

Das kalte Büfett

Schinkenplatte

gekocht und/oder geräuchert

Parmaschinken

mit Melone auf Platte

Melonenschiffchen

Melone mit Parmaschinken

Parmaschinken-Carpaccio

Parma, Parmesan, Honigmelone
mit Olivenöl und Zitrone verfeinert

Echte Mailänder Salami

auf Ruccola + Parmesan

Salamiplatte

gemischt

Frischwurstplatte

gemischt

Rustikale Platte

Hausmacher Wurst

Würstchenigel

gerauchte Würstchen

Bratenplatte

Schweinebraten

mit Balsamico-Essig

Roastbeef

rosa gebraten und dünn aufgeschnitten

Fischplatte

ger. Lachs, ger. Forelle, Krabben,

Käseplatte

Variationen v. Käse

Früchteplatte

Früchte je nach Saison

Für Ihren Stehempfang

Canapéé

mit Frischwurst, Schinken, Salami, Käse
und Fisch

halbe Brötchen

mit Frischwurst, Schinken, Salami, Käse
und Fisch

Ouiche Lorraine

Schinken + Lauch

Hackbällchen

mit Dip

Schnitzelspieße

Tomate-Mozzarella-Spieße

Kirschtomaten mit Mozzarella

Käse-Spieße

Käsewürfel mit Trauben

Blätterteigschnecken

Creme Fraice + Speck

Blätterteigtaschen

gefüllt mit ger. Lachs u. Frischkäse

Früchtespieße

Früchte je nach Saison

Bratenspezialitäten

Pikantes vom Schwein

gefüllter Schweinehals

Champignons, ger. Bauch, Petersilie,
Pfefferkörner, Brät

Hubertusbraten

Pfifferlinge, Petersilie, ger. Bauch, Brät im
Schweinehals

Toastbraten

Kasslerhals gefüllt mit Semmelwürfel,
Röstzwiebel, Petersilie, ger. Bauch und
Brät

Schweinefilet gefüllt

gefüllt mit einer Brätfarce aus
Champignons, Petersilie mit ger. Bauch
umwickelt

Filettopf

Schweinefilet in Champignonrahmsoße

Ital. Schweinemedailon

auf ital. Rahmgemüse mit Käse bestreut

Backschinken

gepökelter Schinken saftig und zart

Lauchbraten

gepökelter Schweinehals mit einer
Lauchfarce gefüllt

Filet Gärtnerin

Schweinefilet im Salami-Spinat-Mantel

Filet Kathrin

Schweinefilet im Broccoli-Mantel

Berner Töpfe

Schweinehals mariniert mit Käse
geschichtet mit Creme Fraice verfeinert

Feines vom Kalb

gefüllte Kalbsbrust

gefüllt mit einer Farce aus Brötchen, Brät,
Eier und Petersilie

Zarter Kalbsrücken

sehr mager am Stück gebraten

Kalbsnierenbraten

Zartes vom Rind

Rinderfilet Agnes

umhüllt von einer Champignon-Farce

Rinderhochrippe

saftig

Rostbraten

zart und rosa gebraten

Spezialitäten im Brotteig

Kassler im Brotteig

Kasslerrücken im Brotteig

Leichtes vom Geflügel

Hähnchenbrustfilet

In Champignonrahmsoße

Putenrollbraten

gefüllt mit einer Brätfarce aus
Karotten und Erbsen

Putenbrustfilet Gärtnerin

umhüllt mit einer Farce aus
Blattspinat und ger. Bauch

Ente oder Flugentebrust

Gans oder Babypute
Gänsebrust bzw. Keulen
Hähnchen oder Hähnchenteile

Vegetarische Gerichte

Gemüselasagne

Karotten, Kartoffeln, Paprika und eine
Bechamelsoße zwischen Nudelplatten
geschichtet

Kartoffelgratin

Gemüsegratin

Käsespätzle

Quiche Lorraine

mit Lauch

Für den rustikalen Anlass

gegrillter Schweinehals
Rinderbraten
Kalbsbraten
Spickbraten
gegrillter Schweinebauch
gegrillte Schälrippe
Schweinehaxe
halbe gegr. Hähnchen
Hähnchenschenkel
pan. Schweineschnitzel
pan. Putenschnitzel
Cordon-Bleu
Fleischküchle
Hackbraten
Gulasch
gemischter Braten
Spanferkelrollbraten
Spanferkel mit Knochen

Pro Person berechnen wir
ca. 250 gr. (Rohgewicht)

Salate

Karotten-, Kartoffel-, Gurken-,
Tomaten-, Rettich-, Kraut-,
Paprika-, Nudel-, und knackige
Blattsalate mit verschiedenen
Dressings

Beilagen

Kroketten, Pommes Frites,
hausgemachte Spätzle, Reis,
wilde Kartoffeln, Salzkartoffeln,
Kartoffelpüree, Rösti, Nudeln,
Gemüse, Kartoffel- Gemüse-
gratin, Bratensoße, Rahmsoße
und Jägersoße

Der krönende Abschluss

Tiramisu klassisch
Apfel-Tiramisu
Himbeer-Tiramisu
Mousse au Chocolat
Mousse au Vanille
Mousse au Cappuccino
Bayrische Creme
Übergossene Himbeeren
Rote Grütze
mit Vanillesoße
Buttermilchmousse
erfrischend leicht
Pfirsichcreme
Schwarzwaldcreme
Lebkuchen, Kirschen, Sahne
Früchteplatte
Früchte je nach Saison
Obstsalat
Früchte je nach Saison

Liebe Kunden,

bei nahezu jeder Feier ist ein schmackhaftes Büfett der Anfang eines gelungenen Festes. Wir möchten Ihnen mit unserem Speiseangebot diesen Teil Ihrer Veranstaltung erleichtern.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Vereinbaren Sie ein Termin, wir stehen Ihnen mit einer kompetenten und persönlichen Beratung gerne zu Seite.

Metzgerei und Gasthaus zur Linde Familie Schwarz

Wasserburgstraße 3
72622 Zizishausen
Tel.: 07022/62306
Fax: 07022/67827
www.gasthauslinde.de
Filiale: Kiesweg 2
Tel.: 07022/65353



