

PARTYSERVICE ANGEBOT WILD & LANDFLEISCHEREI HENKER

KALTE PLATTEN & VORSPEISEN

- Hausschlachtener Hackepeter nach Wunsch geformt (Brot, Bällchen usw.) mit geschnittener Zwiebel separat
- Hausschlachtene Wurstplatte, u.a. mit Leberwurst, Blutwurst, Presskopf, Bratwurst
- Schinken-Braten Platte, u.a. mit gekochten Schinken, Dierarer Braten, Spargelschinken, Golkwaldschinken, Rindersaftschinken
- Roh-Schinken Platte, mit Variationen von z.B. Lachsschinken, Nussschinken, Schinkenspeck, sowie Wild & Rinderschinken
- Käse Platte, mit Variationen von verschiedenen Käsesorten nach Wunsch & Angebot
- Fisch Platte, mit Variationen von Räucherfisch
- Hausgemachte Salate, u.a. Wild, Rind & Kalbfleischsalat, Käse & Geflügelsalat herzhaft oder süß, Vitaminsalat
- Tomate-Mozzarella, mit Pesto, Basilikum, Zwiebel & Balsamico-Creme
- Carpaccio aus dem Rinderfilet, mit Rucola, Pesto & Parmesan
- Frischer Salat mit Gurke, Tomate, Paprika, dazu Dressing & Schafskäse
- Krautsalat & „Oma`s Schnellgurken“ nach Familienrezept
- Saure Pilzköpfe, Gurken oder Rollmops
- Partyknacker in verschiedensten Variationen nach Wunsch & Angebot (z.B. mit Kümmel, Rind, Wild oder etwas schärfer nach Ungarischer Art)

Als Beilage zu unseren Kalten Speisen reichen Wir verschiedenes, frisches Bäckerbrot im Brotkorb und/oder Partybrötchen, sowie Butter

WARME VORSPEISEN & SUPPEN

- Kesselgulasch & Soljanka
- Nach Angebot & Saison z.B. Wildsuppe mit Pfifferlingen, Spargelcremesuppe & Tomatensuppe
- Würzfleisch, nach Angebot von Kalb oder Geflügel

DESSERTS

- Schokoladenpudding oder Rote Grütze mit Vanillesauce
- Panna Cotta
- Nach Angebot



WARMER HAUPTSPESSEN

Backschwein in den verschiedensten Variationen

- ausgelöst in Stücken oder geschnitten
- mit Knochen gebacken
- in Sahnesauce oder Bratenfond

Braten in Henker`s Sahnesauce:

- Kasselerbraten, Schweinebraten, Rippchen & ausgelöste Schweinehaxe
- Gegrillte Schweinelende, nach Wunsch gefüllt (z.B. mit Hackfleisch & Pfifferlingen)
- Schweinerollbraten je nach Wunsch
- Schweizerbraten gefüllt mit Kochschinken & Käse
- Spießbraten aus dem Schweinekamm gefüllt mit rohen Schinken & Röstzwiebeln
- Sherrybraten (Schweinebraten gespickt mit Schinkenspeck in würziger Sherrysauce)

Auf Wunsch stellen Wir Ihnen gern eine individuelle Fleischpfanne aus verschiedenen Braten zusammen

- Rinderbraten oder Gulasch
- Kalbsbraten, Lammbraten & Kaninchenbraten (je nach Angebot)
- Gepökelte Rinderzunge

Wild aus deutschen Wäldern nach Saison:

- Regionaler Wildbraten z.B. Reh, Wildschwein oder Hirsch in Rotwein-Sahnesauce
- Wildhase gebraten in Buttermilch-Rotwein-Sahnesauce
- Wildgulasch oder Geschnetzeltes
- Wildschwein gebacken

Kurzgebratenes und Gebackenes:

- Kleine Schnitzel, Hähnchenschenkel und Bouletten
- Überbackene Steaks (Rostbrätel mit Zwiebel, mit Würzfleisch, Tomate-Mozzarella, oder Hawaii)
- Fleischkäse (u.a. mit Röstzwiebeln, Käse oder Pilzen) Pizzafleischkäse & Wiegebraten
- Schinken oder Kasseler im Brotteig

SÄTTIGUNGSBEILAGEN

- Kartoffeln, Knödel, Reis, Spätzle
- Kartoffelgratin & Gemüsegratin
- Mischgemüse, Rotkraut & Sauerkraut
- Waldpilze, Champignons
- Kartoffel- oder Nudelsalate