

**FRANKENBERGER**  
METZGEREI & CATERING

*CATERING FÜR  
JEDEN ANLASS*

**Schlemmerbroschüre**

Stand: Mai 2023

*WIR WISSEN WO  
UNSER FLEISCH  
HERKOMMT*

FRISCHE  
&  
QUALITÄT

100 %  
REGIONAL



# Inhaltsverzeichnis

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



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

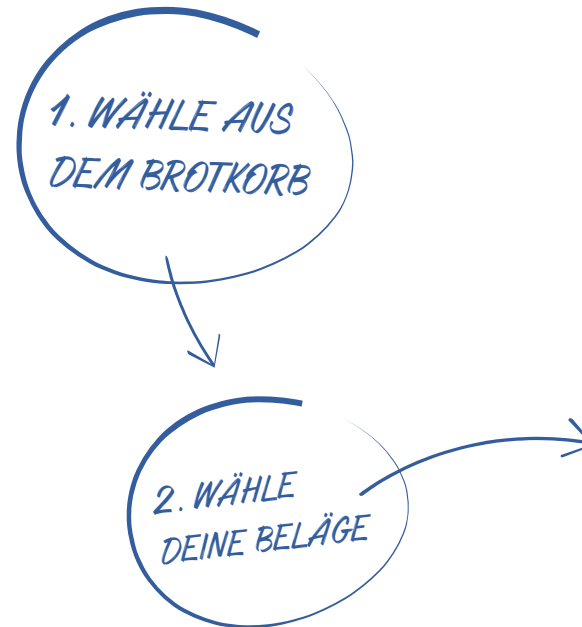
Frisch aufgebackene Croissants

## Brezeln

Mit und ohne Belag zu haben

## Spezielles

Olivenbrot, Fladenbrot oder Partybrötchen



# 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



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.



## Fingerfood

- Blätterteig-Pesto-Röllchen
- Geflügelfrikadellen mit Dekoration
- Hackbällchen mit Kräuterfrischkäse
- Minifrikadellen mit Dekoration
- Vegane Minifrikadellen mit Dekoration
- Shrimps in Reismudelpanade
- Spießchen mit Dattel im Dörrfleischmantel
- Hähnchenspieße (Paprika & Zwiebeln / Mediterran)
- 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)
- 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](http://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 Apfel, 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
- Cole Slaw



## Suppen & Eintöpfe

- Brühe vom Tafelspitz mit Markklößchen oder Suppennudeln
- Klassische Kürbiscremesuppe (saisonal)
- Pfälzer Kartoffelsuppe
- Ungarische Gulaschsuppe
- Chili con Carne mit Crème fraîche

## Vegane Suppen & Eintöpfe

- Kartoffelsuppe
- Linsensuppe, wahlweise mit Würstchen
- Erbsensuppe
- Tomatencremesuppe
- Asiatische Kürbissuppe (saisonal)
- Spanische Gazpacho
- „Chili Sin Carne“ (wahlweise mit Zitronen-Crème fraîche „vegetarisch“)



Suppen und Eintöpfe sind ab 10 Personen möglich.



# Fleischgerichte

## Geflügel

- Gratinierte italienische 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

*WÄHLE DEINE  
BEILAGEN AUF  
SEITE 18*



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

- Rahmgulasch 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
- Lasagne nach Bologneser Art

## Vegetarische Aufläufe

- Kartoffelauflauf mit Gemüse und Käse überbacken
- Nudelauflauf mit mediterranem Gemüse und Käse überbacken
- Kartoffelgratin, Zucchini, getrocknete Tomaten und Mozzarella




Alle Gerichte sind ab 10 Personen möglich.



## Vegane Gerichte

- Vegane Frikadellen
- Asiatisches Gemüsecurry mit Kokosmilch, Ingwer, Limette und Reis
- Penne in mediterraner Tomatensoße, Aubergine, Zucchini, Paprika und Pinienkerne
- Indisches Linsencurry mit Ingwer, Garam Masala, Tomate und Reis



WÄHLE DEINE  
BEILAGEN AUF  
SEITE 18



Alle vegetarischen Gerichte sind ab 10 Personen möglich.

## Beilagen

- Nudeln
- Spätzle
- Reis
- Kartoffelspalten
- Butterkartoffeln
- Rosmarinkartoffeln
- Petersilienkartoffeln
- Kartoffelgratin
- Kartoffelklöße
- Marktfrisches Gemüse
- Mediterranes Gemüse
- Blumenkohl
- Erbsen & Karotten
- Apfelrotkohl
- 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](http://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 (je nach Saison)
- Mandarinsahnequark
- 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

# 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 20,00 €

Anlieferung und Abholung in der Innenstadt: jeweils 20,00 € 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](http://www.metzgerei-frankenberger.de)

Stand Mai 2023