
Dessert

- ◆ Obstsalat mit Cointreau
- ◆ Rote Grütze mit Vanillecreme
- ◆ Waldbeergrütze unter Philadelphia-Schaum
- ◆ Beerentiramisu unter Caramelhaube
- ◆ Tiramisu
- ◆ Weincreme
- ◆ Pfirsichcreme
- ◆ Ananascreme
- ◆ Schokocreme
- ◆ Vanillecreme
- ◆ Birnen & Pfirsiche mit Preiselbeer-Frischkäse
- ◆ Gemischtes Käsebrett mit Obstgarnitur
- ◆ Gefüllte Brie-Torte

Backwaren

- ◆ Weißbrot
- ◆ Graubrot
- ◆ Gemischte Flitt
- ◆ „der Partybrotkorb“

Themenbuffets

- ◆ Bayerisches Buffet
- ◆ Italienisches Buffet
- ◆ Wildbuffet
- ◆ Brunchbuffet

Fleischerei Fritzen
Inhaber: Heino Fritzen
Brunnenstr. 2 54484 Maring-Nowiand
Tel.: 06535/392
Fax: 06535/9449940
fleischerei-fritzen@t-online.de

Alle Wurstwaren aus eigener Produktion !
Schinkenspezialitäten aus unserer
Schinkenmeisterei !!
Alle Produkte werden frisch zubereitet !!

Fleischerei Fritzen Partyservice Catering



**Kalte und warme Buffet
Schnittchen und Canapes
Rustikale Schinkenplatten
Fingerfood und Themenbuffets**

Kalte Vorspeisen

- ◆ Gemischte Fischplatte mit: Räucherlachs, Gravedlachs, Forellenfilets, Makrelen
- ◆ Krabbenscocktail mit Melonenbällchen
- ◆ Krabbenscocktail mit Ananas
- ◆ Schinkenröllchen mit Spargel
- ◆ Schinken-Melone mit Obstgarnitur
- ◆ Schweinemedailon mit Eiercreme gespritzt
- ◆ Gefüllte Eier
- ◆ Pflaumen im Speckmantel
- ◆ Carpaccio vom Tafelspitz mit Eiervinaigrette
- ◆ Tomaten-Mozzarella-Törtchen
- ◆ Tomate-Mozzarella
- ◆ Antipasti
- ◆ Gepökelte Ochsenbrust mit grüner Meerrettichsoße
- ◆ Geflügelcocktail
- ◆ Wildlebermousse auf Zucchini oder Bauernbaguette
- ◆ Gemischte Bratenplatte
- ◆ Geflügelplatte mit Obstgarnitur
- ◆ Hackbällchen im Salatbett
- ◆ Liesertaler Schinkenbrett mit Buttergarnitur
- ◆ Canapes mit verschiedenen Belägen: Räucherlachs, Rohschinken, Kochschinken, Pastetenauflschnitt, Käse, Bratenauflschnitt
- ◆ Schnittchen mit verschiedenen Belägen: Rohschinken, Auflschnitt, Salami, Käse

Warme Beilagen

- ◆ Kartoffelgratin
- ◆ Rahmkartoffeln
- ◆ Salzkartoffeln
- ◆ Kartoffelklöße
- ◆ Rosmarinkartoffeln
- ◆ Kartoffelpüree
- ◆ Kartoffelschnee
- ◆ Semmelknödel
- ◆ Gräwes
- ◆ Spätzle/Bandnudeln
- ◆ Reis/Lauch-Reis
- ◆ Gemüsereis
- ◆ Schoales

Gemüse

- ◆ Blumenkohl
- ◆ Broccoli
- ◆ Erbsen
- ◆ Möhren
- ◆ Speckbohnen
- ◆ Spargel
- ◆ Romanesco
- ◆ Rotkohl
- ◆ Rosenkohl
- ◆ Sauerkraut
- ◆ Gemüsepfanne
- ◆ Spitzkohl mit Granberrys

Suppen

- ◆ Klare Rindfleischsuppe mit verschiedenen Nudeln
- ◆ Rindfleisch-Eierstich-Suppe
- ◆ Markklößchensuppe
- ◆ Spezialsuppe
- ◆ Feine Kartoffelsuppe
- ◆ Wildsuppe
- ◆ Gulaschsuppe

Geflügel

- ◆ Pute in Curry-Rahmsoße
- ◆ Pute in karibischer Fruchtsoße
- ◆ Geflügelpfanne mit Früchten
- ◆ Hähnchenbrustfilet gefüllt
 - > mit Spinat & Hackfleisch
 - > mit Tomaten & Mozzarella in Tomatensoße
- ◆ Überbackens Hähnchenbrustfilet auf Blattspinat

Das Wildgewerk

- ◆ Wildschweinbraten in Wacholderrahm
- ◆ Wildschweinerücken mit Pfifferlingen in Rotwein
- ◆ Hirschbraten mit Pfifferlingen in Rotwein
- ◆ Rehkeule mit Pfifferlingen in Burgundersoße
- ◆ Rehkeule in Preiselbeerrahm
- ◆ Wildererpfanne mit Preiselbeeren & Pfifferlingen
- ◆ Wildgulasch in Rotweinssoße
- ◆ Gekochtes Wildschwein in grüner Meerrettichsoße
- ◆ Wildbrett:
 - Liesertaler Rieslingschinken von Wildschwein, Reh und Hirsch
 - Wildsülze, Wildfleischwurst und Wildsalami
 - auf einem rustikalen Brett mit frischem Baguette

Salate

- ◆ Hausgemachter Kartoffelsalat mit Speck
- ◆ Hausgemachter Kartoffelsalat mit Mayonnaise
- ◆ Geflügelsalat mit Obst
- ◆ Malaysischer Geflügelsalat mit Curry
- ◆ Geflügel-Reissalat
- ◆ Apfel-Lauchsalat
- ◆ Waldorfsalat
- ◆ Nudelsalat
- ◆ Bunter Nudelsalat mit Gemüse
- ◆ Bunter Reissalat
- ◆ Schichtsalat
- ◆ Krautsalat Ananas oder Paprika
- ◆ Krautsalat mit Möhren
- ◆ Gemischter Bohnensalat
- ◆ Bohnensalat mit Pfifferlingen
- ◆ Tomaten-Mozzarella-Salat
- ◆ Tomatensalat mit Feta und Basilikum
- ◆ Möhrensalat mit Apfel oder Ananas
- ◆ Rindfleischsalat
- ◆ Bunter Frühlingssalat
- ◆ Griechischer Gurkensalat
- ◆ Spaghetti-Ruccola-Salat
- ◆ Gemischter grüner Salat mit Dressing
- ◆ Rohkostplatte mit Dressing
 - Joghurtdressing
 - französisches Dressing

Schweinefleisch

- ◆ Gefülltes Spanferkel- Hackfleisch/Lauch
- ◆ Gefülltes Spanferkel- Kartoffeln/Gemüse
- ◆ Gefüllte Lende mit Rahmsoße
- ◆ Spießbraten von Kamm oder Lende
- ◆ Jägerbraten(gefüllter Nacken mit Hackfleisch & Champignons)
- ◆ Überbackener Käsebraten
- ◆ Kräuterbraten
- ◆ Griechischer Rahmbraten
- ◆ Grillschinken
- ◆ Gegrillte Haxen
- ◆ Kasseler in Wein gedünstet
- ◆ Geschnetzeltes in Champignon-Rahmsoße
- ◆ Schweinefilet in: Champignon-Rahmsoße, Pfefferrahmsoße oder Pfifferlings-Rahmsoße
- ◆ Gefülltes Schweinefilet mit Schinken & Zwiebeln
- ◆ Überbackenes Schweinefilet auf Zucchini
- ◆ Schweinefilet auf Blattspinat mit Käse-Safransoße überbacken
- ◆ Krustenbraten

Fleisch vom Rind

- ◆ Gekochter Tafelspitz mit warmer Meerrettichsoße
- ◆ Gekochter Tafelspitz mit Remoulade oder Sahne-Meerrettich
- ◆ Gekochte Rinderzunge, frisch oder gepökelt in Madeirasoße
- ◆ Deftiger Rinderbraten in Malzbiersoße
- ◆ Gespickter Rinderbraten
- ◆ Burgunderbraten mit Pfifferlingen
- ◆ Sauerbraten nach Hausfrauenart
- ◆ Rindfleischpfanne mit frischen Champignon
- ◆ Rindfleischpfanne mit Pfifferlingen in Rotweinssoße
- ◆ Roastbeef im Kräutermantel
- ◆ Rinderfilet
 - > mit frischen Champignon in Kräuterrahmsoße
 - > mit Pfifferlingen in Cognac-Rahmsoße