



Kalte Platten

Carpaccio

- vom Schweinebraten mit Apfel-Cornichon Sauce,
- vom Lachsfilet in pikanter Marinade

Rindfleisch in feiner Kräutermarinade

Kassler mit Musik Carpaccio vom Kasslerbraten in pikanter Zwiebelmarinade

Vitello tonnato Kalbsbraten mit Thunfischsoße

Gemischte Fischplatte (Sorten nach Absprache)

Matjesplatte Matjesfilet auf hausgemachter Schmandsauce

Gemischtes Käsebrett vielfältige Käsespezialitäten. Aus eigener Herstellung:
versch. Frischkäsevariationen.

Schwälmer Wurstplatte

Schinken- Meloneplatte

Hackfleisch in Motivform

Gemischte Bratenplatte

Gemischte Schinkenplatte

Partyfrikadellen mit russischen Eiern

Gem. Früchteplatte

Wir bieten außerdem die Lieferung von Brot- und Brötchen !



Fingerfood

Als kleinen Imbiss für Sektfrühstück, Empfang, Stehparty oder andere Gelegenheiten empfehlen wir unsere

Schlemmerschnittchen üppig belegt und reich garniert mit

- Hausgemachtem Bratenaufschnitt (Pfeffer, Knoblauch, Rosmarin, Chili oder Paprika- Würzung)
- Schinkenvariationen
- Schwälmer Rote Wurst
- Käsespezialitäten
- Räucherlachs
- Forelle

Partybrötchen mit herzhaftem Belag

Crostinis mit

- Erbsenpesto und Riesengarnelen
- mit Lachstatar
- mit Thunfischcreme
- mit Frischkäse „Pikanto“

Pumpnickeltaler mit Käselnken oder als Käsekäfer

Käse- Früchte- Spieße

Schinken- Mozzarella- Spieße

Tomaten- Hackbällchen- Spieße

Gegrillte Geflügelspieße mit fruchtigem Dip

Backpflaumen oder Datteln im Speckmantel



Blätterteighäppchen mit

- Schinken- Gorgonzolafüllung
- Pizzafüllung
- Hackfleisch- Brokkolifüllung
- Frischkäsefüllung

Schinken- Blätterteig- Schnecken

Schwälmer Platz versch. Sorten

Mini Quiche Lorraine Snacktörtchen mit Schinken- Käse- Zwiebelfüllung

Vorspeisen:

Gem. Salatbuffet

Feldsalat mit geröstetem Speck und marinierten Champignons

Parmaschinken auf Melone

Antipasti: gefüllte Peperoni, gegrillte Zucchini und Auberginen, Cocktailtomaten gefüllt, eingelegte Champignons, Oliven mit und ohne Füllung, Pepperdews

Suppen:

Klare Fleischbrühe

- mit Eierstich (eigene Herstellung)
- mit Sago
- mit Markklößchen
- mit Gemüseeinlage

Pizzasuppe

Gyrossuppe

Hochzeitssuppe (mit Gemüseeinlage, Rindfleisch und Eierstich)

Spargelcremesuppe

Tomatencremesuppe

Lauchcremesuppe mit Schinkenstreifen

Gulaschsuppe



Erbsensuppe

Kartoffelsuppe mit Lachsstreifen

Minestrone (vegetarische Gemüsesuppe)

Hauptgericht

Spezialitäten vom Rind

- **Rinderbraten nach Art des Hauses** mit feiner Bratensoße
- **Rinderrollbraten** mit Hackfleischfüllung
- **Rouladen** gefüllt mit Bauchspeck und Zwiebeln
- **Burgunderbraten**
- **Rotweingeschnetzeltes**
- **Roastbeef** mit Kräuterkruste
- **Ochsenbrust** mit Meerrettichsoße
- **Rindergeschnetzeltes** süß- sauer mit Spargel, Tomaten
- **Sauerbraten**
- **Gulasch**, ungarischer Art



Spezialitäten vom Schwein

- **Schweinbraten** Hausmacher Art
- **Senfbraten** Schweinebraten mit Champignons- Senf- Füllung
- **Feuersaftbraten**
- **Spießbraten**
- **gefüllter Spießbraten**
 - mit Zwiebeln und Bauchfleisch
 - mit Brokkoli und Frischkäse
- **Kasselerbraten**
- **Kasseler** im Blätterteig
- **Kasseler** im Röstimantel
- **Gegrillter Schweinebauch**
- **Grillschinken** auch Krustenbraten genannt, hierzu empfehlen wir unseren Kräuterdip
- **gegrillte Schweinehaxe** 2 Größen
- **Schweinefilet** mit frischen Champignons in feiner Rahmsoße
- **Schweinemedailles**
 - **nach Art des Hauses** mit grünem Pfeffer in Rahmsoße
 - **Hubertus** mit Pilzen, Röstzwiebeln und Bauchfleisch
 - **Klostergarten** Medailles im Bauchspeckmantel mit Pfifferlingen
 - **ital. Art** mit Mozzarella und Tomate oder Mozzarelle und rohem Schinken überbacken (auch zum kalten Verzehr geeignet)
 - **mit Walnuss-Honig-Butterkruste**
 - **Wiener Rahm**
- **Schnitzel**
 - **Jäger-, Zigeuner-, Wienerart** groß, mittel oder klein
 - **Brokkolischnitzel**
 - **Ital. Käseschnitzel** mit Tomaten und Kräuter-Käsesoße überbacken
 - **Schnitzeltopf nach Art des Hauses** mit Bauchspeck, Zwiebeln, und Champignons in feiner Bratensoße überbacken



- **Mini- Cordon- bleu Röllchen**
- **Aschbraten** eingelegte Schweinesteaks mit Paprika, Zwiebeln und Bauchfleisch in Folie gebacken
- **Gyros** mit Tzatziki und Krautsalat
- **Rahmgeschnetzeltes** vom Schwein
- **Schaschliktopf**
- **Fleischspieße**
- **Hausgemachte Currywurst**
- **Schwiegermutterbraten** Hackbraten mit pikanter Ummantelung
- **Frikadellentopf** „Jäger- Art“
- **Chili con Carne**
- **Hackfleischklopse**
 - in feiner Champignon- Paprika Soße
 - in Zwiebelsoße
- **Schwälmer Hackfleischpizza**
- **Hacksteak** 200g oder 300g
- **Griech. Hacksteak im Speckmantel** mit Feta- und Paprikafüllung
- **Hackbraten** wahlweise mit Ei, Paprika, Champignons oder Käse
- **Partyrolle** Blätterteigrolle mit pikanter Hackfleisch- Käse- Füllung



Spezialitäten von Wild und Geflügel

- **Hirschkeulenbraten** mit Waldpilzen in Rahmsauce dazu gefüllte Birnen mit Preiselbeeren
- **Rehkeule oder- rücken** mit feiner Wildsauce
- **Wildscheinbraten**
- **Wildgulasch**
- **Hähnchenfiletrollade** mit feiner Gemüsefüllung
- **Hähnchenbrüstchen**
 - **Hawaii** in Curryrahmsauce überbacken
 - **in Käsekruste** auf Champignon- Wurzel- Gemüse
 - **in Mandelpanade**
 - **Capri** auf grünen Bandnudeln mit feiner Tomatensauce
 - **in pikanter Gorgonzolasauce** auf grünen Bandnudeln
 - **im Kräuterspeckmantel** in feiner Pfeffer- Sahnesauce
 - mit Pfirsich-Mandel-Kruste
- **Hähnchenrahm** auf Bandnudeln
- **Hähnchenschenkel**
- **Putenspieße** feurig
- **Putengeschnetzeltes „Palermo“** mit würziger Gemüse- Paprikaeinlage
- **Putenrolladen** mit Schinken- Lauchfüllung
- **Putenpfanne „Toskana“** Putenschnitzel auf Blattspinat und Mozzarella
- **Putenschnitzel** auf Brokkoli mit feiner Sahnesauce überbacken
- **Entenbrüstchen** mit feiner Orangensauce

Fisch

- **Rotbarschfilet** in pikanter Gemüsesauce
- **Lachsfiletsteak** auf Blattspinat
- **Lachsfiletsteak** im Krabben- Brokkolibett
- **Lachsfilet mit pikanter Honig-Chilli-Kruste**
- **Pangasiusfilet** auf Möhren mit Pesto- Sahne
- **Lachslasagne**



Beilagen

- **Salzkartoffeln**
- **Kartoffelpüree**
- **Kroketten**
- **Rösties**
- **Wedges** (Kartoffelspalten)
- **Pommes Frites**
- **Kartoffelklöße** halb/halb auch als Miniklöße
- **Semmelklöße**
- **Serviettenklöße**
- **Schwälmerklöße**
- **Spätzle**
- **Bandnudeln**
- **Penne**
- **Curryreis**
- **Butterreis**
- **Safranreis**
- **Folienkartoffeln** mit Quarkdip
- **Rosmarinkartoffeln**
- **Kartoffelgratin**
- **Kartoffel- Gemüse- Auflauf**
- **Kartoffel- Brokkoli- Auflauf** mit Putenstreifen
- **Lasagne**
- **Gemüselasagne** mit Ratatouille oder Kaiser- Gemüse
- **Nudelpfanne „Diabolo“** Penne mit Mango und Peperoni (vegetarisch)
- **Kaisergemüse**
- **Rotkraut**
- **Gemüseplatte** gemischt



- Nach Wahl mit: Spargel, Pilzen, Rosenkohl, Bohnen im Speckmantel, Erbsen und Möhren, Blumenkohl und Brokkoli
- **Gemüsegratin**
- **Ofengemüse mariniert**
- **Champignons gefüllt** mit feiner Käsesoße überbacken

Salate

- **Blattsalate** nach Saison
- **Bunter Maissalat** mit Kidneybohnen
- **Farfallesalat** Schleifennudeln mit Hähnchenbruststreifen
- **Farmersalat** mit Sellerie und Möhren
- **Filetspitzensalat**
- **Gurkensalat**
- **Geflügelsalat Hawaii**
- **gemischte Salatplatte** mit Salaten der Saison
- **griech. Hirtensalat** mit Schafskäse
- **bay. Wurstsalat**
- **Kartoffelsalat**
 - nach Art des Hauses mit Eiern, Gurken und Mayonnaise oder Vinigrette
 - nach Bauernart warm mit Bauchfleisch und Brühe
- **Krabbensalat**
- **Nudelsalat** nach Art des Hauses
- **Porreesalat**
- **Reissalat** mit Paprika, Käse und Äpfeln
- **Rindfleischsalat**
- **Rohkostalat gemischt**
- **Schichtsalat**
- **Schinken- Eier Salat**
- **Schwälmer Heringsalat** mit Saurer Sahne



- **Spaghettisalat** mit Thunfisch
- **Tomaten mit Mozzarella**
- **Tortellinisalat**
- **Weißkrautsalat**
- **Waldorfsalat**

Desserts

- **Ananas- Caramel- Trifle** mit Caramelpudding, Ananas und Amerettiniplätzchen
- **Buttermilchcreme** mit Obst der Saison
- **Götterspeise** versch. Sorten
- **Herrencreme**
- **Joghurt- Himbeer- Dessert** mit braunem Rohrzucker
- **Karibikmousse** weißes Mousse mit Kokosflocken und Pfirsichpüree
- **Mascarponecreme** mit frischem Obst der Saison
- **Mousse au Chocolat**
- **frischer Obstsalat**
- **Pana cotta** im Kirsch- oder Himbeerbett
- **Crumble mit Pflaumen, Apfel oder Rahbarber**
- **Joghurt- Pfirsichcreme**
- **Rote Grütze**
- **Sauerkirsch-Frischkäse-Dessert** mit karamellisierten Sonnenblumenkernen
- **Schwarzwaldcreme** mit Schokomousse, Kirschen und Vanillemousse
- **Schwälmer Schmandmousse** mit Pflaumenkompott
- **Tiramisu**
- **Apfeltiramisu** mit Apfelmus, Calvados und Mascarponecreme
- **Zitronencreme**
- **Vanille- oder Schokoladenpudding**
- **Apfelstrudel** mit Vanilleeis oder Vanillesauce und Sahne
- **Vanilleeis**
 - mit heißen Kirschen oder heißer Himbeersoße



Menüvorschläge

Schwälmer Büfett

Wecksuppe
Schwälmerreis mit Rindfleisch und Meerrettich
Schwälmer Klöße mit Specksoße
Schwälmer Platz, versch. Sorten
Schwälmer Wurstplatte
Heringsalat
Schwälmer Bauernbrot mit Griebenschmalz

Sonntagsmenü

Klare Fleischbrühe mit Einlage

Sauerbraten, Kasslerbraten, Schweinemedailleurs n. Art d. Hauses

Klöße, Kroketten

Gemischte Gemüseplatte, Schmandsalat, Krautsalat

Dessert



Festtagsmenü

Hochzeitssuppe

Burgunderbraten, Schweinefilet mit frischen Champignons, Putenrouladen

ServiettenlöÙe, Salzkartoffeln, Kroketten

Rotkohl, gem. Gemüseplatte, gem. Salatplatte

Dessert

Schlachteessen

Wurstsuppe

Gegrillter Bauch, Wellfleisch und Wellwürstchen, Frikadellen, Bratwurst, gekochte Rippchen mit Salzkartoffeln oder Kartoffelpüree und Sauerkraut

Bayrisches Menü

Leberknödelsuppe

Leberkäse, gegrillte Schweinshaxe, Schweinebraten, Weißwurst mit süÙem Senf, Backhähnchen, Grillschinken

Bayrisches Kraut, Rettichsalat, Krautsalat, grüner Salat

Kartoffelpüree, Kartoffelsalat warm, Bratkartoffeln

Apfelstrudel mit Vanilleeis, Bayrisch Creme



Italienisches Büfett

Vitello tonnato, gem. Salatbüfett, Antipasti, Bruchetta

Ital. Käseschnitzel, Schweinmedaillons „Caprese“, Putenröllchen mit grünem Pesto, Risotto alla Gollosa

Tortellini in Sahnesoße mit Lachsstreifen
Gemüselasagne mit Rataouillegemüse
Nudelpfanne „Palermo“ mit Mango und Peperoni
Polenta al forno

Tiramisu, Panna cotta

Brunchbüfett

Gem. Schinkenplatte, gem. Käse- Früchteplatte, gem. Fischplatte, Buttervariationen, gem. Brötchen- Brotkorb

Lauchcremesuppe mit Schinkenstreifen

Gefüllte Champignons, Mini Quiches, Blätteteigvariationen

Mini- Cordon- bleu- Röllchen, Rotweingeschnetzeltes

Reis, Spätzle

gem. Salatbüfett

Dessert



Vegetarisches Menü

Gemüsecremesuppen

Gemüseschnitzel

Kartoffel- Gemüse- Auflauf

Nudelpfanne „Palermo“ Penne mit Mango und Peperoni

Gebackener Schafskäse

Auberginen mit Tomatenfüllung

Folienkartoffeln mit Quarkdip

Salatbüfett



Metzgerei Marko Klein

& Partyservice

Verehrter Kunde,
Wir hoffen unsere Übersicht hat Ihnen einige Anregungen gegeben.

Die zusammengestellten Menüs sind in Ihrer Aufstellung für Sie nicht verbindlich, sondern sollen lediglich als Beispiel dienen.

Bei Ihrer genauen Menüzusammenstellung beraten wir Sie gerne persönlich. Wir sind auch bereit auf Wünsche einzugehen, die von dieser Übersicht abweichen.

Die Menge der hier aufgeführten Speisen richtet sich nach der von Ihnen angegebenen Personenzahl oder Ihren speziellen Wünschen.

Auf Wunsch stellen wir Ihnen Party- Service Personal zur Verfügung.

Gerne erstellen wir Ihnen für festliche Anlässe Speisekarten, die sie in Ihre Tischdekoration integrieren können.

Die von uns zur Verfügung gestellten Behältnisse können von uns auch wieder abgeholt und ggf. gereinigt werden. Dieser Service ist nicht im Preis inbegriffen.

Unsere Preise werden je nach Saison festgelegt. Die Lieferung erfolgt im Umkreis von 15 km frei Haus.

Wir würden uns freuen auch Sie einmal beliefern zu dürfen.

Ihre Familie Klein
und Party- Service Team