

Metzgerladen am Markt

Ihr Partner in Sachen Event-Party-Service

Ob Geburtstagsfeier, Betriebsfest,
Hochzeit oder Event...

jede Ihrer Veranstaltungen wird durch uns,
nicht nur zu einem Gaumenschmaus,
sondern zu einem einmaligem Erlebnis

Vom Schwein:

Partyschnitzelchen

Schlemmerschnitzelpfanne

Schnitzelpfanne „Milano“ mit Tomaten-Mozzarella überbacken

Cordon bleu vom Schweinerücken

Schweinerückensteaks gefüllt mit Bärlauchfrischkäse

Frikadellchen

Hackbällchen mit Tomatensoße

Hackbällchen gefüllt mit Fetakäse

Hacksteaks mit Zwiebelsoße in verschiedenen Größen

Partybratwürstchen

Schweinegeschnetzeltes „Hubertus“

Schweinegeschnetzeltes „Budapest“

Ofenschinken

Bayrischer Schwartenbraten

Schw. Braten vom Nacken

Schw. Braten vom Rücken

Schw. Braten aus der Keule

Cordon bleu-Rollbraten gefüllt mit Schinken und Käse

Schw. Rollbraten vom Rücken gefüllt mit Mett

Schw. Rollbraten gefüllt mit Broccolifarce

Schw. Filet in Champignonrahmsoße

Schw. Filet mit Mett gefüllt in Champignonrahmsoße

Schw. Filet gefüllt mit Pfifferlingfarce in Rahmsoße

Schw. Medaillions mit Tomaten-Mozzarella überbacken

Schw. Filet im Wirsingmantel mit Fleischfarce

Grillbauch

Bauchrolle

Kassler vom Rücken

Kassler vom Nacken

Kassler im Blätterteig

Schlemmerrolle aus Hackfleisch und Fetakäse im Blätterteig

Grillhaxen

Fleischkäse, Wiener Braten, Zwiebelfleischkäse, Pizzafleischkäse

Rind:

Rindergeschnetzeltes „Mexiko“

Tafelspitz, dazu Meerrettich und/oder Frankfurter Grüne Soße

Rinderbraten vom heimischen Rind

Burgunderbraten

Rinderbraten mit Pfifferlingssoße

Rinderfilet am Stück gebraten in Pfefferorangensoße

Filetgulasch „Stroganoff“

Spaghetti Bolognese

Hackfleischlasagne

Kalb:

Kalbsschnitzel paniert

Saltim bocca (ital. Schnitzel mit Salbei und luftgetrocknetem Schinken)

Kalbsrollbraten mit Gemüsefüllung in Morchelrahmsoße

Kalbsnierenbraten

Geflügel:

Halbe Hähnchen gegrillt

Hähnchenschenkel -auch geteilt-

Hähnchenbrustfilet natur mit Käsesoße

Hähnchenbrustfilet mit Mandelblättchen

Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Broccoli, überba. m. Sauce Hollandaise

Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Tomate-Mozzarella

Putenschnitzel paniert

Putenrollbraten natur mit Soße

Putenrollbraten mit Gemüsefüllung und Soße

Putengeschnetzeltes „Indonesisch“ -süß/sauer-

Putengeschnetzeltes „Florenz“ -pikant-

Fisch:

Tranchen von frischem Lachsfilet in Dillrahmsoße

Edelfischpfanne mit Kräuter und Safransoße

Lachsspaghetti

Seeteufel in Zitronenbutter

Vegetarisch:

Gemüselasagne

Strudel mit Blattspinat und Fetakäse

frische Tortellini in Gorgonzolasoße

Nudelpfanne mit Pesto und Ruccola

Wild:

Hirschgulasch „Diana“

Rehrbraten aus der saftigen Keule

Wildschweinbraten kräftig eingelegt

Suppen und Eintöpfe:

Gulaschsuppe

Chili con carne

Erbsensuppe

Kartoffelsuppe

Rinderkraftbrühe m. Einlage, wie Markklößchen, Maultaschen usw.

Gemüsesuppe

Broccolicremesuppe

Beilagen und Gemüse

Salzkartoffeln
Schwenkkartoffeln
Kartoffelgartin
Bratkartoffeln
Kartoffelpüree
Schupfnudeln
Rösti
Kartoffelklöße
Semmelknödel
Laugenknödel
Gnocchi
Hausgemachte Butterspätzle
Bandnudeln
Reis und Wildreis
Rissotto
Polenta

Apfelrotkohl
Sauerkraut
Rosenkohl
Erbsen und Karotten
Blumenkohl
Broccoli
Romanesco
Bohnenbündelchen
Pfannengemüse gemischt

Dessert:

Mousse au chocolat

Mousse au vanille

Zimtmousse

Quark/Joghurt Creme mit Obst

Erdbeeren, Himbeeren, Mandarinen, Pfirsiche, Heidelbeeren,
Ananas

Fruchtcocktail aus frischem Obst

Obstschale

Rote Grütze

Vanillensoße

frische Erdbeeren (saisonbedingt)

Pudding Vanille, Schokolade usw.

Tiramisu

Törtchen von Panna cotta

Pyramiden von Schokomousse mit Baumkuchendeko

Cube von weißem Schokomousse mit Himbeermarkkern

Unsere Highlights:

Eine große Auswahl von Dessertspezialitäten, die wir ihnen gerne auf Anfrage anbieten werden.

z.B.:

Nuss- Cointreauterrine mit Schokoladenkern

Trapez von Joghurt- Kalamansicreme exotische Limetten-Art

Gugelhupf von Passionsfrucht-Grießflammerie

Kleine Pyramide von Kokosmilchcreme mit Passionsfrucht im Kern

Topfencreme mit Erdbeer- Cointreausülze im Crepemantel

Miniterrine Buttermilchgrießflammerie mit Passionsfrucht-

Mangospiegel

Blanc Mangercreme "Pina Colada" mit gerösteten Kokosraspeln und geschmorter Ananas

Wellnessterrine Ingwer- Krokantcreme im Dekobiskuitmantel

...und vieles mehr!

Vorspeisen/Kalte Platten:

Pastetchen gefüllt mit Krabbenscocktail

Pastetchen gefüllt mit Geflügelcocktail

Vitello tonnato

Luftgetrocknete Schinkenspezialitäten mit Melonenspalten

Spargelröllchen von gekochtem Schinken

Tomaten/Mozzarella mit frischem Basilikum

Gemischte Antipasti-Spezialitäten

Edelfischplatte von Räucherlachs, Forellenfilet, Heilbutt

dazu Sahnemeerrettich

Zucchinikrusteln mit Cravetlachs und Sahnenmeerrettichhaube

Roastbeef, zart rosa gegrillt mit Remoulade

Rehrücken zart rosa gegrillt mit Lebercremedeko

Riesengarnelen in Knoblauch-Kräuteröl

Schw. Filetmedaillons festlich dekoriert

Kassler im Blätterteig

Gemischte Geflügelplatte

Schinkenplatte von gekochtem, rohen und luftgetrocknetem Schinken

Bratenplatte

Rustikale Platte mit hausmacher Spezialitäten

verschiedene Räucherwürstchen

Schweinemetz als Igel oder Schwein geformt, mit frischen Zwiebeln

Käseplatte von internationalen Käsespezialitäten mit reichlich Obst garniert

Käsespieße mit Obst und/oder Salami und Oliven

Kochkäse, Handkäse mit Musik



Salate:

Vitaminplatte mit verschiedenen sep. Dressings

Blattsalate und Rohkostsalate sortiert in Schalen mit sep. Dressing

Krautsalat

Rohkostsalat

Farmersalat

Lauchsalat

Bauernsalat nach griechischer Art

Zucchini­salat mit gerösteten Kürbiskernen

Tomatensalat

Gurkensalat

Kartoffelsalat „natur“ oder mit Mayo

Nudelsalat

Nudelsalat „Roma“

Reissalat

Pilzsalat

Bonanza Salat

Eiersalat

Geflügelcocktail

Schrimpscocktail

Straßburger Wurstsalat

Odenwälder Wurstsalat

Schmankerlsalat (mit Schwartenmagen)

Heringssalat

Waldorfsalat

Buffetvorschläge für Kommunion und Konfirmation

Vorschlag 1

Vorspeise:

Rinderkraftbrühe mit Einlage
etwas Baquettbrot

Hauptspeise:

Schweinefilet gefüllt oder ungefüllt in Champignonrahmsoße
Burgunder Braten
Putenschnitzel
Hausgem. Butterspätzle, Kartoffelklöße, Rösti
Buttergemüse sortenrein aufgelegt mit sep. Soße
Vitaminplatte mit sep. Dressing

Dessert:

Pyramide von Schokomousse mit Baumkuchendeko
Quark/Joghurtcreme mit Mandarinen

Vorschlag 2

Vorspeise:

Edelfischplatte mit Sahnemeerrettich
Luftgetrockneter Schinken mit Melonen Spalten

Hauptspeise:

Tranchen vom Lachsfilet in Dillrahmsoße
Schlemmerschnitzelpfanne
Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Broccoli
grüne Bandnudeln, Schwenkkartoffeln, Reis
Pfannengemüse gemischt
Vitaminplatte mit sep. Dressing

Dessert:

Fruchtcocktail aus frischen Früchten
Schokomousse und Vanillenmousse

Vorschlag 3

Vorspeise

Tomaten/Mozzarella mit frischen Basilikum

Anti pasti Spezialitäten

Zucchinikrusteln mit Cravetlachs und Sahnemeerretichhaube

Hauptspeise:

Schweingeschnetzeltes „Hubertus“

Putenrollbraten in Curryrahmsoße

Hausgemachte Butterspätzle

Reis

Semmelklöße

Buttergemüse sortenrein aufgelegt mit sep. Soße

Gurkensalat, Tomatensalat, Krautsalat

Dessert:

Cube von weißem Schokomousse mit Himbeermarkkern

Rote Grütze und Vanillesoße

Buffetvorschlag für eine Geburtstagsfeier

Vorspeise:

Fischplatte mit Sahnemeerrettich

Käseplatte

Schinken-Melone, Schinken-Spargel, Bratenaufschnitt

Backwarenkorb mit verschiedenen kleinen Partyteilchen

Hauptspeise:

Schweinefilet in Champignonrahmsoße

Putenfännchen „Florenz“ mit Gemüse

dazu Kartoffelgratin und Butterspätzle oder Reis

oder:

Schnitzelchen gefüllt mit Bärlauchfrischkäse oder Cordon bleu klein

Rindergeschnetzeltes „Mexiko“

dazu Schwenkkartöffelchen und Reis

oder:

Tranchen vom frischen Lachsfilet in Dillrahmsoße

Schw. Schnitzelpfanne

dazu grüne Bandnudeln und Kartoffelgratin

Verschiedene Blattsalate mit sep. Dressing

Dessert:

Frischer Obstsalat

Diverse Kuchen

Buffetvorschläge für eine Hochzeit

Vorschlag 1:

Vorspeise:

Rindfleischsüppchen mit Einlage
Vitaminplatten mit Salaten der Saison und sep. Dressings
etwas Backwaren

Hauptspeise:

Tranchen vom frischen Lachs in Dillrahmsoße, dazu grüne
Bandnudeln
Schw. Filet in Champignonrahmsoße, dazu hausgem. Butterspätzle
Burgunder Braten vom heimischen Jungbullen, dazu Kartoffelklöße
Rotkohl, Rosenkohl, Blumenkohl und Broccoli

Für Vegetarier:

Strudel von Blattspinat mit Fetakäse gefüllt

Dessert:

Quark-Joghurt-Creme mit Waldbeeren
Zimtmousse

Vorschlag 2:

Vorspeise:

Broccolicreme-Süppchen
Vitaminplatten mit Salaten der Saison und sep. Dressings
etwas Backwaren

Hauptspeise:

Schlemmerschnitzelpfanne, dazu Schwenkkartoffeln
Putengeschnetzeltes „Florenz“ (mit Gemüse), dazu Reis mit Wildreis

Entenbrust auf Pflaumensoße, dazu Semmelklöße
Gemischtes Pfannengemüse, Rotkraut

Für Vegetarier:

Gemüselasagne

Dessert:

Vanillepudding und Rote Grütze

Tiramisu

Vorschlag 3:**Vorspeise:**

Gemüsesüppchen

Vitaminplatten mit Salaten der Saison und sep. Dressings

etwas Backwaren

Hauptspeise:

Hirsgulasch „Diana“, dazu Semmelklöße oder Kartoffelklöße

Hähnchen-Cordon bleu paniert, dazu Rösti

Schweine Rollbraten „Hunsrücker Art“, dazu Kartoffelgratin

Rotkraut, gemischtes Buttergemüse

Für Vegetarier:

Veg. Tortellini in Käsesoße

Dessert:

Pyramiden v. Schokomousse mit Krokant

Ex. Fruchtcocktail

Buffetvorschlag für eine Traumhochzeit

Für ihren Sektempfang nach der Trauung empfehlen wir:

Canapees, festlich dekoriert
Schinkenkonfekt
Ausgewählte Mini Quiche
Pumpnickel mit Frischkäsecreme

Für ihr Buffet am Abend würden wir ihnen diesen Gaumenschmaus anbieten:

Suppe:

Rinderkraftbrühe mit Juliengemüse und Markklößchen

Vorspeise:

Fischspezialitäten aus Fluss und Meer mit Sahnemeerrettich
Königliche Pasteten gefüllt mit Schrimpscocktail, garniert mit Riesengarnelen
Anti Pasti international
Parmaschinken mit Honigmelonenspalten

Hauptspeise:

Rosagebratenes Rinderfilet in Pfifferlingrahmsoße
Saltim bocca in einer Basilikum-Tomatensoße
Lachsfilet auf einer Dillsoße
Entenbrustfilet auf Pflaumensoße

Dessert:

Internationale Käsespezialitäten
Cube aus weißem Schokoladenmousse mit einem Himbeermarkkern
„Wild Thym“ Himbeer-Limettenmousse auf Canache

oder fragen sie uns einfach nach unserer großen Dessertauswahl.

Für den späten Abend können sie auch bei unserem Bäcker des Hauses ihre Hochzeitstorten nach Ihren Wünschen anfertigen lassen. Sie können gerne unser Personal auf unseren Vollservice ansprechen.

Buffetvorschlag für eine Betriebsweihnachtsfeier

Vorspeise:

Vitaminplatten mit Salaten der Saison und sep. Dressings
Pastetchen gefüllt mit Geflügelcocktail und Schrimpscocktail
Zucchinikrusteln mit Cravetlachs
Schinkenröllchen mit Spargel, luftgetrocknete Schinkenspezialitäten mit Melonenspalten
Anti Pasti, marinierte Gemüsespezialitäten
Vitello tonnato (Kalbfleisch) m. Thunfischsoße
dazu knusprige Backwaren

Hauptspeise:

Odenwälder Ofenschinken
Schw. Rollbraten vom Nacken, Florentiner Art
Entenbrüstchen auf Pflaumensoße
Gänsekeulen auf Orangensoße
Hähnchenbrüstchen gefüllt mit Broccolifarce
Hirschgulasch „Diana“
Schlemmer-Lachsfilet „Gourmet Safran“

Für Vegetarier:

Gemüselasagne
frischer Blattspinat mit Fetakäse im Strudelteig

Beilagen:

Semmelklöße; Kartoffelklöße, Risotto, Kartoffelgratin,
Schwenkkartöffelchen, Bandnudeln
Apfelrotkohl; Rosenkohl, gemischtes Pfannengemüse

Dessert:

Käsespezialitäten mit frischem Obst, dazu Backwaren
Weihnachtliche Mousse-Variationen

Fingerfood

Canapees, festlich dekoriert



Hackbällchen verschieden gewürzt, auch gefüllt

Partybratwürstchen

Pumpernickel mit Bärlauchcreme

Minilaugenstagen gef. mit Frischkäse

Käsespieße süß oder deftig

Spießchen von Tomaten-Mozzarella

Mini Quiche

Schleifchen v. luftgetr. Schinken mit Melonen

Hähnchenbrust Nuggets Hawaii

Minischnitzelchen

Anti Pasti Spezialitäten

Backwaren: Div Kleinteile

Salate und Dessert in Portionsgläser



Buffetvorschläge für eine Firmenfeier

Vorschlag 1:

Vorspeise:

Anti Pasti gemischt

Tomaten/Mozzarella mit frischem Basilikum

Käsespezialitäten

Schinkenröllchen mit frischem Spargel

luftgetr. Schinkenspezialitäten mit Melonenspalten

dazu Backwaren

Hauptspeise:

Bärlauchschnitzel (gefüllt mit Bärlauchfrischkäse)

Putenschnitzel paniert

Hähnchenbrust gefüllt mit Broccoli

Schw. Geschnetzeltes „Budapest“

Hacksteaks mit Zwiebelsoße

Hunsrücker Spießbraten

Gemüselasagne für Vegetarier

Kartoffelgratin, Spätzle, Reis, oder Bratkartoffeln oder

Schwenkkartoffeln

Diverse Salate

Dessert:

Panna cotta mit Erdbeerspiegel

Exot. Fruchtcocktail von frischen Früchten

Erdbeerlasagne mit Schoko

Buffetvorschläge für eine Firmenfeier

Vorschlag 2:

Vorspeise:

Tomaten/Mozzarella
gemischte Hackbällchen, versch. gewürzt
Käsespießchen
Pastetchen gefüllt mit Geflügelcocktail
dazu Backwaren

Hauptspeise:

Ofenschinken
Fleischkäse und Pizzafleischkäse
Partyschnitzelchen paniert
Bratwürstchen
Putenpfanne „Florenz“
Gemüselasagne für Vegetarier
grüne Bandnudeln, Bratkartoffeln
Kartoffelsalat und andere Rohkostsalate

Dessert:

Rote Grütze
Vanillenmousse
Schokomousse und Vanillensoße

Vorspeise:

Anti pasti Platte

gefüllte Pastetchen mit Schrimpscocktail

Edelfischplatte gemischt mit Sahnemeerrettich

getr. Pflaumen im Speckmantel

Tomaten mit Mozzarella

Geflügelcocktail

Hauptspeise

Rinderbraten mit Pfifferlingsoße

Steinofenbraten eingelegt in Weißwein

Entenbrust auf Pflaumensoße

Odenwälder Kartoffelgratin

Butterspätzle

Kartoffelklöße

Buttergemüse sortenrein aufgelegt

Feldsalat mit div. Dressings

Dessert:

Käseplatte mit Backwarenkorb

Exotischer Fruchtcocktail, weißes Zimtmousse, Lebkuchenmousse mit

Orangen-Punschgelee, Mandarinenquark

Buffetvorschlag für ein Firmenjubiläum

Leichtes Buffet

Kalt:

Zucchinikrusteln mit gebeiztem Lachs
Anti pasti Spezialitäten gemischt
luftgetrockneter Schinken mit Melonenspalten
Avokadosalat mit Geflügelspieß im Glas
Lachsmousse mit Garnelenspieß im Glas
zart rosa gegrillte Roastbeefröllchen mit Wasabi-Meerrettich
wacholderger. Putenröllchen mit Waldorfsalat
Verschiedene Rohkostsalate mit einer Auswahl an verschiedenen
Dressings
dazu passende Backwaren

Warm:

Tranchen von Wildlachs in Dillsoße
Schw. Filet „Toscana“
Saltim bocca an Weißweinsauce
Vegt. Nudelpfanne mit Pesto und Rucola
Blumenkohl und Broccoli mit gerösteten Mandeln
Reis mit Wildreis gemischt
Bandnudeln
Schwenkkartöffelchen
Schupfnudeln

Dessert:

Exotischer Fruchtcocktail aus frischem Obst
Rote Grütze mit Vanillesauce
Quark-Joghurt-Creme mit frischen Erdbeeren
„Wild Thym“ Himbeer-Limettenmousse auf Canache

Buffetvorschlag für ein Firmenjubiläum

Buffet am Festabend

Vorspeiseteller (werden serviert)

Backwaren in Körbchen auf Tische verteilt

Warm:

Rinderlende i. Pfefferrahmsoße

Seeteufel in Zitronenbutter

Hirschgulasch „Diana“

Partyschnitzelchen

Hähnchenbrustfilet gefüllt in Sauce Hollandaise

Filettöpfchen „Bombay“

Gemüselasagne

Spargel, Bohnenbündel, gemischtes Sommergemüse

Duftreis

grüne Bandnudeln

Kartoffelgratin

Laugenknödel

Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings

Dessert:

Dessertgläser mit Quark-Joghurtcreme und frischen Erdbeeren

Träne von Bayrischcreme mit Himbeertopping

Trötchen von Pana Cotta

Käsevariationene mit Butter und Backwaren

Buffetvorschlag für ein Firmenjubiläum

Rustikales Buffet

Warm:

Odenwälder Ofenschinken
Schlemmerschnitzelpfanne
Hackbällchen mit Zwiebelsoße
kleine Bratwürstchen
Putenschnitzel paniert
Hunsrücker Spießbraten
Spinatstrudel

Kartoffelsalat, Nudelsalat, Bauernsalat
Zucchini-salat, Farmersalat, Krautsalat, Gurkensalat, Tomatensalat
dazu passende Backwaren

Dessert:

Quark Mandarinen Creme

Service und Leistungen für Ihre Veranstaltung

Personalservice:

Bedienung und Fachpersonal:	19,00€/Std.
Meisterservice:	30,00€/Std.

Leihgeschirr:

Teller flach
Teller tief
Dessertteller
Dessertschalen
Suppentassen
Gabeln
Messser
Suppenlöffel
Kuchengabeln
Dessertlöffel
Wassergläser
Biergläser
Biertulpen
Rotweingläser
Weißweingläser
Sektgläser
Sektkühler

Ausstattung:

Bistrotische
Festzeltgarnitur
Festzelte verschiedene Größen
Scherbeneis
Dunicell Tischdecken
Kühlwagen
Geschirrspülmaschinen
Gläserspülmaschine
Toilettenwagen
Toilettenwagen für Behinderte
Holzkohlegrills
Gasgrills
Licht- und Soundtechnik
Dj oder Band
Propangas
Holzkohle

Die Adresse für besten Party-Servive

Metzgerladen am Markt

Inhaber Manfred Bitsch



Darmstädter Strasse 41
64372 Ober-Ramstadt
Hotline: 0 61 54/35 28
Fax: 0 61 54/35 38



www.metzgerladenammarkt.de

info@metzgerladenammarkt.de