



Metzgerei Beschle ihr Caterer

Sie feiern - wir machen den Rest!

Kommen Sie zu uns und äußern Sie Ihre Wünsche. Wir bieten Ihnen zu jedem Anlass das passende Menü.

Sie können entweder etwas aus unserem vielseitigen Angebot wählen oder Ihr Wunschmenü selbst zusammenstellen. Wir beraten Sie gerne!

Ob Menüs von der Vorspeise bis zum Dessert, Buffets von rustikal bis exklusiv, Fingerfood oder saisonale Spezialitäten, wir bereiten alles für Sie zu!

Wir bieten Teller, Besteck und Warmhaltegeräte.

Tipps für die Organisation Ihrer Feier

Wie läuft die Planung ab?

Zu welchem Anlass soll die Feier stattfinden? Wann, wo und wie lange soll gefeiert werden? Wie viele Personen sollen eingeladen werden? Wird nur abends gefeiert oder geht es bereits mit Kaffee und Kuchen los? Bringen die Gäste Salate mit? Und wie sieht's mit Brot aus?

Haben Sie sich dazu Gedanken gemacht, dann kommen Sie zu uns und besprechen Sie Ihre Wünsche hinsichtlich Speisen, Anlass und Motto mit uns. Wir helfen Ihnen gerne bei der Auswahl und Zusammenstellung des Menüs. Denn darin haben wir Erfahrung!

Bitte vereinbaren Sie vorab einen Termin mit uns.



Metzgerei
Andreas Beschle e.K.

Friedenstrasse 10
78269 Volkertshausen

Telefon: 0 77 74-92 08 40
Telefax: 0 77 74-92 08 41

e-mail: info@beschle-catering.de
Internet: www.beschle-catering.de





Rustikales kalt-warmes Buffet

Wurstplatte: Aufschnitt, Bauernwurst, Haussalami, Wammerl Schinken

Fischplatte: Forellenfilet, Lachs, geräucherte Makrelen

Käseplatte: Emmentaler, Lindenberger, Gouda, Tortenbrie

Gekochter Schinken mit Kartoffelsalat, Karottensalat und Bohnensalat

oder

Schweinebraten an dunkler Biersoße, Kartoffel- oder Semmelknödel und Krautsalat

oder

Krustenbraten mit Spätzle und dunkler Bratensoße

Exklusive kalt-warmes Buffet

Wurst- und Speckplatte: Hegauer Rückenspeck, Südtiroler Speck, Schwarzwälder Schinkenspeck, Lachsschinken, Backschinken, Coppa, Spinata Romana Salami, Mailändersalami

Fischplatte: Schottischer Wildlachs, Graved Lachs, Butterfisch, Schillerlocken, Krabbencocktail, Scampi in Knoblauchöl gebraten

Käseplatte: internationale Rohmilchspezialitäten, französischer Blauschimmel, Peyrigoux (franz. Weichkäse), Bergkäse, Tete de moín

Glasierter Kalbshals in Rosmarinjuce, Leipziger Allerlei, Kartoffelgratin und Butternudeln

oder

Schweinemedailon gratiniert mit Gänseleber in Rotweinssoße mit Backpflaumen, Brokkoli-Möhrenauflauf, Knöpfe und Kartoffelgratin

oder

Hirschgulasch mit Rotweibirnen in Preiselbeerssoße, Bauernspätzle und Rotkraut



Metzgerei
Andreas Beschle e.K.

Friedenstrasse 10
78269 Volkertshausen

Telefon: 0 77 74-92 08 40
Telefax: 0 77 74-92 08 41

e-mail: info@beschle-catering.de
Internet: www.beschle-catering.de





Unsere Klassiker „einfach und gut“

Gebratene Hähnchenschenkel mit Krautsalat und Kartoffelsalat

Mini-Haxen, ca. 250 g mit Krautsalat und Semmelknödel in dunkler Biersoße

Frikadellen mit Bratensoße, Krautsalat und Kartoffelsalat

Fleischkäse mit Bratensoße, Krautsalat und Kartoffelsalat

Käsefleischkäse / Zwiebfleischkäse / Fleischkäse / Pizzafleischkäse mit Bratensoße, Krautsalat und Kartoffelsalat

Backschinken in Biersoße mit Krautsalat und Kartoffelsalat

Bayerisches Knusperwammerl mit Biersoße und Kartoffelknödel

Spanferkelbraten mit Biersoße, Kartoffelknödel und Krautsalat

Toscana Buffet

1. Antipasti Auswahl

Salami, Mortadella, Speck, Schinken, Cotto Arosto, eingelegtes Gemüse, Oliven, Peperoni, Zwiebel, Frischkäse, Tomate mit Mozzarella

2. Mini-Törtchen (warm serviert)

gefüllt mit Tomate, Basilikum und Mozzarella, Schinken, Spinat und Mascarpone

3. Pasta

Tortellini mit Schinken-Sahne-Spinatsoße oder Spaghetti mit Fleischsoße

4. Schweinerücken

gegrillt auf gebratenem Gemüse (Karotten, Mais, Erbsen, Bohnen, Lauch, Sellerie und Paprika)

5. Dessert

Panna Cotta auf Kirschsoße

Brot und Brötchen auf Wunsch:

- ♦ Ciabatta
- ♦ Mini-Körnersortiment
- ♦ Baguettebrötchen



Metzgerei
Andreas Beschle e.K.

Friedenstrasse 10
78269 Volkertshausen

Telefon: 0 77 74-92 08 40
Telefax: 0 77 74-92 08 41

e-mail: info@beschle-catering.de
Internet: www.beschle-catering.de





Kombinieren Sie

Braten, Beilagen und Soßen

- ♦ Gekochter Bauernschinken
- ♦ Wammerl mit knuspriger Schwarte
- ♦ Jägerbraten garniert mit Champignons
- ♦ Zigeunerbraten garniert mit Zwiebeln und Paprika
- ♦ Glasierter Kalbshals in Rosmarinjuce, Leipziger Allerlei, Kartoffelgratin und Butternudeln
- ♦ Krustenbraten
- ♦ Gefüllte Zigeunerrolle
- ♦ Entrecote (Rinderrostbraten)
- ♦ Gefülltes Schweinefilet
- ♦ Schweinemedailons
- ♦ Putenrollbraten

Soße

- ♦ Rahmsoße
- ♦ Pfifferlingrahmsoße
- ♦ Morchelrahmsoße
- ♦ Dunkle Bratensoße

Beilagen

- ♦ Kartoffelgratin
- ♦ Semmelknödel
- ♦ Bauernspätzle
- ♦ Kartoffelknödel
- ♦ Gemüseplatte „Gärtnerin“: Karotten, Erbsen, Blumenkohl
- ♦ Gemüseplatte „Leipziger Allerlei“: Karotten, Erbsen, Spargel
- ♦ Frisches Marktgemüse: Karotten, Erbsen, Blumenkohl, Brokkoli, Kohlrabi, Rosenkohl



Metzgerei
Andreas Beschle e.K.

Friedenstrasse 10
78269 Volkertshausen

Telefon: 0 77 74-92 08 40
Telefax: 0 77 74-92 08 41

e-mail: info@beschle-catering.de
Internet: www.beschle-catering.de





wenn Fleisch und Soße reicht

- ♦ Gekochter Bauernschinken
- ♦ Jägerbraten garniert mit Champignons
- ♦ Zigeunerbraten garniert mit Zwiebeln und Paprika
- ♦ Krustenbraten
- ♦ Gefüllte Zigeunerrolle
- ♦ Entrecote (Rinderrostbraten)
- ♦ Gefülltes Schweinefilet
- ♦ Schweinemedailons
- ♦ Putenrollbraten
- ♦ Spanferkelbraten (Porchetta) feingewürzt am Stück ohne Knochen
- ♦ Lachs in Zitronenbuttersoße

Selbstverständlich stellen wir Ihnen unsere Warmhaltegeräte und Platten zur Verfügung, außerdem können auf Wunsch, ohne Aufpreis, die Braten fertig aufgeschnitten und im „Gastroblech“ bereit für die Warmhalter bestellt werden

Vitaminbomben + Sattmachern

Diese Salate bieten wir Ihnen an:

Kopfsalat Lollo Bianco Lollo Rosso Eisbergsalat

Karottensalat Krautsalat Bohnensalat Kartoffelsalat

Mexicosalat Reissalat Nudelsalat Tomaten-Mozzarella

Dazu können Sie folgenden Dressings reichen:

Italia dressing

French Dressing mit Sahne und Kräutern

Vinaigrette mit Himbeerdressing und Walnussöl



Metzgerei
Andreas Beschle e.K.

Friedenstrasse 10
78269 Volkertshausen

Telefon: 0 77 74-92 08 40
Telefax: 0 77 74-92 08 41

e-mail: info@beschle-catering.de
Internet: www.beschle-catering.de





Hochzeits Menu

- ♦ Hähnchenspieße Tricolore
- ♦ Erdnuss Salz Spieße
- ♦ Melone mit Coppa Schinken vom Staufen Schwein
- ♦ Pflaumen im Speckmantel
- ♦ Lachs Canapé

- ♦ Bunter Salat mit Joghurt Dressing
- ♦ Mexico Salat
- ♦ Kartoffelsalat
(unsere Salate werden frisch zubereitet)

- ♦ Hähnchenbrust auf Mediteranen Grillgemüse
- ♦ Rinderfilet am Stück gebraten mit Portwein Jue
- ♦ Kalbsrücken auf Gemüsebeet
- ♦ Beilagen Soßen Spätzle, Tomatenreis, Rosmarin Kartoffeln passend zum Fleisch Rahmsoße , dunkle Bratensoße
(unsere Soßen werden nach alter Tradition extra frisch zubereitet)

- ♦ Dessert nach Absprache und Wunsch

Fischbuffet

- ♦ Lachsnudeln mit Scampi
- ♦ hausgebeizter Graved Lachs mit Senf-honig-Soße
- ♦ Krabbencocktail an Cognacsoße
- ♦ Lachsschnitten auf Senfsahnesoße mit Kräuterkartoffeln und Grillgemüse

Bayrisches Buffet

- ♦ Weißwürste mit Brezel
- ♦ mini Hähnchenkeulen
- ♦ Lumpensalat (Wurstsalat mit Schwartenmagen + Chilischwarzwurst)
- ♦ gerauchter Krustenbraten mit Krautsalat
- ♦ Spanferkelrollbraten an Biersoße und Semmelknödel
- ♦ Saurer Käs mit Zwiebeln



Metzgerei
Andreas Beschle e.K.

Friedenstrasse 10
78269 Volkertshausen

Telefon: 0 77 74-92 08 40
Telefax: 0 77 74-92 08 41

e-mail: info@beschle-catering.de
Internet: www.beschle-catering.de





Toscana Buffet

1. Antipasti Auswahl

Salami, Mortadella, Speck, Schinken, Cotto Arrosto, eingelegtes Gemüse, Oliven, Peperoni, Zwiebel, Frischkäse, Tomate mit Mozzarella

2. Mini-Törtchen (warm serviert)

gefüllt mit Tomate, Basilikum und Mozzarella, Schinken, Spinat und Mascarpone

3. Pasta

Tortellini mit Schinken-Sahne-Spinatsoße oder Spaghetti mit Fleischsoße

4. Schweinerücken

gegrillt auf gebratenem Gemüse (Karotten, Mais, Erbsen, Bohnen, Lauch, Sellerie und Paprika)

5. Dessert

Panna Cotta auf Kirschsoße

Brot und Brötchen auf Wunsch:

- ♦ *Ciabatta*
- ♦ *Mini-Körnersortiment*
- ♦ *Baguettebrötchen*

Rustikale warme Buffets

Gebratene Hähnchenschenkel mit Krautsalat und Kartoffelsalat

Mini-Haxen, ca. 250 g mit Krautsalat und Semmelknödel in dunkler Biersoße

Frikadellen mit Bratensoße, Krautsalat und Kartoffelsalat

Fleischkäse mit Bratensoße, Krautsalat und Kartoffelsalat

Käsefleischkäse / Zwiebelfleischkäse / Schweinskäse / Pizzatefleischkäse mit Bratensoße, Krautsalat und Kartoffelsalat

Backschinken in Biersoße mit Krautsalat und Kartoffelsalat

Bayerisches Knusperwammerl mit Biersoße und Kartoffelknödel

Spanferkelbraten mit Biersoße, Kartoffelknödel und Krautsalat



Metzgerei
Andreas Beschle e.K.

Friedenstrasse 10
78269 Volkertshausen

Telefon: 0 77 74-92 08 40
Telefax: 0 77 74-92 08 41

e-mail: info@beschle-catering.de
Internet: www.beschle-catering.de

