



**Vorschläge und Anregungen für
Ihre Partys und Feierlichkeiten**



Spezialitäten vom Rind

Gepökelte Ochsenbrust

~ butterweich, zergeht auf der Zunge ~

Jägerbraten

~ magerer Braten mit Dörrfleisch umwickelt ~

Rinderragout Stroganoff

~ mit erlesenen Pfifferlingen ~

Brasilianischer Rahmbraten

~ in Sauce Hollandaise ~

Burgunder Braten v. Rind

~ in Rotwein eingelegt ~

Zwiebelrostbraten

~ zart rosa gebraten ~

Boef de Provence

~ aus zarter Rinderhäfte ~

Gebratene Rinder- oder Schweinebäckchen

~ in feiner Rotweinsauce ~

Boef de Bourgogne

~ magerer Rindergulasch in Rotweinsauce ~

Rheinischer Sauerbraten

~ mild & zart ~

Rinderzunge Madeira

~ ein Hochgenuss ~

Spezialitäten vom Schwein

Schweinekrustenbraten

~ knusprig gebraten ~

Gärtnerinnenbraten

~ mit Käse & Möhrchen gefüllt ~

Backschinken

~ saftig & mager ~

Fränkischer Braten

~ leicht gepökelt & mit Kruste ~

Kassler

~ mager oder leicht durchwachsen ~

Schlemmerröllchen

~ herzhaft gefüllt ~

Schweinefilet in versch. Variante

~ Filetstücke in Pfifferlingssauce ~

~ geräuchertes Schweinefilet ~

~ gefülltes Schweinefilet ~

~ Schweine- & Rinderfiletspitzen in Rieslingsauce ~

~ Schweinefiletpfanne auf Ratatouille ~

Schweizerbraten

~ mit Käse & gekochtem Schinken gefüllt ~

Schnitzelterrine

~ in feiner Pilzsahnesauce ~

Cordon Bleu

~ mit gek. Schinken und Allgäuer ~

Spießbraten

Aschenbraten

~ ein kleines Geheimnis in Folie ~

Kleine Steaks

~ mit Tomaten & Käse überbacken ~

Kleine Grillhaxen

~ auf einem Sauerkrautbett ~

Spezialitäten vom Kalb

Kalbsgeschnetzeltes

~ sehr zart im Geschmack ~

gefüllte Kalbsbrust

~ mit Hackfleisch oder Markklöschenteig ~

Ossobucco von der Kalbshaxe

~ zergeht auf der Zunge ~

Kalbsnierenbraten

Saltimbocca

~ Kalbssteaks, umwickelt mit Parmaschinken & Salbei ~

Spezialitäten vom Lamm

Lammkeule

~ an Knoblauch & Bohnen ~

Lammhaxe

~ saftig im Geschmack ~

Lammgeschnetzeltes

~ mit gemischtem Gemüse ~

Für Feierlichkeiten ab 30 Personen

Knuspriges Spanferkel

~ wahlweise auch mit herzhafter Füllung~

Geflügelspezialitäten

Putengeschnetzeltes

~ zum Beispiel lieblich, mit Früchten ~

Putenbrust

~ mit Salbei und Dörrfleisch umwickelt ~

Gefüllte Hähnchenbrust

~ beispielsweise mit Spinat & Mozzarella ~

Putenrollbraten

Putenroulade

~ mager & zart ~

Hähnchenschenkel

Putensteak

~ mit Obst und Käse überbacken ~

Fischspezialitäten

Lachsfiletterrine

~ in Zitronen-Dill-Sauce ~

Suppen

Gulaschsuppe

Markklöschensuppe

Tomatencreme

Kartoffelsuppe

Erbsensuppe

Spargelcremesuppe

Brokkolicreme

Hühnersuppe

Vorspeisen

Fischbrett

Krabbencocktail

Blätterteigpastetchen

Roastbeefplatte

~ mit hausgemachter Remoulade ~

Antipasti in versch. Variante

Parmaschinken an Honigmelone

Tomaten mit Mozzarella

Für besondere Anlässe

Canapees für den Empfang

Schinken- & Bratenplatten

Käsespezialitäten

Finger Food

Beilagen

Butterspätzle	Warmer
Bandnudeln	Speckkartoffelsalat
Tortellini	Kroketten
Schupfnudeln	Butterreis
Maccaroni	Gemüseauswahl
Gnocchi	Gemüsegratin
Nudelgratin	Blumenkohlauflauf
Kartoffelgratin	Rosenkohl
Rosmarinkartoffeln	Sauerkraut
Bratkartoffeln	Rotkraut
Kartoffelknödel	Speckbohnen

Salate

Geflügelsalat	Brokkolisalat
Waldorfsalat	Paprika-Mais-Salat
Schichtsalat	Tortellinisalat
Weiskrautsalat	Nudelsalat
Tomatensalat	Kartoffelsalat
Griechischer	Frische Salate
Hirtensalat	mit Dressing

Desserts

Rote Grütze mit Vanillesauce

Mousse au Chocolat

Tiramisu

Waldbeercreme

Mousse au Vanille

Cappuccinocreme

Pfirsichquark

Weincreme

Fruchtsalat

Beeren - Joghurt Lasagne

Calvados Creme mit Apfelkompott

Finger - Food Kuchensortiment

**Damit Ihre Feierlichkeiten ein voller Erfolg und ein
kulinarischer Genuss werden, beraten wir Sie gerne.
Die Kosten richten sich nach Ihrer Auswahl und der
Anzahl der Personen**

Ihre Notizen:

Fleischerei Seul

www.fleischerei-seul.de - Andernacherstraße 13 - 56070 Koblenz - Tel: 0261/82703