

Catering / Partyservice

Übersicht über unsere Leckereien!

WURZ

Fleischerfachgeschäft • Catering • Imbiss • seit 1924

Wir freuen uns sehr über Ihr Interesse an unseren Leckereien.
Nachfolgend haben wir für Sie unser Angebot an Köstlichkeiten aller Art
zusammengestellt, welche Ihr Fest zu einem unvergleichlichen Erlebnis werden lassen.

Alle diese Gerichte lassen sich individuell nach Ihren Wünschen zusammenstellen.

Gerne erstellen wir Ihnen, ganz nach Ihren Wünschen ein konkretes Angebot.

Bitte beachten Sie bei Ihrer Auswahl, dass bei einer kleinen Anzahl an Gästen
die Anzahl der verschiedenen Gerichte gering gehalten wird. Wir empfehlen:

Für bis zu 25 Personen max.	1 Vorspeise 2 Sorten Fleisch 1 Dessert	2 Salate, 2 Sorten Beilage
Für bis zu 50 Personen max.	2 Vorspeisen 3 Sorten Fleisch 3 Dessert	3 Salate, 3 Sorten Beilage

Vorspeise:

Antipasti-Platte
Rindfleisch-Carpaccio
Ruccola mit Mini-Tomaten und Parmesan

Shrimpscocktail
Tomate-Mozzarella mit Basilikum
Zucchini-Carpaccio

Suppe:

Klare Fleischbrühe mit
- Flädle
- Maultaschen
- Grießklösschen
Gulaschsuppe
Hochzeitssuppe
Klare Gemüsesuppe mit Gemüsestreifen
Spargelcremesuppe
Tomatencremesuppe

Salate:

Blattsalat
Bohnensalat
Frühlingsalat
Geflügelsalat
Griechischer Salat
Karottensalat
Kartoffelsalat
Rettichsalat
Rindfleischsalat
Schwedensalat
Tomatensalat
Waldorfsalat
Weißkrautsalat

Wurstsalate:

Fleischwurstsalat
Lyonerwurstsalat
Regensburger Wurstsalat
Schweizer Wurstsalat

Fischspezialitäten:

Forellenfilet, geräuchert
Lachs, geräuchert
Makrelen
Shrimps

Hauptgang**Leckerer vom Jungschwein:**

Jägerbraten (mit Champignonfüllung)
Jungschweinerücken mit Kräuterhaube
Kassler Hals, natur
Kassler in Blätterteig (gefüllt mit Ananas und Käse)
Krustenbraten (Jungschweinbraten mit Kruste)
Kümmelbauch, gegrillt
Rahmbraten -griechische Art- (mit Käse überbacken)
Schweinefilet in Blätterteig
Schweinehals, natur
Schweinelendchen „Gärtnerin“ (umhüllt mit Blattspinat u. Mozzarella)
Schweinelendchen „Hubertus“ (umhüllt mit Schinken, Champignon, Petersilie)
Schweinelendchen in Cognac-Rahmsauce
Schweineschnitzel, paniert
Spanferkelbraten, knusprig gebraten
Toastbraten (Kassler mit Toastbrotfüllung)

Köstliches vom Qualivo-Rind:

Burgunder Braten in Rotweinsauce
Rinderbraten, mager, saftig und zart
Rinderfilet -Wellington-
Rindsrouladen, gefüllt
Roastbeef klassisch
Sauerbraten
Tafelspitz in Meerrettichsauce

Lamm von der Münsinger Alb:

Lammbraten aus der Keule, sehr zart
Lammhäxle, gegrillt
Lammragout
Lammrollbraten „Provence“
Lammrücken, steirischer Art

Zartes vom Milchkalb:

Kalbsbraten, saftig gebraten
Kalbsbrust, gefüllt
Kalbsgeschnetzeltes -Zürcher Art-
Osso Bucco
Saltim Bocca

Leichtes Geflügel:

Hähnchenbrüstchen, gefüllt
Hähnchenkeulen, gegrillt
Hähnchenknusperfilet
Halbe Hähnchen, gegrillt
Putenbrust, gefüllt mit Spinat/Mozzarella
Putenfilet, umhüllt mit Spinat/Mozzarella
Putengeschnetzeltes
Putenschnitzel, paniert
Gänsekeulen
Entenbrust, sehr zart

WURZ
Fleischerfachgeschäft • Catering • Imbiss • seit 1924

Wild:

Kaninchenkeulen
Rehkeule
Rehragout
Wildschweinbraten

Nudelgerichte:

Bandnudeln mit Lachs
Lasagne Bolognese
Nudelauflauf mit frischem Gemüse
Penne mit frischem Gemüse
Ravioli mit Steinpilzfüllung
Spaghetti Bolognese

Leckerer als Beilage:

Bratkartoffeln
Gemüse der Saison, immer frisch
Gemüse mit Rahm und Kräutern
Kartoffelgratin
Kartoffelknödel
Kartoffeln aus dem Rohr
Preiselbeeren
Spätzle
Reis

Für einen gelungenen Abschluss - Dessert:

Früchteplatte
Joghurtcreme mit Früchten der Saison
Mousse au Chocolate
Mousse au Erdbeere
Mousse au Vanille
Mousse au Waldbeere

Fischgerichte:

Lachs in Blätterteig
Lachs, gegrillt
Schollenfilet, paniert
Seelachs, gegrillt

hausgemachte Soßen:

Bratensoße
Burgundersoße
Fischsoße
Jägersoße
Meerrettichsoße
Pfeffersoße
Rahmsoße
Rotweinssoße
Weißweinssoße
Zigeunersoße
Zitronen-Butter-Soße

Rosmarinkartoffeln aus dem Rohr
Rotkraut
Salzkartoffeln
Sauerkraut
Schupfnudeln
Semmelknödel (nach hauseigenem Rezept)
vers. Nudelarten
Wildreis

Obstsalat
Orangen- oder Zitronencreme
Pudding, Vanille oder Schoko
Rote Grütze mit Vanillesoße
Tiramisu
Vanilleapfel

WURZ
Fleischerfachgeschäft • Catering • Imbiss • seit 1924

Weitere Alternativen:

Fingerfood für Ihren Stehempfang:

Mini Pizza
Mini Wraps
Schinken-Käse-Gipferl
Schinkentaschen
Spinat-Lauch-Strudel
Tomatenstrudel

Brotspezialitäten, natürlich offenfrisch:

Baguette
Bauernbrot
Brötchen
Ciabatta
Fladenbrot
Partybrötchen

Gemütliche Brotzeit:

Fleischkäse, direkt aus dem Ofen
Fleischküchle
Hähnchenkeulen
Krustenbraten
Kümmelbauch
Schweineschnitzel, paniert
Schweinshaxen
Spanferkel, knusprig gebraten
Spare Rips

Exclusive Leckereien für Ihr "Flying-Buffer"

Leckereien aus dieser Rubrik liefern wir portionsweise in kleinen Gefäßen abgepackt. Ideal für einen exklusiven Empfang oder für ein außergewöhnliches Festmenü. Ab 30 Personen möglich.

Vorspeise:

Antipasti-Spieße
Karotten-Maissalat mit Schinken-Käse-Röllchen
Käsespießchen mit Oliven
Salat von roten Linsen mit Würfeln vom Rinderfilet
Tomate-Mozzarella Spieße
Zucchinirollchen mit Schafskäse

Hauptgang:

Bunte Tagliatelle mit Garnelen in Dillsauce
Fleischbällchen auf Krautsalat
Kartoffelpüree getrüffelt mit Streifen von der Gänsebrust
Maultaschenröllchen mit Balsamicozwiebeln und Kartoffelsalat
Rindsrouladen auf Rotkraut mit feinem Trollinger-Sößle
Schnitzelchen in der Zange
Warmes mediterranes Gemüse mit Garnelenspieß

Dessert:

Mousse Vanille
Rote Grütze mit Vanillesauce
Joghurtcreme
Tiramisu

WURZ

Fleischerfachgeschäft • Catering • Imbiss • seit 1924

Als Mitternachtssnack, als Vorspeise oder auch für Ihren Brunch - Kalte Platten

<u>Vesperbrett:</u>	deftige hausgemachte Wurstwaren in Spitzenqualität mit köstlichen Beilagen garniert
<u>Wurstplatte:</u>	verschiedene, hochwertige Aufschnittsorten aus eigener Herstellung, lecker ausgarniert
<u>Schinken- Braten-Platte:</u>	verschiedene Variationen von Schinken und Braten aus eigener Herstellung sowie Spezialitäten aus europäischen Ländern
<u>Italienische Schinkenplatte:</u>	Köstliche italienische Spezialitäten fruchtig dekoriert
<u>Käseplatte :</u>	verschiedenen Käsesorten mit fruchtiger Dekoration
<u>Fischplatte:</u>	verschiedenen Variationen vom geräucherter Fisch
<u>Melonenschiffchen:</u>	Honigmelone mit feinstem Parmaschinken
<u>Antipasti-Platte:</u>	in Olivenöl gegrilltes Gemüse, ansprechend angerichtet (z.B. Peperoni, Auberginen, Zucchini, Tomaten, etc.)
<u>Gekochtes Rind- fleisch - Carpaccio:</u>	Gekochtes Siedfleisch vom Qualivo-Rind mit frischem Paprika in leckerem Dressing eingelegt
<u>Rohes Rindfleisch - Carpaccio:</u>	zartes und hauchdünn geschnittenes Qualivo-Rinderfilet in passendem Dressing angerichtet
<u>Tomate - Mozzarella mit Basilikum:</u>	Tomaten- und Mozzarellascheiben mit feinstem Balsamico-Dressing beträufelt und mit Basilikum garniert
<u>Vitello Tonnato:</u>	Kalbfleisch mit feiner Thunfischsahne -ein kulinarischer Hochgenuss-

Rund-um-Service:

Über unser zusätzliches Serviceangebot informieren wir Sie auf der letzten Seiten

Einige unserer Leckereien haben wir fotografiert und Ihnen auf unserer Homepage zur Ansicht bereitgestellt. Gehen Sie gleich online auf

www.metzgerei-wurz.de/catering

WURZ
Fleischerfachgeschäft • Catering • Imbiss • seit 1924

Unser zusätzliches Serviceangebot:

Wir freuen uns, Sie bei Ihrer Feier zu unterstützen.

Gerne stellen wir Ihnen auch Warmhaltegeräte, Teller, Besteck und Gläser zur Verfügung. Auf Wunsch übernehmen wir die Ausgabe der Speisen sowie das Abräumen der Tische.

Servicepersonal:	34,90 €/Stunde
Warmhaltegerät inkl. einer Brennpaste	5,95 €/St. (ab 40 Personen kostenlos)
Speiseset (Teller*, Messer*, Gabel*):	1,80 €/Set
Suppenteller*:	0,50 €/St.
Suppenlöffel*:	0,50 €/St.
Salatteller*:	0,50 €/St.
Dessertteller*:	0,50 €/St.
Kaffeetasse* mit Untertasse*:	0,50 €/St.
Kaffeelöffel*:	0,50 €/St.
Kuchengabel*:	0,50 €/St.
Trinkglas*:	0,50 €/St.
weitere Gläser auf Anfrage	

Wir bitten Sie das geliehene Geschirr gereinigt zurückzugeben.

Für die ungereinigte Rückgabe berechnen wir pro Geschirrtteil (*) 0,40 €.

Für die ungereinigte Rückgabe der Warmhaltegeräte berechnen wir 3,00 €/St.

Auch bitten wir, das Vorlegebesteck sowie die Schalen und Töpfe, in welchen wir die Speisen an Sie übergeben, gereinigt zurückzugeben. Bei ungereinigter Rückgabe berechnen wir hierfür 1,20 €/St.

Gerne können Sie die Speisen zum vereinbarten Termin bei uns abholen.

Auf Wunsch liefern wir Ihnen die Speisen gegen einen Aufpreis zu Ihrem Fest:

innerhalb Metzingen:	15,00 €
im Umkreis von 15 Fahrkilometer um Metzingen:	20,00 €
größere Entfernungen auf Anfrage	

Alle genannten Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Umsatzsteuer (aktuell 19%).

