



**Partyservice -  
Unser Angebot**



*Metzgerei  
Geiling - Leber*

In diesem Flyer finden Sie unser Partyservice-Angebot. Die Gerichte sind saisonal abhängig. Vegane und glutenfreie Gerichte erhalten Sie gerne auf Anfrage. Bei Fragen zu Allergien und Zusatzstoffen beraten wir Sie gerne.

Preise erhalten Sie auf Anfrage, da bei verschiedenen Produkten unterschiedliche Tagespreise angeboten werden. Gerne senden wir Ihnen Ihr individuelles Angebot zu.

## Vorspeisen "kalt"

---

- **Melonenspalten** mit rohem Schinken garniert
- **Räucherlachs** mit Sahnemeerrettich & Baguettebrot
- **Canapé-Variationen**
- **Krabbenscocktail**



## Suppen

---

- **Gemüsecremesuppe** mit Croûton
- **Broccolicremesuppe** mit Croûton
- **Tomatencremesuppe** mit Crème fraîche
- **Griesklößchensuppe**
- **Leberknödelsuppe** mit Suppeneinlage
- **Klößchenvariation** in Rinderkraftbrühe
- **Salzburger Knoblauchsuppe** mit Gemüsestreifen
- **Spargelcremesuppe** mit Schnittlauchröllchen
- **Gulaschsuppe** "Ungarische Art"



## Fischgerichte

---

- **Zanderfilet** an Weisswein- oder Kräutersahnesauce
- **Lachsfilet** auf Juliengemüse in Kräutersahnesauce
- **Garnelen gebraten** in Knoblauchöl

# *Fleischgerichte vom Schwein*

---

Gerne bereiten wir Ihnen alle Braten auf Wunsch mager oder durchwachsen zu. Zu jedem Braten servieren wir Ihnen die entsprechende Sauce.



- **Zigeunerbraten**  
gefüllt mit Lauch,  
Tomatenpaprika & Zwiebeln
- **Hawaiibraten**  
gefüllt mit Käse, gekochtem Schinken & Ananas
- **Spießbraten mager oder durchwachsen**  
gefüllt mit Zwiebeln & Kräutern
- **Gewürzbraten mager oder durchwachsen**  
mariniert in Gewürzlake
- **Pizzabraten**  
gefüllt mit Käse, gekochtem Schinken, Salami & Pilzen
- **Metzgerbraten**  
gefüllt mit grobem Bratwurstbrät
- **Schweinebraten "Gärtnerin Art"**  
gefüllt mit feinem Brät, Gemüse der Saison & Kräutern
- **Winzerbraten**  
gefüllt & gewürzt mit Zwiebeln, Petersilie,  
Bauchspeck kross gebraten & Knoblauchpfeffer
- **Jägerbraten**  
gefüllt mit Pilzen, Toastbrot, Petersilie, Zwiebeln,  
Gewürzen & feinem Brät
- **Kasselerbraten mager oder durchwachsen**  
mild gepökelt & geräuchert
- **Grillschinken**  
mild gepökelt, geräuchert & gewürzt
- **Pfeffernüsschen**  
gefüllt mit mittelgrobem Bratwurstbrät & Kräutern

# *Fleischgerichte vom Schwein*

---

- **Spanferkelbraten**  
ausgelöst, gerollt & pikant gewürzt
- **Bierkrustenbraten**  
fränkische Spezialität mit Bierkruste
- **Fränkischer Kümmelbraten von der Schulter**  
gewürzt mit Kümmel, Knoblauch & grobem Pfeffer
- **Semmelbraten**  
gefüllt mit gerösteten Semmelwürfeln & Kräutern
- **Schweinelendemedallions**
  - Natur oder gefüllt an Cognac-Rahmsauce
  - In Champignon- / Pfifferling-Rahmsauce
  - In Rahm- / Pfeffersauce
  - In Steaksauce Hollandaise
  - "Schweizer Art " im Käsebrätmantel
- **Schweinegeschnetzeltes**
  - "Gyros Art"
  - "Zigeuner Art"
  - "Jäger Art"
- **Schweineschnitzel**
  - "Hawaii"
  - "Italia"
  - "Wiener Art"
- **Kasseler im Brotteig**
- **Schnitzelpfannen** herzhaft gewürzt
- **Gegrillter Schweinehaxen oder Schweinebauch**
- **Lasagne**
- **Cordon bleu**
- **Schweineschäufele** an Biersauce
- **Frikadellen** natur oder mit Fetakäsefüllung
- **Fleischspieße** in delikater Sauce
- **Schaschlikspieße** mit Innereien in delikater Sauce



## *Fleischgerichte vom Rind*

---

- **Rinderschmorbraten** an Bratensauce
- **Fränkischer Sauerbraten** an Bratensauce
- **Burgunderbraten** an Rotweinsauce
- **Rinderspickbraten** an Bratensauce
- **Tafelspitz** an Meerrettichsauce
- **Rinderrouladen "Hausfrauenart"**
- **Rindersaftgulasch "Ungarische Art"**
- **Rindergeschnetzeltes "Hubertus Art"**  
Wildaroma mit Waldpilzen
- **Zwiebelrostbraten (Roastbeef)** an Zwiebel-Sherrysauce
- **Rinderfilet** an Portweinsauce



## *Fleischgerichte vom Kalb*

---

- **Kalbsbraten** an Rieslingsauce
- **Kalbshaxe** auf Gemüse in eigenem Saft gegart
- **Kalbsbrust gefüllt** nach "Hausfrauenart"
- **Kalbsnierenbraten** an Weißweinsauce
- **Kalbsrahmgeschnetzeltes**

## *Wild & Geflügel*

---

- **Gänsebrust** nach "Art des Hauses"
- **Gänsekeule** an Geflügelsauce
- **Barbarieentenbrust** an Pflaumensauce
- **Hähnchenbrustfilet** an Madeirasauce
- **Putenrollbraten** natur oder gefüllt
- **Hähnchenschlegel oder halbe Hähnchen**
- **Rehkeulenbraten** an Wachholderrahmsauce
- **Rehmedaillon** an Wachholder-Preiselbeersauce
- **Rehragout** mit Waldpilzen
- **Hirschkeulenbraten** an Wildrahmsauce mit Preiselbeeren

## Beilagen

---

- Boullionkartoffeln
- Herzoginkartoffeln
- Butterreis
- Kartoffelkroketten
- Kartoffelklöße
- Petersilienkartoffeln
- Semmelknödel
- Bröselkartoffeln
- Butternudeln / Butterspätzle
- Kartoffelgratin
- Kartoffelsalat
- Semmelknödel
- Röstitaler
- Bratkartoffeln mit Zwiebeln & Speckwürfeln

## Salatbeilagen

---

- **Blattsalat** an Salatmarinaden / **Feldsalat**
- **Dillrahmgurkensalat**
- **Karottensalat**
- **Prinzessbohnsalat** mit Speck
- **Rohkostsalatplatte**
- **Rot- oder Weißkrautsalat**
- **Tomaten-Mozzarella** an Balsamico
- **Tomatensalat**
- **griechischer Hirtensalat**
- **Tomate-Gurke-Paprika-Salat**



## Gemüsebeilagen

---

- **Gemüse in Sauce Hollandaise** mit Käse gratiniert
- **Mischgemüse** in Butter geschwenkt
- **Prinzessbohnen** im Speckmantel
- **Rosenkohl** in Butter an Speckzwiebeln
- **Blumenkohlröschen** in Semmelbröseln

## Vegetarisch

---

- Hausgemachte Käsespätzle
- Vegetarische Gemüsenudeln
- Vegetarische Lasagne



## Feinkostsalate

---

- Exotischer Reissalat
- Geflügelsalat
- Heringstopf
- Krabbensalat
- Nudelsalat
- Paprika-Maissalat
- Schichtsalat
- Schinken-Eiersalat
- Schweizer-Käsesalat
- Tortellinisalat
- Waldorfsalat
- Wurstsalat nach "Art des Hauses"

## Nachspeisen

---

- Cremes:
  - Bayerische Creme
  - Erdbeer-Creme
  - Kaffee-Creme
  - Rotwein-Creme
  - Weisswein-Creme
  - Zitronen-Apfel-Creme
- Apfelstrudel an Vanillesauce
- Frischer Obstsalat
- Mousse au Chocolat
- Rote Grütze an Vanillesauce
- Tiramisu



Die Produktabbildungen können vom Original abweichen.

Fotos: fotolia.de, Privat; Druckfehler und Änderungen vorbehalten.

©2019 Metzgerei Geiling-Leber ▪ GrafikDesign Carolin Leber



### **Handwerksbetrieb mit Tradition**

Unsere Metzgerei besteht seit 1902 und wird in vierter Generation in Euerdorf geführt.

### **Wir beliefern Sie zuverlässig!**

Neben unserer Fachmetzgerei bieten wir Ihnen unseren Partyservice. Von kaltem Buffet mit Wurst-, Braten-, Käse-, Fischplatten, bis hin zum warmen Buffet mit verschiedenen Gängen - wir machen Ihren Anlass zu einem besonderen Erlebnis für Ihren Gaumen.

### **Die Qualität können Sie schmecken!**

Wir arbeiten ausschließlich mit frischer Ware. Dadurch sind einige Gerichte **saisonal abhängig**. Hierbei legen wir großen Wert auf die vertrauensvolle Zusammenarbeit mit unseren Landwirten und Lieferanten aus der Region. Überzeugen Sie sich selbst!

### **Wir beraten Sie gerne persönlich und vor Ort**

- Cerstin Leber
- Katharina Wenzel

## **Metzgerei Geiling-Leber**

---

Schweinfurter Str. 5 ▪ 97717 Euerdorf  
Tel.: 09704 / 330 ▪ Fax: 09704 / 7499  
info@metzgerei-geiling.de  
[www.metzgerei-geiling-leber.de](http://www.metzgerei-geiling-leber.de)