



Jede Veranstaltung wird durch die Qualität des Essens zum besonderen Ereignis

Wir sind Ihr richtiger Partner für Ihr Catering bei geschäftlichen Anlässen, ob kleine oder große Firmenfeiern, Seminare, Jubiläen, oder Empfänge. Aber auch für kleine oder große Familienfeiern, Geburtstage, Taufen, Kommunionen, Brunch, Konfirmationen und Hochzeiten sind Sie in kompetenten Händen.

Einfach nur genießen:

Wir von der Metzgerei Crass servieren Ihren Gästen hausgemachte Köstlichkeiten, die Ihnen in Erinnerung bleiben werden! Wir bieten Ihnen zusätzlich den Service den Sie benötigen: Lieferung von Speisen, Geschirr und Besteck **Preise Stand 8.2023**

Warmes Buffet:

Hessisches Buffet (ab 15 Personen/17,90€)

Rippchen mit Kraut, Handkäs mit Musik, Grüne Soße mit gekochten Eiern, gemischte Brötchen / Brot und Senf

Schlemmer Buffet (ab 15 Personen/21,90€)

Schweinefilet mit Rahm-oder Champignonrahmsauce, Rinderbraten in Rotweinsauce, Kartoffelgratin, Spätzle, Gemüse mit Sauce Hollandaise und Salatplatte mit Joghurtdressing

Klassisches Buffet 1 (ab 15 Personen/27,90€)

Hausgemachter Tafelspitz mit Meerrettichsauce, Lachsfilet auf Spinat, Hähnchenbrustfilet auf Kräuterschaum, Salzkartoffeln, Reis, Kartoffelgratin, Gemüse oder Salatplatte mit Joghurtdressing



Klassisches Buffet 2 (ab 15 Personen/19,00€)

Partyschnitzel (Schwein, Pute oder Hähnchen)
Partyfrikadellen, Hähnchenschenkel, Kartoffelgratin,
Kroketten, Nudelsalat, gemischter Salat mit Dressing

Klassisches Buffet 3 (ab 25 Personen/29,90€)

Vorspeise: Edelfischplatte(Räucherlachs und Forellenfilet)
Antipasti mit Baguette und Partybrötchen

Hauptspeisen: zarter Rinderschmorbraten mit Sauce,
Haxenfleisch mit Schwarzbiersauce,
Hähnchenkeulen, Kartoffelgratin , Nudeln, Spätzle,
Gemüse mit Sauce Hollandaise und Salatplatte mit Dressing

Dessert: Mousse au Chocolate, Panna cotta mit Erdbeersauce

Klassisches Jubiläums-Buffet ab (35 Personen/41,90€)

Vorspeise: Seranoschinken auf Melonenspießchen, Edelfischplatte
(Räucherlachs und Forellenfilet) Käse und Wurstplatte mit Baguette und Brotkorb

Hauptspeisen: Schweinefilet mit Rahm-oder Champignonrahmsauce
Lachs auf Blattspinat, feine Hähnchenbrust auf
Kräutersauce, Rinderrouladen mit Sauce,
Kartoffelgratin, Semmelknödel, Spätzle, Reis,
Kaisergemüse mit Sauce Hollandaise, Salatplatten mit
Dressing

Dessert: Vanillemousse, hausgemachter Obstsalat, Mousse au Chocolate

Die Buffets sind Vorschläge und können gerne individuell gestaltet werden.

Suppen und Vorspeisen: (pro Person 4,00€)

verschiedene Cremesuppen (Kürbis, Gemüse, Brokkoli usw.)
Rinderkraftbrühe mit Einlage
Melone Schinken Schiffchen
Gemischte Fischplatte mit Lachs und Forelle (ab 20Pers.)
Krabbencocktail
Gemischte Antipasti
Tomate Mozzarella

Eintöpfe: (pro Person 5,00€)

Gulaschsuppe, Lauch-Hackfleisch-Eintopf, Chili con Carne, Gyrossuppe

Hauptgerichte:

Spießbraten mit Zwiebelsoße
Schnitzeltopf mit Zwiebel Sahne Soße
Partyschnitzel mit Knusperpanade (Schwein oder Pute)
Partyschinken mit knuspriger Schwarte
Haxenfleisch in Schwarzbiersoße
Gefüllte Schweinelendchen mit Morschelrahmsoße
Schweinegeschnetzeltes in Rahmsoße
Hackbraten mit Zwiebelsoße
Rinderschmorbraten vom Jungbullen
Rouladen vom Jungbullen
Rinderrahmgeschnetzeltes
Sauerbraten mit dunklem Bratenjus
Putengulasch Bombay
Hühnerbrustfilet mit Kräuterschaum
Hähnchenschenkel
Lachsfilet auf Blattspinat
Lasagne mit Hackfleischsoße
Schlemmerröllchen (gratinierter Schinkenröllchen in mediterraner Soße)

Vegetarisch:

Brokkoli Nudel Gratin
Grillkäse
Gemüsefrikadellchen
Tomaten Zucchini Gratin
Spagetti mit Schafskäse und Cocktailtomaten

Beilagen:

Kartoffelgratin mit Käse überbacken
Mediterraner Kartoffelgratin
Kartoffelklöße oder Semmelknödel
Rosmarinkartoffel
Butterspätzle
Reis
Kartoffelröstis
Kaisergemüse (Brokkoli, Blumenkohl, Erbsen, Karotten)
Mediterranes Pfannengemüse (Paprika, Zucchini, Erbsenschoten, Auberginen)
Asiatisches Gemüse
Rotkraut
Prinzessböhnchen im Speckmantel
Krautsalat
Walldorfsalat
Hessischer Kartoffelsalat mit Speck
Gemischte Salatplatte mit Joghurtdressing

Dessert:

Obstsalat auf bayrisch Creme
Panacotta mit Fruchtspiegel
Rote Grütze mit Vanillesoße
Mousse au Chocolate

Kaltes Buffet:

Canapes verschieden sortiert (pro Person 3 Stück a 2,80€)
(Lachs, Wurst, Käse)
Partybrötchen, Baguette, Brote
Hausmacher Wurstplatte
Käse Obst Platte
Mettigel
Minifrikadellchen
Gemischte Platten mit Antipasti und Serano Schinken
Braten Schinken Platten

*Die Warmbehälter/Platten sind am nächsten
oder übernächsten Tag gereinigt zurückzugeben.
Für ungereinigte Warmbehälter berechnen wir 2,00€/Person.
Eine Abholung durch uns ist möglich,
muss aber extra vereinbart und berechnet werden.*

Teller, Messer und Gabel ausleihen pro Person kostet 1,00€ bzw. 1,50€ (ungereinigt)

