



FRANKENBERGER
METZGEREI & CATERING

*CATERING FÜR
JEDEN ANLASS*

Schlemmerbroschüre

Stand: 03/2019

WIR WISSEN WO UNSER FLEISCH HERKOMMT

www.metzgerei-frankenberger.de

FRISCHE
&
QUALITÄT

→ 100 %
REGIONAL



Inhaltsverzeichnis

Brotkorb (Backwaren und Beläge)	06-07
Fingerfood	08
Kalte Vorpseisen	09
Salate	12
Suppen & Eintöpfe	13
Fleischgerichte (Geflügel, Kalb, Rind, Schwein)	14-15
Fischgerichte	16
Aufläufe	16
Vegetarische Gerichte	17
Beilagen (Nudeln, Reis, Kartoffeln, ...)	18-19
Kuchen	20
Desserts	21
Leihwaren (Geschirr und Sonstiges...)	22
Zusätzliche Informationen	23



Alle Angebote nach Stand 04/2018

Brotkorb

Wähle Deine Backwaren und belege sie nach Wunsch.

Brötchen

Roggen-, Weizen- oder Körnerbrot

Brote

Bauernbrot oder Körnerkastenbrot

Schnittchen

Auf hellem Baguette oder Vollkornbaguette

Croissants

Frisch aufgebackene Croissants

Brezeln

Mit und ohne Belag zu haben

Spezielles

Olivenbrot, Fladenbrot oder Partybrötchen

1. WÄHLE AUS
DEM BROTKORB

2. WÄHLE
DEINE BELÄGE

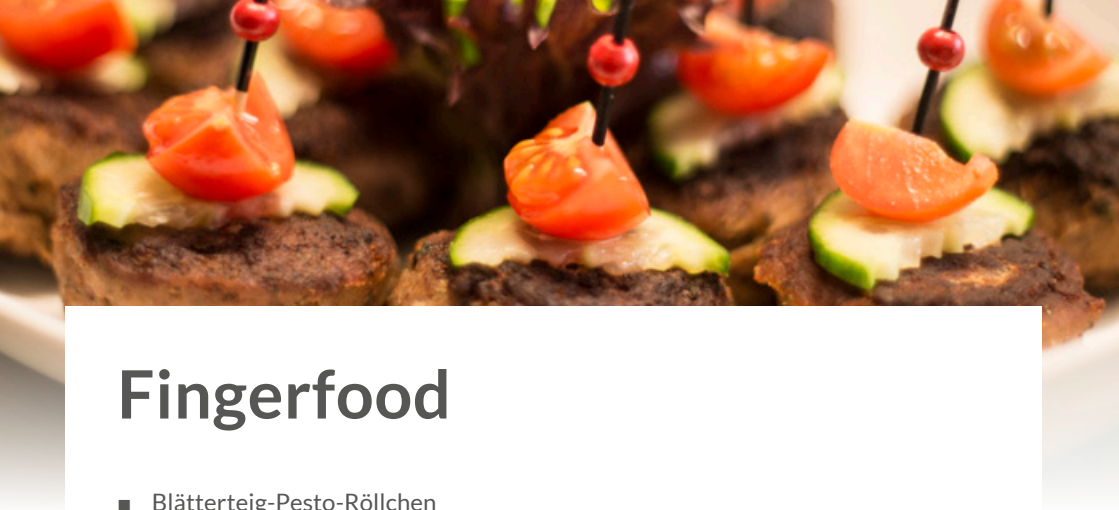


Ab 15 Stück gemischt und mindestens 5 Stück pro Belag. Alle Backwaren werden, je nach Belag, mit einer dazu passenden Garnitur versehen und appetitlich auf einer Platte angerichtet.

Beläge/Zutaten

Folgende Beläge / Zutaten stehen zur Auswahl und können beliebig kombiniert werden.

- Camembert
- Schnittkäse
- Frischkäse, Ei und Kresse
- gebratenem Schweinebraten
- gegrillte Hähnchenbrust
- hausgemachter Spundekäs
- roher Schinken
- Salami
- Schweinelende im Spinatmantel
- Tomate, Mozzarella und Basilikum
- geräucherte Forelle
- Räucherlachs mit Ei
- gebratenes Roastbeef
- Schweinemett mit Zwiebeln
- Tartar mit Zwiebeln



Fingerfood

- Blätterteig-Pesto-Röllchen
- Geflügelfrikadellen mit Dekoration
- 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 und Ei
- Wraps mit gebratener Putenbrust
- Wraps mit vegetarischer Füllung
- Pumpernickel-Käsetürmchen



Fingerfood gibt es ab 10 Stück je Sorte.



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)
- Tapenade (Olivencreme)
- Guacamole (Avocadocreme)
- Auberginencreme

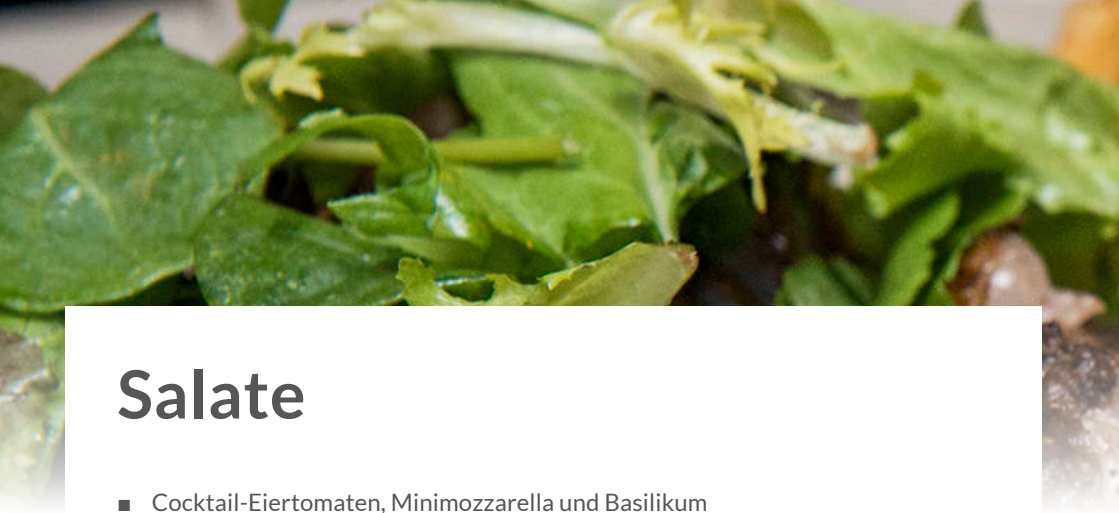


*ÜBRIGENS HABEN
WIR AUCH EINE
HEISSE THEKE*

KOMM' VORBEI

Mo – Fr: 7:30-18:00 Uhr | Sa: 8:00-13:00 Uhr

www.metzgerei-frankenberger.de



Salate

- Cocktail-Eiertomaten, Minimozzarella und Basilikum
- 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 und Ei, mit oder ohne gekochtem Schinken
- Nudelsalat mit buntem Gemüse mit oder ohne gekochtem Schinken
- Rettich-Radieschensalat
- Schwarzwurzelsalat mit Mandarinen in Cocktailsoße
- Tafelspitzsalat mit Gürkchen
- Weißkraut-Rohkostsalat mit Karotten und grünem Paprika in Sahnedressing



Suppen & Eintöpfe

- Brühe vom Tafelspitz mit Markklößchen oder Suppennudeln
- Kräutercremesuppe
- Kürbiscremesuppe (klassisch oder asiatisch)
- Pfälzer Kartoffelsuppe
- Ungarische Gulaschsuppe
- Chili con Carne mit Creme fraîche
- Minestrone (italienische Gemüsesuppe)
- Linsensuppe, wahlweise mit Würstchen
- Gazpacho mit Knoblauchcroutons
- Hühnersuppe mit Reis oder Suppennudeln



Suppen und Eintöpfe sind ab 10 Personen möglich.



Fleischgerichte

Geflügel

- Gratinierter italienischer Hähnchenbrust mit Tomaten und Mozzarella
- Hähnchengeschnetzeltes in einer feinen Champignonsoße
- Hähnchengeschnetzeltes in Kokosmilch mit Limonenblättern und Zitronengras
- Putenrollbraten

Kalb

- Kalbsgeschnetzeltes in Kräuterrahm
- Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons
- Wiener Schnitzel



Alle Fleischgerichte sind ab 10 Personen möglich.



Rind

- Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Champignons, Gurkenstreifen, Senf, Creme fraîche
- Rinderrouladen nach Hausfrauen Art
- Rinderschmorbraten in dunkler Rotweinsoße
- Ungarisches Saftgulasch
- Sauerbraten vom Jungrind

Schwein

- Paprika-Gulasch vom Schwein
- Klassischer Hackbraten
- Hackbraten italienischer Art mit Tomaten und Käse überbacken
- Schweinegeschnetzeltes in Champignonrahm
- Schweinelende am Stück gebraten
- Spießbraten vom Schweinekamm, gefüllt mit Dörrfleisch und Zwiebeln



Fischgerichte

- Bandnudeln in Lachssahnesoße
- Lachs auf Gemüsebett mit Reis
- Paniertes Seelachsfilet mit Kartoffelsalat und Remouladensoße

Aufläufe

- Kartoffelgratin mit Schinken und Käse überbacken
- Kartoffelgratin, Zucchini, getrocknete Tomaten und Mozzarella
- Lasagne mit Gemüse
- Lasagne nach Bologneser Art
- Nudelaufbau mit Gemüse und zweierlei Käse gratiniert
- Schinkennudeln




Alle Gerichte sind ab 10 Personen möglich.



Vegetarische Gerichte

- Vegetarische Frikadellen
- „Chili Sin Carne“ mit Zitronen-Creme Fraiche
- Gemüselasagne
- Asiatisches Gemüsecurry mit Basmatireis
- Nudelaufbau mit Gemüse und Käse überbacken
- Kartoffelaufbau mit Gemüse und Käse überbacken



WÄHLE DEINE
BEILAGEN AUF
SEITE 18



Alle vegetarischen Gerichte sind ab 10 Personen möglich.



Beilagen

- Nudeln
- Spätzle
- Reis
- Kartoffelspalten
- Butterkartoffeln
- Rosmarinkartoffeln
- Petersilienkartoffeln
- Kartoffelgratin
- Kartoffelklöße
- Schupfnudeln
- Marktfrisches Gemüse
- Mediterranes Gemüse
- Blumenkohl
- Erbsen & Karotten
- Apfelrotkohl
- Grüner Salat mit Kräutersoße oder Vinaigrette
- Gemischter Salat mit Kräutersoße oder Vinaigrette
- Tomatensalat
- Gurkensalat
- Kartoffel-Gurkensalat



Alle Beilagen sind individuell zu jedem Gericht zubuchbar.



*MACHE DEIN EVENT
ZUM ERLEBNIS*

**JETZT CATERING
ANFORDERN UNTER**

www.metzgerei-frankenberger.de



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.)
- Torten auf Anfrage



Desserts

- Erdbeersahnequark mit Baiser (je nach Saison)
- Mandarinsahnequark mit Baiser
- Erdbeeren mit Mascarponecreme (je nach Saison)
- Rote Grütze mit Vanillesoße
- Mousse au Chocolat von dunkler Schokolade
- Tiramisu
- Warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße
- Obstsalat
- Panna Cotta mit Himbeermark
- Sauerrahmcreme mit Himbeermark
- Milchreis mit Schattenmorellen
- Pfirsiche mit Frischkäsecreme (je nach Saison)



Leihwaren

Geschirr

- Dessertschälchen
- Dessertteller
- Kaffeetasse mit Untertasse
- Kuchenteller
- Löwenkopftasse
- Speiseteller
- Suppenteller

Besteck

- Gabel
- Kaffeelöffel
- Kuchengabel
- Messer
- Suppenlöffel

Gläser

- Rotweinkelch 0,25l
- Sektgläser 0,1l
- Wasserglas, 0,2l
- Weinkelch 0,2l

Zusätzliche Informationen

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.

Anlieferung in die Mainzer Innenstadt: ab 10,00 €

Anlieferung und Abholung in der Innenstadt: jeweils 10,00 € 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.

Metzgerei Frankenberger

Schießgartenstr. 9

55116 Mainz

Tel.: 06131 223186



@metzgereifrankenberger

www.metzgerei-frankenberger.de