

BEILAGEN

- Kartoffelgratin
- Knödel (Semmelknödel, Halb+Halb-Knödel)
- Nudeln
- Pilzrisotto
- Salzkartoffeln
- Spätzle
- Tessiner Kartoffeln mit Raclette-Käse

SOSSEN ZUM GEMÜSE

- Käsesoße
- Sauce Hollandaise

KÄSEPLATTEN/OBSTPLATTEN

KALTE PLATTEN

- Gemischte Schinkenplatte mit Schinkensorten nach Wahl, z.B.: Schinkenspeck, Nußschinken, Lachsschinken, luftgetrockneter Schinken, gekochter Schinken, Wacholderschinken, Putenschinken, Rindersaftschinken, Pfefferschinken
- Gemischte Bratenplatte mit Bratensorten nach Wahl, z.B.: Gefüllter Schweinerücken, Schweinebraten, Kaßler, Roastbeef

GEMÜSE

- Blumenkohl
- Brokkoli
- Erbsen
- Grüne Bohnen
- Karotten
- Mais
- Rosenkohl
- Spargel
- Zucchini-Auberginen-Auflauf

DESSERTS

- Ananas-Joghurt-Dessert
- Glühwein-Charlotte
- Mousse au Chocolat
- Mousse au Vanille
- Obstsalat (mit oder ohne Alkohol)
- Rote Grütze mit Vanillesoße



Nordpfälzer Fleisch • Wurstspezialitäten • Konserven

service@metzgerei-jenzer.de
www.metzgerei-jenzer.de

Party Service

Telefon 0 63 02/20 82

Kaiserstraße 51
67727 LOHNSFELD



Nordpfälzer Fleisch • Wurstspezialitäten • Konserven

Party Service



FÜR IHR
GELUNGENES
FEST



Aus den nachfolgenden Speisen können Sie sich Ihr individuelles Menü oder Ihre Platten zusammenstellen:

VORSPEISEN

- Antipastiplatte
- Fischplatte
- Lachstartar mit Avocadoschaum
- Rindfleisch, mariniert, mit Meerrettich und Roten Beten
- Sahnemeerrettich
- Roastbeef mit Sahnemeerrettich
- Roher Schinken mit Melone
- Schinkenröllchen mit Spargel
- Spinat-Tomaten-Mousse

HÄPPCHEN

- belegt mit Schinken, Wurst, Fisch, Käse und kaltem Braten
- Gefüllte Eier
- Hackfleischbällchen

PARTYSALATE

- Geflügelsalat für Genießer
- Griechischer Bauernsalat
- Kartoffelsalat
- Krabbencocktail
- Krautsalat mit Speck
- Süßer Krautsalat
- Makkaronisalat
- Nudelsalat

SALATE

- Grüner Salat der Saison
- Rohkostplatte

DRESSINGS

- Kräuterdressing
- Joghurdressing mit Kräutern
- Joghurt mit Knoblauch

SUPPEN

- Markklößchensuppe
- Rindfleischsuppe mit Nudeln
- Gulaschsuppe



FLEISCHGERICHTE VOM RIND

- Burgunderbraten in Rotweinsauce
- Gulasch (oder gemischt)
- Rinderbraten
- Rinderbraten mit Mett gefüllt
- Rinderrouladen
- Suppenfleisch in Rinderbrühe
- Zwiebelrostbraten

GEFLÜGEL SPEZIALITÄTEN

- Hähnchenbrust in Rahmsauce
- Hähnchenschlegel
- Putenrollbraten „mexikanisch“
- Putenschnitzel
- Putenschnitzel mit Ananas und Käse überbacken
- Putenschnitzel in Rahmsauce, mit Käse überbacken
- Putenspieße mit Erdnußsauce (pikant)

WEITERE SPEZIALITÄTEN

- Spanferkel mit Füllung

SOSSEN ZUM FLEISCH

- Bratensauce
- Pilz-Rahmsauce
- Rahmsauce
- Pfefferrahmsauce

FLEISCHGERICHTE VOM SCHWEIN

- Fleischspieße
- Gefüllter Schweinerücken mit Bratwurst
- Geschnetzeltes
- Grillhaxen
- Gulasch
- Kaßler im Blätterteig
- Kaßler-Rollbraten mit Broccoli- oder Zwiebelfüllung
- Keltenbraten
- Krustenbraten
- Medaillons in Soßen nach Wahl
- Nierenspieße
- Riesling-Schinken
- Schweizer Spieße
- Schweinekammbraten
- Schweinerouladen, gefüllt mit Mozzarella und Tomaten
- Schweineschnitzel
- Zwiebelschinken
- Rollbraten vom Kammstück oder Stiel mit Zwiebeln und Dörrfleischfüllung
- Schweinesteak „CURRY“ mit Ananas-Zwiebel-Käse überbacken

WARME PFÄLZER SPEZIALITÄTEN

- Leberknödel mit Zwiebelsauce, Sauerkraut und Kartoffelpüree
- Saumagen mit Sauerkraut und Kartoffelpüree
- Bratwürstchen mit Sauerkraut und Kartoffelpüree
- Kartoffelwurst