



## INDIVIDUAL ANGEBOT

## INDIVIDUAL ANGEBOT

## KONTAKT

# PARTY SERVICE

... immer eine „Frische Idee“

### Heiße Platten

Rustikale Platte  
Schweinebraten, Krustenbraten und Kasseler Kamm á 3,90 Euro

Grillplatte klassisch  
Steak, Schnitzel, Hackfleischröllchen und Bouletten mit Waldpilzen á 3,80 Euro

Gourmetplatte  
Filetmedaillons au four, Kasselerbraten, Rinderzunge mit Spargel und Sauce Hollandaise á 4,90 Euro

Geflügelplatte  
Chicken haxen, Putenschnitzel, Hähnchenbrust mit süßer Füllung und karamellierter Ananas á 4,50 Euro

Kasseler auf Sauerkraut im Chefig Dish á 4,30 Euro

Ritterschmaus  
Grillhaxen, Schwarzbierfleisch, Spare-ribs und Räuberspieß á 4,30 Euro

Rinderzunge mit Spargel und Sauce Hollandaise á 5,50 Euro

### Aufläufe

Schlemmerfilet-Pfanne  
in Champignonrahmsauce mit Käse 4,50 Euro/Port.

Nudelpfanne mit Schinken und Tomate 3,50 Euro/Port.

Kartoffelaufbau mit Broccoli, vegetarisch 2,50 Euro/Port.

Blumenkohl-Tomaten-Gratin, vegetarisch 2,50 Euro/Port.

Kasseler-Sauerkraut-Auflauf 3,00 Euro/Port.

### Schlemmersalate

Preise nach Personenzahl

Hausgemachter Krautsalat

Bohnensalat

Hirtensalat

Süßer Käsesalat

Rindfleischsalat

Eiersalat mit oder ohne Schinken

„Drechsler“ Kartoffelsalat hausgemacht

### Schlemmersalate (Fortsetzung)

Preise nach Personenzahl

Nudelsalat

Obstsalat

Tomaten-Gurken-Salat

Hausgemachter Schichtsalat

Kalbfleischsalat

Matjessalat mit rotem Pfeffer

Matjestopf mit Shrimps

Salatbuffet mit Tomaten, Gurken, Paprika, Mais knackigen Blattsalaten der Saison, dazu hochwertige Öle und Dressings 1,50 Euro/Port.

### Kalte Platten

Braten Schinken Platte 3,20 Euro/Port.

Hausgeschichtene Platte 2,80 Euro/Port.

Käseplatte 2,80 Euro/Port.

Kombiplatte 4,20 Euro/Port.

Fischplatte 4,40 Euro/Port.

Hackepeter verschieden angerichtet 1,20 Euro/Port.

### Desserts

Schokolasagne 2,50 Euro/Port.

Panna Cotta 2,50 Euro/Port.

Apfelstrudel mit Vanillecreme 1,50 Euro/Port.

Minz-Parfait im Schokomantel 2,50 Euro/Port.

Schokomousse 2,00 Euro/Port.

Obstteller 2,00 Euro/Port.

### Sonstiges

Brot / Brötchen

Butter

Ob kleine Party oder große Feste, sind wir stets für Sie da und versorgen Ihre Gäste! Sie feiern und genießen-wir planen und organisieren!

Gerne stehen wir Ihnen für Ihre Fragen zur Verfügung!

**DRECHSLER**  
FLEISCH- & WURSTSPEZIALITÄTEN

### Hauptgeschäft

Karlsbader Straße 104  
09465 Sehmatal/Sehma  
Tel. 03733/65992  
Fax 03733/622970

### Öffnungszeiten

Montag 8 - 13 Uhr  
Di - Fr 8 - 18 Uhr  
Samstag 8 - 12 Uhr

### Filiale Bärenstein

Oberwiesenthaler Str. 15  
09471 Bärenstein  
Tel. 037347/84692

### Öffnungszeiten

Montag - Samstag  
8.00 - 20.00 Uhr

www.fleischerei-drechsler.de  
fleischerei-drechsler@t-online.de



Individual-Angebot

Individual-Angebot

Kontakt

**DRECHSLER**  
FLEISCH- & WURSTSPEZIALITÄTEN





## ARRANGEMENTS

### Italienisches Büfett „Dolce Vita“

Rinder Carpaccio mit gehobeltem Parmesam, Tomate-Mozzarella, Minestrone, italienische Schinken-Käse-Platte, rustikaler Brotkorb, Antipasti, Hähnchenbrust mit Mozzarella und Schmorbraten Mailänder Art, dazu Gnocchi und Tiramisu, zum Abschluss ein guter Tropfen Valpolicella

ab 15 Personen  
19,00 Euro p. P.



### DRECHSLER „Hausmarke“

Frischer Hackepeter mit reichlich Zwiebel, saurer Gemüseteller, dazu eine Platte mit hausgemachten Wurst und Fleischspezialitäten rustikal, Kartoffelsalat, Rohkost und Bohnensalat mit Brotkorb und Schmalztopf, Gulaschsuppe, ein großer Topf Sauerkraut und eine warme Platte mit Haxen, Wellfleisch, Blut- und Leberwürstchen, Schwarzbier



ab 12 Personen  
14,00 Euro p. P.

## ARRANGEMENTS

### Schlemmerbüfett

Antipasti als Vorspeise

Warm:

Dreierlei Kurzgebratenes mit Sauce und Kräuterbutter  
Nudelvariation mit Pilzen  
Loup de mer in Blattspinat dazu Gurken-Gemüse-Dill-Sauce  
Gemüseplatte warm mit Blumenkohl, Bohnenbouquet, Broccoli und Fingermöhrrchen  
Kartoffelgratin  
Putenbrust gefüllt mit Frischkäse und Spinat, kross gebacken in Blätterteig

Kalt:

Fischplatte mit Spezialitäten des Meeres  
Variationen von geräucherfem Schinken  
Blattsalattauswahl mit 2 verschiedenen Dressings  
Carpaccio vom Seeteufel mit Bärlauchöl  
Matjesspieße

Dessert:

Crème Brûlée / Sushi süß oder Eisbüfett nach Wahl

ab 15 Personen  
24,00 Euro p. P.



## INDIVIDUAL ANGEBOT

### Vorspeisen

Baguettsscheiben lecker belegt mit Fisch, Käse, Salami und Schinken, liebevoll ausdekoriert á 1,30 Euro  
Honigmelone mit Parmaschinken á 1,40 Euro  
Belegte Brötchen nach Wahl á 1,00 Euro  
Tomate-Mozzarella-Caprese á 1,30 Euro  
Rindercarpaccio mit Rucola und gehobeltem Parmesan á 3,50 Euro

### Suppen

Pikante hausgemachte Soljanka á 1,90 Euro  
Gulaschsuppe klassisch á 2,00 Euro  
Kraftbrühe mit Eierstich á 1,80 Euro  
Waldpilzcremesuppe á 2,00 Euro  
Tomatensuppe mit Croutons á 2,00 Euro

### Deftige Hausmannskost

Spanferkelkeule ab 5 Personen 9,50 Euro/kg  
Grillmeisterkeule ab 15 Personen 9,50 Euro/kg  
Wildschweinkeule ab 5 Personen 15,90 Euro/kg  
Lammkeule mit Knoblauch und Rosmarin ab 5 Personen 13,90 Euro/kg  
Spanferkel zum Grillen ab 10 Personen (mit elektrischem Grill) 7,90 Euro/kg  
Wildschwein am Spieß ab 20 Personen (mit Grill) 13,90 Euro/kg  
Truthahn gebacken ab 10 Personen mit süßen Früchten 8,90 Euro/kg

## INDIVIDUAL ANGEBOT

### Fleischgerichte

Hausgemachte Rinderroulade mit Speck und Zwiebel á 4,00 Euro  
Hausgemachter Sauerbraten á 3,50 Euro  
gebeizter Wildbraten in Rotwein á 4,50 Euro  
Putenbrust mit honigglasierten Früchten á 3,50 Euro  
Schweinerücken mit Kräuterkruste á 3,30 Euro

### Beilagen

Kloß 2,00 Euro/Port.  
Salzkartoffeln 2,00 Euro/Port.  
Kroketten 1,80 Euro/Port.  
Semmelknödel 2,00 Euro/Port.  
Bandnudeln/Tagiatelle 2,50 Euro/Port.

### Gemüsebeilagen

Sauerkraut 1,25 Euro/Port.  
Kaisergemüse 1,25 Euro/Port.  
Schwarzwurzel 1,25 Euro/Port.  
Rotkohl 1,25 Euro/Port.  
Spargel mit Sauce Hollandaise 2,00 Euro/Port.  
Bohnenbouquet 1,75 Euro/Port.



Arrangements

Arrangements

Individual-Angebot

Individual-Angebot

