

*Wir liefern ab 200 Euro  
Bestellwert frei Haus!!!*

Metzgerei & Gasthof

<<zum Bären>>

Fam. Steigmann-Boos

Möckmühl

Tel. & Fax 06298/1361



[www.baeren-moeckmuehl.de](http://www.baeren-moeckmuehl.de)

# Ein paar Worte zur Einführung...

Dieses „Partyheft“ enthält unsere breite Speisen- und Menüauswahl, sowie unseren Service rund ums Feiern.

Mit dieser Auswahl können Sie sich „Hunger holen“ und festlegen, in welche kulinarische Richtung Ihr Fest gehen soll. Sollten Sie Fragen haben, so helfen wir Ihnen gerne mit Rat und Tat weiter.

Unser Lieferumfang für die Speisen beinhaltet auf Wunsch:

Tischwäsche, Warmhaltegeräte, Kerzenständer, sonstige Dekoration, sowie Vorlegebesteck.

Wir bringen für Ihr Büffet alles mit, Sie müssen uns nur leere, nackte Tische zur Verfügung stellen.

Natürlich holen wir auf Wunsch das gebrauchte Geschirr wieder ab, ohne dass Sie die benutzten Geräte spülen müssen.

Gerne decken und dekorieren wir auch Ihre Tafel, nach Ihren Wünschen gegen einen Aufpreis ein.

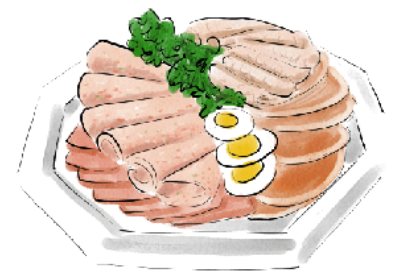
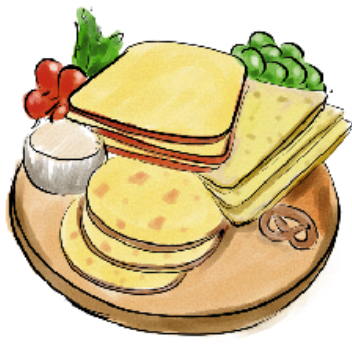
Ebenso leihen wir Ihnen Teller und Besteck für Ihre Feier (die Leihgebühr erfragen Sie bitte bei uns).

Sie sollten ca. 21 Tage vorher bei uns anfragen, damit wir Ihre Festlichkeit in unserem Terminkalender vermerken können. Die endgültige, genaue Bestellung sollten wir ca. 10 -14 Tage vor der Feier von Ihnen bekommen.

Wir senden Ihnen zwei bis drei Tage später eine schriftliche Auftragsbestätigung mit Lieferumfang und Preis zu.

Und nun wünschen wir Ihnen viel Spaß beim Durchstöbern unserer kulinarischen Köstlichkeiten.





# Kalte Platten und Happen

Delikate Wurstplatte mit Roh- und Kochschinkenauswahl

Delikate Wurstplatte mit Roh- und Kochschinken, dazu pikante Käsespezialitäten

Pikante Schinken- und Rauchfleischplatte

Delikate Wurst-Schinkenplatte, dazu pikante Käsespezialitäten

Pikantes Schinken- und Rauchfleischbrett, Käseauswahl und diverse Feinkostsalate

Käsespezialitätenbrett mit exotischen Früchten dekoriert

Pikante geräucherte Fischspezialitätenplatte

Verschieden belegte Happen  
(mit Wurst, Schinken, Käse und Fisch)

Brötchen, divers belegt  
(mit Wurst, Schinken, Käse und Fisch)

„Abendplatte“  
(kleine Käseauswahl, rezenter Rohschinken, pikante Räucherwürstle und eine Kochschinkenauswahl)

„große Abendplatte“  
(kl. Käseauswahl, rezenter Rohschinken, pikante Räucherwürstle, panierte Minischnitzel, Minifrikadellen und gegrillte Hähnchenkeulen)

Wir besorgen gerne auch eine breite Auswahl an Brot und Brötchen zu Ihren kalten Platten.

# Suppen

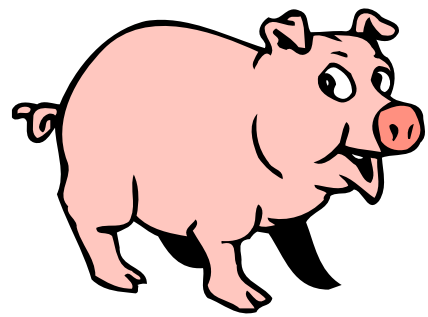
- ↪ Gulaschsuppe, deftig gewürzt
- ↪ Schwäbische Festtagssuppe  
(Eierstich, Mark-, Grieß- und Brätklößchen im Bullion)
- ↪ Frühlingssuppe  
(Suppenudeln, Gemüse und Brätklößchen in milder Brühe)
- ↪ Erbsensuppe  
(mit Kasseler Rücken und Saitenwürstle)
- ↪ Champignoncremesuppe
- ↪ Schwäbische Nudelsuppe
- ↪ Schwäbischer Eintopf  
(Siedfleisch, Salzkartoffeln, Spätzle, Suppengemüse, abgeschmälzt mit Zwiebeln)
- ↪ Maultaschensuppe
- ↪ Flädlessuppe
- ↪ Leberspätzlessuppe



## Vorspeisen, Appetizer und sonstige kleine Gaumenfreuden

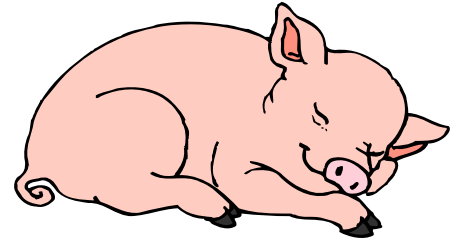


- ↪ Buttermilchterrinen mit Lachsmantel
- ↪ Ricottanocken mit Räucherlachs
- ↪ Schinkenröllchen gefüllt mit Spargel
- ↪ Tomaten, gefüllt mit Frischkäse, Fleischsalat oder Thunfischcreme
- ↪ Eier, gefüllt mit pikanter Eier- oder Thunfischcreme
- ↪ Lachscarpaccio
- ↪ Kronenmedaillons  
(Schweinemedallion in pikanter Füllung Blätterteig gebacken)
- ↪ Französische Birne, gefüllt mit Roquefortcreme
- ↪ Königin-Pastete mit Ragout Fin
- ↪ Pastetenauswahl auf Schiefer
- ↪ Tomaten-Mozzarella mit frischem Basilikum
- ↪ gekochte Schinkenröllchen mit Frischkäsekräuterfüllung
- ↪ siehe auch unsere riesige Auswahl an Fingerfood



# Hauptgerichte

## Schweinefleisch



### **rustikal & deftig:**

- ↪ Schweinehaxen, bayrisch gegrillt  
(gerne auch als Miniaturhaxen)
- ↪ Zwiebelbraten mit rezenter Röstzwiebelfüllung, dazu Zwiebelsoße
- ↪ würziger Zigeunerbraten, feurig gefüllt mit Paprika und Pußtasoße
- ↪ saftiger Rollbraten, durchwachsenes, deftiges Schweinefleisch, wahlweise mit Pilzen, Gemüse, Paprika, Kräuter oder Zwiebelbrät gefüllt, dazu liefern wir die passende Soße
- ↪ Schweinebauch, saftig mit Schwarte, mariniert und frisch gegrillt
- ↪ Schweinebauch gefüllt, wahlweise mit Pilzen, Gemüse, Paprika, Kräuter oder Zwiebelbrät gefüllt, dazu liefern wir die passende Soße
- ↪ Fleischküchle, gerne auch mit Mozzarella gefüllt
- ↪ Hackbraten, klassisch nach Hausfrauen Art oder mit Gemüse, Pilzen, Zwiebeln oder Paprika

### **zart & delikat:**

- ↪ Schweinebraten, mager oder durchwachsen, mariniert und frisch aus dem Ofen
- ↪ Jägerbraten, mit Champignonfüllung
- ↪ Frühlingsbraten, mit delikatem Gemüse gefüllt
- ↪ Schweizer Braten, Schweinebraten mit Käsefüllung
- ↪ bayrischer Schwartenbraten, magerer gegrillter Schweinebraten mit knuspriger Kruste
- ↪ panierte Schweineschnitzel
- ↪ Schinkenröllchen mit Hackfleischfüllung in Sahnesoße mit Käse überbacken
- ↪ Zwiebelschnitzel

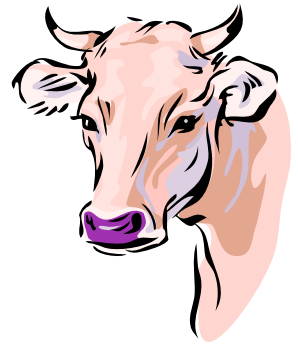
### **feine Schlemmereien:**

- ↪ Schweineroulade mit feiner Kräuterfüllung in Rahmsoße
- ↪ Filettöpfchen in Pilzrahmsoße oder Rahmsoße
- ↪ gefüllte Schlemmerlende, Schweinelende gefüllt mit Gemüsefüllung, umhüllt mit Käse und Rauchfleisch
- ↪ Schweinerahmgeschnetzeltes mild & sahnig
- ↪ Zigeunergeschnetzeltes, pikant würzig mit Paprika
- ↪ Schweinemedallions in Käse-Ei-Kruste

### **Unsere Soßenauswahl:**

Braten- Pilzrahm-, Rahm-, Wein-, Zwiebel-, Pußta- oder Curryfruchtsoße  
Die Soßen sind im Preis der Fleischportion inbegriffen.

# Hauptgerichte

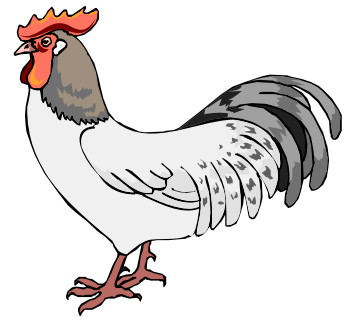


## Rindfleisch

- ↪ *Sauerbraten, nach Hausfrauen Art*
- ↪ *Rinderrouladen, gefüllt wie bei Muttern*
- ↪ *marinierter Rinderbraten, frisch aus dem Ofen, gerne auch gespickt*
- ↪ *gefüllter Rinderbraten, wahlweise mit Pilzen, Gemüse, Paprika, Kräuter, Zwiebelnbrät gefüllt, dazu liefern wir die passende Soße*
- ↪ *Rindergeschnetzeltes mit Pilz-Rotweinsauce oder wahlweise in Pfeffersauce*
- ↪ *Rinderbraten in Honigmarinade*
- ↪ *Rinderbraten mit feuriger Pfefferkruste*
- ↪ *Schwäbischer Rostbraten mit Röstzwiebelsoße*

## Geflügel

- ↪ *Putenbraten, ofenfrisch gegrillt*
- ↪ *Putenbraten gefüllt, wahlweise mit Pilzen, Gemüse, Paprika, Kräuter, Zwiebelnbrät gefüllt, dazu liefern wir die passende Soße*
- ↪ *gegrillte Hähnchenbrüste mit Kräuter-Käsekruste*
- ↪ *gegrillte Hähnchen*
- ↪ *gegrillte Hähnchenschenkel*
- ↪ *panierte Putenschnitzel*
- ↪ *Hähnchenbrüste in Pilz-Rahmsauce*
- ↪ *Hähnchenbrüste, gefüllt mit Aprikosen in süß-saurer Curryfruchtsauce*
- ↪ *Hähnchenbrüste, gefüllt mit feinen Kräuter in Rahmsauce*
- ↪ *Hähnchenbrüste, gefüllt mit Röstzwiebeln in pikanter Zwiebelsoße*
- ↪ *Hähnchenbrüste, gefüllt mit Paprika in würziger Pustasauce*
- ↪ *Putengeschnetzeltes, wahlweise mild & sahnig, würzig-pikant oder feurig & scharf*
- ↪ *Putenroulade, rezent gefüllt mit Kräuterfüllung in Rahmsauce*
- ↪ *Puten Cordon bleu*



## Wild & Lamm

*(Hier erheben wir einen Preisaufschlag)*

- ↪ *Wildschweinbraten*
- ↪ *Rehbraten mit Preiselbeeren*
- ↪ *Lammbraten, mariniert*

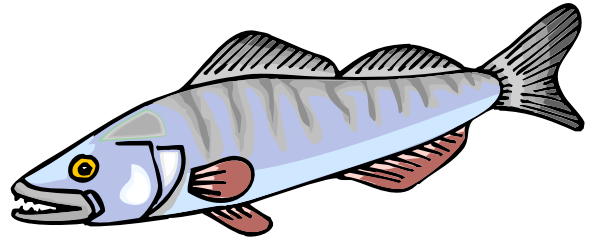


**Wild und Lamm bitte 14 Tage vor der Feier bestellen.**

# Hauptgerichte

## Fisch

- ↔ Wildlachs in Dill-Sahne-soße
- ↔ Kabeljaufilet in Senfsoße
- ↔ Wildlachs mit Kräuterkäsekruste
- ↔ Lachspastete
- ↔ Pangasius im Kokossoße
- ↔ Pangasius in milder Kräutersoße



## Teigspezialitäten

- ↔ Pariser Schweinelende, angebratene Schweinelende, umhüllt mit pikanter Brätfüllung und Blätterteig
- ↔ Kasseler Rücken im Blätterteig oder Brotteig
- ↔ Schinkentaschen, gefüllt mit Schinken, Käse und Quark
- ↔ Bärenschnellen mit pikanter Brätfüllung
- ↔ Hawaiitaschen, mit Kasseler Rücken und Ananas
- ↔ Hawaiirolle, gefüllt mit Schinken, Ei, Käse, Ananas und Quark
- ↔ Schinkentorte, deftige Kuchenspezialität aus Schinken, Rauchfleisch, Käse, Quark und Ei mit Kümmel
- ↔ Zwiebelkuchen, nach Metzger Art mit viel Rauchfleisch
- ↔ Quiche Lorraine
- ↔ Königin Pastete, gefüllt mit Kalbsragout und Pfifferlingen

Alle Teigspezialitäten sind küchenfertig vorbereitet, d.h. Sie müssen die Teiglinge nur noch in den Ofen schieben. Wir liefern diese Spezialitäten auch fertig gebacken.

## Schwäbische Spezialitäten

- ↔ Saure Kuteln
- ↔ Saure Nierle
- ↔ Käsespätzle
- ↔ Schlachtplatte
- ↔ Krautschupfnudeln
- ↔ Maultaschen, wahlweise überbacken mit Käse und Rahmsoße, geschmälzt mit Ei, oder schlicht mit Boullion.

## Italienische Leckereien

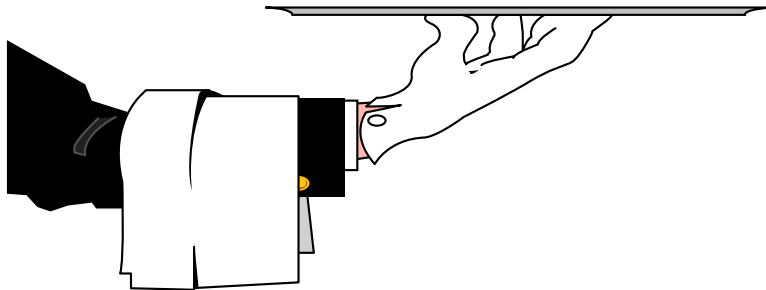
- ↔ Lasagne, vegetarisch oder mit Hackfleisch
- ↔ Rigatoni mit Schinken, Erbsen und Käse überbacken
- ↔ Spaghetti, wahlweise mit Tomaten-, Hackfleischsoße oder Carabonara
- ↔ Hackfleischbällchen in Sahne- oder Tomatensoße
- ↔ Putenschnitzel in pikanter Tomatensoße mit Käse überbacken
- ↔ Putenschnitzel in milder Sahneseife und Käse überbacken
- ↔ Schweineschnitzel mit Tomatensoße und Käse überbacken



# Beilagen



- ↪ hausgemachte Spätzle
- ↪ hausgemachte Semmelknödel
- ↪ hausgemachte Kartoffelknödel
- ↪ Bratkartoffeln
- ↪ Schweizer Röstitaler
- ↪ Kroketten
- ↪ Herzogin-Kartoffeln
- ↪ Kartoffelauflauf
- ↪ Gemüseauflauf
- ↪ Kartoffelbrei
- ↪ Sauerkraut
- ↪ Rotkraut
- ↪ Bubenspätzle
- ↪ Wildreis
- ↪ Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise
- ↪ Salzkartoffeln
- ↪ Käsespätzle
- ↪ Nudelaufbau
- ↪ Pilzgratin
- ↪ überbackener Brokkoli & Blumenkohl
- ↪ Krautschupfnudeln
- ↪ Ratatouille vom Blech
- ↪ Gemüsegnocchis
- ↪ Erbsenpüree
- ↪ Weißweinrisotto
- ↪ hausgemachte Kräuterspätzle
- ↪ hausgemachte Spinatknödel

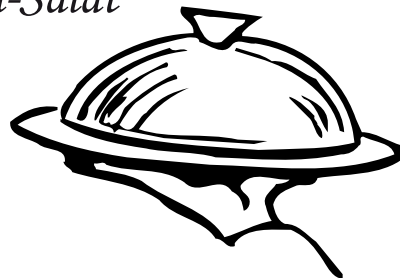




# Salate



- ↪ *Salatbüffet* (unser Salatbüffet besteht je nach Saison aus Tomaten-, Gurken-, Karotten-, Kartoffel-, Rettich-, Schweden-, Zucchini-, Paprika-, Kraut- und Lauchsalat mit Mais, sowie Blattsalate mit pikanten Dressings, u.a. Essig-Öl, Frenchdressing, Balsamicodressing und Joghurtdressing)
- ↪ *Kartoffelsalat*, ob schwäbisch mit Essig & Öl, schlesisch mit Mayonnaise, Gurke, Eier und Lyoner oder badisch mit Essig, Öl und Speck
- ↪ *Wurstsalat*, ob schwäbisch mit Hausmacher Wurst, Straßburger Art mit Ei, Käse, Paprika und Gurke, Schweizer Art mit Käse oder nur Wurst
- ↪ *Geflügelsalat* „Hawaii“ mit Ananas oder „Florida“ mit Mandarinen, Ananas und Nüssen
- ↪ *Rindfleischsalat mit Pfifferlingen*
- ↪ *pikanter Teufelsalat*
- ↪ *Frühlingssalat*
- ↪ *griechischer Rohkostsalat mit Fetakäse*
- ↪ *Schinkeneiersalat*
- ↪ *Waldorfsalat*
- ↪ *Heringssalat rot oder weiß*
- ↪ *Kräuterfleischsalat*
- ↪ *Pilzsalat*
- ↪ *Nudelsalat*, vegetarisch oder mit Schinken und Salami
- ↪ *Tomaten-Mozzarella-Salat*



# Dessert

- ⇒ Kokos-Panna Cotta auf Mangoragout
- ⇒ Spekulatiuscreme auf Beerengeele
- ⇒ marinierte Basilikum-Erdbeeren
- ⇒ Vanillemousse mit Portweinpflaumen
- ⇒ Rote Grütze mit Vanillesoße
- ⇒ Zitronencreme | Orangencreme
- ⇒ Pistazienmousse mit Grappakirschen
- ⇒ Quarkmousse mit Kiwimark
- ⇒ Cappuccinocreme mit Amarettinis
- ⇒ Himbeergeele mit Mandelcreme
- ⇒ Lebkuchentiramisu
- ⇒ Erdbeertiramisu
- ⇒ Kirschstrudel mit weißer Schokosoße
- ⇒ Polenta-Taler mit beschwipsten Feigen
- ⇒ Apfelschnee mit Mandeln
- ⇒ Weinbirne mit Schokofüllung
- ⇒ Pfirsichspalten in Karamellsauce mit Proseccomousse
- ⇒ Mousse au chocolat weiß & braun mit Obstdeko
- ⇒ Kaffeemousse mit Sahneschaum
- ⇒ Vanillepudding mit Schokosoße
- ⇒ exotische Fruchtplatte
- ⇒ französische Bratäpfel in Weißwein gedünstet & Vanillecreme
- ⇒ Milchreis mit heißen Pfefferkirschen
- ⇒ Joghurtmousse mit Pfirsichmark
- ⇒ Gätterspeise in rot |gelb|grün
- ⇒ Apfelstrudel mit Vanillesoße
- ⇒ Panna Cotta auf Himbeermark im Glas
- ⇒ Panna Cotta mit Kumquats und Mandeln
- ⇒ Lasagne mit Mousse au chocolat und Mandarinenfilets
- ⇒ Exotenspieß mit Rumsabayon
- ⇒ Petit Fours
- ⇒ Hot Spots, Himbeeren in rater Gätterspeise mit einem Schuss Wodka und Limetten in gelber Gätterspeise mit einem Schuss Wodka
- ⇒ Grießbrei mit Schokosoße
- ⇒ Mascapronemousse mit frischen Himbeeren
- ⇒ Tiramisukörlchen
- ⇒ Zabaglione Creme
- ⇒ Lebkuchenmousse mit eingelegtem Dörr Obst
- ⇒ Ofenschlupfer mit Vanillecreme
- ⇒ Kirschmichel mit Vanillecreme



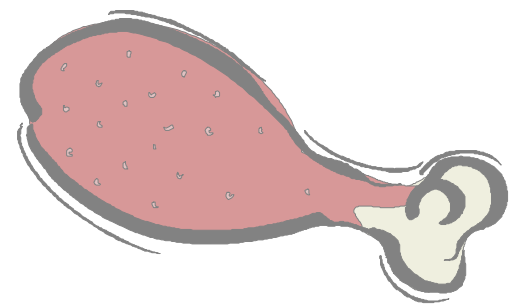
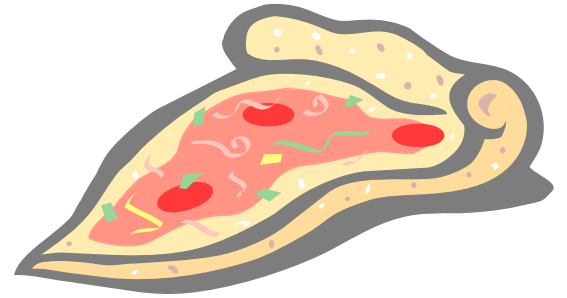
*Unsere Desserts sind fein dekoriert und essfertig in Gläser oder Porzellan angerichtet.*



# Fingerfood

## mit Fleisch

- ↪ *Minipizzen, divers belegt*
- ↪ *Windbeutelchen mit Trüffellebercreme*
- ↪ *gegrilltes Schweinefilet mit Mango-Dip*
- ↪ *Zucchiniröllchen mit Parmaschinken und Frischkäse*
- ↪ *Melonenkugeln mit Parmaschinken*
- ↪ *marinierte Pfefferfeige mit Serranoschinken*
- ↪ *Filetwürfel mit Speckaprikose*
- ↪ *Wraps mit Tomaten, Mozzarella, Pesto & Knochenschinken*
- ↪ *Teigkörnchen mit zweierlei Spargel und Schinken*
- ↪ *Zucchinischiffchen mit Hack-Käsefüllung*
- ↪ *pochierte Portweinfeige mit rezenter Salami*
- ↪ *gegrilltes Schweinefilet mit Chili-Aprikosendip*
- ↪ *Wan Tans*
- ↪ *Schnittlauchcrepes mit Schinkencreme*
- ↪ *Hirtenkäse mit Parmaschinkenmantel*



## warmes Fingerfood

- ↪ *Rindersaté mit Meerrettich-Rahmlinsen*
- ↪ *Safranrisotto mit Zucchini und Garnelen*
- ↪ *Crespelle mit Ricotta und Tomatensugo*



# Fingerfood

## vegetarisch

- ↪ Tomaten-Mozzarella mit frischem Basilikum
- ↪ Miniaturfrüchte mit Käsecreme
- ↪ Antipasti-Spieß
- ↪ Käse-Trauben-Spieß
- ↪ Auberginentaler mit Ricottacreme
- ↪ Zucchini-Schiffchen mit Paprika-Käsefüllung
- ↪ gefüllte Champignons mit Tomate, Oliven und Käse
- ↪ Feigen mit Gorgonzolacreme
- ↪ Wraps mit Mascarponecreme und grünem Spargel
- ↪ Tarte mit zweierlei Spargel und Kräuterschmand

## mit Fisch

- ↪ Schnittlauchcrepes mit Räucherforellencreme
- ↪ Windbeutelchen mit Räucherforellencreme
- ↪ Kaviar Eclairs
- ↪ Maiskuchen mit Avocado und gegrilltem Lachs
- ↪ gegrillte Garnelen mit Paprika-Tomaten-Salsa
- ↪ gegrillte Garnelen mit Gurkenwasabi
- ↪ Garnelen im Kartoffelmantel mit pikantem Dips
- ↪ Wraps mit Thunfisch und Paprika gefüllt
- ↪ Tarte mit pochiertem Lachs
- ↪ Matjes-Schnittlauchröllchen
- ↪ Garnelen-Safransüßchen
- ↪ Wraps mit Räucherlachs und Preiselbeer-Meerrettichcreme
- ↪ Thunfischcreme mit grünem Pfeffer auf Vollkornbrot
- ↪ Lachs-Röllchen mit Sahnemeerrettich
- ↪ Lachs-Avocado-Sandwich

### **Vorschlag I**

*mediterrane Vorspeisenplatte  
(bestehend aus: Melonenkugeln mit  
Parmaschinken, Tomaten-Mozzarella mit frischem  
Basilikum, Antipastiauswahl, Lachscarpaccio mit  
frischen Champignons, dazu Chiabatta)*

*Wildlachs mit Kräuter-Frischkäsehaube  
zarte Hähnchenbrüstchen mit  
Salbeifüllung in Rahmsoße  
Schweineschnitzel im Tomatensoße und  
Käse überbacken*

*bunte Taigatelle  
Kroketten  
Gemüseallerlei mit Sauce Hollandaise*

*knackige, bunte Salatauswahl*

*Panna Cotta im Glas auf Himbeermus  
Cappucinocreme mit Amarettinis*

### **Vorschlag II**

*Maultäschlesuppe*

*Schwäbischer Rostbraten mit Röstzwiebeln  
panierte Putenschnitzel  
feine Schweineroulade mit Kräuterfüllung  
in Rahmsoße*

*Kräuterspätzle  
Bratkartoffeln  
hausgemachte Semmelknödel*

*knackiges, buntes Salatbüffet*

*Exotische Fruchtspieße mit Rumsabayon  
kleine Rührkuchen mit sahniger Füllung*

### **Vorschlag III**

*feiner Räucherlachs mit Sahnemeerrettich  
Schinkenröllchen mit Spargelfüllung  
kleine Käseauswahl mit Fruchtdeko*

*zarter Rinderbraten mit Pfefferkruste und  
Pfeffersoße  
Filettöpfchen mit Pilzrahm  
pikantes Putengeschnetzeltes „Zigeuner  
Art“*

*Kartoffel-Gemüseauflauf  
hausgemachte Spätzle  
Herzogin-Kartoffeln*

*knackige, bunte Salatauswahl*

*frischer Obstsalat mit Vanillesoße  
Tiramisukorbchen*

### **Vorschlag IV**

*Spargelcremesuppe*

*Putenroulade mit feiner Kräuterfüllung in  
Rahmsoße  
hausgebeizter Sauerbraten  
würziges Zigeuner-Schweinegeschnetzeltes*

*Gemüseauflauf  
Kartoffelknödel  
Rotkohl  
Schweizer Rösti*

*knackiges, buntes Salatbüffet*

*Rote Grütze mit Vanillesoße  
Ananasragout mit Eierlikörcreme*

## **Vorschlag IX**

*Mozzarella-Tomaten-Spieße mit Basilikum  
verschiedene Antipasti  
Parmaschinken mit Melonenschiffle*

*Hähnchenbrüstle gefüllt mit Aprikosen  
dazu Curryfruchtsoße  
Jungschweinebraten mit Bratenrahmsoße  
panierte Schweineschnitzel*

*Wildreis  
Kartoffelauflauf  
hausgemachte Spätzle*

*Salatbüfett  
(bestehend aus Tomaten-, Gurken-,  
Rettich-, Karotten-, Kartoffelsalat sowie  
Blattsalat mit verschiedenen Dressings)*

*Lasagne mit Mandarinen und brauner  
Mousse  
Kokos Panna Cotta mit Kumquats*

## **Vorschlag XI**

*pikant gefüllte Eier und Tomaten  
Schinkenröllchen mit Spargel  
dazu französisches Baguette*

*bayrischer Schinkenbraten  
mit Rahmsoße  
Mautaschen mit Ei abgeschmälzt  
Minischweinehaxen*

*Bratkartoffeln  
Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise  
Krautschupfnudeln*

*Salatbüfett*

*Mousse au chocolat weiß und braun  
mit Früchtedeko und Sahne  
rezente Käseauswahl mit exotischer  
Fruchtauswahl und Baguette*

## **Vorschlag X**

*Thunfischcreme mit grünem Pfeffer auf  
Baguette  
Krabbencocktail  
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich*

*panierte Putenschnitzel  
Pußtaschweinegeschnitzeltes  
Rinderbraten mit Pfefferkruste und  
Pfeffersoße*

*Kroketten und Schweizer Rösti  
Gemüseauflauf  
hausgemachte Spätzle*

*Salatbüfett*

*Pistazienmousse mit Portweinpflaumen  
Schokopudding mit Vanillesoße*

## **Vorschlag XII**

*Käse-, Räucherfisch- und  
Rauchfleischauswahl  
mit Brötchenauswahl*

*Filetrahmtöpfchen  
(wahlweise mit Pilzen)  
hausgebeizter Sauerbraten  
Schweinerouladen mit Kräuterfüllung*

*Kartoffel-Gemüseauflauf  
Semmelknödel  
hausgemachte Spätzle  
Rotkraut*

*Salatbüfett*

*französische Äpfel in Weißwein gedünstet  
mit Vanillecreme  
Joghurtmousse auf Pfirsichmark im Glas*

## **Vorschlag V**

*Maultaschen-Suppe*

*hausgebeizter Sauerbraten  
Jägerbraten, rezent gefüllt  
gegrillte Hähnchen-Schlegel*

*Salatbüffet*

*Semmelknödel  
hausgemachte Spätzle  
Rotkraut  
Gemüseallerlei mit Sauce Hollandaise*

*Apfelstrudel mit Vanillesoße  
Zitronencreme im Glas*

## **Vorschlag VI**

*Schwäbische Hochzeitssuppe mit Mark-,  
Brät- und Grießklößchen*

*panierte Schweine-Schnitzel  
Filettöpfchen mit Pilzrahmsoße  
Putenbraten mit Gemüsefüllung*

*Salatbüffet*

*Kartoffelauflauf  
überbackener Brokkoli  
hausgemachte Spätzle*

*Moussevariationen  
(verschiede Mousse mit frischen Früchten)*

## **Vorschlag VII**

*Frühlingssuppe mit Nudeln*

*Schweine-Schnitzel mit Tomatensoße und  
Käse überbacken  
Puten-Geschnetzeltes in Pilzrahmsoße  
Schweinerouladen mit Gemüsefüllung*

*Salatbüffet*

*Kroketten  
überbackener Brokkoli  
bunte Butternudeln*

*Tirami Su  
Zabagionecreme im Glas mit Amarettinis*

## **Vorschlag VIII**

*Ochschwanz-Suppe*

*Hähnchenbrüstle mit Aprikosen gefüllt  
dazu Curryfruchtsoße  
Pariser Schweinelende in Blätterteig  
eingebacken  
frisch gegrillter Schinkenbraten mit  
krosser Kruste und Rahmsoße*

*Salatbüffet*

*Wildreis  
Gemüsekartoffel-Auflauf  
Schweizer Rösti*

*Überbackene Bananen  
Vanille mousse mit Grappakirschen*

*Was immer Sie zu feiern haben,  
wir bedienen Sie gerne.*

- ↪ *Konfirmation*
- ↪ *Kommunion*
- ↪ *Verlobung*
- ↪ *Polterabend*
- ↪ *Hochzeit*
- ↪ *Taufe*
- ↪ *Geburtstag*
- ↪ *Bestandene Prüfung*
- ↪ *Geschäftsjubiläum*
- ↪ *Betrieblicher Anlass*
- ↪ *Partys aller Art*
- ↪ *Vereinsfestlichkeit*
- ↪ *Grillabende*



### *Übrigens:*

*Wir liefern von morgens bis abends  
Tag für Tag  
egal ob Sonn- oder Feiertag  
ohne Preiszuschlag*

*[www.baeren-moeckmuehl.de](http://www.baeren-moeckmuehl.de)*