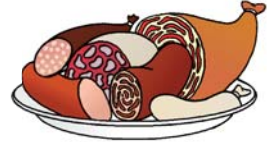




Ulrich Scheiner

Täglich warmes Essen
Partyservice!



Eichendorffstraße 12 - Telefon (0931)77822 - Fax (0931)2057014

97072 Würzburg (Sanderau)

www.metzgerei-scheiner.de

Unsere Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag 6:30 - 15:30 Uhr durchgehend - Samstag/Sonntag nur Partyservice

Menüvorschläge

Vorspeise (italienisch):

Anti Pasti

Gegrillte Auberginen, Zucchini, Champignons, Paprika
mariniert in Knoblauch/Kräuteröl

Südtiroler Königsspeck (Parmaschinken) auf Honigmelonen

Brot: Chiabatta

pro Person werden ca. 250 gr. gerechnet

Preis pro Person: 5,00 €

Lachs- Canape's

garniert mit Sahnemeerrettich, Zitrone, Kaviar und Salat

1 Stück: 2,00 €

Suppen:

Hausgemachte Leberklößchensuppe, mit Schwimmerli

Fränkische Mostsuppe mit Zimtcroustons

Tomatencremesuppe mit Croustons

Champignoncremesuppe

Spargelcremesuppe

1 Portion: 2,00 €

Warme Fleischgerichte:

Spanferkelkeule ohne Knochen
pro Person werden ca. 300 gr. Fleisch/Rohgewicht
Preis pro Person : 6,00 €

Leckere Schweinefilet-Medaillons „Provence“ in Pilzsoße mit Speck
pro Person werden ca. 250 gr. Fleisch/Rohgewicht
Preis pro Person : 6,00 €

Schweinefilet in Tomaten- Kräutersoße, mit Mozzarella überbacken
pro Person werden ca. 250 gr. Fleisch/Rohgewicht
Preis pro Person: 6,00 €

Saltim Bocca a'la Romana (Pute) mit Weißwein- Sahnesoße
pro Person werden ca. 250 gr. Fleisch/Rohgewicht
Preis pro Person: 6,00 €

Rindfleisch gekocht, dazu Sahne- Meerrettichsoße und Preiselbeeren
pro Person werden ca. 300 gr. Fleisch/Rohgewicht gerechnet
Preis pro Person: 5,00 €

Zarte Putenbrustmedaillons gebraten, mit feiner Currynote in Champignon-Rahmsoße
pro Person werden ca. 300 gr. Fleisch/Rohgewicht gerechnet
Preis pro Person: 5,00 €

Bayerischer Semmelbraten gefüllt mit geröstetem Weißbrot und Mett in Biersoße
pro Person werden ca. 300 gr. Fleisch/Rohgewicht gerechnet
Preis pro Person: 5,00 €

Knuspriger Grillschinken saftig/mager
pro Person werden ca. 300 gr. Fleisch/Rohgewicht gerechnet
Preis pro Person: 5,00 €

Gefüllte Schweinelende in Cognac- Rahmsoße
pro Person werden ca. 300 gr. Fleisch/Rohgewicht gerechnet
Preis pro Person: 5,00 €

Fränkischer Spießbraten herzhaft gefüllt mit feiner Bratensoße
pro Person werden ca. 300 gr. Fleisch/Rohgewicht gerechnet
Preis pro Person: 5,00 €

Hähnchenbrustfilet in leckerer Champignon- Broccolifüllung mit Curryrahmsoße
pro Person werden ca. 300 gr. Fleisch/Rohgewicht gerechnet
Preis pro Person: 5,00 €

Warme Beilagen:

Kartoffelgratin
Lockerer Langkornreis mit leichter Currynote
Eierspätzli in Butter geschwenkt
Hausgemachte Kartoffelklöße
Bandnudel

Preis pro Person: 1,50 €

Gemüse:

Gratiniertes Kaisergemüse mit Broccoliröschen, Blumenkohl, Karottenscheiben
in leichter Buttersoße

Verschiedene Gemüse der Saison

Preis pro Person: 2,00 €

Zusätzlich bieten wir auf Wunsch für Vegetarier:

„Vegetarische Schlemmerpfanne „
mit verschiedenem Gemüse, Pilzen, Käse und Schupfnudeln
als fleischloses, warmes Gericht
pro Person werden ca. 300 gr. gerechnet
Preis pro Person 3,00 €

Gemüsemaultaschen in Bärlauchsoße
pro Person werden ca. 300 gr. gerechnet
Preis pro Person 3,50 €

Hausgemachte Tomaten-Mozzarella-Lasagne mit Blattspinat
pro Person werden ca. 300 gr. gerechnet
Preis pro Person 4,50 €

oder

Gemüseschnitzel, Gemüseburger, Gemüsetaler (frittiert)
pro Person werden ca. 300 gr. gerechnet
Preis pro Person 4,50 €

Salate:

Hausgemachter Speckkartoffelsalat mit Zwiebel, Essig-Oel-Marinade

Farmersalat (Rohkostsalat mit Karotten, Sellerie, Weißkraut, Ananas) in feinem Dressing

Pikanter Weißkrautsalat mit Paprika

Frischer Tomatensalat griechisch mit Schafskäse, Oliven und Zwiebel

Frischer Tomatensalat italienisch mit Mozzarella und frischem Basilikum

Bunter Nudelsalat mit Paprika und Mais

Griechischer Bauernsalat mit Weißkraut, Schafskäse, Oliven, Tomaten und Gurken

Verschiedene grüne Blattsalate mit Kräuter-Sahne- oder Balsamikodressing

Preis pro Person: 2,00 €

Kalte Platten:

Fischplatte mit Forelle, Lachs und versch. Fischspezialitäten
mit Garnierung, Sahnemeerrettich

Käseplatte mit internationalen Spezialitäten und frischem Obst

Fränkische Brotzeitplatte „Rustikal“ mit Hausmacher Spezialitäten

Schinken- Bratenplatte, reichlich garniert

pro Person werden ca.150 gr. gerechnet

Preis pro Person: 5,00 €

oder

Verschiedene Canape´s

belegt mit Schinken, Braten. Käse, Lachs bunt garniert

1 Stück 1,50 €

Dessert:

Mousse Chocolate

Mousse Waldbeere

Mousse Zabajone mit roter Grütze

Mousse Stracciatella

Hausgemachtes Tiramisu

Frischer Obstsalat mit Marashinolikör

pro Person werden ca. 150 gr. gerechnet

Preis pro Person 2,50 €

Verschiedene Brotsorten:

Ofenfrische Baguettebrötchen

Diverse Brötchen (Mohn-, Sesam-, Mehrkorn-, Zwiebel-,Laugen-, etc.)

pro Person werden 2 Teile gerechnet

Preis pro Person: 0,80 €

Zu später Stunde:

Würzige, Hausgemachte Gulaschsuppe

Preis pro Person 3,00 €