

METZGEREI GÜNKEL

IMBISS - PARTYSERVICE - HEIÐE THEKE
Markt 1, 98634 Wasungen
Tel: 036941/71272 Fax: 036941/72403
E-Mail: guenkel@t-online.de
Internet: www.metzgerei-guenkel.de
www.facebook.com/metzgerei.guenkel

Aktuelles Angebot für Ihre Festlichkeit - Saison 2016

Ob Geburtstag, Konfirmation, Hochzeit, Schuleinführung oder Firmenevent – wir haben für jeden Anlass das richtige Menü! Auf den nächsten Seiten erhalten Sie einen ersten Überblick über unser Angebot. Damit Sie und Ihre Gäste mit dem Menü rundum zufrieden sind, legen wir Wert auf eine persönliche Beratung. Kontaktieren Sie uns deshalb bitte, damit wir Ihnen ein ganz individuelles Menü zusammenstellen können. Als Kalkulationsgrundlage dient bei Fleisch die Roheinwaage. Auf Wunsch können wir Ihnen auch Geschirr und Bestecke stellen und die Bestellung nach Hause liefern.

Unsere kalten Platten – Spezialitäten liebevoll angerichtet!

- Rustikale Aufschnittplatte^{5,6}
(mit herzhafter Wurst, leckerem Käse und Schinken rustikal)
- Festliche Aufschnittplatte^{5,6}
(feine Fleisch- und Wurstsorten sowie Käsespezialitäten)
- Gemischte Käseplatte^{1,2,9}
(mit Käsespezialitäten aus dem In- und Ausland)
- Bunte Fischplatte^{3,2}
(ein Muss für jedes Buffet)

Unsere Suppen – heiß und köstlich!

- Gulaschsuppe
- Klare Fleischbrühe mit Einlage

Feine Vorspeisen – ein wahrer Gaumenschmaus!

- Feines Zungenragout⁶ im Blätterteigpastetchen
- Gefüllte Hähnchenroulade mit Broccoli und Hackfleisch

Herzhafte Leckereien – gebacken oder gegrillt!

- Spanferkel im Ganzen gegrillt – Unsere Spezialität!
- Spanferkel gefüllt – dazu z.B. Sauerkraut
- Spanferkelstücke – ohne Knochen mit Rahmsauce
- Grillbauch – knusprig geröstet
- Grillhaxe⁶
- Hähnchenschenkel – goldgelb gegrillt
- Leberkäse
- Römerbraten
- Fleischkäse^{5,6} – gebacken
- Hähnchennuggets⁵
- Hähnchen Cordon bleu^{5,6} – paniert und saftig
- Gemischte Grillplatte^{5,6}
- Gefülltes Hähnchenbrustfilet mit grünem Spargel⁵
- Rahmgeschnetztes
- Schweinegeschnetztes "Fleischpfanne"
- Schweinesteaks – pikant gewürzt
- Schaschlik⁶
- Schnitzel – groß und saftig
- Hähnchenbrustfilet – paniert

Saftige Braten mit Beilagen – ein Geschmackserlebnis!

Alle Braten lassen sich mit sämtlichen angebotenen Beilagen variieren.

- Krustenbraten⁶ mit Röstzwiebeln – groß und kross
- Griechischer Rahmbraten mit Broccoli – Schweinekamm, schonend gegart mit speziellen Gewürzen
- Spießbraten – natürlich auch gefüllt – am leckersten mit buntem Pfannengemüse
- Kräuterbraten⁶ mit Rahmchampignons
- Kasslerbraten⁶ mit Rahmchampignons oder Pfannengemüse – mildgepökelter Schweinerücken – garantiert saftig und wohlschmeckend
- Pfefferbraten⁶ mit Beilage
- Räuberbraten mit Zwiebeln – dazu empfehlen wir unsere Waldpilz-Nudelpfanne
- Hackbraten⁵ – natur oder auch mit Paprika verfeinert
- Roastbeef
- Putenbrust in Spargelcreme
- Rinderzunge⁶ in Rotweinsauce¹
- Kalbshaxe auf Blattspinat
- Lammbraten auf Kartoffelbett – für Lammfreunde ein Gaumenschmaus
- Stundenfleisch nach Art des Hauses
- Tafelspitz mit Sahnemeerrettich
- Gulasch mit Thüringer Klößen, Serviettenkloß oder Mehlkloß
- Medaillons vom Schwein dazu frische Pfifferlinge
- Rinderfilet auf Pfifferling-Romanescogratin
- Hähnchenbrustfilet in Currysauce
- Kassler⁶ im Brotteig
- Wildschweinrollbraten „Hubertus“ mit gemischten Waldpilzen
- Schweinebäckchen⁶ mit leckerer Soße
- Hähnchenbrustfilet überbacken mit feinem Ragout Fin
- Wellfleisch⁶

Fisch mit Beilagen – die Krönung eines jeden Buffets!

Der Fisch lässt sich mit sämtlichen angebotenen Beilagen variieren.

- Lachsfilet – gegrillt – mit Blattspinat
- Paella^{1,2,3,7} – Spanisches Nationalgericht, mit Fisch, Muscheln und Hähnchen
- Victoriabarsch in Sesamkruste
- Zanderfilet gebacken

Weitere Beilagen – jede einzelne ein Genuss!

- Thüringer Klöße
- Serviettenkloß
- Mehlkloß
- Kartoffelgratin
- Röstkartoffeln
- Grüne Pfeffersauce
- Tortellini in Schinken-Käsecreme^{5,6}
- Salzkartoffeln
- Petersilienkartoffeln
- Kroketten
- Risotto
- Rahmchampignons⁶
- Rahmsauce
- Herzoginkartoffeln
- Broccoli mit Sauce Hollandaise
- Pfannengemüse
- Spargelcreme
- Blattspinat
- Rotweinsauce¹
- Power Pfanne – auch Bauern-Pfanne genannt – mit Maultaschen, Champignons, Karotten, Zucchini, Zwiebeln, Broccoli, Paprika, Zuckerschoten

- Champignonköpfe – paniert gebraten
- Blumenkohlröschen – paniert gebraten
- Röstli – eine Schweizer Spezialität
- Schupfnudeln – in Butter gedünstet
- Waldpilz-Nudelpfanne
- Butterspätzle
- Steinpilze

Vegetarische Speisen – verlockend lecker!

- Gemüsegratin
- Gemüse-Knusperschnitzel
- Blumenkohl-Käse-Knusperschnitzel
- Mehlkloß mit etwas Süßem, z. B. Vanillesoße

Unser Salatangebot – für Feinschmecker!

- | | |
|---------------------------------------|------------------------------------|
| • Kartoffelsalat | • Rindfleischsalat ^{7,9} |
| • Karotten-Selleriesalat ⁹ | • Blumenkohl-Broccolisalat |
| • Krautsalat ⁹ | • Frühlingsalat ^{6,9} |
| • Eiersalat ⁹ | • Farmersalat ⁹ |
| • Fleischsalat ^{5,6} | • Wasunger Wurstsalat ⁶ |
| • Griechischer Salat | • Bunter Rohkostsalat ⁹ |
| • Tomatensalat mit Mozzarella | • Dillhappen ⁹ |
| • Nudelsalat ⁹ | • Partysalat |
| • Paprikasalat ⁹ | • Bohnensalat ⁹ |
| • Geflügelsalat ^{5,9} | • Rote Beetesalat ⁹ |
| • Waldorfsalat ⁹ | |

Unsere Desserts – So verwöhnen Sie Ihre Gäste richtig!

- Obstkorb – ein ganz besonderer Blickfang und äußerst lecker
- Schokoladenbrunnen – eine Attraktion auf Ihrer Feier
- Mousse au Chocolat – der Klassiker unter den Desserts
- Waldbeeren-Mousse
- Amarena-Kirsch-Mousse
- Vanille-Mousse

Brot und Brötchen – im dekorativen Brotkorb angerichtet!

Wir halten auch ein reichhaltiges Brot- und Brötchensortiment für Sie bereit.

Lieferung zum Veranstaltungsort – einfach und bequem!

Gerne liefern wir Ihnen Ihre Bestellung im zuvor vereinbarten Zeitraum an – egal ob bei Ihnen zu Hause oder am Veranstaltungsort. Lieferungen innerhalb von Wasungen kosten pauschal 1 Euro. Außerhalb von Wasungen betragen die Fahrtkosten 55 Cent pro km.

Noch kein Geschenk?

Wir bieten Geschenkideen für jeden Anlass und in den verschiedensten Preisklassen. Anspruchsvolle Genießer werden sich freuen über Ihr Geschenk mit Biss!

Probieren Sie auch unser Mittagsmenü!

Täglich von Montag bis Freitag erhalten Sie zur Mittagszeit frisch gekochte Hausmannskost. Den aktuellen Wochenplan erhalten Sie im Geschäft, auf unserer Website www.metzgerei-guenkel.de, auf Facebook (www.facebook.com/metzgerei.guenkel) oder per E-Mail (Senden Sie dazu einfach eine kurze Nachricht an guenkel@t-online.de).

Zusatzstoffe

1 - "mit Farbstoff"

2 - "mit Konservierungsstoff" oder "konserviert"

3 - "mit Antioxidationsmittel"

4 - "geschwefelt"

5 - "mit Phosphat" (bei Fleischerzeugnissen)

6 - "mit Nitritpökelsalz"

7 - "mit Geschmacksverstärker"

8 - "gewachst"

9 - "mit Süßungsmitteln"

METZGEREI GÜNKEL

imBISS - PARTYSERVICE - HEIÐE THEKE
Markt 1, 98634 Wasungen
Tel: 036941/71272 Fax: 036941/72403
E-Mail: guenkel@t-online.de
Internet: www.metzgerei-guenkel.de
www.facebook.com/metzgerei.guenkel

Ihre Bestellung

Rechnungsanschrift:
Lieferanschrift:
Abholung:
Buffet / Aufbau:
Personenzahl:
Datum:
Uhrzeit:

01	
02	
03	
04	
05	
06	
07	
08	
09	
10	
11	
12	
13	
14	
15	