

Vom Schwein:

Spießbraten, verschieden gefüllt

Zigeunerbraten

Kasseler, gegrillt

Kasseler Hawaii, überbacken

Schweinefilet im Blätterteig

Kasseler im Blätterteig

Lendenmedallions in Champignonsoße,

Pfifferlingsoße oder Pfeffersoße

Partyschnitzel

Partyfrikadellen

Partyschinken

Schweineschnitzel, groß

Bratwurst

Krustenbraten

Kräuterbratwurst

Hacksteak

Hackbraten

Kräuterfrikadellen

Steaks auf gerösteten Zwiebeln

Schinkenröllchen gefüllt mit Mett + Käse

Schlemmertopf

Sahnesteaks, eingelegt

Gulasch

Rippchen, gekocht

Schweinehaxe, gegrillt

Spanferkel, Schlachtessen

Fleischkäse, Leberkäse, Pizzafleischkäse

Vom Geflügel:

Putenbraten auf Pfersichbett

Putenschnitzel

Hähnchenschenkel

Hähnchenschnitzel

Hähnchen-Cordon-Bleu

Hähnchenbrust im Knuspermantel o. überbacken

Hähnchenbrust in Curry-Obst-Soße

Gelungener Partyservice – eine Stärke des Fleischerhandwerks

Jeder Mensch feiert gerne. Feste und Partys sind daher immer „in“. Doch nicht jeder Gastgeber hat die Zeit oder die räumlichen Möglichkeiten, alles selbst vorzubereiten und eigenhändig für ein köstliches Menü oder Buffet zu sorgen. Und außerdem: Wer die ganze Zeit in der Küche steht und stetig darauf achten muss, dass auch wirklich alles klappt, der kann sich nicht mehr wirklich um seine Gäste kümmern oder die Veranstaltung selbst ganz einfach genießen. Aus diesem Grund ist es immer eine Überlegung wert, den Partyservice Profis zu überlassen. Eine erste Adresse ist hier in jedem Fall ihr Fleischer-Fachgeschäft.

Denn für uns ist es das tägliche Geschäft, unseren Kunden gehobene Qualität zu bieten – wir sind echte Spezialisten auf dem Gebiet des Genusses. Das zeigt sich auf vielerlei Weise. So natürlich in erster Linie bei den hochwertigen Produkten aus eigener Herstellung, die über die Ladentheke verkauft werden. Aber alle Pluspunkte des Fleischerhandwerks – also Qualität, Beratung und Dienstleistung – machen auch die Stärke unseres professionellen Platten- und Partyservice aus.

Ob Geburtstagsfeier, Großveranstaltung, „lockeres“ Grillfest oder Silberne Hochzeit – für alle Gelegenheiten halten wir kreative Ideen für die Bewirtung bereit. Das Angebot reicht dabei von optisch attraktiven und leckeren Kanapees bis hin zum kompletten kalten oder warmen Buffet einschließlich Salate und Desserts.

Wenn Sie sich entschieden haben, bei der Ausrichtung einer Feierlichkeit mit uns zusammen zu arbeiten, dann sollten Sie sich etwas Zeit für ein Beratungsgespräch nehmen. Denn es ist unabdingbar für den Erfolg, dass wir genau wissen, was von uns erwartet wird. Außerdem können wir Ihnen so manchen wertvollen Tipp zum Gelingen des Festes geben. Das betrifft die Auswahl der Speisen ebenso wie die Präsentation und die Dekoration. Denn Angebote „von der Stange“, eine Standardlösung, die für alle Gelegenheiten passen muss – das suchen Sie bei uns vergebens. Vielmehr werden wir immer bemüht sein, uns genau auf die Wünsche des Kunden einzustellen.

Metzgerei Franz Ubl

Inh. Jürgen Ubl & Dagmar Standfest GbR

Hainholzgasse 1, 35423 Lich

Telefon: 06404/2573

Telefax: 06404/2050987

Email: service@metzgerei-ubl.de

Internet: www.metzgerei-ubl.de



Metzgerei Franz Ubl

Inh. Jürgen Ubl & Dagmar Standfest GbR

Ihr Fleischer-Fachgeschäft aus Langsdorf

Partyservice

Auf diesen Seiten geben wir Ihnen einen kleinen Überblick über unser Angebot. Da wir für die von Ihnen geplante Feierlichkeit auf Ihre Wünsche eingehen möchten, ist es selbstverständlich möglich, die angebotenen Speisen nach Ihren Wünschen frei zusammenzustellen.

Lassen Sie sich jedoch gerne bei der Zusammenstellung Ihres Menüs von unseren Vorschlägen inspirieren. Wir freuen uns schon, Ihnen bei der Gestaltung Ihres Festes behilflich zu sein.

Vorspeisen:

Melonenschiffchen mit Schinken
Tomate-Mozzarella-Platte mit Basilikum
Lachs-/Forellenplatte mit Sahnemeerrettich
Gefüllte Aprikosen mit Pistazien
Champignons, gefüllt
Kanapees verschieden belegt
Antipasti-Platte

Suppen:

Rindfleischsuppe mit Markklößchen
Gulaschsuppe
Spargelcremesuppe
Tomatensuppe
Erbsensuppe, Linsensuppe

Vom Rind:

Rinderrouladen
Rinderbraten an Burgundersoße
Rinderfilet
Rindergulasch
Sauerbraten
Tafelspitz
gekochtes Rindfleisch

Pfannengerichte:

Züricher Geschnetzeltes
Geschnetzeltes nach „Gyros Art“
Kartoffelgyros
Putengeschnetzeltes
Rheinische Zwiebelpfanne
Rindfleischpfanne
Jägerpfanne

Vom Fisch:

Seelachsfilet, überbacken
Lachsfilet in Sahne-Dill-Soße
Lachsfilet auf Blattspinat
Lachs-Blattspinat-Lasagne

Beilagen:

Backofen-Kartoffeln
Böhmische Knödel
Kartoffelgratin
Knödel, halb und halb
Kartoffel-Röstinchen
Kartoffel-Spalten
Semmelknödel
Spätzle
Petersilienkartoffeln
Kroketten
Nudelauflauf mit Käse überbacken
Grüne Bandnudeln
Butterreis
Curryreis
Gemüsepfanne
Bohnenbündchen mit Dörrfleisch
Spargel an Sauce Hollandaise
Sauerkraut
Rosenkohl
Rotkraut
Brotkörbe, verschieden sortiert

Soßen:

Rahmsoße, Jägersoße, Zigeunersoße
Champignonsoße
Currysoße
Pfifferlingsoße
Pfeffersoße
Zwiebelsoße
Burgundersoße mit Rotwein verfeinert
Meerrettich-Sahne-Soße

Salate:

Lauchsalat
Nudelsalat, deftig
Kartoffelsalat, auf Wunsch mit Speck / Ei
Schweizer-Käse-Wurst-Salat
Eiersalat
Kosakensalat
Karottensalat
Geflügelsalat
Grüner Salat
gemischter Salat
Eisbergsalat
Krautsalat, auf Wunsch mit Sahne
Rohkostplatte

Desserts:

Mousse au chocolat / Mousse au Vanille
Obstsalat
Vanillesoße
Rote Grütze
Tiramisu
Erdbeerquark (nach Saison)

Kalte Platten:

Aufschnittplatte
Braten-Platte
Fisch-Platte gemischt
Forellen-Platte
Lachs-Platte
Käse-Brett
Zwiebelschmalz
Schinken-Platte
Mett-Platte
Hausmacher Wurstplatte

Wir nennen bewusst keinen Preis pro Person, da wir üblicherweise nach der von uns gelieferten Menge abrechnen. Wir sind davon überzeugt, dass diese Abrechnungsmethode für unsere Kunden die günstigste Alternative darstellt, da nur die tatsächlich gelieferten Speisen berechnet werden.