

Wir sind für Sie da!



Wir präsentieren Ihnen eine große Auswahl an Spezialitäten für Ihren Stehempfang, Ihr Jubiläum, Ihre Familienfeier und viele andere Gelegenheiten.

Alle unsere Buffets, Menüs und Fingerfoodspezialitäten sind Vorschläge unsererseits.

Gerne erstellen wir Ihnen auch ein individuelles Angebot.

in Ihrer Nähe:

Schwabach Friedrich-Linkh-Str.14

Telefon: 09122/27 98 Fax 09122/164 94

Wittelsbacherstr.9 Telefon 09122/183 177

Wolkersdorf Hauptstr.69 Telefon 0911/63 70 092

Am Eingang

des Huma Einkaufzentrum

Telefon: 09122- 18 85 464



info@metzgerei-weyh.de

Canapés belegt wahlweise mit:

- Räucherfisch in versch. Variationen
- Käsespezialitäten
- Schinkenspezialitäten roh & gekocht
- Salami-Variationen
- Feine Bratenspezialitäten

Fingerfood eine kleine Auswahl:

- Anti-Pasti im Gläschen
- Gemüsetörtchen
- Lachröllchen mit Frischkäse
- Schnitzelsticks mit Kartoffelsalat im Gläschen

und Vieles mehr...



Kalte Platten - der Klassiker

- Fränkische Räucherplatte
- Platte mit rohen und gek. Schinkenspezialitäten
- Verschiedene Hart-und Weichkäsespezialitäten
- Delikatesswurstplatten
- Räucherfischspezialitätenplatte
- Platte mit gebackenen Spezialitäten (Schnitzelchen, Bratwürstchen, Fleischküchle, Hähnchenkeulen)



Partyservice

Fingerfood

Feine Platten

Canapés





für Ihre Hochzeit, Familien- oder Firmenfest

- wir sind für Sie da!



Goldschlägerbuffet ab 20 Personen

- Bratwurstgehäckbällchen auf Zwiebel -/Schalottenbeet
- Obatzter mit Schwarzbrot
- Goldschlägerbraten mit Champignonsoße und knusprigen Kartoffelecken
- Knusperschinken mit Gemüseplatte / Röstkartoffeln und leckerer Krautsalat
- Waldbeermousse und Obstplatte



Amerikanisches Buffet ab 20 Personen

- Feurige Speckbohnen
- Folienkartoffeln mit Sour Cream
- Amerikanischer Krautsalat
- Chickenwings, würzig
- Spare Ribs mit Weyh's hausgemachter BBQ-Sauce
- Western Grillschinken
- Würzige Kartoffelecken

Italienisches Buffet ab 20 Personen

- Verschiedene Antipasti auf Platten arrangiert
- Blattsalate der Saison mit Kirschtomaten & Käsespänen
- Mediterranes Spanferkel mit feiner Fenchel-Knoblauch-Note, dazu Rosmarin-Kartoffelspalten
- Putenbraten mit Tomaten-Mozzarella gefüllt an Kräuterschaumsoße und bunten Nudeln
- Panna Cotta mit Pfirsichspiegel und frischer Obstsalat



Fränkisches Buffet ab 20 Personen

- Salat der Saison mit Speckwürfeln und Blätterteigpastetchen
- Ochsenbraten, serviert mit Brezenknödel und Blaukraut
- Fränkischer Krustenbraten in Biersoße, dazu Herzoginkartoffeln und Bayrisch Kraut
- Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesoße
- Bayrisch-Creme mit Waldbeersoße

Unsere Menüs frisch für Sie gekocht!

Vorspeisen:

- Antipasti verschiedene gegrilltes mariniertes Gemüse auf Platten arrangiert
- Tomaten-Mozzarella an Balsamico-Vinaigrette
- Marinierte getrocknete Tomaten
- Olivenvariationen mit Schafskäse in Balsamico-Dressing
- Gemischter Italienischer Salat mit Balsamico-Dressing
- Nudelsalate verschieden angerichtet
- Melone auf Parmaschinken
- dazu leckere Brotkorbvariationen

Hauptspeisen:

- Hähnchenbrust auf Röstgemüse
- Pollofino auf Paprika-Tomatensalsa
- Putenbrust mit feiner Broccolifüllung und Kräuterrahm
- Sauerbraten vom Rind Der Klassiker
- Rindertafelspitz mit Meerrettichsoße auf Wurzelgemüse
- Kalbs Ossobucco auf Gemüsebett
- Kalbsgeschnetzeltes mit Champignonsoße
- Schweinelendchen an Pfeffersoße /Champignonsoße
- Knuspriger Halsbraten, saftig klassisch
- Lammbraten, Lammhaxen
- Spanferkelkeulenbraten
- Enten-, Gänsekeulen, Brust fein knsuprig gebraten
- Zander mit Zitronensoße
- ...dazu bieten wir Ihnen Wildbrettvariationen, Fischvariationen.

Beilagen:

- Gemüseplatten mit Mandelhaube
- Gemüse mit Hollondaise Sauce
- Blaukraut /Bayrisch Kraut
- Semmelknödel / Brezenknödel
- Kartoffelknödel, Spätzle, Reisvariationen
- Petersilien-Kartoffeln
- Kartoffelgratin
- Kartoffel-Wedges uvm.

Nachspeisen:

- Apfelstrudel mit Vanillesoße
- Kaiserschmarrn mit Kompott
- Frische Obstplatten /Obstsalat
- Cremes in leckeren Variationen