



Genießen Sie den vollen Service!

Wir bieten Ihnen nicht nur ein riesiges Angebot an leckeren Speisen, sondern organisieren für Sie auf Wunsch:

- Geschirr und Besteck
- Warmhaltegeräte für Ihr Büfett
- heizbare Transportboxen
- Grillwagen und Zubehör
- Aufbau und Lieferung
- Betreuung vor Ort, auf Wunsch auch Bedienung
- Tischdekoration



Bestes von Ihrer Metzgerei Espig zu Ihrem Event!

Vertrauen Sie auf Erfahrung und Professionalität.

365 Tage im Jahr schlemmen am Ort Ihrer Wahl. Das muss der Himmel sein? Nein, das ist Service, und zwar der Partyservice Ihrer Metzgerei Espig.

Ob Familienfeier, Empfänge, Firmenjubiläen oder ein anderer Anlass, den Sie sich richtig schmecken lassen wollen – wir gestalten Ihre Feierlichkeit (von 10 bis 500 Personen) individuell nach Ihren Wünschen.

Durch unsere langjährige Erfahrung haben wir uns im Partyservicebereich ein Portfolio an Leistungen erarbeitet, welches Ihre Veranstaltung einzigartig macht.



... aus Freude am Genuss



Metzgerei Espig

Metzgerei · Partyservice · Imbiss

Georg-Schäfer-Straße 12 · 97500 Ebelsbach
Telefon 09522 6675 · E-Mail: mail@metzgerei-espig.de



Partyservice

von Ihrer Metzgerei Espig

Vorspeisen:

- Verschiedene Fischvariationen – mit geräuchertem Lachs und geräucherter Forelle
- Hausgemachte Antipasti
- Tomate-Mozzarella mit Balsamico-Dressing
- Schinkenröllchen mit Spargelspitzen
- Steigerwaldschinken mit Galiamelone
- Carpaccio vom geräucherten Schweinerücken mit Pesto
- Carpaccio vom Roastbeef mit Sahnemeerrettich
- Käsecarpaccio mit Pesto
- Hausgemachte Käsevariationen – Gerupfter, Kochkäse, Käsespieße mit Weintrauben

Suppen:

- Hausgemachte Leberknödelsuppe
- Hochzeitssuppe mit verschiedenen Einlagen – kleine Markklößchen, kleine Grießklößchen, kleine Leberknödel
- Tomatencremesuppe mit Sahnehaube
- Champignoncremesuppe
- Hausgemachte Kartoffelsuppe
- Spargelcremesuppe (nach Saison)
- Gulaschsuppe
- Lauchcremesuppe mit Schinkenstreifen

Knusprig aus dem Ofen:

- Spanferkel, gegrillt, auf Wunsch vor Ort zerlegt und flambiert (ab 15 Personen)
- Schweinehaxe, knusprig gegrillt, für 2 Personen
- Adlerhaxe, knusprig gegrillt, für 1 Person
- Grillbauch, rösch gegrillt
- Halbe Enten, knusprig gegrillt
- Knusprige Hähnchen, Hähnchenkeulen oder halbe Hähnchen
- Zigeunerrolle
- Fränkisches Schäufelrle mit knuspriger Kruste
- Schweineschlegel, gegrillt
- Gegrillte Spareribs



Aus dem Backofen:

- Schinken-Käse-Torte mit Blätterteig, eine besondere Köstlichkeit
- Schinken in Brotteig, herzhaft und saftig
- Kassler im Blätterteig
- Kammkassler, gebraten, mild gepökelt und geräuchert, herzhaft
- Millenniumrolle – Blätterteigrolle, gefüllt mit würzigem Hackfleisch
- Putenbrust im Broccolibrätmantel
- Hähnchenbrustfilet, überbacken mit Tomate Mozzarella
- Hähnchenbrustfilet, gefüllt mit Kräuterfrischkäse

Leckeres vom Schwein:

- Spießbraten mit Zwiebel-Senf-Füllung
- Holländerbraten, mager oder durchwachsen, mit Schinken-Käse-Füllung
- Gyrosbraten, deftig gefüllt
- Champignonbraten, mager und saftig
- Schweizerlende mit Bratwurstteig ummantelt
- Chillibraten mit Chillischoten gefüllt, nur für scharfe ...
- Pizzabraten „Milano“
- Bayrischer Semmelbraten
- Schweinelendchen mit Schinken und Käse überbacken
- Schweinelendchen mit Champignonbrät gefüllt, umhüllt mit Blätterteig
- Schweinelendchen natur, gebraten

Leckeres vom Rind und Kalb:

- Burgunderbraten mit pikanter Rotweinsauce
- Sauerbraten, nach Hausfrauenart eingelegt
- Rouladen, gefüllt nach Hausfrauenart
- Rinderbraten in milder Soße
- Roastbeef gebraten, medium
- Rindfleisch mit Meerrettichsoße und Preiselbeeren
- Kalbsrahmbraten
- Kalbsnierenbraten
- Gebratene Kalbshaxen



Grillplatten, Fingerfood:

- Schinken-Käse-Röllchen, paniert und gebraten
- Schnitzel, verschiedene Größen
- Cordon Bleu, verschiedene Größen
- Putenschnitzel, paniert und gebraten
- Gebackene Champignons mit Remoulade, vegetarisch
- Mozzarellasticks, vegetarisch
- Datteln im Speckmantel
- Chilli-Cheese-Poppers, vegetarisch
- Hackbällchen
- Garnelenspieße
- Gyrosspieße
- Mini Piccos mit Schinken und Sauerrahm
- Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, vegetarisch
- Hähnchen-Cornflakes-Schnitzel
- gebackener Blumenkohl oder Blumenkohltaler, vegetarisch
- Zucchini-Schiffchen, vegetarisch
- Gemüsespieße, vegetarisch
- Partybratwürstel



Aus der Pfanne:

- Gyrosgeschnetzeltes mit Zaziki und Krautsalat
- Schaschlikpfanne mit Räucherbauch und Paprika
- Chinapfanne in Curry-Ingwer-Soße
- Schweinegeschnetzeltes nach Züricher Art
- Chilli con Carne, würzig und herzhaft, auf Wunsch auch scharf
- Putengeschnetzeltes
- Jägerpfanne mit frischen Champignons

Wild und Lamm:

- Rehrücken aus dem Maintal
- Wildschweinbraten
- Rehkeule in Rahmsauce mit Preiselbeeren oder Rotweimbirnen
- Lammkeule, gebraten
- Frische ganze Lämmer, gegrillt

Beilagen:

- Fränkische Klöße, Semmelkloß oder Serviettkloß
- Kroketten
- Spätzle, Bandnudeln, Spaghetti oder Tortellini
- Bratkartoffeln mit Speck
- Röstitaler
- Reis, Natur-, Wild-, Basmati- oder Kräuterreis
- Verschiedene Brotvariationen, Partygebäck, Frankenlaib
- Kartoffelgratin
- Rosmarinkartoffeln, Kartoffelstampf, Salzkartoffeln
- Gnocchi

Soßen:

- Rahmsauce, Champignonrahmsauce, Milanesesauce, Kräuterrahmsauce, Gorgonzolasauce, Pfeffersauce, Burgundersauce

Gemüse:

- Sauerkraut mit Speck
- Blaukraut
- Wirsing, hausgemacht
- Frische Gemüseplatte mit Erbsen, Fingerbohnen, Broccoli, Blumenkohl u. v. m.
- Bohnen-Bündchen im Speckmantel
- Rosenkohl
- Romanesco

Salate:

- Frischer Gartensalat mit Paprika, Gurke, Tomate, verschiedenen Blattsalaten der Saison
- Frischer Gartensalat, mit Paprika, Gurke, Tomate, Rucicola, Radiesschen, Blattsalaten der Saison
- Karottensalat
- Gurkensalat
- Tomatensalat
- Krautsalat
- Kartoffelsalat
- Hirtensalat mit Schafskäse
- Nudelsalat
- Bohnensalat
- Eiersalat
- Spargelsalat, je nach Saison



Dressing:

- Öl/Essig, Joghurt-, Balsamico-, Kräuter-, Frenchdressing

Kalte Platten:

- Käsebrett oder Platte mit verschiedenen Obstvariationen
- Hausmacher Wurstplatte mit fränkischen Spezialitäten
- Wurst-Schinken-Braten-Platte
- Hausmacher Schinkenplatte mit gekochtem Schinken, rohem Schinken, Kasslerbraten
- Fischplatte mit geräucherter Forelle, Lachs, Lachsfrischkäse u. v. m.

Canapes – kleine Häppchen, garniert, und halbe garnierte Brötchen:

- u. a. mit Käse, Pute, Salami, rohem und gekochtem Schinken, Kassler, Lachs, Forellenfilet u. v. m. – nach Ihren Wünschen garniert

Nachtisch:

- Frischer Obstsalat mit Amaretto und Mandelblättchen
- Heiße Liebe – Vanilleis mit heißen Himbeeren
- Bayrisch Creme
- Tiramisu
- Mousse au Chocolat
- Pannacotta mit Erdbeersauce
- Die besondere Idee: Schokobrunnen, weiß und schwarz, mit Fruchtspießen