

Zum Empfang oder zur Stehparty empfehlen wir:

- Leckere dekorierte Häppchen

Belegt mit Schinken, Braten, Wurst, Käse, Fisch und vieles mehr.

Wir legen großen Wert darauf, Ihr Fest prompt und zuverlässig mit den besten Qualitätsprodukten nur aus der Region Kulinarisch zu bereichern.

Sollten Sie Fragen oder Eigene Ideen haben, beraten wir Sie gerne.

Ladenöffnungszeiten :

Mittwoch bis Samstag 7.30-12.30 Uhr

Donnerstag und Freitag 14.30 - 18.30 Uhr

Vor Feiertagen 7.30 - 12.30 + 14.30 - 18.30 Uhr

Anrufe jederzeit möglich und erwünscht

**Metzgerei Zähringer Schmiede 22,
79238 Ehrenkirchen**

Tel: 07633/5138 Fax: 07633/982195

Partyservice



*Die, die uns finden
finden uns gut!*



Vorspeisen

- Badische Nudelsuppe
- Ribbelesuppe
- Markklößchensuppe
- Tomatensuppe
- Ungarische Gulaschsuppe

- Melonenschiffchen mit Schwarzwälder Schinken
- Fischvariationen mit verschiedenen Beilagen

- andere verschiedene Vorspeisen
z.B. Salate, gefüllte Champion usw.

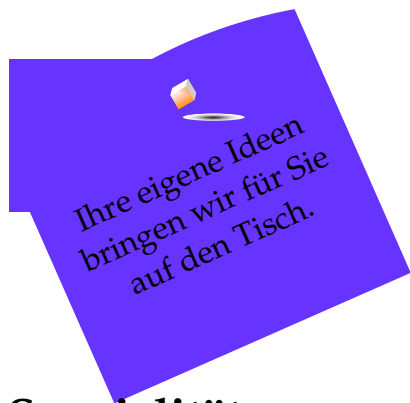
Dessert

- Mouse au Chocolat
- Mouse Vanille
- Obstsalat, Obstplatte (Obst nach Saison)
- Tiramisu

Zum kalten Buffet servieren wir:

- Rustikales Schinkenbrett
Diverse rohe und gekochte Schinken
- Gemischte Bratenplatte
Verschiedene schmackhafte Braten
- Gemischte Wurstplatte
Diverse Wurstsorten nach Ihren Wünschen
- Gemischte Braten- , Schinken u. Wurstplatte
Nach Ihren Wünschen
- Fischplatte Verschiedene Fische nach Wunsch
- Rustikales Käsebrett
Mit internationalen Käsespezialitäten
- Vesperteller Reichlich Garniert

**Wir erstellen Ihnen auch Individuell ein Kalt-
Warmes Buffets zusammen.**



Spezialitäten vom Kalb

- Schmackhafter Kalbsbraten
- Zartes Kalbsgeschnetzeltes

Spezialitäten vom Lamm

- Herzhafte Lammkeule
- Saftiges Lammragout

Spezialitäten von der Pute

- Leckere Putenbrust
- Schmackhaftes Putengeschnetzeltes
- Putenrollbraten

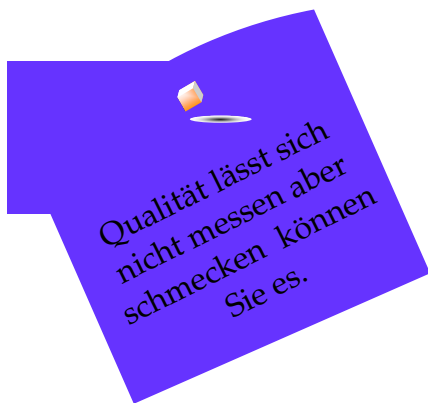
Spezialitäten vom Wild

- Deftiges Reh o. Wildschweingulasch
- Zarte Reh o. Wildschweinkeule

Diverse gefüllte Braten

- Schweinekräuterbraten
- Schweinebraten Gätnerrinnen Art
Gefüllt mit Brokkoli
- Schweinebraten Schwarzwälder Art
Gefüllt mit Kräutern, Zwiebeln und Speck
- Schweinebraten Deftig
Gefüllt mit Zwiebeln
- Gemüsebraten
Gefüllt mit Karotten oder Lauch
- Gefüllte Kalbsbrust
Nach Hausfrauenart
- Gefülltes Spanferkel

Zu allen Bratenvariationen erhalten Sie die passenden Saucen.



Spezialitäten im Teig

- Schweinefilet im Blätterteig
- Rinderfilet im Blätterteig
- Kassler im Brotteig
- Schäufole im Brotteig
- Schinken im Brotteig

Beilagen

- Schwäbische Eierspätzle
- Semmelknödel
- Rösti
- Kartoffelgratin
- Gemüsegratin
- Gemüseplatte
- Gemüselasagne
- Salate

Spezialitäten vom Schwein

- Saftiger Grillbraten
- Zartes Schweinefilet
- Schweinefilet im Pfifferlingsmantel
- Krustiger Backschinken
- Gekochtes Schäufole
- Saftiges Kassler
- Saftiger Bauernschinken
- Saftiger Beinschinken
- Steakpfännle Hawaii oder Deftig

Spezialitäten vom Rind

- Würziger Rinderbraten
- Gepökelte Rinderzunge
- Badisches Suppenfleisch
- Zarter Sauerbraten
- Zartes Roastbeef
- Ungarischer Gulasch