

Köstliche Braten mit Soße

Rahmbraten
Jägerbraten
gemischter Braten
Schweinefilet in
Champignonrahm,
Pfefferrahm oder Portweinsauce
Schweinefilet gefüllt
im Speckmantel
Gulasch
Krautwickel (Saison)
Burgunderbraten
Sauerbraten
gefüllte Rinderrouladen
Rindfleisch mit Meerrettich
Kalbsrahmbraten
Kalbsrücken in Morchelrahm
oder Portweinsauce
Kalbsnierenbraten



Wildgerichte

Hirschkalbsbraten
Rehbraten
Wildschweinbraten
Wildtöpfchen



Außerdem empfehlen wir

Lammnüsschen in der
Kräuterkruste
Hasenkeulen
Hasenpfeffer

Beilagen

hausgemachte Spätzle
Butternudeln
Reis oder Wildreis
Semmelknödel
Kartoffelgratin
Salzkartoffeln
hausgem. Kartoffelpüree
Apfelrotkraut
gartenfrische Gemüseplatte
bunter Mischsalat



Feines zum Nachtisch

hausgemachtes Mousse:
Vanille
Schoko
Erdbeer
Waldbeer
Schneeballen mit
Vanillesauce
frischer Obstsalat mit
Kirschwasser
Käseplatte



Natürlich bieten wir Ihnen auch Büfets
in verschiedenen Variationen an:
rustikal, lecker, delikat, je nach Wunsch.
Preise richten sich nach der Zusammenstellung.



Wir bitten um Verständnis,
dass manche Essen oder Menüs
erst ab 15 Personen bestellt werden können.

Wir wünschen
viel Spaß beim Ausschauen und hoffen
für jeden Geschmack etwas bieten zu können.

Auf Ihre Bestellung freut sich Familie
Harald Krämer und ihr Team

Die Metzgerei
KRÄMER
in Goldscheuer
Schleibrainstr. 12 - Tel. 07854 / 343

Spitze in Qualität und Leistung

**Party-
Service**



Kalte und warme Leckereien

Schinkenkäsehörnchen
Schinkenkäsetäschchen
Quiche Lorraine
Lauchtorte
Schinkentorte
Winzertorte
Zwiebelkuchen
Blätterteigrolle
belegte Laugenbrezel
oder -stange
Laugenminis
Häppchen



Feine Sachen im Teig

Schweinefilet in Blätterteig
Rinderfilet in Blätterteig
Kassler mit Gemüsemantel
im Blätterteig
Hähnchenbrustfilet mit
Broccoli, Champignon
Brätmantel im Blätterteig
Schinken oder
Kassler im Brotteig

Herzhafte Salate zum Vesper

Wurstsalat
Elsässer Wurstsalat
Bunter Wurstsalat
Schwartenmagensalat
Schwarzwurst-Bohnensalat
Rindfleischsalat
Griechischer Salat
sowie unsere leckeren
Rohkostsalate



Rustikale Spezialitäten

Badisches Schäufele
Kassler
Teufelsschäufele
Schweinekronen
Krustenschinken
Krustenbauch
gegrilltes Spanferkel ab 15 Pers.
gefüllter Schweinehals
gefüllter Schweinerücken (wir
bieten verschiedene Füllungen)
verschiedene Sorten Fleischkäse
gegrillte Hähnchenschlegel
1/2 gegrillte Hähnchen
panierte Schnitzel
Frikadellen
dazu passen auch feine
Grillsoßen



Der Urlaub lässt grüßen

Paella in verschiedenen
Variationen ab 15 Personen
herzhafte Fleischpfanne
Lasagne
Spaghetti Bolognese, Tomatensoße
oder Carbonara
Elsässer Backeofe



Geschnetzeltes in verschiedenen Variationen

Rahm
Jäger
Toscana
Burgunder
Gyros
Züricher
Ragout fin



Vorspeisen und Suppen

Geflügelsalat
Krabbencocktail
Spargelsalat
Feldsalat mit
Speck und Krachele
(Saison)
Schinken mit Melone
Fischplatte
Klare Brühe mit:
Flädle
Kräuterflädle
Nudeln
Markklößchen
Fleischklößchen
Spargelcremesuppe
Broccolicremesuppe
Lauchcremesuppe
Badische Kartoffelsuppe
Schneckenrahmsuppe
Zwiebelsuppe



Was Leichtes von Geflügel und Fisch

gefüllte Putenbrust
gefülltes Hähnchenbrustfilet
gefüllte Hähnchenschlegel
Entenbrustfilet
Zanderfilet in Dillsahnesoße
Hechtklößchen in
Rieslingrahmsauce

