

METZGEREI

FRANKENBERGER
FAMILIENBETRIEB SEIT 1908

KULINARISCHES AUS
EIGENER KÜCHE

für Ihre

- TAGUNGEN
- KONFERENZEN
- JUBILÄEN
- FAMILIENFEIERN

Schlemmerbroschüre 2017



INHALTSVERZEICHNIS

Schnittchen	Seite 2
Belegte Brötchen	Seite 3
Croissants	Seite 3
Brezel	Seite 4
Fingerfood	Seite 4
Suppen	Seite 5
Hausgemachte Eintöpfe	Seite 5
Kalte Vorspeisen	Seite 6
Salate	Seite 6
Fleischgerichte	Seite 7
Aufläufe	Seite 9
Fisch	Seite 9
Desserts	Seite 9

Kuchen Seite 10

Leihgeschirr Seite 11

SCHNITTCHEN

Auf hellem Baguette oder Vollkornbaguette.
Ab 20 Stück gemischt und mindestens 5 Stück pro Belag

Mit

Camembert

Schnittkäse

Frischkäse, Ei und Kresse

gebratenem Schweinebraten

gegrillter Hähnchenbrust

hausgemachtem Spundekäs

rohem Schinken

gekochtem Schinken

Salami

Schweinelende im Spinatmantel

Tomate, Mozzarella und Basilikum

geräucherter Forelle

Räucherlachs mit Ei

gebratenem Roastbeef

Alle Schnittchen werden, je nach Belag, mit einer dazu passenden Garnitur versehen und appetitlich auf einer Platte angerichtet.

BELEGTE BRÖTCHEN ODER VOLLKORNBROTE

Halbe belegte Brötchen mit knackigem Salatblatt und Garnitur
oder wahlweise mit Roggenbrot.

Ab 15 Stück und mindestens 5 Stück pro Belag

Mit

Camembert

Schnittkäse

Frischkäse, Ei und Kresse

gekochtem Schinken

hausgemachtem Spundekäs

rohem Schinken

Schweinelende im Spinatmantel

Schweinemetz mit Zwiebeln

Tomate, Ei und Schnittlauch

gebratenem Roastbeef

geräucherter Forelle

Räucherlachs mit Ei

CROISSANTS

Buttercroissant mit gekochtem Schinken und Ei

Buttercroissant mit rohem Schinken und Gurke

Buttercroissant mit Schnittkäse und Kresse

BREZEL

Laugenbrezel

Laugenbrezel mit Butter

Laugenbrezel mit Frischkäse und Schnittlauch

FINGERFOOD

Mindestmenge 30 Stück und 10 Stück je Sorte

Blätterteig-Pesto-Röllchen

Geflügelfrikadellen mit Dekoration

Grissini mit Original Parmaschinken umwickelt

Hackbällchen mit Kräuterfrischkäse

Minifrikadellen mit Dekoration

Shrimps mit Sesampanade

Spießchen mit Dattel im Dörrfleischmantel

Spießchen mit Hähnchen in Erdnusspanade

Spießchen mit Hähnchenbrust, Ananas und Sesam

Vegetarische Gemüseteilchen

Vollkorntaler mit Frischkäse und Kresse

Wraps mit gekochtem Schinken und Käse

Wraps mit Lachs

SUPPEN

Ab 10 Personen (Portion ca. 350ml)

Mit

Brühe vom Tafelspitz mit Markklößchen

Brühe vom Tafelspitz mit Suppennudeln

Kartoffellauchcremesuppe

Kräutercremesuppe

Kürbiscremesuppe, je nach Saison

Pfälzer Kartoffelsuppe

Karottensuppe

Ungarische Gulaschsuppe

HAUSGEMACHTE EINTÖPFE

Ab 10 Personen (Portion ca. 400ml)

Chili con Carne mit Creme fraîche und Baguette

Chili sin Carne mit Creme fraîche und Baguette

Gemüseintopf, wahlweise mit Würstchen

Linsensuppe, wahlweise mit Würstchen

KALTE VORSPEISEN

Antipasti (gegrilltes Gemüse) mit Kräutern und Olivenöl

Caprese (Tomaten und Mozzarella mit Basilikum)

Gemischte Fischplatte z. B. mit Lachs, Forelle und marinierten Garnelen und Sahnemeerrettich

Honigmelone mit Original-Parmaschinken

Rindercarpaccio mit Ruccola und Parmesan

Vitello tonnato (gekochtes Kalbfleisch in dünnen Scheiben mit Tunfischcreme)

SALATE

Cocktail-Eiertomaten, Minimozzarella und Basilikum

Garnelen in Knoblauch-Dillsoße

Geflügelsalat mit Mandarinen, Champignons und Spargel

Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse

Indischer Geflügelsalat mit Ananas, Curry und Ingwer

Italienischer Nudelsalat mit Basilikum, Pesto und Tomaten

Karottensalat mit Äpfelchen

Kartoffelsalat nach traditionellem Hausrezept

Kartoffelsalat mit Speck

Krautsalat mit Kümmel und Speck

Lauchsalat mit Äpfel, Ananas, Ei und gekochtem Schinken

Nudelsalat mit buntem Gemüse und gekochtem Schinken

Rettich-Radieschensalat

Schwarzwurzelsalat mit Mandarinen in Cocktailsoße

Tafelspitzsalat mit Gürkchen

Weißkraut-Rohkostsalat mit Karotten und grünem Paprika in Sahnedressing

FLEISCHGERICHTE

Alle Gerichte liefern wir ab zehn Personen

Geflügel

Gratinierte italienische Hähnchenbrust mit Tomaten und Mozzarella, mediterranem Gemüse und Reis

Hähnchengeschnetzeltes in einer feinen Champignonsoße mit Gemüsereis, Butternudeln oder Spätzle

Hähnchengeschnetzeltes in Kokosmilch mit Limonenblättern, Zitronengras und Basmatireis

Italienischer Putenrollbraten, dazu Kartoffel-Gemüsegratin

Kalb

Kalbsgeschnetzeltes in Kräuterrahm

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes

Als Beilage zum Kalb empfehlen wir Spätzle oder Nudeln und Gemüse der Saison

Rind

Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Champignons, Gurkenstreifen, Senf, Creme fraîche

Rinderrouladen nach Hausfrauen Art

Rinderschmorbraten in dunkler Rotweinsauce

Ungarisches Saftgulasch

Als Beilage zum Rind empfehlen wir Kartoffelklöße, Spätzle, Petersilienkartoffeln oder Schupfnudeln

Zum geschmorten Rindfleisch empfehlen wir Apfelrotkohl

Schwein

Dunkles Gulasch vom Schwein mit Kartoffelklößen und Apfelrotkohl

Hackbraten italienischer Art mit Tomaten und Käse überbacken, Kartoffelspalten und fruchtiger Tomatensauce

Schweinegeschnetzeltes in Champignonrahm, Spätzle und Marktgemüse

Schweinelende am Stück gebraten mit Rosmarinkartoffeln und geschmortem Gemüse

Spießbraten vom Schweinekamm, gefüllt mit Dörrfleisch und Zwiebeln, Spätzle und dunkler Soße

AUFLÄUFE

Kartoffelgratin mit Schinken und Käse überbacken

Kartoffelgratin, Zucchini, getrocknete Tomaten und Mozzarella

Lasagne mit Gemüse

Lasagne nach Bologneser Art

Nudelauflauf mit Gemüse und zweierlei Käse gratiniert

FISCH

Lachs auf Gemüsebett mit Reis

Paniertes Seelachsfilet mit Kartoffelsalat und Remouladensoße

Als Beilage zum im Ofen gegarten Fisch empfehlen wir Rosmarinkartoffeln oder Reis und mediterranes Gemüse

DESSERTS

Ab 10 Personen

Erdbeersahnequark mit Baiser *

Mandarinensahnequark mit Baiser

Erdbeeren mit Mascarponecreme

Rote Grütze mit Vanillesoße

Mousse au Chocolat von der weißen oder dunklen Schokolade

Tiramisu

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße

Obstsalat

Panna Cotta mit Himbeermark

Sauerrahmcreme mit Himbeermark

KUCHEN

Blechkuchen wie von "Muttern" in verschiedenen Sorten

Buttercroissant

Fingerfood-Blechkuchen

Mini-Kaffeeteilchen

verschiedene Kaffeeteilchen

verschiedene Sorten Obstkuchen (Apfel-Mandel, gedeckter Apfel, Erdbeerkuchen, Käsekuchen usw.)

LEIHGESCHIRR

Geschirr

Dessertschälchen

Dessertteller

Kaffeetasse mit Untertasse

Kuchenteller

Löwenkopftasse

Speiseteller

Suppenteller

Besteck

Gabel

Kaffeelöffel

Kuchengabel

Messer

Suppenlöffel

Gläser

Rotweinkelch 0,25 L

Sektgläser 0,1 L

Wasserglas, 0,2 L

Weinkelch 0,2 L

Zubehör/Sonstiges

Bistrotisch, klappbar

Crushed Eis (Sack zu 12kg)

Rechauds zum Warmhalten der Speisen stehen selbstverständlich zu Ihrer Verfügung.

Die genannten Preise setzen voraus, dass alle Gegenstände vollständig, unbeschädigt und gespült an uns zurückgegeben werden.

Bei nicht gereinigten Tischgeräten erheben wir eine Pauschale von € 5.00 pro TG.

Anlieferung in die Mainzer Vororte: ab 9,50 €

Anlieferung und Abholung in der Innenstadt: jeweils 7,50 €

Anlieferung weiter entfernt: nach Absprache

Die Preise dieser Broschüre verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und sind freibleibend.

Werden Dienstleistungen, wie Leihgeschirr, Bedienung usw. in Anspruch genommen, muss seitens des Gesetzgebers die gesamte Lieferung (Speisen, Fleisch und Wurstwaren usw.) mit einem Mehrwertsteuersatz von 19% berechnet werden.

Da wir mit frischen Produkten arbeiten, ist für den Einkauf die angegebene Personenzahl sehr wichtig. Bitte teilen Sie uns deshalb spätestens drei Tage vor Ihrer Veranstaltung die genaue Personenzahl mit.