

Speisekarte Fleischerei Wolf

Platten

Schinken – Bratenplatte pro Person

Schinken – Braten – Käse pro Person

Schinkenplatte pro Person

Salamiplatte pro Person

Rustikale Platte pro Person

Käseplatte pro Person

Fischplatte pro Person

mit einer geräucherten Forelle

Hackepeterigel

300g	(ca. 3 Personen)
500g	(ca. 5 Personen)
750g	(ca. 8 Personen)
1000g	(ca. 10 Personen)



Fingerfood/Häppchen

1/4 belegtes Brötchen Stück

ab 100 Stück

Weißbrotschnittchen Stück

ab 100 Stück

Kanapee verschieden belegt Stück

Kanapee mit Lachs Stück

Fettbemme Stück

1/2 Hähnchenkeule Stück

kleine Schnitzel Stück

gefüllte Strauchtomate Stück

*1/2 Ei gefüllt Stück
mit Kaviar oder Lachs oder mit Garnelen*



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

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



- **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*



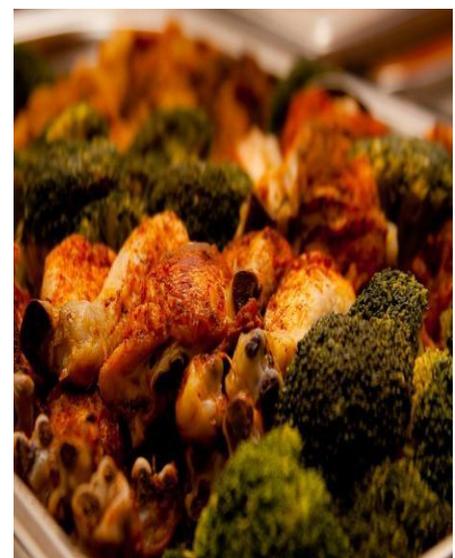
Warme Speisen vom Schweine

- **Spannferkel** *15 – 20 Personen* *350 € bis 500 €*
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



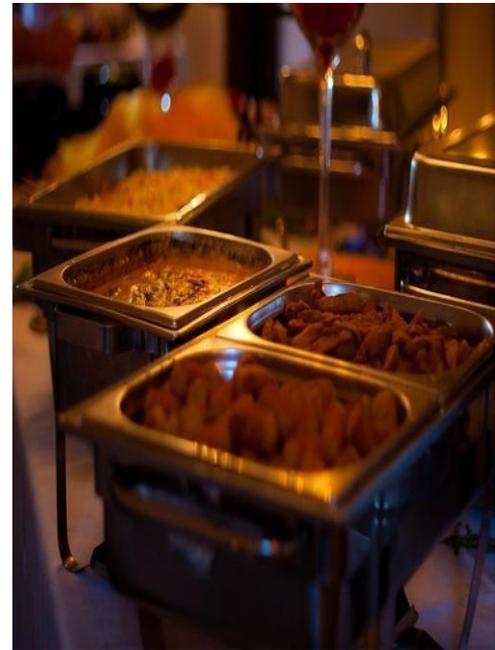
Vom Rind

- **Ocksenbäckchen** pro Person
mit Rotkohl und Kartoffeln

- **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

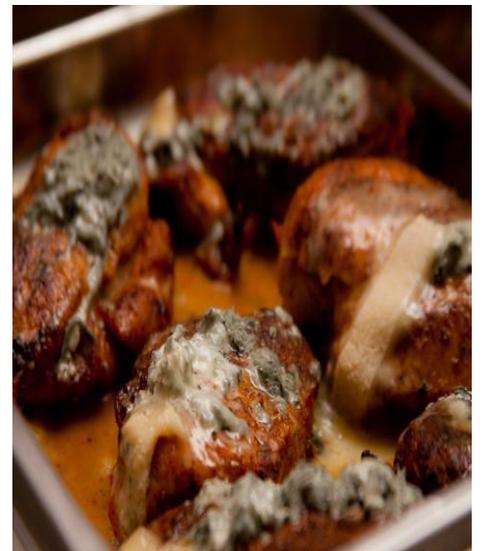
- **Kalbsgeschnetzeltes** pro Person
mit Erbsenreis

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
- **Gänsekeulen** *pro Person*
Rotkohl und Kartoffeln
- **Endenkeulen** *pro Person*
Rotkohl 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
- **Hirschgulasch** *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 Beisagen

-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 38,00 € bis 65,00 €

-Obstplatte 35,00 € bis 65,00€
je nach Größe und Jahrespreisangebot

-Obstsalat pro Person
im Cocktailglas mit Vanillesoße

-Heidelbeerquark pro Person

-Rotweincreme pro Person

-Schokoladen Mousse pro Person

Schokoladenpudding pro Person
mit Vanillesoße

Vanillepudding pro Person
mit Brombeeren

Rote Grütze pro Person
mit Vanillesoße

Eistorte (auf Vorbestellung, 14 Tage) auf Anfrage



Brotkorb

Brötchen	Stück
Partybrötchen	Stück
Baguettbrot	Stück
Brot verschiedene Sorten	Stück



Anlieferung

Alle Preise sind Nettopreise

Buffetvorschlag Für 10-20 Personen

25,00€ Pro Person

Abholung sind 7 % Mwst

Anlieferung sind 19 % Mwst



