

# Sie planen...

==== Firmenfeier

Familienfest =====

==== Vereinsparty

Lassen Sie sich überraschen...

... für jeden Anlass

... auf jeden Fall Leckerer von

**metzgerei burger**  
...der feine Unterschied

Ulrike Burger • Windschläger Straße 64

77652 Offenburg-Windschläg • Telefon 0781 / 25 808

info@metzgerei-burger.de • www.metzgerei-burger.de

**Bitte beachten Sie**

Aufgrund eines Urteils des Europäischen Gerichtshofes beträgt der Mehrwertsteuersatz für alle Partyserviceleistungen ab dem 01.01.2012 19%. Daher beinhalten unsere Preise ab sofort die gesetzliche Mehrwertsteuer in Höhe von 19%.

Die angegebenen Preise sind Endpreise.

Wir haben unsere Preise nicht erhöht, es ist lediglich die Mehrwertsteuer bereits eingerechnet.

# Vorspeisen und Zwischengerichte

- gefüllte Champignons mit Schinken und Spargelspitzen
- Krabbencocktail
- Rohschinkenspezialitäten luftgetrocknet oder geräuchert: Schwarzwälder-, Parma-, Serrano-, Lachsschinken mit Melonen garniert
- Quiche Lorraine / Schinkenhörnchen
- Feldsalat mit Speck und Kracherle
- Schlemmerpasteten z. B. Kalbfleisch- oder Wildpastete mit Cumberlandsoße
- Internationale Fischspezialitäten
- Räucherlachs / Cravedlachs mit Sahnemeerrettich
- Bunter Blattsalat mit Räucherlachs

## Suppen

- Spargelcremesuppe
- Markklösschensuppe
- Maultaschensuppe
- Flädlesuppe
- Nudelsuppe

# Eintöpfe und Mitternachtssüppchen

- Chili Con Carne mit Rindfleisch, Kidneybohnen (feurig gewürzt)
- Hausgemachte Bohnensuppe mit Speck
- Badische Kartoffelsuppe evtl. mit Räucherlachsstreifen
- Hausgemachte Gulaschsuppe mit viel Rindfleisch

# Fischgerichte

- Geräucherte Forelle auf nappiertem Broccoligemüse
- Stroganoff vom Rotbarsch
- Schollenfilet in feiner Dillcreme
- Lachsmedaillons in feiner Rieslingsoße
- Gefüllte Hummerkrabbenschwänze auf Blattspinat mit Soße
- Lachsfilet mit Zanderfarce im Blätterteig
- Burgers Lachspfanne mit Spargelspitzen und herrlicher Soße

# Gefüllte Braten

- Gefüllter Schweine- oder Rinderbraten mit angedünstetem Speck, Zwiebeln, Weißbrot und Kalbsbrät
- Apfelbraten - gefüllt mit kleinen Apfelstückchen
- Bremer Rolle - Rinderbraten mit Speck umwickelt
- Röstzwiebelbraten mit herrlicher Würzung
- Gefüllte Kalbsbrust nach Hausfrauenart

# Geschnetzeltes, Gulasch, Ragout

- Ungarischer Gulasch, deftig, mit Paprika und Zwiebeln
- Schweinegeschnetzeltes - Bruzzelfleisch mit feiner Soße
- Badisches eingemachtes Kalbfleisch mit weißer Soße
- Truthahn-Rahmgeschnetzeltes in leckerer Rahmsoße
- Kalbsgeschnetzeltes mit Champignonsoße
- Rindergeschnetzeltes „Madagaskar“ mit grünem Pfeffer
- Lammragout aus dem Backofen
- Putengeschnetzeltes „Famos Karibik“ mit Früchten und Sahnesoße

# Warme Bratenspezialitäten

- Filet im Blätterteig mit Speck, Zwiebeln, Weißbrot- und Brätfüllung
- Gegrillte Schweinelendchen - auch gefüllt
- Zarte Medaillons mit feiner Pilzfarce und Sauce Hollandaise überzogen, wahlweise mit Käse überbacken
- Rinderbraten mit kräftiger Bratensoße - auch gefüllt
- Sauerbraten nach Art des Hauses mit Nudeln oder Weckklößchen, auf Wunsch mit Rotkraut und Preiselbeeren
- Kalbsbraten mit feiner Rahmsoße
- Lamnbraten - ganz nach Ihren Wünschen
- Schlachtplatte mit Kesselfleisch, Blut- und Leberwurst, Schälrippe, Kartoffelbrei, Sauerkraut

# Geflügelgerichte

- Hähnchenschlegel - gegrillt
- Prinzess Hähnchenkeule, fein gefüllt mit Pfifferlingen und Kalbsbrät
- Gefüllte Putenbrust, z. B. mit Broccoli
- Poulardenbrüstchen in Portwein-Soße
- Putenschnitzel paniert

# Für einen Abend mit Freunden

- Fleischlasagne
- Paella mit Hackfleisch, Geflügel und Gemüse
- Nudelgratin mit Schinken und Blattsalat

## Wildgerichte

- Wildsahnegeschnetzeltes mit Soße
- Rehkeule geschmort mit warmen Birnen, Preiselbeeren und Wildsoße

## Deftiges / Herzhaftes

Unsere Empfehlung: Hausgemachte Knoblauch-, Kräuter-, oder Cocktaildips

- Krustenschinken / Grillschinken
- Saftiger Schinken im Teig mit Kartoffel- und grünem Salat
- Rollschinke / Schäufele - mild gesalzen, angeräuchert und gegart
- Kassler im Blätterteig - mild geräuchert
- Fleischkäse in verschiedenen Variationen - fertig oder auf Wunsch zum Selberbacken
- Haxen - knusprig und deftig - für den Herren-abend
- Gegrillte Hähnchen
- Schnitzel frisch aus der Pfanne
- Spanferkel - im Ganzen oder gerollt

# Beilagen zu unseren warmen Gerichten

- Reis / Spätzle / Nudeln
- Gemüseauswahl je nach Saison mit abgeschmelztem Blumenkohl, Broccoli, Karotten, Speckbohnen, überzogen mit Sauce Hollandaise
- verschiedene Kartoffelgratins
- Kartoffelgemüsegratin (schön saftig)
- Semmelknödel fein abgeschmelzt
- diverse Nudelaufläufe
- heiße Soßen nach Wahl

## Menüvorschläge

Alle Angebote sind nur Beispiele und können variiert werden

- Schweinelendchen mit Champignonrahm, Spätzle und Gemüseplatte
- Lammkeule mit Kräutern und Knoblauch gewürzt zusammen mit Grilltomaten und Kartoffelgemüsegratin
- Kalbsrücken mit Morchelrahmsoße, Spätzle und Gemüseplatte

# Für Ihren Stehempfang

- Belegte Brötchen, Baguette, Bauernbrot; nach Wahl mit Wurst, Schinken, Braten, Fisch oder Käse
- Gemüse Canape mit Spargel und Ei, Tomaten mit Mozzarella
- Mini-Laugengebäck
- Schlemmerhörnchen mit Schinken, Käse und Broccoli
- Mini-Quiches
- Kleine Partyfleischküchle

## Salate in reicher Auswahl

Hier ein kleiner Auszug

- Rohkostsalat
- Verschiedene Blattsalate mit Dressing nach Wahl
- Eiersalat
- Frühlingssalat
- Karottensalat
- Hausgemachter Kartoffelsalat
- Geflügelsalat



# Kalte Leckereien

- Rustikales Bauernvesper in Scheiben mit Hausmacherwurst, Schwarzwälder Schinken, Bauernschinken, Vesper-speck, Rauchwürste, garniert mit Radieschen und Gurken
- Schlemmerplatte gemischt – Rohe und gekochte Schinkenspezialitäten, kalter Braten, appetitlich garniert
- Gemischte Aufschnittplatte mit frischem Wurstaufschnitt, Pastetenaufschnitt, Salami und Gemüse garnitur nach Saison
- Fischplatte gemischt – Köstlichkeiten aus Flüssen und Meeren
- Burgers feine Käseplatte / -brett mit internationalen Spezialitäten und Obstgarnitur

dazu liefern wir verschiedene Brotsorten und/oder Partybrötchen

# Grillfeste – Grillarrangements – Grillbuffets

Zu unseren Grillgerichten empfehlen wir unsere feinen Grilledips

- Fisch zum Grillen, z. B. Gambaspieße, Lachs- oder Haifischsteaks, marinierte Forellen
- Grillspieße mit Pute oder Lendchen im Speckmantel
- Grillkicks wie Fleischfackeln, Grillsticks, Jumbos oder Lollis
- Verschiedene Würstchen wie z. B. Mexikaner-Kringel, Bärlauchwürste oder Merquez
- Natürlich Steaks in ihrer ganzen Vielfalt von Schwein, Pute, Rind oder Lamm

Gerne stellen wir Ihnen während der Grillzeit eine Platte mit verschiedenen Grillspezialitäten zusammen, oder richten gar Ihr Fest als Barbecue aus, d.h. wir kommen mit unseren Fachkräften und grillen vor Ort. Wir machen aus Ihrem Fest ein Event, der sich sehen lassen kann!

# Kein Fest ohne Dessert

- Fruchtetraum mit Vanillesoße
- Burgers Hausdessert
- Obstsalat
- Verschiedene Edelmousse wie Mousse au Chocolat, Buttermilch-Preiselbeer-Mousse usw.
- Vanilleeis mit heißen oder eingelegten Früchten
- Tiramisu

## Sie wollen feiern? - wir liefern:

Kalte und warme Buffets oder Grillarrangements nach Ihren Wünschen – einfach, raffiniert oder exklusiv, komplett zusammengestellt mit Dekoration und Auf- bzw. Abbau. Geschirr bzw. Servicepersonal kann gestellt werden.