

Salate

- Frischer gemischter Salat
- Waldorfsalat
- Kartoffelsalat mit Ei und Gurke
- Kartoffelsalat mit Speck und Zwiebeln
- Krautsalat
- Bohnensalat
- Bauernsalat mit Fetakäse
- Geflügelsalat
- Rucola Salat
- Feldsalat
- Tomaten- / Gurkensalat
- Wurstsalat
- Lauchsalat
- Krabbencocktail

Dessert

- Mousse au Vanille
- Mousse au Schokolade
- Frischer Obstsalat
- Bayrische Creme
- Orangen Creme
- Cappuccino Creme
- Panna cotta
- Rote Grütze
- Sahnequark mit gem. Früchten
- Tiramisu
- Erdbeertiramisu
- Fruchtsoße
- Vanillesoße
- Leckeres im Gläschen

Rustikales Menü

Kartoffelsuppe mit
Porreestreifen

Schinkenkrustenbraten
Strindbergbraten

Röstkartoffeln

Buttergemüse

Fruchtsahne-
Quarkspeise

Preis pro Person
21,50 €

Klassisches Menü

Anti Pasti
Fischauswahl

Hähnchenfilet
„Saltimbocca“

zartes

Rindergeschnetzeltes

Gratinkartoffeln
Butterspätzle

Butterböhnchen
Fingermöhren

Cappuccinocreme

Preis pro Person
32,50 €

Partyservice!



METZGEREI RAUSCHMANN

HAAN-GRUITEN
BAHNSTRASSE 36
TEL. 02104/60176
FAX 02104/60863
EMAIL: [INFO@METZGEREI-
RAUSCHMANN.DE](mailto:INFO@METZGEREI-RAUSCHMANN.DE)

WWW.METZGEREI-RAUSCHMANN.DE

Auf Wunsch erhalten Sie auch leihweise Teller und Bestecke, gerne erstellen wir Ihnen ein unverbindliches Angebot! 2020

Stellen sie sich ganz individuell aus unserem reichhaltigen Angebot Ihr persönliches Büfett für Ihren ganz speziellen Anlass zusammen. Sie haben ganz besondere Wünsche, sprechen Sie uns an wir erfüllen sie gerne. Unser Catering ist ab 10 Personen möglich und an Sonn- und Feiertagen liefern wir Ihnen nur komplette Menüs ab 30 Personen gerne an.

Kalte Vorspeisen

- Anti Pasti (Gemüsevariation)
- Tomate Mozzarella
- Melone mit Schinken
- Capaccio
- Vitello Tonnato
- versch. Fischvariationen
- geb. Thunfisch

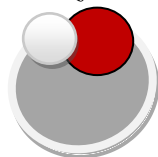
Eintöpfe

- Chili con carne
- Grünkohl (mit Kasseler oder Mettwurst)
- Wirsing
- Weißkohl Eintopf
- Sauerkraut Eintopf
- Möhre Eintopf

Fleischspezialitäten

Vom Rind:

- Roastbeefbraten
- Senfroastbraten
- Römerbraten (Hüfte im Speckmantel)
- Rindergeschnetztes mit Pilzen
- Filet Wellington
- Rouladen
- Rindergulasch



Suppen

- Rinderkraftsuppe
- Hühnersuppe
- versch. legierte Suppen
- Spargel, Kresse, Broccoli
- Kartoffel uvm.
- Tomatensuppe
- auch mit Mozzarella Kugeln
- Gulaschsuppe
- Erbsensuppe
- Linsensuppe

Vom Schwein:

- Strindbergbraten (mit Röstzwiebelkruste)
- Spanferkel (ab30 Pers.)
- Spießbraten „Franz. Art“
- Krustenbraten (natur oder gepökelt)
- versch. Geschnetzete
- Schweinefilet im Ganzen
- Medallions überbacken mit Tomate Mozzarella
- Kasselerbraten
- Pragerschinken (auch in Brotteig)
- Fleischkäse

Vom Lamm:

- Saftiges Ragout
- Koteletts
- Braten von der Keule
- Karree

Vom Geflügel:

- Putenbraten (natur oder gefüllt)
- versch. Geschnetzete
- Hähnchenkeulen
- Hähnchenbrust „Saltimbocca“
- Putenmandelschnitzel
- Putenrouladen (mit Schinken & Spargel gefüllt)
- Putenfleischkäse
- Putenoberkeulenbraten
- Gans im Ganzen gebraten
- Gänsebrust
- Gänsekeulen
- Entenbrust
- Entenkeulen

Gemüse:

- Gem. Gemüse (Broccoli, Blumenkohl, Möhren)
- Möhrchen
- Zuckerschoten
- Rosenkohl
- Spargel (saisonbedingt)
- Romanesco
- Sauerkraut
- Speckböhnchen
- Rattatoui
- Erbsen-Möhren
- Rotkohl

Deftige Kleinigkeiten:

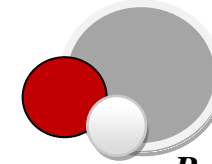
- Kl. Partyfrikadellen
- Kl. Partyschnitzel
- Kl. Putenmandelschnitzel
- Kl. Pfefferbeißer

Vom Kalb:

- Kalbsbraten
- Geschnetzete „Züricher Art“
- Geschmorte Kalbskeule
- Kalbsrouladen „Italienisch“

Das Beste aus dem Meer:

- Salmsteaks
- Saftige Lachslasagne
- Lachssteaks



Beilagen:

- Gratinkartoffeln
- Krokette
- Rosmarinkartoffeln
- Röstkartoffeln
- Drillings Kartoffeln
- Butter-Spätzle
- Bandnudeln
- Klöße
- Herzoginkartoffeln

Kalte Platten :

- Gem. Bratenplatte
- Gem. Aufschnittplatte
- Mettigel
- Deftiges Wurstbrett
- Gem. Käsebrett

Gerne bereiten wir ihnen schon fertig belegte Brötchen, Schnittchen oder Canapees zu .