TOPFGERICHTE

(Auch kalt im Schlauch zum Selbsterhitzen erhältlich.
Dazu reicht Baguette als Beilage)

- o Schaschliktopf (Schweinefleisch, Paprika, Zwiebel, Rauchfleisch)
- o Gulaschsuppe (Rindfleisch, Kartoffel, Karotte, Paprika,Zwiebel)
- o Chili con Carne (Hackfleisch, Mais, Kidneybohnen)

GESCHNETZELTES IN SOßE

(bei Vorbestellung auch kalt im Schlauch zum Selbsterhitzen erhältlich. **Dazu ist eine Sättigungsbeilage notwendig)**

- o Jägergeschnetzeltes
  (Schweinegeschnetzeltes, Speck, Zwiebel, Champignons)
- o Gyrosgeschnetzeltes
  (Schweinegeschnetzeltes, Zwiebeln, Rahmsoße, Gyrosgewürze)
- o Putenrahmgeschnetzeltes
  (wahlweise mit Champignons oder Brokkoli)
- o Rindergeschnetzeltes
  (in Rahmsoße mit frischen Champignons)

SONSTIGE PARTYGERICHTE

- o Gyros gebraten (ohne Soße)
- o Schnitzelpfanne
  (Schnitzel v. Schwein, überbacken mit spezieller Champignonrahmsoße)
- o Asiatische Reispfanne
  (Vegan oder mit Putenfleisch)
- o Nudel-Hackfleisch-Auflauf
  mit Gemüse und Schmelzkäse
- o Nudel-Gemüse-Pfanne
  (vegetarisch oder mit Hackfleisch)
- o Lasagne
  (mit Hackfleisch- oder Gemüsebolognese)

WARME BEILAGEN

(für Weitere sehen Sie unsere Broschüre „für besondere Anlässe“)

- o Kartoffelgratin
- o Butterspätzle
- o Bandnudeln
- o Rosmarinkartoffeln
- o Buntes Kaisergemüse überbacken mit Sauce Hollandaise
- o Mediterranes Gemüse (Zucchini, Paprika, Champignons)
- o passende Soßen auf Wunsch und nach Absprache bei Bestellung

UNSERE SALATAUSWAHL

SALATE ALS HAUPTBEILAGE

- o Kartoffelsalat mit Speck (oder auf Wunsch ohne Speck)
- o Schwedensalat
  (Weißkraut, Karotte, Lauch, Sauerrahmdressing)
- o Nudelsalat
- o Italienischer Sommersalat
  (Spaghetti mit gegrilltem Gemüse und italienischer Salami)
- o Tortellinisalat

SALATE ALS NEBENBEILAGE

- o Grüner Mischsalat mit Essig-Öl-Dressing
- o Karottensalat gekocht (oder auf Wunsch als Rohkostsalat)
- o Gurkensalat in Schmand
- o Krautsalat mit Speck (oder auf Wunsch ohne Speck)
- o Frühlingssalat (Tomate, Gurke, Radieschen)
- o Griechischer Salat (Paprika, Tomate, Gurke, Feta, Oliven)
- o Hirtensalat (Paprika, Zwiebel, Feta, Oliven)
- o Rohkostsalat (Paprika, Gurke, Sellerie, Mais)

Abholpreise pro Person je nach Auswahl und Zusammenstellung

FLEISCH	**5,00 - 8,00 €**	**SOßEN**	**1,00 - 2,00 €**
BEILAGEN	**3,00 - 5,00 €**	**SALATE**	**2,00 - 5,00 €**
GEMÜSE	**3,00 - 5,00 €**		

Stand: 11/2023

TROST
... weil's schmeckt

Metzgerei · Catering · Schnelle Küche

UNSER PARTYSERVICE FÜR EINFACHE FEIERLICHKEITEN

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

UNSER BRATENANGEBOT

VOM KAMM (ODER AUF WUNSCH VOM MAGEREN SCHWEINERÜCKEN)

- o Schweinebraten natur (ohne Füllung)
- o Spießbraten (gefüllt mit rohem Schinken und Zwiebeln)
- o Jägerbraten
  (gefüllt mit grobem Brät, Champignons, Petersilie)
- o Cordon Bleu-Braten
  (gefüllt mit feinem Brät, Schinken, Käse)
- o Lauchbraten
  (gefüllt mit Mett und frischem Lauch)
- o Hawaiibraten
  (gefüllt mit Schinken, Käse und Ananasstücken)
- o Champignonbraten
  (gefüllt mit Brät, Pilzen, Petersilie und Röstzwiebeln)
- o Brokkolibraten
  (gefüllt mit feinem Brät, Brokkoli, gekochtem Schinken)
- o Knoblauchbraten (gefüllt mit Knoblauch-Mett)
- o Griechischer Braten
  (gefüllt mit bunten Paprikawürfeln, Zwiebeln und Fetakäse)
- o Gyrosbraten (gefüllt mit Zwiebeln und Gyrosgewürz)

VOM SCHWEINEFILET

- o Lende natur gebraten
- o Lende im Schinkenmantel
- o Lende im Brokkolimantel
- o Wiener Lende (im Mett-Mantel)
- o Schweizer Lende (im Mett-Käse-Mantel)
- o Gefüllte Lende (mit Mett)

GEPÖKELTE BRATEN

- o Schinkenbraten
  (zart geräuchert, auf Wunsch in Brotteig ab 14 Uhr)
- o Kassler durchwachsen
  (vom saftigen Schweinekamm; auf Wunsch in Brotteig ab 14 Uhr)
- o Kassler mager
  (vom mageren Schweinerücken; auf Wunsch in Brotteig ab 14 Uhr)
- o Paradisobraten
  (mild gepökelt, mit italienischen Kräutern)
- o Pfefferrolle
  (Magerer Schweinebauch mit grobem Brät und grünem Pfeffer)
- o Kräuterrolle
  (Magerer Schweinebauch mit Kräutern gerollt)
- o Zigeunerschinken
  (Kammkassler dunkel geräuchert, heiß gegart)

VON DER PUTE

- o Putenbraten „natur“ mit Currywürzung
- o Putencordonbleubraten
  (gefüllt mit feinem Brät, Schinken, Käse)
- o Putenbrokkolibraten
  (gefüllt mit feinem Brät, Brokkoli, gekochtem Schinken)

GEBRATENE TEILCHEN

- o Schnitzel (v. Schwein, paniert, in verschiedenen Größen erhältlich)
- o Cordon Bleu (v. Schwein, paniert, Schinken-Käse-Füllung)
- o Pizzaschnitzel (v. Schwein, paniert, Pizzafüllung)
- o Toskanataschen
  (v. Schwein, unpaniert, gefüllt mit Tomate-Mozzarella)
- o Gyrostaschen
  (v. Schwein, unpaniert, gefüllt mit Feta und gedünsteten Zwiebeln)
- o Hüttenzauber
  (v. Schwein, unpaniert, gefüllt mit Speck, Käse und Röstzwiebeln)
- o Minihaxen (v. Schwein, ohne Kruste)
- o Minibratwürste
- o Frikadellen
- o Hähnchenschlegel
- o Hähnchenknusperschnitzel (mit Cornflakespanade)

LEBERKÄSE

- o Feiner Leberkäse (nach Art des Hauses)
- o Pizzaleberkäse (Paprika, Käse, Salami)
- o Zwiebelleberkäse (mit Röstzwiebeln)
- o Grober Fleischkäse (nach Art des Hauses)
- o Chilileberkäse
- o Kalbskäse

(alle Leberkäsesorten sind bei Vorbestellung auch in verschiedenen Größen zum Selbstbacken erhältlich!)