pro Person*
mit Sauerkraut und Kartoffeln
- **Schweinekammbraten** *pro Person*
mit Rosenkohl und Kartoffeln
- **Schweinecarreebraten** *pro Person*



mit Buttermöhren und Kartoffeln

- **Schweinelendenbraten** pro Person
mit Champignons und Kroketten
- **Schweinekammsteak 300g** pro Person
mit Champignons und Käse überbacken
- **Schweinecarreesteak 200g** pro Person
mit Champignons und Käse überbacken
- **Schweinegeschnetzeltes** pro Person
mit Erbsen und Champignons dazu Reis
- **Lendenmedailongs** pro Person
auf Kartoffelpuffer und Campiong
- **Ragoufin** pro Person
mit Käseüberbacken und Tost + Zitrone

Vom Rind

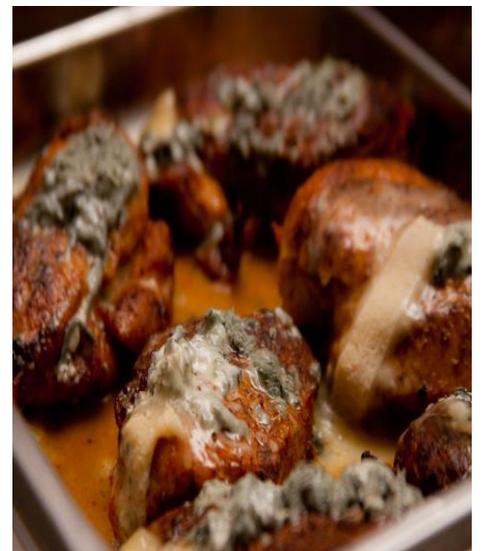
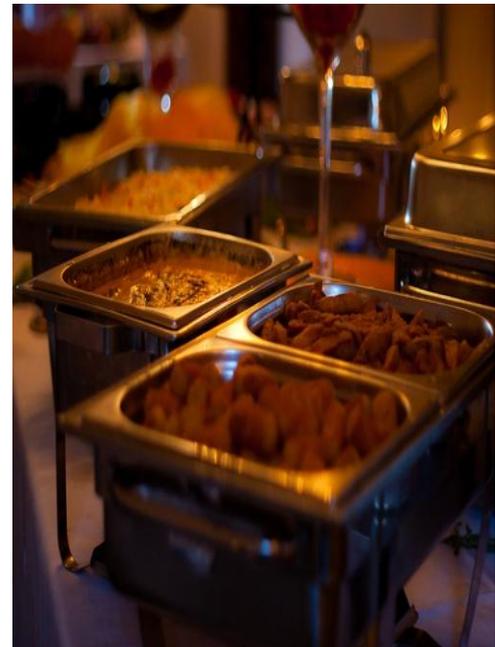
- **Rinderbraten** pro Person
mit Rotkohl und Kartoffeln
- **Rinderrouladen** pro Person
mit Rotkohl und Klößen
- **Rindersauerbraten** pro Person
mit Rotkohl und Klößen

Vom Kalbs

- **Kalbsbraten** pro Person
mit Buttegemüse und Petersilienkartoffeln
- **Kalbsgeschnetzeltes** pro Person
mit Erbsenreis

Vom Lamm

- **Lammkeulenbraten** pro Person
mit Speckbohnen und Petersilienkartoffeln
- **Lammgeschnetzeltes** pro Person
mit Buttererbsen und Kartoffeln
- **Lammhaxe** pro Person
mit Speckbohnen und Perersieljenkartoffeln



Vom Geflügel

- **Hähnchenkeulen** *pro Person*
Buttermöhren und Kartoffeln
- **½ Brathähnchen** *pro Person*
- **ganzes Brathähnchen** *pro Person*
- **Hähnchenbrustfilet** *pro Person*
mit Käsesahnesoße und grünen Nudeln
- **Hähnchenbruststeak** *pro Person*
mit Annanas und Käse überbacken
- **Putenschnitzel** *pro Person*
mit Buttermöhren und Korketen
- **Putenbraten mit Soße** *pro Person*
mit Sommergemüse dazu Kroketten
- **Putengeschnetzeltes** *pro Person*
mit Erbsen und Champignons dazu Spätzle
- **Putengeschnetzeltes** *pro Person*
mit Annanas



Wildgerichte

- **Hirschbraten** *pro Person*
mit Rosenkohl und Petersilienkartoffeln oder Klößen
- **Hirshgulasch** *pro Person*
mit Rotkohl und Klößen
- **Wildschweinebraten** *pro Person*
mit Rotkohl und Klößen
- **Wildgulasch** *pro Person*
mit Rotkohl und Knödel

Vom Lachs

- **Lachsfilet gedünstet** *pro Person*
in einer Dillsahnesoße mit grünen Nudeln 1 Stück Lachs
- **Lachsfilet gedünstet** *pro Person*
in einer Dillsahnesoße mit grünen Nudeln 2 Stück Lachs



-Lachs in Sahnesoße pro Person
mit Kartoffeln 1 Stück Lachs

-Lachs in Sahnesoße pro Person
mit Kartoffeln 2 Stück Lachs

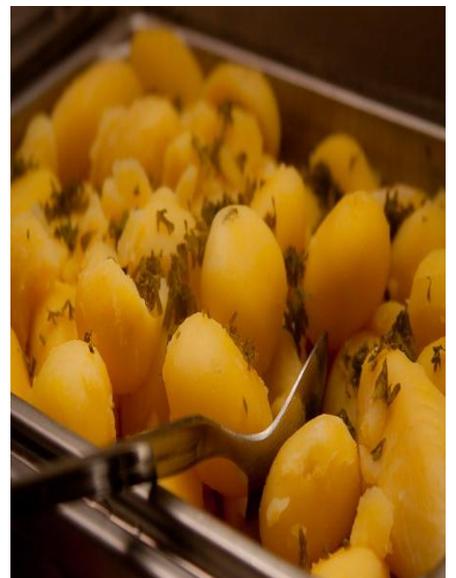
-Gegrillter Lachs pro Person
auf Kartoffelpuffer mit Zwiebeln und Käse
überbacken mit Zitrone garniert



Verschiedene Gemüse zur Auswahl

Können auch zu den oberhalb genannten Speisen beliebig ausgetauscht werden.

- Spargel pro Person
-Fingermöhren pro Person
-Blumenkohl pro Person
-Sommergemüse pro Person
-Leipzigerallerlei pro Person
-Bohnen pro Person
-Rosenkohl pro Person
-Prinzess Bohnen pro Person
-Rotkohl pro Person
-Sauerkraut pro Person



Verschiedene Beilagen

-Bratkartoffeln pro Person
-Kartoffeln pro Person
-Kroketten pro Person
-Pommes pro Person
-Klöße pro Person
-Knödel pro Person
-Reis pro Person
-Wildreis pro Person
-Grüne Nudeln pro Person
-Bandnudeln pro Person
-Spätzle pro Person



Verschiedene Desserts

-Obstkorb 25,00 € bis 45,00 €
-Obstplatte 25,00 € bis 55,00€
je nach Größe und Jahrespreisangebot
-Obstsalat pro Person
im Cocktailglas mit Vanillesoße
-Heidelbeerquark pro Person
-Rotweincreme pro Person



<i>-Schokoladen Mousse</i>	<i>pro Person</i>
<i>Schokoladenpudding</i>	<i>pro Person</i>
<i>mit Vanillesoße</i>	
<i>Vanillepudding</i>	<i>pro Person</i>
<i>mit Brombeeren</i>	
<i>Rote Grütze</i>	<i>pro Person</i>
<i>mit Vanillesoße</i>	



Eistorte (auf Vorbestellung, 14 Tage)

auf Anfrage

Brotkorb

<i>Brötchen</i>	<i>Stück</i>
<i>Partybrötchen</i>	<i>Stück</i>
<i>Baguettbrot</i>	<i>Stück</i>
<i>Brot verschiedene Sorten</i>	<i>Stück</i>



Anlieferung

Alle Preise sind Nettopreise

Buffetvorschlag Für 10-20 Personen

14.99 € Pro Person

Abholung sind 7 % Mwst

Anlieferung sind 19 % Mwst

