

Weil wir  
**GUTES  
LIEBEN**

## Jede Veranstaltung wird durch die Qualität des Essens gekrönt.

Wir sind Ihr verllässlicher Partner für das Catering bei geschäftlichen Anlässen, seien es große oder kleine Firmenfeiern, Seminare und Workshops, Pressekonferenzen, Jubiläen, Empfänge oder Messeaktivitäten. Aber auch für kleine oder große Familienfeiern, Geburtstage, Taufen, Kommunikationen, Konfirmationen und Hochzeiten sind wir gerne für Sie da.

Wir von der Metzgerei Meisinger servieren Ihren Gästen kulinarische Köstlichkeiten, die sie so schnell nicht vergessen werden. Wir bieten Ihnen den Service an, den Sie brauchen. Von der reinen Anlieferung eines Buffets bis hin zum Rundum-Service mit Bedienung.

### Zu unserem Service gehören unter anderem:

- ✦ Lieferung aus einer Hand: vom Geschirr und Besteck bis zur Kaffemaschine, vom geschulten Personal bis zum Pagodenzelt
- ✦ Getränke/Wein: selbstverständlich mit Gläsern
- ✦ Eventgestaltung: vom Feuerwerk bis zum Limoservice

### Wetterauer Weiderind – Qualität aus der Region

Für anspruchsvolle, gesundheitsbewusste und genussorientierte Verbraucher – Qualitätsfleisch aus der Wetterau.



Wir würden Sie gerne in einem persönlichen Gespräch von der Qualität unserer Produkte, unserer Leistungsstärke und Kompetenz überzeugen. Oder schauen Sie einfach auf unserer Internetseite vorbei und lassen Sie sich dort anregen, rufen Sie an oder kommen Sie einfach in Friedberg oder in Frankfurt-Fechenheim vorbei.

Wir freuen uns schon auf Ihren Besuch!

**Ihre Metzgerei Meisinger – Partyservice + Catering**

### Meisinger in Frankfurt

Baumertstraße 12-14  
60386 Frankfurt am Main (Fechenheim)  
Hotline: 069-40802775  
Montag bis Freitag: 7:30 Uhr bis 18:30 Uhr  
Samstag: 7:30 Uhr bis 13:00 Uhr

### Meisinger in Friedberg

Kaiserstraße 12 | 61169 Friedberg  
Hotline: 06031-1660025  
Montag bis Freitag: 8:00 Uhr bis 18:00 Uhr  
Samstag: 8:00 Uhr bis 14:00 Uhr

### FINGERFOOD

Fingerfood stillt den ersten Hunger Ihrer Gäste und eignet sich damit wunderbar zur Begrüßung.



### CANAPEES & BRÖTCHEN

Für den Empfang oder den Imbiss während einer Konferenz bieten wir abwechslungsreich belegte Canapés oder belegte Brötchen.



### KALTE PLATTEN

Gönnen Sie sich und Ihren Gästen eine großzügige Auswahl an Braten- und Schinkenplatten, erlesene Fischplatten, mediterrane Spezialitäten und verschiedene Salate, dazu Käsespezialitäten und verschiedene Brotsorten.



### WARME BUFFETS

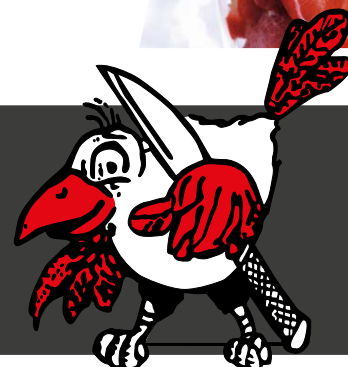
Haben Sie Lust auf etwas Herzhaftes mit Biss, oder soll es eher raffiniert sein?

Dann lassen Sie sich von unseren hausgemachten Braten, Schnitzeln, Spießern, unserem Geschnetzelteln und vielem mehr verwöhnen ...



### DESSERTS

Versüßen Sie Ihr Fest mit einem köstlichen Dessert. Wir bieten Ihnen eine große Auswahl.



# Unsere Buffetvorschläge

## CANAPÉES & BRÖTCHEN

	Canapé	1/2 Brötchen
Wildlachs	2,45 €	2,95 €
Forellenfilet	2,45 €	2,95 €
Roastbeef	2,15 €	2,95 €
Schweinebraten rosé	2,15 €	2,65 €
Hähnchenfilet	2,15 €	2,65 €
Serrano-Schinken	2,15 €	2,65 €
exklusive Käsesorten	2,15 €	2,65 €
exklusive Salamisorten	2,15 €	2,45 €
Aufschnitt	-	1,75 €
Hausmacherwurst	-	1,75 €
Käseaufschnitt	-	1,75 €
Mettbrötchen	-	1,60 €

## BROTZEITEN (ab 30 Personen)

Fischplatte (Vorspeisenportion)	/ Person
Räucherlachs, Forellenfilet, Riesenshrimps-Cocktail, Lachs-frischkäse, Sahnemeerrettich	10,20 €

Italienische Vorspeise	/ Person
Parma-Schinken mit Melone, Tomaten mit Mozzarella, Italienischer Salat, Ciabattabrot, Antipasti	11,50 €

## DAS KALTE BUFFET (ab 30 Personen)

Feinstes Hähnchenbrustfilet, im Sesammantel geröstet, Forellen-/Lachsplatte mit Sahnemeerrettich, erlesene Schinkenplatte mit rohem und gekochtem Schinken, Käseplatte mit frischen Früchten, Bratenplatte mit feinem Roastbeef und Schweinefilet, Ge flügelsalat, Rohkostspießchen mit Dipp, Nudel- oder Kartoffelsalat, Eiersalat, gemischter (Brötchen-/)Brotkorb	/ Person
	14,90 €

## GROSSE DESSERTAUSWAHL

Großer Schokobrunnen für weiße und dunkle Schokolade, Tropical Fruit mit weißem Schokomousse, Panna Cotta, Schwarzwäldercreme u. v. m.

Alle Desserts werden einzeln im Glas für Sie angerichtet.

## WARME BUFFETS

Buffet „Rhodos“ (ab 15 Personen)	/ Person
Gyros mit Tzatziki, gegrillte Lammkeule mit Kräutern und Knoblauch, Reis in Tomatensoße, Cevapcici, Bohnen in Tomatensoße, gebackener Schafskäse, Baguette, griechischer Bauernsalat, Krautsalat	ab 16,90 €

Hessisches Buffet (ab 15 Personen)	/ Person
Rippchen mit Kraut, goldprämierte „Handkäs´bratwurst“, Handkäs´ mit Musik, gemischter (Brötchen-/) Brotkorb, Senftöpfchen	ab 14,90 €

## WARME BUFFETS

Buffet „Großmutter“ (ab 15 Personen)	/ Person
Schweinemedallions in Champignonrahmsoße, Rinderschmorbraten in Burgundersoße oder klassischer Soße, Kartoffelgratin, Nudeln, Kartoffelpüree, Gemüseplatte mit oder ohne Sauce Hollandaise, gemischter Salat mit Joghurdressing	ab 16,90 €

Wetterauer Buffet (ab 15 Personen)	/ Person
Rinderschmorbraten, Spießbraten, Schnitzel, Klöße (halb und halb) oder Semmelknödel, Kartoffelgratin, gemischte Gemüseplatte, frischer Blattsalat, Salatdressing	ab 16,50 €

Münchener Abend (ab 15 Personen)	/ Person
Grillhaxen, Leberkäse, Münchener Weißwurst, Bratkartoffeln, Kartoffelsalat, Bayerischer Krautsalat, Brotkorb, Laugenbrezeln, Senf und süßer Senf	ab 15,50 €

Burgherren-Buffer (ab 15 Personen)	/ Person
Tafelspitz mit Meerrettichsauce, Zanderfilet mit Dillrahmsauce, Spießbraten mit frischen Champignons, Salzkartoffeln, Reis oder Bandnudeln, Kartoffelgratin, Gemüseplatte mit oder ohne Sauce Hollandaise, frischer Salat mit extra Dressing	ab 19,50 €

Polterabend-Buffer (ab 15 Personen)	/ Person
Krustenbraten, Partyschnitzel, Partyfrikadellen, Hähnchenschenkel (geteilt), Kartoffelgratin, Bratkartoffeln, Krautsalat, Mischsalat	ab 15,- €

Buffet Klassik (ab 30 Personen)	/ Person
<b>Vorspeise:</b> Edelfischplatte mit Forellenfilet, Räucherlachs mit Sahnemeerrettich, Tomaten mit Büffel-Mozzarella alla Caprese, Käsevariationen mit frischen Früchten, gemischter (Brötchen-/) Brotkorb, Butterröschen	ab 24,90 €

**Hauptspeise:** Spießbraten oder Krustenbraten mit Bratensoße, Rinderbraten mit Champignons, würzige Hähnchenkeulen, Hackbällchen, Kartoffelgratin, Bratkartoffeln oder Spätzle, Nudeln oder Reis, Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise, Salat variationen mit Salatsoße(n)

**Nachspeise:** Tiramisu, Mandarinenquarkcreme o. ä.

Jubiläumsbuffet (ab 40 Personen)	/ Person
<b>Vorspeise:</b> Edelfischplatte mit Forellenfilet, Räucherlachs, Riesenshrimps mit Sahnemeerrettich, Kräuter- und Knoblauchsoße, Parma-Schinken auf Melonenspießchen, Tomaten mit Büffel-Mozzarella alla Caprese, Geflügelsalat, Spargelcocktail, Käsevariationen mit frischen Früchten, gemischter (Brötchen-/) Brotkorb, Butterröschen	ab 29,50 €

**Hauptspeise:** Schweinemedallions in Champignonrahmsauce, Lachs auf mediterranem Blattspinat, feine Hähnchenbrust, im Sesammantel geröstet, Rinderschmorbraten in Burgundersoße, Kartoffelgratin, Semmelknödel, Spätzle, Reis, Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise, Salatplatte mit Salatsoße(n)

**Nachspeise:** frischer Obstsalat, Vanille mousse, Joghurt-Limetten-Creme o. ä.

Hochzeitsbuffet (ab 50 Personen)	/ Person
<b>Vorspeise:</b> Edelfischplatte mit Forellenfilet, Räucherlachs, Riesenshrimps, Flußkrebsschwänze, Krabbencocktail mit Sahne-meerrettich, Kräuter- und Knoblauchsoße, Käsevariationen mit frischen Früchten, Tomaten mit Büffel-Mozzarella alla Caprese, Spargelcocktail, Antipasti oder „Vitello Tonnato“, gemischter (Brötchen-/)Brotkorb, Butterröschen	ab 34,90 €

**Hauptspeise:** Entrecote „Provence“, gegrillte Lammkeule „Rhodos“, gefüllte Hähnchenbrust „Toscana“, Schweinemedallions in Sherryrahmsauce, Thymiankartoffeln, Kartoffelgratin, Knödel, griechische Nudeln, Gemüsereis, Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise, Salat variationen mit Salatsoße(n)

**Nachspeise:** Joghurt-Mousse mit Himbeeren, Tiramisu oder Mousse au Chocolat, frischer Obstsalat o. ä.

