

FEIERN SIE DOCH EINFACH...

*...und wir kümmern
uns um den Rest!*



MIT UNSEREN PARTYSPEZIALITÄTEN
SIND SIE BESTENS VORBEREITET.

BESTELLUNGEN

Tel.: 07022 - 5 12 64
Fax: 07022 - 25 02 05



Alles aus
eigener
Produktion!

OB HOCHZEITEN, KONFIRMATIONEN, GEBURTSTAG...

...wir sorgen mit unseren köstlichen Fest- und Party-Spezialitäten für gelungene Feiern. Mit viel Fantasie und bester Qualität stellen wir Ihnen leckere Platten, kalte und warme Büffets sowie Grillgerichte zusammen. Auch komplette Menüs servieren wir Ihnen gerne. Stellen Sie sich Ihr kaltes Buffet nach Ihren Wünschen selbst zusammen.

RUSTIKALE VESPERPLATTEN

Deftige hausmacher Spezialitäten, würzig rohe oder gekochte Schinkenspezialitäten und eine Auswahl unserer leckeren hausgemachten Salami-Variationen mit herzhafter Vespergarnitur.

AUFSCHNITTPLATTEN

- Ausgesuchte Frischwurstsorten
- Käseplatten
- Käsewürfel
- Fischplatten
- Zänglein`s Mitternachtsplatte (versch. Schinken-, Salami und Bratenvariationen)

FÜR JEDEN ANLASS
DAS RICHTIGE SCHMANKERL



Lassen Sie sich auf den
nächsten Seiten inspirieren!

A silver plate with a white card resting on it. The card has the text 'Was darf's denn sein?' written in red cursive. To the right of the plate are several champagne flutes filled with bubbly champagne. The background is white, and the bottom of the image has a red gradient.

Was darf's
denn sein?

Zänglein's Partyspezialitäten!

VORSPEISEN

- Bunter Blattsalat mit rosa gebratenen Flugentenbrüstchen
- Mandelmedaillons von der Pute / Schwein
- Melonenschiffchen mit rohem Schinken
- Hausgemachter Krabbencocktail
- Gebratenes Roastbeef
- Geräuchertes Schwarzwaldforellenfilet mit Apfel-Sahne-Meerrettich
- Norwegischer Räucherlachs mit Senf-Dill-Soße

FRISCHE ROHKOSTSALATE

- Kartoffelsalat
- Krautsalat
- Karottensalat
- Gurkensalat
- Rettichsalat
- Paprikasalat
- Tomatensalat
- Verschiedene Blattsalate
- Selleriesalat
- Rote-Bete-Salat
- Maissalat
- Bohnensalat
- Rohkostsalat



FEINKOSTSALATE

- Schichtsalat
- Nudelsalat
- Eiersalat
- Geflügelsalat
- Waldorfsalat
- Broccoli-Schinken-Salat
- Gambas in Knoblauchöl
- Heringsalat
- Meeresfrüchtesalat
- Griechischer Salat
- Schwäbischer Wurstsalat
- Schweizer Wurstsalat
- Weißwurstsalat
- Krabbensalat



SUPPEN

- Flädlesuppe
- Klößchensuppe
- Maultaschensuppe
- Hochzeitssuppe
- Spargelcremesuppe
- Grießklößchensuppe
- Tomatensuppe
- Gulaschsuppe
- Kartoffelsuppe
- Broccolicremesuppe



WARME FLEISCHGERICHTE VOM SCHWEIN

- Heißer Fleischkäse: Fleischkäse, Zwiebelfleischkäse, Pizzafleischkäse, bayrischer Fleischleberkäse und Käsefleischkäse
- Saftig gegrillter „Spießbraten“ vom Schweinehals
- Krustenbraten vom Bug oder Wammerl
- Knuspriges „Spanferkel“
- Kasslerrippe, -hals, -rücken
- Badisches Schäufole
- Chilli Con Carne
- Unsere allseits beliebte „Spareribs“
- Knusprige Grillhaxe
- Leckere „Hackfleischbällchen“ in Zigeunersoße oder Mozzarellasoße
- Sahnegeschnetzeltes mit Champignons
- Schweinefiletmedaillons mit Champignons
- Schweinefiletmedaillons in Cognacrahm- oder Champignonrahmsoße
- Geschnetzeltes Schweinefilet in Pfifferlingrahm
- Jägerbraten (gefüllter Hals mit Champignons und Petersilie)
- Zigeunerbraten
- Paniertes Schnitzel
- Verschiedene Hackbällchen
- Gefüllte Lende
- Schweinelende mit Champignons gefüllt, umwickelt mit Schinkenspeck
- Lauchrollbraten (gerollter Schweinebauch, gefüllt mit Fleischkäsbrät und Lauch, mit Frühlingskräutern gewürzt)
- Leckere Maultaschen in der Brühe, mit Käse überbacken oder geröstet
- Pizzabraten (gefüllter Hals mit Salami und Käse)
- Schweinehals geräuchert mit Champignon-Broccolifüllung)
- Magerer Schweinerücken mit versch. Füllungen, z.B. Jägerart, mit Pfifferlingen, Käse-Lauch oder Broccoli-Käse-Kruste
- „Filetbraten“ - zartes Schweinefilet im Hackfleischmantel mit Frühstücksspeck umwickelt

SPEZIALITÄTEN VOM RIND

- Tafelspitz in Meerrettichsoße
- Schwäbischer Sauerbraten
- Zarter Rinderbraten in Burgundersoße
- Gaisburger Marsch
- Gemüseeintopf mit Rindfleischeinlage
- Römerbraten aus der Hüfte



SPEZIALITÄTEN VOM KALB

- Herzhaft gefüllte Kalbsbrust nach Hausfrauenart oder mit Pfifferlingfüllung
- Rollbraten vom Kalb (auf Wunsch gefüllt)
- Züricher Kalbgeschnetzeltes
- Kalbsnierenbraten
- Kalbsrücken verschieden gefüllt, z.B. mit frischen Pfifferlingen und gerauchtem Bauch
- Rosa gegrillter Kalbsrücken „natur“
- Kalbshaxen bzw. -fleisch
- Paniertes Kalbsschnitzel

SPEZIALITÄTEN VOM LAMM

- Lammkeule gebraten
- Lammrückensteak

WILD-
SPEZIALITÄTEN
auf Anfrage!

GEFLÜGEL-LECKEREIEN

- Gebackene Hähnchenbrüstchen in Rieslingsoße
- Gefüllte Hähnchenbrüstchen mit Champignon-Sahnefüllung
- Gefüllte Putenröllchen im Speckmantel in Weißweinsauce
- Putenbruststreifen in Curryrahm
- Knusprig gegrillte halbe Hähnchen
- Gegrillte kleine Party-Hähnchenkeule
- Putenbrust in Broccoli-Käse-Mantel
- Putenschnitzel - natur oder paniert
- Hähnchenbrust im Knuspermantel



SCHLEMMERPLATTE

- Rosa gebratenes Roastbeef
- Verschiedene Schinkenspezialitäten
- Verschiedene Bratenspezialitäten
- Roher Schinken mit Melone
- Mandelmedaillons aus der Schweinelende

Ideal für
gehobene
Ansprüche
bei kleiner
Gästzahl!

und vieles mehr...



FISCHSPEZIALITÄTEN (KALT & WARM)

KALT

- Norwegischer Räucherlachs
- Graved Lachs
- Geräucherte Schwarzwaldforelle
- Herzhafte Räuchermakrelen
- Aal geraucht

DAZU EMPFEHLEN WIR:

- Apfel-Sahne- Meerrettich
oder Senf-Dill-Dip

WARM - Erfrischend leicht!

- Als Fertiggerichte z.B.
gebackenes Schollenfilet
oder gedünstetes Lachsfilet,
dazu eine feine Zitronensoße
- Lachsgratin



BEILAGEN

- Hausgemachte Spätzle
- Nudeln
- Schupfnudeln
- Butterreis
- Allerlei Gemüse der Saison
ganz nach Ihren Wünschen
- Speckböhnchen
- Semmelknödel
- Kartoffelgratin
- Rösti
- Petersilienkartoffeln
- Röstkartoffeln
- Kroketten
- Sauerkraut
- Blaukraut
- Bayrischkraut



SOBEN

- Pilzrahmsoupe
- Zwiebelsoupe
- Rahmsoupe
- Biersoupe
- Bratensoupe

VEGETARISCHES

- Nudelpfanne
- Reispfanne
- Gebackene Champignons mit Kräuterdip und Knoblauch
- Gemüseschnitzel
- Gemüsegratin

VEGETARISCH

BROT- UND BRÖTCHENKÖRBE

- Holzofenbrot
- Körnerbrötchen
- Brezeln
- Laugenwecke u.a.
- Partybrötchen
- Partyrad
- Laugenstangen
- Käsewecke
- Pariser Stangen u.a.
- Ciabatta
- Vollkorn Baguette



VORSCHLÄGE FÜR IHR HÄPPCHENBUFFET

KLEINE KÖSTLICHKEITEN

- Kleine Butterbrezeln
- Diverse kleine Partybrötchen mit verschiedenen Wurst- und Käse-Spezialitäten
- Rohkostschnitten
- Sahnefrischkäse auf Vollkornbrot mit knackiger Rohkost belegt
- Kleine Laugenbrötchen mit O'batzter (angemachter Camembert)
- Kleine gefüllte Leberkäse-Seelen
- Mini-Hamburger
- Mini-Schinkenhörnchen
- Lauchtörtchen
- Halbe garnierte Brötchen mit verschiedenen Wurst- und Käse Spezialitäten
- Canapés mit feinen Wurst- und Käsesorten - exklusiv garniert!
- Canapés mit Thunfisch und Tomate - exklusiv garniert!
- Canapés mit norwegischem Räucherlachs
- Canapés mit geräuchertem Forellenfilet
- Canapés mit Riesengarnelen und Blattsalat

ITALIENISCHES
(GRILL)BUFFET
SCHWÄBISCHES
BUFFET
auf Anfrage!

DESSERTS ZUM „SÜßEN ABSCHLUSS“

- Frischer Obstsalat
- Rote Grütze
- Vanillesoße
- Schokomousse
- Vanillemousse
- Tiramisu klassisch u.a.
- Cappuccinomousse
- Apfelstrudel mit Vanillesoße
- Himbeerlasagne
- Stracciatellamousse



Zänglein's Partyspezialitäten!



WIR FREUEN UNS AUF SIE



BESTELLUNGEN

Tel.: 07022 - 5 12 64

Fax: 07022 - 25 02 05

Tel.: 07022 - 5 12 64 • Fax: 07022 - 25 02 05 • kontakt@metzgerei-zaenglein.de

Im Wiesengrund 1 • 72622 Nürtingen-Oberensingen