



Metzgerei
MARIENHOF
Catering

Genussvolle Weihnachtszeit

Unsere Empfehlungen für eine
Adventszeit zum Genießen

Unsere Spezialitäten für Sie zur Weihnachtszeit

Spezialitäten vom Rind und Kalb

- › Rinderfilet
- › Rinderhüfte
- › Sauerbraten nach Hausfrauen Art
eingelegt
- › Rinderroulade zart und mager
- › Rinderspikbraten
- › Kalbsschnitzel
- › diverse Kalbsbraten
- › Kalbslende oder -steak
- › Dry Aged Steaks T-Bone und
Porterhouse, 3 - 4 Wochen gereift



Festliches vom Schwein

- › Schweinefilet
- › Spanferkelkeule oder -rücken
- › Winterliches Schweinefilet mit
Mett und Backpflaumen
- › Rosmarinbraten mager oder
durchwachsen

Wild aus der Region

- › Wildschweinkeule
- › Rehbraten
- › Rehrücken
- › Hirschbraten
- › Wildgulasch
- › Kaninchenrücken
- › Kaninchenkeule
- › ganzes Kaninchen

Leckerbissen vom Lamm

- › Lammlachse
- › Lammkeule mit oder ohne Knochen





Weihnachtliches Geflügel

- › Ente ca.2,5 kg oder ab 4,5 kg
- › Entenbrust ohne Knochen
- › Entenkeule
- › Gans ab 4,5 kg
- › Gänsebrust mit oder ohne Knochen
- › Gänsekeule
- › Pute ab 3,8 kg
- › Putenkeule
- › Putenoberkeule
- › Putenbrust

Küchenfertiges für den Backofen

- › Lendentopf mit frischen Pilzen
oder mit Paprika
- › Ofenschinken vorgegart

Das Geflügel für Weihnachten bis spätestens 14.12. vorbestellen.

Adventsrollbraten

Kammrollbraten, Putenrollbraten
und Rinderrollbraten mit
verschiedenen Füllungen

- › Mett
- › Zwiebel & Dörrfleisch
- › Knödelteig
- › Äpfel, Pflaumen und Maronen
- › Maronen
- › Backpflaumen
- › Walnüsse & Aprikosen
- › Trüffel
- › Pilze



Adventsbraten

Schweinelende, Hähnchenbrust
und Schweinegänsel mit
verschiedenen Füllungen

- › Mett
- › Maronen
- › Backpflaumen
- › Walnüsse & Aprikosen
- › Trüffel
- › Pilze

Unser Weihnachts-Catering

Gans to Go (für 4 Personen)

- > Knusprige Gans serviert mit Apfel-Rotkohl, Kartoffelknödeln, glasierten Maronen und feiner Gänsesoße
- > 1 Flasche Wein

89,00 €



Gans to Go Menü

(für 4-5 Personen)

- > Frischer Feldsalat mit knusprigem Speck
- > Knusprige Gans serviert mit Apfel-Rotkohl, Kartoffelknödeln, glasierten Maronen und feiner Gänsesoße
- > Mandelcreme mit Zimtpflaumenragout im Glas
- > 1 Flasche Wein

109,00 €

Buffet Santa Claus

(ab 30 Personen)

- > Rinderkraftbrühe mit Julienne
- > Hubertusschmalz mit Zwiebelbaguette
- > Weihnachtliche Salatmischung mit Radiccio
- > Weihnachtliche Senf-Vinaigrette
- > Ofenfrisches Ciabattabaguette
- > Burgunderbraten in Soße
- > Gänsekeule
- > Gänsebratensoße
- > Schwäbische Spätzle
- > Serviettenknödel
- > hausgemachtes Apfel-Rotkraut
- > Rosenkohl mit Speck
- > Heisse Marillenknödel mit Vanillesoße
- > Apfel-Crumble mit einem Hauch von Winter

25,45 € pro Person



Das ganze Team der
Metzgerei Marienhof wünscht:

*Frohe Weihnachten
&
Guten Rutsch*



Marienhof Metzgerei + Catering GmbH

Schleifweg 47
64331 Weiterstadt
Telefon: 06150-2205

info@metzgerei-marienhof.de

**Menüvorschläge und Anregungen sowie
tagesaktuelle Angebote und Preise finden
Sie im Internet unter:**

www.metzgerei-marienhof.de