

**Party-Service  
Catering  
Geschirrverleih**

**LANDMETZGEREI**

**Tögel**

**Wir kochen,  
Sie schlemmen!**

## Vom Schwein:

### Bauernbraten

mager, saftig vom Schweinehals, mit unserer unnachahmlichen Füllung

### Brokkoli-Braten

nach italienischer Art, gefüllt mit Brät, Salami, Röstzwiebeln und Brokkoli

### Falsches Filet

mager, mit Schinken-Brät-Füllung, auch mit Bauernbratenfüllung

### Allgäuer Käsebraten

gefüllter Braten (Hals) mit Allgäuer Emmentaler, Zwiebeln, Schinken & Brät

### Saubuckel

saftiges Kotelett mit knusprig gegrillter Schwarte

### Spanferkel-Braten

klassisch, zart, knusprig gegrillt

### Krustenbraten

saftig, knusprig gegrillte Schwarte

### Pilzrahmbraten „Fürsterin“

magerer Braten in Champignon-Rahm-Soße

### Gegrillter Schweinehals

saftig, mit hauseigener Gewürzmischung

### Knusprige Schweinshaxen

saftig, knusprig

### Backschinken

aus edlem Hinterschinken, mager und saftig mit Soße „Café de Paris“ (Kräuter-Rahmsoße)

### Mindeltaler Schinken

prämierter roher Schinken im Brotteig

### Saftiges Kassler

im Blätterteig oder Brotteig

### Wiener Rahmtopf

Edles Rahmgeschnetztes mit Champignons & Erbsen

## Salate:

**Salate angemacht oder Dressing extra:** Kräuter- oder Joghurtdressing

\* = Mit Stern gekennzeichnete Salate sind angemacht

Gemischter Salat (Tomate, Gurke, Karotte, Blattsalat)

Bayrischer Krautsalat mit geröstetem Speck und gemahlenem Kümmel \*

Blattsalat, verschiedene Sorten gemischt

Griechischer Salat mit Hirtenkäse, Gurke, Oliven, Lauch, Paprika, Zwiebel \*

Grillsalat mit Mais, Kidneybohnen, Paprika, Lauchzwiebel & Zwiebel \*

Gurkensalat

Karottensalat mit Sahne-Dressing

Kartoffelsalat

Kartoffelsalat mit Salatgurke \*

Käsesalat mit Sauerrahm und Ananas \*

Krautsalat mit Paprikastreifen \*

Krautsalat nach amerikanischer Art mit Karotten & Mayonnaise \*

Nudelsalat mit Erbsen, Möhren, Leberkäse, Mayonnaise \*

Nudelsalat mit verschiedenen Paprika, Essiggurke, Zwiebel, Lauch \*

Paprikasalat mit Zwiebeln \*

Prinzessbohnen-Salat mit Rauchfleischwürfel \*

Shrimps-Salat „Feinkost“ mit Tomaten, Mais, Oliven in Weißwein-Dressing\*

Shrimps-Cocktail mit Shrimps, Paprika und Dill in Cocktailsoße \*

Thunfisch-Salat mit Paprika, Mais, Karotten, Zwiebeln \*

Tomatensalat

Waldorfsalat mit Sellerie, Apfel, Walnuß & Mandarinen \*

## Wurstsalat:

Wurstsalat mit Lyoner, Zwiebeln & klarem Essig-Öl-Dressing

Weitere Zutaten nach Wunsch: Emmentaler, Romadur, Paprika,

Essiggurken, Frühlingszwiebel, Radieschen usw.

## Kalte Vorspeisen

Antipasti-Platte mit gegrilltem und gefüllten Gemüse  
Tomate-Mozarella-Platte oder Spieße mit Balsamico-Dressing  
Melonen-Schiffchen mit Schinken  
Räucherfisch-Variation auf schön dekorierten Platten  
mit z. B. Lachs, Forelle, Heilbutt, Markrele...  
Pfannkuchen-Räucherlachs-Röllchen  
Garnelenspieß gegrillt mit Cocktailsoße  
Schinken-Spargel-Röllchen  
Canapés mit Wurst- und Käsespezialitäten oder Räucherfisch  
Blätterteig-Tortletts mit Schinken-Käse-Füllung  
Blätterteig-Tortletts mit Spinat-Füllung  
Käsespießchen mit Weintraube  
Getrocknete Pflaumen oder Aprikosen im  
Rauchfleischmantel  
Roastbeef zart, rosa, dünn geschnitten, mit Remoulade  
Carpaccio vom Rinderfilet mit Salatbuquet und Parmesan  
Vitello Tonnato: Kalbfleisch mit Thunfisch-Sauce und  
Kapern  
franz. Baguette, Partyrad, Mini-Semmeln-Mix usw.

## Leckere Suppen:

Hochzeitsuppe: klare Rinderkraftbrühe mit Grießnockerl,  
Leber- & Brätknödel  
Brätstrudelsuppe (Brätstrudel mit Rinderkraftbrühe)  
Tomaten-Rahm-Suppe mit ital. Kräutern & Butter-Croutons  
Lauch-Cremé-Suppe mit Kartoffeln und Rahm  
Knoblauch-Cremé-Suppe (Knoblauchsuppe mit Rahm)  
Kartoffelsuppe mit Lauch, Karotten und Rahm

## Geschnetzeltes „Züricher Art“

Rahm-Geschnetzeltes mit Champignons und Weißwein

## Käse-Rahmgeschnetzeltes

Rahm-Geschnetzeltes mit Lauch, Champignons und Gorgonzola

## Gyros gegrilltes, griechisches Geschnetzeltes mit Tzatziki

## Schaschlik am Spieß oder als Pfanne (ohne Spieß)

## Schnitzel „Wiener Art“

(paniert) mini, klein, normal, groß

## Schnitzel „Variation“

Kleine Schnitzel mit Knusper-, Käse-, Mandel-Panade und „Wiener Art“

## Cordon Bleu klassisch (gefüllt mit Schinken & Käse, paniert)

## Schlemmerschnitzel

überbacken mit Champignon-Brät-Mischung und Käse  
mit Riesling-Rahm-Soße

## Rahmschnitzel

gebratene Natur-Schnitzel in Rahmsoße

## Zigeuner-Schnitzel

Natur-Schnitzel in pikant-fruchtiger Paprika-Soße

## Jägerschnitzel

Natur-Schnitzel in dunkler Champignon-Soße

## Hawaii-Schnitzel

Natur-Schnitzel überbacken mit Schinken, Ananas & Käse, mit Curry-  
Rahmsoße

## Schweinsrouladen

gefüllt mit Schinken, Käse, Zwiebel, Creme Fraiche in heller Soße

## Malteser-Lendchen

flambierte Filet-Medaillons mit feinem Paprika-Erbsen Gemüse in SahneSoße

## Schweinelendchen-Medaillons (Filet)

mit Rahm-Soße mit Gorgonzola-Soße

mit Champignon-Rahm-Soße mit Pfifferling-Rahm-Soße

mit Pfeffer-Rahm-Soße mit Rotwein-Soße

## Schweinefilet: im Räucher-Speck-Mantel

Soße: siehe Schweinelendchen-Medaillons

**\* Mindestabnahme pro Gericht sind 10 Portionen \***

ausgenommen Schnitzel paniert & Cordon-Bleu

## Vom Rind:

**Zwiebelrostbraten:** gebratener Rostbraten mit Röstzwiebel & Soße

**Rinder-Brokkolibraten:** gefüllt aus einer Mischung mit Brokkoli und schmackhaften Brät

**Sauerbraten** - klassisch, lecker, mager

**Rinderbraten** - klassisch geschmort

**Burgunder Braten** mit Burgunder Rotwein

**Rindsrouladen**, gefüllt mit Rauchfleisch, Zwiebel, Essiggurke

**Gulaschsuppe** mit Paprika- und Kartoffelwürfelchen

**Gulasch „Ungarisch“** mit Paprikastreifen

„**Stroganoff Art**“ Geschnitzeltes (Senfsoße, Essiggurken, Champignons, Rahm)

## Vom Kalb:

**Züricher Geschnitzeltes** (mit Weißwein-Sahne-Soße & Champignons)

**Kalbs-Rahm-Schlegel**, klassisch, geschmort mit Rahmsoße

**Kalbsbrust** klassisch, mit Semmelknödel-Brät-Füllung

## Nudelgerichte:

Rigatoni, Spaghetti, Fusilli oder Tagliatelle mit Soße:

**Bolognese** (Hackfleischsoße)

**Napoli** (Tomatensoße)

**Schinken-Sahne-Soße**

**Hackfleisch-Lasagne al Forno** mit Käse überbacken

**Rigatoni al Forno** mit Schinken, Erbsen, Champignon, Sahne

## Geflügel:

**Putenbrust-Röllchen** gefüllt nach "Gärnterin Art"

**Putenbrust-Röllchen** gefüllt mit Pfifferlingen

**Puten-Geschnitzeltes** mit Curry, Rahm & Früchten

**Puten-Geschnitzeltes** „Züricher Art“ mit Champignons

**Puten-Rahmschnitzel**-gebratene Naturschnitzel in Rahmsoße

**Puten-Mini-Schnitzel**-Variation mit verschiedenen Panaden

**Puten-Schnitzel** paniert nach "Wiener Art"

$\frac{1}{2}$  **Hähnchen** gegrillt

**Hähnchenkeulen** gegrillt

**Hähnchenbrustfilet** im Knuspermantel

**Ente gegrillt mit Soße:** halbiert oder geviertelt

**Entenbrust** geschmort mit Rosmarin-Soße

## Fisch:

**Zanderfilet** in Mandelbutter gebraten mit Dillsoße

**Zanderfilet** gegrillt mit Räucherlachs-Kruste und Weißweinsoße

**Wild-Lachsfilet** gegrillt mit Dillsoße oder Kräuterbutter

**Fisch-Spieß gebraten** mit Lachs, Zander, Scampi, Gemüse

**Scampi-Spieß** in Knoblauchbutter gebraten

## Lamm & Wild

Lammbraten von der Keule mit Kräuter der Provence

Hirsch-Rahmbraten, in Rotweinbeize gelagert

## Vegetarische Gerichte: ( \* = ab 10 Portionen)

Käsespätzle mit Röstzwiebel

Rattatouille mit Pasta nach Wahl (vegan) \*

Blumenkohl-Käse-Medaillon

Gemüse-Schnitzelchen aus Kartoffeln, Lauch & Karotten

Gemüsenudeln mit Karotten, Zucchini, Lauch und Rahm \*

Spätzle-Pilz-Pfanne mit Karotten, Zucchini und Rahm \*

Schupfnudel-Pfanne mit geröstetem Gemüse und Joghurt-Dip \*

## Beilagen:

\* Spätzle \* Kroketten \* Kartoffelsalat \* Tomaten-Reis \* Herzogin-Kartoffel \*

\* Kartoffelgratin \* Gemüse-Gratin \* Kartoffelknödel \* rohe Klöße \* Reis \*

\* Bandnudeln \* Spiralnudeln (Fussili) \* Rigatoni \* Spaghetti \* Knoblauch-Nudeln \*

\* Semmelknödel \* Schupfnudeln \* Petersilie-Kartoffel \* Pommes Frites \*

\* Kartoffelspalten (Wedges) \* Rosmarin-Kartoffeln \*

\* Blaukraut \* Sauerkraut \* Buttergemüse \*

## Nachspeisen: (in der Schüssel oder im Gläschen: ab 10 Portionen)

Mousse au Chocolat mit Vanillesoße

Mousse au Chocolat aus weißer Schokolade mit Aprikosen-Soße

Eierlikör-Mousse mit Kirsch-Soße

Panna-Cotta mit Erdbeer-Soße

Tiramisu

Schoko-Fruchtspieße von Saisonfrüchten

Obstsalat mit Mascarpone-Cremé

## Geschirr-Verleih: (gegen Gebühr)

Teller: Hauptspeisen-Teller, Salat-Teller, Suppen-Teller

Schüsseln: Nachspeisen-Schüsselchen

Besteck: Messer, Gabel, Suppenlöffel, Kaffeelöffel, Kuchengabel

Kaffeetasse mit Untertasse

Tischgrill mit Gasflasche

Chafing Dish (Speisenwärmer für Buffet)

Stehische

## **„Fingerfood“ – Essen ohne Besteck, passend für jeden Anlass**

- Mini-Schnitzel, verschieden paniert von Pute oder Schwein
- Gegrillte Mini-Fleischspieße von Pute, Rind oder Schwein mit Paprika, Ananas oder pur
- Gegrillter Roastbeef-Fächer-Spieß (Rindfleisch)
- Gespießte Hackfleischbällchen mit Tomate
- Kaminwurz-Tomaten-Spieß
- Mini-Pizza gemischt oder rein vegetarisch
- Wienerle im Speckmantel-Cornichon-Spieß
- getrocknete Pflaume, Aprikose oder Feta im Speckmantel;
- Canapés vom franz. Baguette
- belegte Semmelhälften (schön garniert!)
- Hähnchenschenkel halbiert, knusprig gegrillt
- Ananas-Schinken-Spieß
- Blätterteig-Torteletts mit Schinken-Käse-Füllung
- Melonen-Schinken-Spieß
- Schinken-Spargel-Spießchen
- Schinken-Fächer-Spieß von unserem jährlich prämierten Landrauchschinken

### **Fisch:**

- Garnelen-Spieß gegrillt
- Pfannkuchen-Räucherlachs-Röllchen
- Riesenscampi-Tomatenspieß, pikant
- Räucherlachs-Tatar auf Paprika-Schiffchen

### **Vegetarisch:**

- Frühlingsröllchen vegetarisch
- Paprika-Frischkäse-Schiffchen
- Paprika-Feta-Spieß
- Gurken-Kräutercreme-Schiffchen
- Tomate-Mozarella-Spieß
- Blätterteig-Torteletts mit Spinat-Füllung
- Käsespießchen mit Weintraube
- Fruchtspieß: z. B. Ananas-Traube-Spieß

### **Brotbeilagen:**

- Franz. Baguette, Party-Semmeln-Variation, Ciabatta
- Partyrad aus Weißbrot oder Vollkorn (30 Semmeln)
- Brot: Mischbrot, Körnerbrot, Schwarzbrot

### **Dips:**

- Cocktailsoße, Remoulade, Sauerrahm-Kräuter-Dip, Tzatziki, Salsa-Dip, Meerrettich-Dip, Cocktailsoße, Knoblauch-Soße, Chili-Dip, Ketchup, Senf

### **Dessert im Gläschen:**

- Verschiedene Dessert, z. B. Mousse au Chocolat im Gläschen mit Vanille- oder Fruchtsoße (die gesamte Auswahl finden Sie im Partyservice-Prospekt)

**Unsere Vorschläge für Ihr KALTES BUFFET**

- Fisch geräuchert: Forellenfilet, Heilbutt, Lachs etc.
- Fisch gebeizt: Graved Lachs mit Dill-Senfsoße
- Röstinchen mit Frischkäsehäubchen und Räucherlachs
- Antipastiplatte mit marinierten Spezialitäten, z.B. Paprika gefüllt mit Frischkäse
- Käseplatte, Schinkenkäse-Röllchen
- Canapés vom franz. Baguette oder belegte Semmelhälften (schön garniert!)
- Hähnchenschenkel, knusprig gegrillt -> ganz oder halbiert
- Hähnchenbrustfilet gegrillt, gefüllt mit Walldorfsalat (Äpfel, Sellerie, Walnüsse)
- Braten-Platte: gegrillter Braten, kalt, dünn geschnitten
- Aufschnitt-Platte: verschiedene beliebte Wurstsorten
- deftige Hausmannskost (z. B. Presssack, Streichwurst, Bauernleberkäs)
- Schinken (z. B. Schinken-Spargel-Röllchen, Melonen-Schiffchen mit Schinken)
- Salami
- Kassler im Blätterteig
- Zarte Schweinefiletmedaillons „natur“ mit Kräutercreme-Häubchen
- Schweinefiletplatte, saftig, perfekt gebraten mit Remoulade
- Roastbeefplatte, zartrosa mit Remoulade
- Blätterteig-Torteletts mit Spinat-Füllung oder Schinken-Käse-Füllung
- Tomate-Mozarella-Platte mit Balsamico-Dressing
- Gefüllte Eierhälften (russische Eier)
- verschiedene Salate: Fleischsalat, Waldorfsalat, Krautsalat, Käsesalat, Nudelsalat, Eiersalat, griechischer Salat mit Schafskäse, Fischsalat, Shrimpsalat, Kosakensalat, Kartoffelsalat, Rohkostsalate der Saison nach Ihrer Wahl: z. B. gemischter Salat, Tomaten-, Gurken-, Karotten- oder Blattsalat
- Dip-Saucen: z. B. Remoulade, Sauerrahm-Kräuter-Dip, Tzatziki, Salsa-Dip, Senf-Dip, Meerrettich-Dip, Cocktailsoße
- Schälchen mit Essiggurken, Butter, Senf oder Meerrettich extra
- Backwaren: Franz. Baguette, Partybrötchen-Variation, Partyrad, Brot, Ciabatta

**Buffet-Tipp:** Antipastiplatte mit marinierten Spezialitäten  
Räucherfisch-Platte  
Platten von edlem Schinken und Salami

**WIR BERATEN SIE GERNE !**

**Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass wir Kleinmengen nicht bei allen Gerichten anbieten können**