

Vegetarische Soßen

Erdnuss Spinat Soße zarter Blattspinat mit Erdnussbutter, Kokosmilch, Ingwer und Gewürzen

Kichererbsen Curry Kichererbsen mit Paprika, Frühlingszwiebeln, Koriander, Kokosmilch und grünem Curry

Pasta Soßen

Pasta Soße „Amatricana“ Tomatensoße mit geröstetem Pancetta und Zwiebeln, Rotwein und Kräutern verfeinert

Pasta Soße „Diavolo“ pikant würzig aus sonnengereiften Tomaten, Champignons, Oregano, Chiliflocken und Peperoni

Pasta Soße „Putanesca“ Tomatensoße mit Kräutern, Oliven, Sardellenfilets und Kapern

Vegan Pasta Soßen

Pasta Soße „Melanzane di Pomodoro“ aus sonnengereiften Tomaten, gegrillten Auberginen und frischen Kräutern verfeinert

Pasta Soße „Pomodoro“ die klassische Tomatensoße aus sonnengereiften Tomaten und Basilikum

Rote Linsen Bolognese Rote Linsen zu einer schmackhaften Bolognese verarbeitet mit frischem Gemüse und Kräutern

Pizza Soße „Classico“ mit frischen Kräutern und Olivenöl für

Zubereitungsempfehlung von unserem Küchenchef Jonathan

Gewünschte Nudelsorte in gesalzenem Wasser al dente kochen.

Zwischenzeitlich die gewählte Pasta Soße in einer Pfanne oder einem Topf leicht erwärmen. Nudeln al dente gekocht kurz auf einem Sieb abtropfen lassen und anschließend in die erwärmte Pasta Soße unterheben. Eventuell nach Geschmack mit etwas Nudelwasser und Parmesan verfeinern.

Event Catering & Genuß Metzgerei
Stürmer GmbH & Co. KG
Langer Rain 24
97437 Haßfurt
Tel.: 09521 1320
Email: info@metzgerei-stuermer.de

400 gr.

6,49 €

6,49 €

6,49 €

5,90 €

6,49 €

5,90 €

4,80 €

6,49 €

4,80 €





Unsere Brotzeitgläser

	200 gr.	400 gr.
Lyoner die Königin der Brühwürste, besonders beliebt bei unserer „kleinen“ Kundschaft	2,80 €	
Gelbwurst der bayrische Klassiker	2,80 €	
Jagdwurst unsere würzig grobe Schinkenwurst	2,80 €	
Göttinger aus magerem Rinderbrust mit saftigem Schweinehack	2,80 €	
Bratwurstteig grobes Bratwurstbrät nach alter Hausmacher Rezeptur	2,80 €	4,80 €
Gekochte Zwiebelmettwurst aus zartem Schweinefleisch direkt aus der Region mit ausgewählten Gewürzen verfeinert	2,80 €	
Heidefrühstück unsere gekochte Mettwurst im Geleemantel	2,80 €	4,80 €
Pfefferbrotzeitfleisch pikant mit gewalztem schwarzem Pfeffer	2,80 €	4,80 €
Zwiebelbrotzeitfleisch am Stück eingekocht mit gerösteten Zwiebeln	2,80 €	4,80 €
Frühstücksfleisch deftig zur Brotzeit im Geleemantel und würzigen Fleischstücken	2,80 €	4,80 €
Bauernfleisch nach fränkischer Art - traditionell im Glas eingekocht	2,80 €	4,80 €
Kellerbrotzeitfleisch die typische Biergarten Spezialität	300 gr.	3,95 €
Kellerbrotzeitfleisch geräuchert die Biergartenbrotzeit mit leichtem Rauchgeschmack	300 gr.	3,95 €
Leberwurst „Pfälzer Art“ leicht mit viel Liebe hergestellt	2,80 €	4,80 €
Leberpresssack durch die hohe Kunst des Handwerks entsteht bei unserem neuen Leberpresssack ein unvergleichliches Geschmackserlebnis	2,80 €	4,80 €
Griebenwurst mit Speckwürfeln und herzhaften Gewürzen nach alter Rezeptur	2,80 €	4,80 €
Rotgelegter die Hausmacher Spezialität mit herzhaftem Kopffleisch		4,80 €
Weißgelegter die fränkische Spezialität mit herzhaftem mageren Kopffleisch		4,80 €
Weißer Presssack traditionell nach fränkischer Art Hergestellt	2,80 €	4,80 €

Speisen im Glas

400 gr.

Currywurst aus Bratwurst mit unserer hausgemachten Currysoße	3,80 €	
Currywurst aus Bockwurst mit unserer hausgemachten Currysoße	3,80 €	
Sauerbratengulasch mit zart eingelegtem Rindfleisch und Soßenlebkuchen wie bei Oma gekocht	5,95 €	
Hähncheninnenbrustfilets an einer feinen Zwiebelsahnesoße	5,95 €	
Grillhaxe in Biersoße nach Opas Rezept	5,50 €	
Gegrilltes Schweinebäckchen an einer herzhaften Thymianjus	6,95 €	
Schaschliktopf deftig mit viel Fleisch, Paprika, Zwiebeln und ausgewählten Gewürzen	4,90 €	
2 Stk. Rinderrouladen fertig gegarte Rouladen an einer feinen Rahmsoße	6,95 €	
Soße Bolognese frisch gekocht mit vielen typisch italienischen Kräutern	4,89 €	
Gulaschsuppe mit großen Rindfleischstücken langsam geschmort	4,40 €	
Blaue Zipfel 5 Stück im Essig Wurzelsud gegart	4,40 €	
Schweinegeschnetzeltes an einer feinen Rahmsoße	4,95 €	
Rindergulaschtopf langsam geschmort	5,39 €	

Chutneys & Dips

200 gr. 300 gr.

Hausgemachte BBQ Soße unsere Nummer 1	3,90 €	5,85 €
Onkel Jack´s BBQ Soße die Alternative für Freunde von Bourbon Whiskey	4,30 €	6,45 €
Mango Chutney „India“ mit frischen Mango Stücken und Chili verfeinert	3,95 €	
Salsa Brava „Don Miguel“ mit Chili, Knoblauch und Paprika	3,90 €	
Tropical Sweet Chili Salsa aus frischer Ananas, roten Zwiebeln, Paprika, Chili und Koriander	3,90 €	
Zwiebelmarmelade „Manila“ perfekt zum gegrillten Steak	4,80 €	