TROST

... weil's schmeckt

Metzgerei • Catering • Schnelle Küche

MENÜAUSWAHL FÜR BESONDERE ANLÄSSE

METZGEREI
traditionell & hochwertig
SCHNELLE KÜCHE

Unsere Geschichte ...

Als Familienbetrieb sind wir bereits in der 4. Generation im Metzgereihandwerk tätig. Die Wurzeln hierfür liegen bereits in den 1930er Jahren in Großwenkheim, wo wir auch heute noch den Verkaufsladen betreiben. Die Übernahme der Metzgerei Dorsch im Jahre 1988 durch Dietmar und Erika Trost markierte die Erweiterung der Familientradition nach Bad Neustadt.

Bereits nach kurzer Zeit wurde mit der Zubereitung warmer Speisen für Kunden der Metzgerei begonnen. Der daraus entstandene Partyservice entwickelte sich über die Jahre hinweg zu einem zweiten festen Standbein.

Unsere Produkte wurden immer beliebter und das Partyserviceangebot immer umfangreicher. Zwangsläufig kam es zur Überschreitung der Kapazitäten, die uns zum Bau des heutigen Hauptstandortes in der Gartenstraße bewegte.

Nach vierjähriger Planungs- und Bauzeit können wir nun seit 2018 unserem motivierten Team und dem Know-how - welches sich über Jahrzehnte angesammelt hat - einen angemessenen Raum gewähren.

Heute steht unser Name nicht mehr nur für eine traditionelle Metzgerei mit hochwertigen Fleisch- und Wurstwaren, sondern auch für individuelles Catering und Genuss zu jedem möglichen Anlass.

Frei nach dem Motto: **TROST** ... *weil's schmeckt*

Steffen Trost Daniel Trost Christina Trost

WICHTIGE INFORMATIONEN!

Diese Broschüre soll Ihnen in erster Linie einen Überblick über unser sehr breit gefächertes Cateringangebot verschaffen.

Individuelle Wünsche und Vorstellungen werden berücksichtigt.

Alle folglich genannten Preise variieren je nach Auswahl, Zusammenstellung und Veranstaltungsgröße.

Es handelt sich ausschließlich um Nettopreise zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Zusätzliche Leistungen wie Anfahrt, Auf- und Abbau sowie benötigtes Veranstaltungsequipment und Personal werden gesondert berechnet.

Gerne erstellen wir für Sie nach einer ausführlichen Besprechung ein individuell auf Ihre Veranstaltung zugeschnittenes Angebot.

UNSERE EMPFOHLENE ANZAHL AN KOMPONENTEN

	Empfang	Vorspeisen / Suppen	Hauptspeisen	Beilagen / Gemüse	Nachspeise
ab **20** Personen	2	2	2	3	1
ab **40** Personen	3	3	3	4	2
ab **60** Personen	3	3	3	5	3
ab **80** Personen	4	4	4	5	3
ab **100** Personen	5	5	5	6	4

INHALTSVERZEICHNIS

Für den Empfang 6

Vorspeisen 8

Suppen 10

Hauptspeisen 12

Hauptspeisen vom Schwein 14

Hauptspeisen vom Rind / Kalb 16

Hauptspeisen vom Geflügel 18

Hauptspeisen vom Fisch 20

Hauptspeisen vom Wild 22

Vegetarische Gerichte 24

Beilagen / Gemüse 26

Salate 28

Desserts 30

Kalte Platten 32

FÜR DEN EMPFANG

LECKERES AUF DIE HAND

Ob als Appetitanreger, zum Empfang bei Firmenveranstaltungen,
als kleine Stärkung in Meetings oder als Willkommensgruß bei Familienfeiern:
Unsere Empfangsklassiker erfreuen sich zu vielen Gelegenheiten großer Beliebtheit.

- Häppchen vom Stangenweißbrot mit verschiedenen Schinken-, Braten-, Salami- & Käsespezialitäten (2,00 €/St)*
- Häppchen vom Stangenweißbrot mit geräuchertem Lachs & Forelle (2,40 €/St)*
- Schinken-Melone-Schiffchen (2,00 €/St)*
- Käse-Trauben-Spieße (1,80 €/St)*
- Tomate-Mozzarella-Spieße (1,90 €/St)*

* Alle Preise zzgl. Mwst.

VORSPEISEN

DER PERFEKTE EINSTIEG IN EIN GELUNGENES FEST (ab 5,00€ p.P. zzgl. Mwst.)

Zu einer gelungenen Feier gehört das entsprechende Menü. Wählen Sie aus unseren Vorspeisen das für Sie Passende aus und kombinieren Sie verschiedene Varianten.

- Hausgemachte Antipastiplatten mit gegrilltem Gemüse und Champignons
- Schinken-Melone-Variation
- Saisonale Cremesuppe (zum Selbstschöpfen)
- Marinierte kernlose Oliven mit Knoblauch, Chili und Kräutern
- Tomate-Mozzarella-Platte
- Verschiedene Blattsalate (vor Ort mit Essig-Öl-Dressing mariniert)
- Ofenfrisches Baguette

SUPPEN

SUPPEN - HEIß GELIEBT, GERN GELÖFFELT (ab 3,50€ p.P. zzgl. Mwst.)

Suppen sind rund ums Jahr gefragt - und das zu Recht! Denn Suppen sind unglaublich vielfältig, schmecken cremig, würzig, scharf oder deftig und machen immer Lust auf mehr.

- Klare Rinderkraftbrühe mit Leberklößchen, Grießklößchen, Eierschöberl und Petersilie
  (angerichtet in großen Suppenterrinen zum Verteilen auf den Tischen)

- Saisonale Cremesuppe
  z. B. Kürbiscremesuppe, Spargelcremesuppe, Tomatencremesuppe

HAUPTSPEISEN

HAUPTSPEISEN (ab 7,00€ - 15,00€ p.P. zzgl. Mwst.)

„DAS BUFFET IST ERÖFFNET“ !
DIESER SATZ ZUM HAUPTGANG STELLT DEN HÖHEPUNKT EINER JEDEN MENÜFOLGE DAR.

Dabei sollte die Auswahl der Hauptspeisen möglichst abwechslungsreich und aufeinander abgestimmt sein, sowohl im Geschmack, der Zubereitungsart und nicht zuletzt in der Darbietung.

Die Auswahl an verschiedenen Gerichten orientiert sich an der Personenzahl. (siehe Tabelle Seite 4)
Wählen Sie aus den folgenden Seiten Ihre favorisierten Hauptspeisen aus, wir beraten Sie gerne!
Passende Soßen werden mit ihnen gemeinsam abgesprochen.

HAUPTSPEISEN VOM SCHWEIN

DER KLASSIKER FÜR HOCHGENUSS

Schweinefleisch ist sehr vielseitig und egal, ob als saftiger Braten, zartes Filet oder frisch gegrillt - wir haben für jeden Geschmack das Passende im Sortiment. Lassen Sie sich von unserem reichhaltigen Angebot überzeugen.

- Zartes Schweinefilet gebraten, frisch vor Ort gegrillt oder als Medaillons in Soße
- Fleischige Spareribs
- Pulled Pork (z.B. als Burger)
- Ummantelte Lende (z. B. im Schinkenmantel, im Broccolimantel oder mit Mett ummantelt)
- Paradisobraten vom Hinterschinken mit italienischen Kräutern
- Umfangreiche Auswahl an weiteren Braten und gebratenen Teilchen vom Schwein (sehen Sie hierzu unser Faltblatt „für einfache Anlässe“)

HAUPTSPEISEN VOM RIND / KALB

WUNSCHLOS GLÜCKLICH MIT HAUPTSPEISEN VOM RIND UND KALB

Ob gebraten, geschmort oder gegrillt - unsere Hauptgerichte vom Rind und Kalb sind immer eine Punktlandung. Vom saftigen Blockhouse-Roastbeef über das klassische fränkische Hochzeitsessen und deftigen Rouladen bis hin zum gegrillten Kalbstafelspitz mit frischen Kräutern bleiben keine Wünsche offen.

- Roastbeef medium gegrillt
- Rib Eye / Entrecôte medium gegrillt
- Zarter Fuhrmannsbraten aus der hohen Rippe (am Stück)
- Geschmorter Rinderbraten klassisch (geschnitten, in Soße)
- Sauerbraten mild gebeizt mit Wacholder und Lorbeer (geschnitten, in Soße)
- Fränkisches Hochzeitsessen (gekochtes Rindfleisch mit Meerrettichsoße und Preiselbeeren)

- Rinderrouladen in eigener Schmorsoße
- Zartes Rindergeschnetzeltes in Rahmsoße mit frischen Champignons
- Rindersaftgulasch in Rotweinsoße geschmort

- Geschmorte Kalbshinterhaxe vor Ort portioniert
- Kalbstafelspitz rosa gegrillt mit frischen Kräutern

HAUPTSPEISEN VOM GEFLÜGEL

VON FETTARM BIS DEFTIG: GEFLÜGELVIELFALT VOM FEINSTEN

Hähnchen- und Putenfleisch enthält besonders viel Eiweiß, ist fettarm und gilt somit als sehr gesund. Es macht neben unseren Enten- und Gänsegerichten die Hauptspeisen in verschiedenen Variationen komplett.

- Saftige Maishähnchenbrust natur, im Sesammantel oder frisch vor Ort gegrillt
- Saltimbocca von der Hähnchenbrust mit luftgetrocknetem Schinken und Salbei
- Hähnchenknusperschnitzel in Cornflakespanade
- Überbackene Putenmedaillons mit Tomate und Mozzarella
- Thaicurry von der Putenbrust
- Putengeschnetzeltes in feiner Rahmsoße (wahlweise mit Champignons oder Broccolirößchen)
- Barbarie Entenbrust mit Orangen-Thymian-Soße
- Gänsebrust/ -keule (saisonal)

HAUPTSPEISEN VOM FISCH

EINE KÖSTLICHE ALTERNATIVE ZU FLEISCH

Wer feiert, bietet seinen Gästen gerne eine große Auswahl an Speisen an. Eine köstliche Alternative zu Fleisch liefern unsere hausgemachten Fischspezialitäten. Fisch ist reich an Proteinen und Vitaminen und enthält mehrfach ungesättigte Fettsäuren. So schmecken unsere Variationen nicht nur gut, sondern sind zusätzlich noch gesund.

- Mediterranes Lachsfilet mit Kräutern und Tomatenflocken
- Norwegischer Riesenlachs in Honig-Senf-Butter im Ganzen gebraten (mind. 10 Portionen)
- Doradenfilet auf der Haut frisch vor Ort gegrillt (je nach Absprache und Möglichkeit)
- Nudelfischpfanne mit Gemüse und Lachsstreifen

HAUPTSPEISEN VOM WILD

HÖCHSTER GENUSS FÜR BESONDERE ANLÄSSE

Auch Wildgerichte sind bei Festen gern gesehen, ihr Verzehr verspricht höchsten Genuss. So wird unser Hirschbraten servierfertig geliefert und auch der hausgemachte Wildtopf erfreut sich größter Beliebtheit.

- Zarter Hirschbraten aus der Keule in eigener Schmorsoße
- Hirschgulasch aus der Keule (wahlweise mit Pfifferlingen)

VEGETARISCHE GERICHTE

LUST AUF FLEISCHLOS?

Gerne erfüllen wir Ihre Wünsche im Hinblick auf vegetarische Kost. Von Nudel- und Reisgerichten bis zur vegetarischen Lasagne sind wir für Sie da, wenn es um vegetarisches Catering geht. Wählen Sie aus unserem vielfältigen Angebot.

- Nudel-Pesto-Pfanne mit Tomaten, Rucola und Parmesan
- Ricottataschen mit Ratatouillegemüse oder Rahmspinat
- Frische Champignon-Rahmpfanne mit Minisemmelklößen
- Rotes Thaicurry (wahlweise mit gebratenem Tofu)
- Vegetarische Lasagne (auf Anfrage vegan möglich)
- Risotto (z.B. Pilz-, Spargel-, Kürbis- oder Safranrisotto)
- Asiatische Reispfanne mit viel Gemüse und Kokosmilch
- weitere Optionen auf Anfrage (saisonabhängig)

BEILAGEN / GEMÜSE

DIE IDEALE ERGÄNZUNG FÜR EIN VOLLWERTIGES MENÜ

In der Not schmeckt die Wurst auch ohne Brot. Weil das aber nicht sein muss, bieten wir zusätzlich zu unserem Fleischangebot noch Beilagen und Gemüse an, um Ihr Menü zu komplettieren.

BEILAGEN (3,00 - 4,00€ p.P. zzgl. Mwst.)

- Nudeln
- Butterspätzle
- Kleine Kartoffelklöße
- Kartoffelgratin
- Rosmarinkartoffeln
- Kleine Semmelklöße
- Reis

GEMÜSE (3,00 - 4,00€ p.P. zzgl. Mwst.)

- Buntes Kaisergemüse überbacken mit Sauce Hollandaise
- Frisches Marktgemüse (Karotten, Blumenkohl, Brokkoli, in Butter geschwenkt)
- Mediterranes Gemüse (Zucchini, Paprika, rote Zwiebel, Champignons)
- Wurzelgemüse (Karotte,Sellerie,Zwiebel, Petersilienwurzel, gelbe Bete)
- Prinzessbohnen mit Speck und Zwiebeln oder als Bündchen
- Thaigemüse (mit Kokosmilch)
- Blaukraut

SALAT

SALATE (2,00 - 4,00€ p.P. zzgl. Mwst.)

HÖCHSTER FRISCHEGENUSS FÜR IHR FEST

Ob Beilage oder Feinkost - unsere Salate werden stets frisch zubereitet. Und das schmeckt man auch. Verwöhnen Sie Ihre Gäste nur mit dem Besten - und stellen Sie neben den Klassikern wie Tomaten-, Gurken-, oder Paprikasalat auch weitere leckere Varianten auf den Tisch.

- Grüner Salat
- Gurkensalat
- Karottensalat
- Frühlingssalat
- Tomaten-Mozzarella-Platte
- weitere Salate auf Anfrage (siehe Faltblatt „für einfache Anlässe“)
- Salatbar (Salatstation mit versch. Hausdressings, Rohkost, Croûtons und gerösteten Kernen)

DESSERTS

DESSERTS (4,00 - 6,00 € p.P. zzgl. Mwst.)

FÜR JEDEN GESCHMACK DIE PASSENDE KÖSTLICHKEIT

Süßspeisen gehören bei jeder Speisenfolge dazu. Bieten Sie Ihren Gästen etwas Besonderes, indem Sie eine Auswahl unserer Köstlichkeiten zum Nachtisch anbieten. Ob fruchtige Himbeer-Joghurt-Creme oder luftige Mousse au Chocolat: Wir haben für jeden Geschmack das passende Dessert.

CREMIG

- Vanille Panna Cotta mit Fruchtspiegel
- Mousse au Chocolate mit Walnüssen garniert
- Sour Cream mit Beeren garniert
- Himbeer-Joghurt-Creme
- Tiramisu hausgemacht
- Cheesecake im Glas

FRUCHTIG

- Obstsalat mit frischen Früchten
- Obstplatte mit frischem Obst und Beeren (wahlweise mit Schokobrunnen)
- Marinierte Erdbeeren mit Cassisséelikör (saisonal)
- Karamellisierte Ananas mit Sesamkrokant

EIS

- Vanilleeis mit heißen Himbeeren oder Punschkirschen

KALTE PLATTEN

KALTE PLATTEN (3,00 - 5,00 € p.P. zzgl. Mwst.)

DIE PERFEKTE ABRUNDUNG FÜR EINEN GELUNGENEN ABEND

Um den großen Tag abzurunden, liefern wir kalte Platten von Schinken über Hausmacherwust und Käse zu erlesenen Fischvariationen. Begeistern Sie Ihre Gäste mit unserer besonderen Vielfalt

- Schinken-Braten-Platte mit verschiedenen Schinken-, Braten-, Kassler- und Salamispezialitäten
- Rustikale Hausmacher-Platte mit deftiger Wurst z. B. Rot-, Weißgelegter, Leberwurst, Knacker usw.
- Käseplatte mit verschiedenem Weich- und Schnittkäse, evtl. mit Gerupftem und Frischkäse
- Fischplatte mit geräuchertem Lachs, geräucherter Forelle und Variationen der Makrele

- Butterwürfel
- Essiggurkenstreifen
- Sahnemeerrettich (zu Fischplatte)
- Partybrötchen
- Brot (geschnitten)
- Baguette (geschnitten)

NICHT DAS PASSENDE GEFUNDEN? SPRECHEN SIE UNS AN!

Auf individuelle Wünsche und Vorstellungen gehen wir sehr gerne ein und erstellen ein auf Ihre Veranstaltung zugeschnittenes Konzept.

Gerne gestalten wir für Sie auch spezielle Themenbuffets (z.B. italienisches Buffet, bayerischer Abend, American Barbeque) sowie Fingerfood-Buffets. Sprechen Sie uns einfach an!

Sie benötigen verschiedenes Geschirr, Gläser, Tische, Stühle oder sonstiges Veranstaltungsequipment? Auch hier können wir Ihnen weiterhelfen!

Für das Gelingen Ihrer Feier sowie eine optimale Menüzusammenstellung bitten wir Sie, mit uns ein Beratungsgespräch zu vereinbaren. In diesem stehen wir Ihnen gerne auch für alle weiteren Fragen rund um Ihre Festlichkeit zur Verfügung.

09771 2109 • www.metzgerei-trost.de

TROST

... weil's schmeckt

TROST METZGEREI & CATERING GMBH & CO. KG

Gartenstraße 37 • 97616 Bad Neustadt • 09771 2109 • www.metzgerei-trost.de • info@metzgerei-trost.de

Stand 11/2023