

Europartys 2021

Unser Klassiker:

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

Für 10 Personen 85€

Trikolore Party

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

Für 10 Personen 95€

Tolle- Rolle- Party

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

Für 10 Personen 95€

Kalte- Buffet- Party

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

Für 10 Personen 105€

Enten- Party

- **Entenkeule und Brust** in Orangensoße
- **Kartoffelgratin**
- **Überbackener Broccoli**

Für 10 Personen 120€

Wildschwein- Party

- **Wildschweingulasch** mit Preiselbeeren
- **Semmelknödel**
- **Rosenkohl**

Für 10 Personen 110€

Gänsekeulen- Party

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

Für 10 Personen 135€

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 28,00€

Unser Italienisches Buffet

Vorspeisen:

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

Warme Speisen:

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

Salate:

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

Dessert:

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

Ab 15 Personen Preis pro Person 27,00€

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 18,00€

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 Fruchtpürree

Ab 15 Personen Preis pro Person 19,00€

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 18,00€

Menüvorschläge

Menüvorschlag I

Poulardenbrust in Limonensauce dazu Wildreis und Gemüsepfanne

Dessert:

Quark- Mandarinen- Creme

Ab 10 Personen pro Person 16,00€

Menüvorschlag II

Klassischer Schweinebraten mit Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Dessert:

Rote Grütze mit Vanillesauce

Ab 10 Personen pro Person 15,00€

Menüvorschlag III

Filettopf mit Kartoffelgratin und Eisbergsalat mit Zitronendressing

Dessert:

Obstsalat mit Schuss

Ab 10 Personen pro Person 18,00€

Menüvorschlag IV

Knusprig gegrillter Schinkenbraten mit Folienkartoffeln und Krautsalat

Dessert:

Schokomousse

Ab 10 Personen pro Person 15,00€

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

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