

VEGETARISCH:

- Gemüselasagne
- Käsespätzle mit Röstzwiebeln
- Rigatoni/Spaghetti mit Tomatensoße

KALTE VORSPEISEN:

- Antipastiplatte
- Melone mit Schinken
- Tomate mit Mozzarella
- versch. Häppchen Lachs, Käse oder Wurst
- Vitello Tonnato vom Kalb mit Thunfischsauce

KALTE PLATTEN:

- Fischplatten
- Wurst- Käse- und Schinkenplatten

SALATE:

- Blumenkohlsalat
- Bohnensalat
- Gemischter Salat Tomaten, Gurke, Karotte, Blattsalate
- Griechischer Salat mit Fetakäse, Lauch, Oliven
- Gurkensalat
- Karottensalat
- Kartoffelsalat mit und ohne Gurke
- Krautsalat mit Speck und Kümmel oder mit Paprikastreifen

- Nudelsalat
- Tomatensalat
- Wurstsalat mit Lyoner und Zwiebeln
- Bunter Wurstsalat mit Leberkäs, Paprika, Essiggurke und Zwiebeln
- Schweizer Wurstsalat mit Lyoner, Käse und Zwiebeln



FINGERFOOD:

- Chicken mit süß-saurer Sauce
- Frühlingsrollen ○ Garnelenspieße ○ Käsespieße
- kleine Hackbällchen ○ kleine Schnitzel
- Lachshäppchen ○ Putenspieße mit Ananas
- Schinken-Melonen-Spieße ○ Schweinefiletspieße
- Tomaten-Mozarella-Spieße
- Zucchini-Spieße mit Schafskäse

GERÄTE- UND GESCHIRRVERLEIH:

- Biertischgarnituren
- Chafing dish Speisewärmer für Buffet mit Gasflasche
- Gasgrill Teller, Tassen und Besteck
- Geschirr

Rückgabe bis 10 Uhr am Folgetag

ZELTVERLEIH:

- 10 bis 200 Personen auf Anfrage

Gerne nehmen wir Ihre Bestellung persönlich oder telefonisch entgegen.

HAUPTGESCHÄFT ADELSRIED
Im Moos 1,
86477 Adelsried
Tel.: 08294/1213
Fax: 08294/9338
email: info@metzgerei-rittel.de
www.metzgerei-rittel.de

FILIALE GERSTHOFEN
Ludwig-Hermann-Str. 3,
86368 Gersthofen
Tel.: 0821/4981988
Fax: 0821/2488633
email: info@metzgerei-rittel.de
www.metzgerei-rittel.de

**Metzgerei
Rittel**

Genuss pur für die ganze Familie

PARTYSERVICE



Die Preise werden nach Abrechnung variieren

SCHWEIN:

- Backschinken aus edlem Hinterschinken, mager und saftig
- Brokkoli-Braten gefüllt mit Brät und Brokkoli vom Schwein oder Kalb
- Gemischter Braten
- Grillbauch
- Gyros mit Tzaziki
- Jägerbraten vom Schweinehals, gefüllt mit Brät, Speck Zwiebeln und Champignons
- Kassler im Blätterteig oder Brotteig
- Krusten-Braten saftig und knusprig
- Schaschlikpfanne
- Schinken im Brotteig vom Hinterschinken, umhüllt mit Brotteig Wiener Art
- Schnitzel im Blätterteig oder gefüllt
- Schweinefilet im Rahm-, Champignonrahm- oder Pfefferrahmsoße
- Schweinefilet gefüllt mit Semmelknödelteig, Brätfüllung
- Schweinebauch saftig und knusprig
- Schweinshax'n saftig vom Schweinehals
- Schweinsbraten zart und knusprig gegrillt
- Spanferkel vom Schweinehals
- Surbraten

RIND:

- Burgunderbraten mit feiner Rotweinsauce
- Tafelspitz mit Sahnemeerrettich
- Rinderrouladen gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Essiggurken und Senf
- Rindergulasch
- Rinderbraten
- Sauerbraten
- Zwiebelrostbraten

KALB:

- Geschnetzeltes
- Kalbsrahmbraten
- Kalbshax'n geschmort
- Kalbsbrust gefüllt mit Semmelknödelteig oder Brätfüllung
- Wiener Schnitzel
- GEFLÜGEL:**
- Ente gegrillt
- Entenbrust gefüllt oder ohne Füllung
- Hähnchenbrust gebraten mit Tomaten Mozzarella
- Hähnchen oder Hähnchenkeulen gegrillt
- Putenbrust gefüllt oder ohne Füllung
- Putengeschnetzeltes
- Putenschnitzel paniert oder natur
- Putenröllchen mit Brokkoli-Brätfüllung
- Putencordon bleu

WILD:

- Rehbraten mit Preiselbeeren
- Rehulasch mit Champignons

ITALIENISCHE SPEZIALITÄTEN:

- Bologne Schnitzel Schweineschnitzel mit Hackfleisch-Käsesauce
- Lasagne Bolognese, Lachs- oder Gemüselasagne
- Paprikaröllchen mariniert
- Saltimbocca Kalbsschnitzel mit Salbei und Parmaschinken

FISCH:

- Lachsfilet gegrillt, mit Dillsoße
- Zanderfilet gebraten, mit Weißweinsauce oder mit Senf-Dillsoße

SUPPEN:

- Gulaschsuppe
- Hochzeitssuppe
- Leber-, Grießnockerl- oder Brätknödelsuppe
- Pfannkuchensuppe
- Tomatenrahmsuppe

BEILAGEN:

- Bayr. Kraut ○ Blaukraut ○ Buttergemüse
- Bohnenbündel mit Räucherwammerl ○ Brokkoli
- Brat-, Salz- und Petersilienkartoffeln ○ Butternudeln
- Gemüsegratin ○ Kartoffelknödel/Semmelknödel
- Kartoffelgratin ○ Ofengemüse ○ Reis ○ Rigatoni
- Rosmarin-Kartoffeln ○ Sauerkraut ○ Schupfnudeln
- Spätzle ○ Spaghetti

NACHSPEISEN:

- Apfelstrudel mit Vanillesoße
- Bayerische Creme mit Erdbeer- oder Himbeersoße
- Mousse au Chocolat
- Panna Cotta mit Erdbeer- oder Himbeersoße
- Obstsalat mit Früchten der Saison
- Quarkdessert mit Obst
- Spekulatiusdessert
- Tiramisu

