

SCHOPPEL

UNVERGESSLICH GUT

METZGEREI & PARTYSERVICE

GOURMETLISTE

Metzgerei&Partyservice Schoppel GbR, Rauenecker Weg 6, 96106 Frickendorf

Telefon: 09535-683, Fax: 09535-188193, info@metzgerei-schoppel.de, www.metzgerei-schoppel.de

VORSPEISEN (ab 15 Portionen)

ANTIPASTI gemischtes, gegrilltes und mariniertes Gemüse

TOMATENCARPACCIO mit Basilikum – Vinaigrette

TOMATE – MOZZARELLA mit Balsamico – Creme und Basilikum

RINDERCARPACCIO mit Parmesan und Egerlingen

SPANFERKELCARPACCIO mit Mango – Vinaigrette

KÄSECARPACCIO mit Walnuss – Vinaigrette, Walnüssen und Chiliringen

FINGERFOOD – KALT & WARM (Mindestabnahme 15 Stück)

KANAPES nach Wunsch belegt, schön dekoriert

HALBE BRÖTCHEN nach Wunsch belegt, schön dekoriert

SCHNITZELSANDWICH mit Gurke, Tomate und Cocktailsauce

SCHINKENSANDWICH mit Gurke, Tomate und Remouladensoße

FRÄNKISCHER BURGER mit Grillbauch, Cole Slaw und Senf

MINI LAUGENSTANGEN nach Wunsch belegt

MINI TOMATE MOZZARELLA SPIEßE

OBSTSPIEßE

GEBÄCKMINIS

LACHSPRALINE AUF AVOCADOCREME in der Teigmuschel

FEIGE – ZIEGENKÄSE – SPIEß Ziegenkäse in Räucherspeck gehüllt

QUICHE LORRAINE in verschiedenen Variationen

CHILI GARNELE AN MEERRETTICH-INGWERCREME

ANTIPASTISCHÄLCHEN mit Knoblauch-Kräuterbaguette

LACHS – FRISCHKÄSERÖLLCHEN

MINI HONIGMELONENSCHIFFCHEN

GEFÜLLTES MINI HACKBÄLLCHEN auf mediterranem Risotto

MINI KARTOFFELPUFFER mit Sour Cream Dip

MINI SEMMELKNÖDEL mit Rahmsauce und Pilzragout

AUCH WEITERE HAUPTSPEISEN KÖNNEN WIR IHNEN IM FINGERFOOD – FORMAT ANBIETEN

SUPPEN & EINTÖPFE

LEBERKNÖDELSUPPE

KARTOFFELCREMESUPPE

SPARGELCREMESUPPE

CHAMPIGNONCREMESUPPE

LAUCHCREMESUPPE

PARMESANSCHAUMSUPPE

ZUCCHINICREMESUPPE

PAPRIKACREMESUPPE

KÜRBISCREMESUPPE

MÖHRENEINTOPF

CHILI CON CARNE

FEURIGER GULASCHEINTOPF mit Kartoffel und Paprika

LENDENEINTOPF

SOßEN – FÜR FLEISCH, FISCH & PASTA

RAHMESOßE

CHAMPIGNONRAHMESOßE

ROTWEIN – PFIFFERLINGSOßE

MADEIRASOßE mit Preiselbeeren

PFEFFERRAHMSOßE

KRÄUTER – SAHNESOßE

RIESLINGSOßE

SAUCE HOLLANDAISE

LIMETTEN – SAHNESOßE

BOLOGNESESÖßE, TOMATENSOßE

RATATOUILLE

LACHS - SAHNESOßE

SCHINKEN - SAHNESOßE

BROKKOLI – KÄSESÖßE

FEINSTE BEILAGEN

FRÄNKISCHER WIRSING

SAUERKRAUT

BLAUKRAUT

KAISERGEMÜSE

ITALIENISCHES PFANNENGEMÜSE

SOMMERGEMÜSE

GRÜNE BOHNEN mit oder ohne Speck

BRATKARTOFFELN mit Speck und Zwiebeln

BBQ GRILLKARTOFFEL

ROSMARINKARTOFFELN

BUTTERSPÄTZLE

REIS verschiedene Sorten

KARTOFFELGRATIN

KARTOFFELKLOß

SEMMELKLOß

LASAGNE BOLOGNESE

PASTA Rigatoni, Tagliatelle, Spaghetti

VEGETARISCHE GERICHTE

GEMÜSELASAGNE

GEFÜLLTE MAULTASCHEN mit Rahmchampignons und Tomatenwürfel

NUDEL – GEMÜSE – PFANNE

GEBRATENER REIS/NUDELN mit frischem Gemüse aus dem WOK

GRIECHISCHER KARTOFFELAUFLAUF mit Schafskäse, Zucchini, Paprika und Kräuter

OFENRAVIOLI mit Paprika, Tomaten, Schafskäse, Pinienkerne und Rucola

SÜßKARTOFFELAUFLAUF mit mediterranem Gemüse

VOLLKORNNUDELN mit Zucchiniastreifen und Frischkäsesoße

GRÜNER SPARGEL mit Pellkartoffeln, übergrillt mit Sauce Bearnaise

SALATE – KNACKIG & FRISCH

GRIECHISCHER GEMÜSESALAT mit Gurken, Tomaten, Paprika, Oliven und Schafskäse

KRAUTSALAT mit Karotten und Schmand

RAHMKARTOFFELSALAT

FRÄNKISCHER KARTOFFELSALAT

KAROTTENSALAT gekocht

SPAGHETTISALAT mit Tomaten und Salamiwürfel

TORTELLINISALAT mit Mini Mozzarella, Mini Tomaten und Basilikum

WEIßWURSTSALAT mit Zuckerschoten, roten Zwiebeln im süßen Senf Dressing

KAROTTEN – SELLERIE – SALAT

SCHICHTSALAT mit Paprika, Ananas, Sellerie, Ei und Lauch

ITALIENISCHER SALAT mit Blattsalat, Gurken, Tomaten, Eier, Käse und Kochschinken

NUDELSALAT fränkisch

MEDITERRANER NUDELSALAT

BUNTER SALAT Je nach Saison und Belieben

NACHOSALAT

TOMATENSALAT mit Paprika und Schafskäse

KALTE PLATTEN

SCHOPPELS HAUSMACHERPLATTE deftige Wurstsorten

SCHOPPELS BROTZEITPLATTE Aufschnitt, Schinken roh & gekocht, Salami, Krakauer

RÄUCHERFISCHAUSWAHL

RUSTIKALE KÄSEAUSSWAHL mit frischen Früchten

BROT/BRÖTCHENAUSWAHL gemischt & nach Wahl

FLEISCH

CORDON BLEU BRATEN mit Käse und Kochschinken

PFEFFERLACHSBRATEN vom zarten Schweinerücken

FRÜHLINGSBRATEN mit Petersilie, Paprika und Senfkörner

TOASTBRATEN mit Toastbrot, Hackfleisch und Zwiebeln

SPIEßBRATEN mit Hackfleisch, geräuchertem Schinken und Zwiebeln

PIZZABRATEN mit Salami, Schinken, Käse und Paprika

RÖSTZWIEBELBRATEN mit Röstzwiebeln und würzigem Feinbrät

JÄGERROLLBRATEN mit Champignons, Majoran und würzigem Feinbrät

BROKKOLIROLLBRATEN mit Brokkoli und würzigem Feinbrät

SCHWEIZER LENDE Lende im Hackfleischmantel, mit oder ohne Käse

KAISERFLEISCH mild eingelegter Schweinenacken, leicht geräuchert

BURGUNDERBRATEN mit Soße

SAUERBRATEN mit Soße

SCHWEINEBRATEN mit Soße

GYROS

FILET VOM RIND medium gebraten, mit Beilagen

ROASTBEEF VOM RIND medium gebraten, mit Beilagen

SUPPENFLEISCH VOM RIND mit Meerrettichsoße

SPANFERKEL ab 30 Pers.

SCHWEINEGESCHNETZELTES in verschiedenen Variationen

PUTENGESCHNETZELTES in Curryrahmsoße/Champignonrahmsoße

SCHWEINEFILET gegrillt, mit Räucherbauchstreifen, Champignons und Zwiebeln

FISCH

ZANDERFILET portioniert

LACHSFILET portioniert

STÖR am Stück gebraten

GOURMETBUFFET

CORDON BLEU

SCHWEINESCHNITZEL

HAWAII-SCHNITZEL mit Schinken, Ananas und Käse überbacken

SCHLEMMERSCHNITZEL mit Tomate und Mozzarella überbacken

SCHINKEN – KÄSERÖLLCHEN

SCHINKEN – SPARGELRÖLLCHEN

SCHWEINEFLEISCHRÖLLCHEN gefüllt mit Schinken und Käse

SCHWEINEFLEISCHRÖLLCHEN überbacken, gefüllt mit Tomate und Mozzarella

PRINZESSRÖLLCHEN Hackfleisch umhüllt von rohen Schinken

BRATWURST mittelgrob

SCHWEINESTEAK

GRILLFLEISCH pikant mariniert

HACKFLEISCHKÜCHLE

MEDITERRANES HACKFLEISCHKÜCHLE

HÄHNCHENSCHENKEL

SCHWEINEHAXEN halber Adlerhaxen

GEBACKENE CHAMPIGNONS

FILETSTEAK vom Schwein

BRATWURST IM BLÄTTERTEIG

PUTENSCHNITZEL paniert & gebraten

LEBERKÄS´ fein

LEBERKÄS´ Chili, Schinken-Käse, Röstzwiebel, mittelgrob, Pizza

DESSERT

JOGHURTMOUSSE

SCHOKOLADENMOUSSE hell und dunkel

ERDBEERMASCARPONECREME

TIRAMISU

BRATAPFELTIRAMISU

SCHWARZWÄLDER – KIRSCHTIRAMISU

ZITRONEN – PHILADELPHIACREME

PANNA COTTA mit Erdbeersoße

ERDBEER – KÄSEKUCHENCREME

CAPPUCCINO – SCHOKOCREME

BEERENGRÜTZE mit Vanillesoße

HIMBEER – SAHNE AUF WINDBEUTEL

CREME BRULÉE

KIRSCH – MILCHREISAUFLAUF

GRIEßFLAMMERIE mit Erdbeersoße

ZIMTMASCARPONECREME auf eingelegten Rotweibirnen und Amarettini

OBSTSALAT

APFELSTRUDEL mit Vanillesoße

KAISERSCHMARRN mit Apfelmus

Auf Wunsch erstellen wir Ihnen auch gerne Menüvorschläge zu verschiedenen Anlässen oder Mottos.

Bei Nachfragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Ihr

PARTYSERVICE SCHOPPEL

Gerne stellen wir für Ihre Festlichkeiten Servicepersonal für 25,90€/Std. zur Verfügung. Alle Preise bei Abholung zzgl. 7% MwSt. Bei Lieferung zzgl. 19% MwSt. Wir verrechnen bei Lieferung 0,49€/km.