

## **Europartys 2019/2020**

### **Unser Klassiker:**

- 10 Hähnchenschenkel
- 10 Minihaxen
- 10 Partyschnitzel
- 10 Frikadellen
- dazu Kartoffelsalat

*Für 10 Personen 80€*

### **Trikolore Party**

- **Schweineschnitzel** natur in Champignonrahm
- **Hähnchenschnitzel** in Limonensoße
- **Hacksteak** in Zigeunersoße
- **Kartoffelspalten**
- **Mischsalat**

*Für 10 Personen 89€*

### **Tolle- Rolle- Party**

- **Spießbraten** lecker gefüllt
- **Putenrollbraten** in Rahmssoße
- **Röstkartoffeln**
- **Mischsalat**

*Für 10 Personen 90€*

### **Kalte- Buffet- Party**

- **Schinken- Braten**
- **Käse- Fisch- Platte**
- **Dips und Baguette**

*Für 10 Personen 99€*

### **Enten- Party**

- Entenkeule und Brust in Orangensoße
- Kartoffelgratin
- Überbackener Broccoli

*Für 10 Personen 110€*

### **Wildschwein- Party**

- Wildschweingulasch mit Preiselbeeren
- Semmelknödel
- Rosenkohl

*Für 10 Personen 99€*

### **Gänsekeulen- Party**

- Gänsekeulen knusprig gebraten
- Apfelrotkohl
- Kartoffelklöße
- Apfel- Zimtcreme

*Für 10 Personen 125€*

Alle Euro-Partys werden in Wärmekisten bereitgestellt. Möchten Sie ein Chafing dish müssen Sie das extra bestellen. Änderungen sind mit Aufpreis möglich.

## ***Unser Feinschmecker Buffet***

### **Vorspeisen:**

**Gambas** in Mango Creme – **Hausmacher Schinkenvariation** – **Lachstatar** auf Rucola

### **Warme Speisen:**

**Schweinefilet** in Calvados – **Entenbrüstchen** an Pflaumensauce – **Manchego Kartoffeln** – **Wildreismischung** – überbackener **Broccoli** – **Mango- Chili- Karotten**

### **Salate:**

Vier Jahreszeiten **Salat** – **Geflügelsalat „Toskana“** – geschichteter **Tomatensalat**

### **Desserts:**

**Red and Black** (Schoko- Chili- Mousse) – **Hugo-** das Dessert – **Käsevariationen**

*Ab 15 Personen Preis pro Person 25,00€*

## ***Unser Italienisches Buffet***

### **Vorspeisen:**

**Papaya Carpaccio** mit Garnelen – italienischer **Landschinken** auf Melone – **Antipastivariationen**

### **Warme Speisen:**

**Schweinefilet „Toskana“** – **Fisch** aus dem Backofen – **Tomaten auf Mangold** – **Gnocci** – **Rosmarinkartoffeln**

### **Salate:**

**Salat „Livorno“** – **Spaghettisalat** – **Grillgemüse Salat**

### **Dessert:**

**Giotto- Crème** – **Campari- Gelee** mit Joghurt

*Ab 15 Personen Preis pro Person 24, 90€*

## ***Unser Schlemmer Buffet***

### **Vorspeisen:**

**Geflügelsalat „Florenz“ – eingelegter Schafskäse mit Oliven**

### **Warme Speisen:**

**Schinkenkrustenbraten – Putenbrust in Currysauce – Käsekartoffeln – Reis – Gemüse der Saison**

### **Salate:**

**Gemischte Salatplatte – feiner Gurkensalat**

### **Dessert:**

**Obstsalat aus Früchten der Saison – Quark- Vanille- Creme**

*Ab 15 Personen Preis pro Person 15,00€*

## ***Unser deftiges Buffet***

### **Vorspeisen:**

**Krabbencocktail „Alexis“ – Mozzarella- Nudel- Salat**

### **Warme Speisen:**

**Spießbraten nach Art des Hauses – Hähnchenbrust in Curry- Aprikosensauce – Schwedische Kartoffeln – Gemüsegratin**

### **Salat:**

**Bauernsalat „Peleponnes“ – Holsteiner Krautsalat – dreierlei Bohnensalat**

### **Dessert:**

**Beerengrütze mit Vanillesauce – Panna Cotta mit Tropic Fruit**

*Ab 15 Personen Preis pro Person 16,50€*

## ***Unser Marburger Buffet***

### **Vorspeisen:**

**Hessen-Tapas – Apfelwein-Süppchen** mit Senf

### **Warme Speisen:**

**Marburger Krautschnitte – Tafelspitz** mit grüner Soße – **Bouillonkartoffeln – Gemüse** der Saison

### **Salate:**

gemischte **Salatplatte** mit Schmanddressing

### **Dessert:**

**Hessischer Apfeltraum – Käsevariation** mit Handkästatar

*Ab 15 Personen Preis pro Person 15,50€*

## **Warme Speisen**

### **Bratenspezialitäten**

**Schinkenkrustenbraten mit Schwarte**

*knusprig gebacken, verschieden gewürzt*

**Gyrosbraten**

**Zwiebelbraten** *lecker gefüllt*

**Kasselerbraten**

**Schweinefilet** *in Cranberrysauce*

**Gefülltes Schweinefilet** *mit leckerer Champignonfüllung*

**Zigeunerbraten (Rinderbraten)** *mit Rauchfleisch*

**Schweinshaxe** *knusprig gegrillt*

**Geschmorte Rinderbäckchen** *in Rotweinsauce*

**Geschmorte Kalbsbäckchen** *in Balsamicosauce*

### **Pfannen und Töpfe**

**Hähnchenbrust** *mit Aprikose*

**Hähnchenbrust** *in Limonensauce*

**Hähnchenbrust** *auf Asiakraut*

**Putenbrust** *in Currysauce*

**Gyrospfanne** *vom Schwein mit Zwiebel und Knoblauchwürzung*

**Filetspitzen- Pfanne** *mit Pilzen und Frühlingszwiebeln*

**Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“**

**Ofensteaks** *mit Mozzarellahaube*

**Chicken- Marbella**

### **Fisch**

**Fisch** *aus dem Ofen*

**Lachslasagne**

## **Kartoffeln/ Nudeln/Reis**

Rosmarinkartoffeln

Manchego- Kartoffeln

Kartoffelspalten

Kartoffelgratin

Salzkartoffeln

Folienkartoffeln mit Dipp

Bratkartoffeln

Schwedische Kartoffeln

Käsekartoffeln

Kroketten

Rösti

Reis

Curryreis

Hausmacher Spätzle

## **Gemüse und Beilagen**

Mango- Chili- Karotten

Gemüseauflauf

Broccoliauflauf

Champignongemüse

Blumenkohlaufauf

Prinzessbohnen

Bohnen im Speckmantel

Gemüsepfanne

Italienische Gemüsepfanne

Mediterranes Pfannengemüse

Asiakraut

Sauerkraut

Ananaskraut

## **Menüvorschläge**

### **Menüvorschlag I**

**Poulardenbrust in Limonensauce** dazu Wildreis und Gemüsepfanne

*Dessert:*

Quark- Mandarinen- Creme

*Ab 10 Personen pro Person 13,50€*

### **Menüvorschlag II**

**Klassischer Schweinebraten** mit 5- fach sortiertem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

*Dessert:*

Rote Grütze mit Vanillesauce

*Ab 10 Personen pro Person 13,20€*

### **Menüvorschlag III**

**Filettopf** mit Kartoffelgratin und Eisbergsalat mit Zitronendressing

*Dessert:*

Obstsalat mit Schuss

*Ab 10 Personen pro Person 14,50€*

### **Menüvorschlag IV**

**Knusprig gegrillter Schinkenbraten** mit Folienkartoffeln und Krautsalat

*Dessert:*

Schokomousse

*Ab 10 Personen pro Person 12,50€*



## ***Salate***

**Tomatensalat**

**Tomatensalat** *geschichtet*

**Gurkensalat**

**Schmandkrautsalat**

**Krautsalat** *mit Avocado und Bacon*

**Krautsalat** "Holsteiner Art"

**Auberginen- Tomatensugo**

**Reissalat**

**Nudelsalat**

**Speckkartoffelsalat** *(auch warm)*

**Griechischer Bauernsalat**

**Salatplatte** *mit Dressing*

**Apfel- Poree- Salat**

**Geflügelsalat** "Toskana"

**Spaghettisalat**

**Grillgemüse Salat**

**Avocado- Gurkensalat**

**Vier Jahreszeiten- Salat**

## **Dessert**

**Red and Black** (*Schoko- Chilli- Mousse*)

**Hugo-** *das Dessert*

**Giotto Crème**

**Campari- Gelee** *mit Joghurt*

**Quark- Vanille- Crème**

**Hessischer Apfeltraum**

**Früchte Crumble** (*aus Früchten der Saison*)

**Quark- Mandarinen- Crème**

**Rote Grütze** *mit Vanillesauce*

**Schokomousse**

**Vanillemousse**

**Vanillepudding**

**Schokopudding**

**Panna Cotta** *mit Tropic Fruit*

**Obstsalat** *aus Früchten der Saison*

**Crème Brulee**

**Himber- Baiser- Sahne**

**Tiramisu**

**Beeren- Mascarponecreme**

**Käseauswahl**

*\*Alle Desserts auch portioniert im Weckglas oder als Flying Buffet ab 10 Portionen*

## **Schnittchen, Brötchen und mehr...**

### **Schnittchen**

#### **Schnittchen einzeln ausgarniert**

*z.B. mit Braten, Schinken, Käse*

#### **Schnittchen mit diversen Fischarten**

#### **Schnittchen vegetarisch**

*z.B. mit Oliventapenade, Tomaten- Basilikumcreme,  
Schalottencreme*

### **Belegte Brötchen**

#### **Halbe belegte Brötchen**

*z.B. mit Braten, Wurstspezialitäten, Käse, Vegetarisch*

#### **Halbe belegte Körnerbrötchen**

*z.B. mit Braten, Wurstspezialitäten, Käse, Vegetarisch*

#### **Marburger Rettungsringe, lecker belegte Bagel**

### **Flying Buffet \***

**Melonenwürfel** *mit Schinkenspießchen*

**Glasnudelsalat Colambo** *mit Chickenspießchen*

**Fleischkäse** *im Topf*

**Sylter Lachstatar**

**Fruchtige Gazpacho**

**Snacklöffel Chicken**

**Mediterraner Kartoffelsalat** *mit Salamichips*

**Vitello Tonnato**

*\* Mindestabnahme 10 Stück pro Sorte*

*Metzgerei Bornemann  
Roter Graben 18, 35037 Marburg  
Tel.: 06421 / 96510 Fax: 06421 / 965151  
info@metzgerei-bornemann.de*

## ***Fingerfood***

### **Fingerfood**

**Schinkenpralinen** *klein und fein*

**Italienischer Salat** *am Spieß*

**Mini Wrap** *(diverse Sorten)*

**Blätterteig- Schinken/ Käse- Stangen**

**Leberkässhnecken**

**gefüllte Kartoffeln**

**Spinatröllchen** *mit Lachs*

**Gebackene Lachsröllchen**

**Kartoffel- Lachs- Gratin**

**Chicken Nuggets** *mit Dip*

**Minifrikadellen** *dekoriert*

**Minifrikadellen** *auf Avocadodipp*

**Hähnchenspieß** „Lemon“

**Schinken- Melonenhäppchen**

**Mini Quiche** *verschiedene Sorten*

**Käsewürfel** *mit Früchten*

**Antipasti- Spieße**

**Garnelen** *im Knusperteig*

**Kernige Schinkenhörnchen**

**Hessentapas**