

*Nachhaltiger Genuss aus der Region*

# Catering & Metzgerei Winkler

Metzgerla.de

Behringersmühle 5

91327 Gössweinstein

Tel.:09242/487

Email:metzgerla24@gmail.com





## Warmes Buffet

### Schwein

Backschinken  
Bauch gefüllt  
Bauch gegrillt/gerollt  
Bratwürste  
Champignonhacksteak  
Cordonbleau  
Gyros  
Hackbraten  
Haxen  
Jägerbraten  
Jägerschnitzel  
Kaisersfleisch  
Kassler  
Königsberger Klopse  
Kotelett gef. (Käse usw.)  
Krustenbraten  
Lasagne  
Leberkäse  
Lendchen mit Champ.  
Paprikagulasch  
Pizzaleberkäse  
Pulled-pork  
Rippchen  
Sauere Bratwürste  
Schaschlik Topf  
Schäufelrle  
Schinkennudeln  
Schinkentorte  
Schnitzel Wiener Art  
Schweinegulasch  
Spaghetti Bolognese  
Spanferkel  
Spießbraten  
Zwiebelbraten

### Pfannen/Töpfe

Schaschliktopf  
Schnitzeltopf  
Linseneintopf  
Gyrospfanne

### Rind

Burger  
Cilli con Carne  
Geschnetzeltes  
Lende  
Roastbeef  
Rouladen  
Sauerbraten  
Schmorbraten  
Serbisches Reisfleisch  
Krenfleisch

### Fisch/Geflügel

Backfisch mit Remoulade  
Fischfilet überbacken  
Geb. Forellenfilet  
Karpfenfilet  
Matjes  
Schollenfilet geb.  
Seefisch gebacken  
Seefisch gedünstet  
Hähnchenbrustfilet  
Hähnchenschlegel gebr.  
Hühnerfrikassee  
Putenbraten gef.  
Putengeschnetzeltes

### Beilagen

Blaukraut  
Bratkartoffeln  
Folienkartoffeln  
Kartoffelgratin  
Kartoffelpüree  
Klöße  
Kroketten  
Nudeln  
Reis  
Salzkartoffeln  
Sauerkraut  
Semmelkloß  
Spätzle

### Gemüse

Blumenkohl  
Broccoligemüse  
Buttergemüse  
Erbsen  
Kartottengemüse  
Kohlrabi  
Rosenkohl  
Spinat  
Wirsing

### Vegetarisch

Backers  
Back-Camenbert  
Curry Reis  
Eier in Senfsoße  
Gemüseauflauf  
Gemüseintopf  
Gemüselasagne  
Gemüseschnitzel (vegan)  
Kartoffeltaschen  
Käseauflauf  
Käsespätzle  
Pilzpfanne (vegetarisch)  
Rühreier  
Spaghetti Carbonara



# Kaltes Buffet/ Salate

## Fingerfood

Bratwürstchen  
Eier halbiert  
Flammkuchen Schneckchen  
Flammkuchen Snacks  
Fleischnäpfe  
Halbe Brötchen mit Käse, Wurst  
Happen mit Käse, Wurst oder Fisch  
Käsespieschen  
Käsewürstchen  
Knoblauchwürstchen  
Paprikawurstchen  
Pizza Snacks  
Schinken- Käse- schneckchen  
Schnitzel kalt  
Würstchen im Schlafrock

## Schüsseln

Anitpasti  
Angemachte Mettwurst  
Bratwurstgehäck mit Zwiebelringen  
Frischkäse mit Lachs  
Frischkäse mit Schnittlauch...  
Obatzda  
Stadtwurst mit Musik

## Platten

Käseplatte  
Bauernplatte  
Schinkenplatte roh/gek.

Essiggurken  
Silberzwiebeln  
Tomatenecken

## Gebäck

Salzstangen  
Mohn- Sesambrotchen  
Schwarzbrot

## Salat Buffet

Bohnensalat  
Eiersalat  
Gem. Salat  
Gurkensalat  
Kartoffelsalat  
Karottensalat  
Krautsalat  
Nudelsalat  
Paprikasalat  
Tomaten/Mozarella Salat  
Tomatensalat  
Tzatziki

## Sonstiges

Teller + Besteck  
Service

## Komplettangebote

Barbecue Deluxe



# Komplettangebot

## Barbecue

- ...vor Ort gegrillt. (ab 30P)
- Steaks vom Schwein delikät gewürzt
- Hausgemachte Bratwürste
- Hähnchenschlegel
- Sparerips in Barbecue Soße mariniert
- Folienkartoffeln vom Grill

## Salatbuffet:

- Frischer fränkischer Kartoffelsalat
- Gurkensalat,
- Tomatensalat
- Fränkischer Krautsalat
- Tzatziki

## Beilagen:

- Brötchen
- Verschiedene Grillsoßen

...und zum Schluss noch was

## Süßes...

- Kaiserschmarrnm. Vanilles.
- Pudding Schoko/Vanille
- Kirsch-Quarkspeise
- Mousse au Chocolat/Vanille
- Apfelstrudel mit Vanillesoße
- Pfirsich-Maracuja-Creme

Lieber Kunde,

bereits während meiner gesamten Ausbildungszeit bis zur Meisterprüfung hatte ich die Vision, so viele Bearbeitungsschritte wie möglich im hauseigenen Familienbetrieb ausführen zu können.

**Aus diesem Grund sind wir inzwischen ein EU zugelassener Schlacht-Betrieb mit einer ebenfalls EU zugelassenen Großküche.**

Unser Betriebsmotto lautet:

### Nachhaltiger Genuss aus der Region

Eigene Schlachtung von Tieren bekannter Bauern aus den Nachbarorten (max. 5km Entfernung)

Schweine aus Strohhaltung mit Freilaufmöglichkeiten für die Tiere

Nutzung regenerativer Energie (Hackschnitzelheizung, Photovoltaik)

Bedingt durch die kurzen Wege nur wenig fossile Energie für den Transport und schließlich die Produktion

Wir freuen uns auf Sie!  
Ihr Dietmar Winkler

