

Die Partykracker!

preiswerte Qualität
vom Frische-Metzger

Schnitzelparty für 10 Personen

10 Schweineschnitzel

paniert und goldgelb gebacken;
(ca. 200 g je Stück)

10 Portionen Zigeuner- oder Jägersoße (ca. 1 Liter)

10 Portionen Kartoffelgratin mit Käsehaube

5,-
pro Person



Von unseren Köchen **frisch** zubereitet.
In der Alu-Schale zum Erhitzen.

Hauptgerichte

10 Schweinerückenschnitzel

paniert und goldgelb gebacken;
(ca. 150g/Stück)



18,-

10 Scheiben Grillschinken

in deftiger Burgundersoße
(ca. 1,2 kg)

16,-

15 Scheiben Brasilianischer Rahmbraten

mit Champignons, Rahmsoße u. Käse gratiniert
(ca. 2 kg)

22,-

12 Putenschnitzel

paniert und goldgelb gebacken;
(ca. 120g/Stück)

16,-

15 Scheiben Pfälzer Spießbraten

in dunkler Soße
(ca. 2,2 kg)

18,-

21 Schweinefilet Medaillons

in Champignon Rahmsoße
(ca. 1,8 kg)

24,-

21 Schweinefilet Medaillons

in herzhafter Pfeffersoße
(ca. 1,8 kg)



24,-

Hauptgerichte

**8 kleine Cordon bleu von der Pute
oder vom Schwein** gefüllt und paniert (ca. 1,4 kg)

18,-

15 Scheiben Hackbraten

mit Zwiebelsoße
(ca. 2 kg)

16,-

20 Partyfrikadellen-Bällchen

herzhaft gewürzt
(ca. 1,6 kg)

14,-

20 halbe gegrillte Hähnchenkeulen

in leckerer Marinade
(ca. 2,4 kg)



18,-

12 kleine Rinderrouladen; herzhaft gefüllt

in brauner Soße (ca. 1,5 kg)

25,-

15 Scheiben Burgunderbraten vom Rind

in kräftiger Soße (ca. 1,8 kg)

22,-

15 Portionen Jäger- oder Zigeunersoße

(ca. 1 Liter)

8,-

Beilagen

8-10 Portionen Kartoffelgratin
mit Käsehaube; (ca. 2,2 kg)

12,-

12 kleine Kartoffelklöße

8,-

10 Portionen Eierspätzle

6,-



6-8 Portionen Partykartoffeln
in Kräuterbutter

10,-

6 Portionen Leipziger Allerlei
in Petersilienbutter (ca. 1 kg)

8,-

6 Portionen Rotkraut
(ca. 1 kg)

8,-



6 Personen Blumenkohl
mit Hollandaise (ca. 1 kg)

10,-

8 Portionen Kartoffel-oder Nudelsalat
(ca. 1,5 kg)

12,-

6-8 Portionen Rohkostsalate
Karotten, Kraut, Gurken

12,-

Pasta

6-8 Portionen Tortellini

in Schinken-Sahne-Soße; (ca. 2,2 kg)



16,-

6-8 Portionen Chili con Carne

(ca. 2,2 kg)

16,-

6-8 Portionen Bolognese-Lasagne

(ca. 2,2 kg)

18,-

6-8 Portionen Gemüse-Lasagne

(ca. 2,2 kg)

16,-

Suppen

Gulaschsuppe

je Liter



5,40

Kartoffelsuppe

je Liter

3,90

Erbsensuppe

je Liter



3,90

Linsensuppe

je Liter

3,90

-alle Suppen sind im praktischen Schlauch frisch verpackt !

Kalte Platten

6-8 Portionen Pfälzer Platte

grobe Leberwurst, Blutwurst, Westfäler, Bauernfrühstück, Schwartenmaggen, und Dekoration (ca. 1 kg)

14,-

6-8 Portionen Schinkenplatte

mit Spargel-Schinkenröllchen, Lachsschinken, Schwarzwälder und Mixed Pickels dekoriert (ca. 1 kg)



18,-

6-8 Portionen Bratenplatte

mit verschiedenen kalten Braten von Schwein, Rind und Pute (ca. 1 kg)

18,-

6-8 Portionen gegrilltes Antipasti Gemüse

mit Auberginen, Champignons, Paprika und Zucchini

18,-

6-8 Portionen Antipastiplatte

mit Tomaten, Mozzarella, Italienische Salami, Parmaschinken, Fetakäse, Oliven und Pepperoni



24,-

6-8 Portionen Käsebrett

mit verschiedenen Hart- und Weichkäsen, Käsespießen, Trauben und Salzgebäck

22,-

Zubereitung

Alle Partykracher sind in der praktischen Alu-Schale fertig vorbereitet. Unsere Köche bereiten alle Gerichte frisch, mit ausgewählten Zutaten für Sie vor. Es ist kinderleicht Ihr ausgesuchtes Buffet selbst anzurichten, denn Sie erhalten genaue Angaben zum Erhitzen der gelieferten Speisen. Bitte bestellen Sie Ihre Partykracher 2 Tage vor Ihrem Fest, damit wir die Gerichte mit Frische-Produkten zubereiten können. Die Speisen werden in unseren Filialen kalt zum Abholen bereitgestellt.

Anleitung für Heißluftöfen:

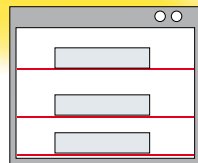
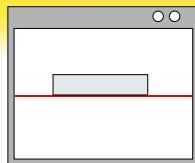
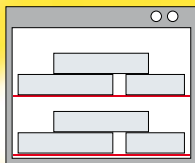
1-3 Schalen ca. 60-70 Minuten bei 160° C

3-6 Schalen ca. 70-80 Minuten bei 180° C

Aluschalen mit gelochtem Deckel bitte nicht abdecken und die Erhitzdauer um 15 Minuten reduzieren.

Die Schalen wegen der Luftzirkulation immer versetzt in den Backofen stellen und einen Zwischenrost verwenden.

Backöfen ohne Umluft benötigen fast die doppelte Erhitzdauer und eine Temperaturerhöhung um ca. 40° C.



So gelingt Ihr Fest mit Sicherheit !



Bestellung

Stellen Sie sich hier Ihr Partykracher-Buffet selbst zusammen.

Hauptgerichte

<hr/>	<hr/>
<hr/>	<hr/>

Beilagen

<hr/>	<hr/>
<hr/>	<hr/>

Pasta

<hr/>	<hr/>
-------	-------

Suppen

<hr/>	<hr/>
-------	-------

Kalte Platten

<hr/>	<hr/>
-------	-------

Metzgerei Maino • Saarbrücker Str. 65 • 67742 Lauterecken • Tel. 06382 / 7357 • www.maino.de

Die hier angegebenen Gewichte sind Frischfleischgewichte. Portionen oder Mengen können nicht geändert werden. Alle Angaben zu Personenzahlen sind Erfahrungswerte und können sich je nach Personengruppe ändern. Auf Wunsch erhalten Sie gegen eine geringe Leihgebühr von 4 Euro passende Heißhaltestöfchen für Ihr persönliches Buffet. * **Die Partykracher sind nur für Selbstabholer gegen Barzahlung möglich !**