

Kleiner Party- Service



Metzgerei
WENZ
... weil's schmeckt!

Ihre Spezialitäten-Metzgerei
in Kandel

Hauptstraße 36 Tel. 0 72 75 / 12 07

Salate:

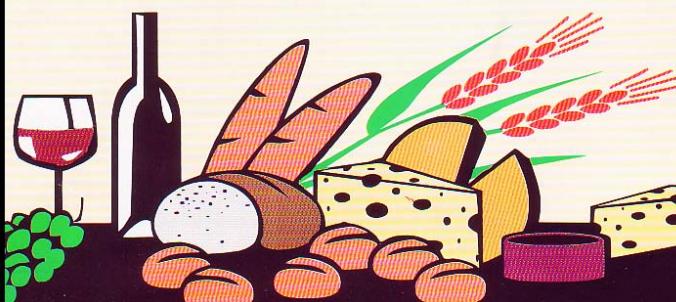
Wir haben für Sie verschiedene Salate zur Auswahl.
Von frischen Blattsalaten bis zu Rohkostsalaten - täglich frisch zubereitet!
Fragen Sie im Geschäft nach unserer vielseitigen Auswahl.



Für Anlässe wie...

Stehempfang oder Sektfrühstück bieten wir:

- halbe belegte Brötchen
- Häppchen auf Weißbrot garniert - wahlweise mit Käse, Wurst, Schinken, kaltem Braten oder Fisch



Für Feste und Feiern empfehlen wir...

Schwein:

- Gewürzrolle aus gepökeltem Bauch
- Prager Backschinken mild gepökelt und geraucht
- Rieslingschinken
- Krustenbraten naturgewürzt
- Paulaner Spießbraten herhaft gewürzt, mit viel Zwiebel
- Schweineschnitzel paniert
- Grillbauch gesalzener Bauch, knusprig gegrillt
- Jägerbraten mit Champignonfüllung
- Korsischer Hirtenbraten gefüllt mit Schafskäse und Paprika
- Kamnbraten pikant gefüllt
- Holl. Käse-Schinkenbraten
- Schweinebrust oder -bauch gefüllt
- Schlemmerrolle aus magerem Schweinebauch

Spezialität des Hauses:

- Spanferkel ohne Knochen, auf Wunsch gefüllt



Rind:

- **Rinderbraten** mager, von jungen Rindern
- **Rinder-Rollbraten** mit Zwiebeln, Petersilie und Rauchfleisch
- **Hohe Rippe** im Ofen gegrillt, zart und saftig
- **Tafelspitz** gekocht



Pfälzer Spezialitäten:

- **Saumagen** gekocht oder angebraten
- **Leberknödel**
- **Pfälzer Fläsch-Knepp**
- **Ochsenbrust** gekocht
- **Hausmacher Frikadellen**
- **Fleischkäse-Variationen**
normal, Pizza, Leber, Paprika, Champignons
(auch zum Selberbacken).



Unser Service für Sie...

- Leihgeschirr (Teller, Messer, Gabeln, Dessertschalen)
- Warmhaltegeräte (Speisen bleiben mehrere Stunden heiß)
- Verkaufsstände versch. Größenordnungen
- Grill- und Geräteverleih
- Kühlfahrzeug- und Festzeltgarniturenverleih

Geflügel-Spezialitäten:

- **Putenrollbraten mit Brokkoli-Käsefüllung** aus der Brust
- **Puten-Keulenbraten** gefüllt mit Zwiebeln
- **Putenbrust gegrillt**
- **Putenbrust Sesam-Curry** gefüllt
- **Putenschnitzel** paniert oder natur
- **Hähnchenkeule gegrillt**
- **Hähnchen gegrillt**

Haustipp!

- **Hähnchen gefüllt** mit Hausmacher Füllung



Pfannengerichte:

- **Wiener Kalbsrahmgeschnetzeltes** zartes Kalbfleisch mit frischen Champignons
- **Sahnegeschnetzeltes** vom Schwein
- **Braumeister-Pfanne** mit knackigem Gemüse, Sauerkraut und Bier
- **Pfannengyros** herhaft südländisch gewürzt
- **Hubertus-Pfanne** Geschnetzeltes mit Pilzen
- **Budapester Pfanne** feurig, würzig, mit Paprika, Mais u. Rauchfleisch



Haus-Spezialitäten:

- **Kalbsbrust** gefüllt mit Hausfüllung
- **Kalbsbraten** oder **Rollbraten** zart gebacken
- **Lammkeule "Provencial"** ohne Knochen gebraten
- **Kasseler im Blätterteig**
- **Schinken im Brotteig**
- **Schweinemedaillons** in Rahmsoße, mit frischen Champignons
- **Schinkenhaxen** vom Schwein, knusprig gegrillt

Beilagen:

- | | |
|----------------------------|-------------------|
| • Sauerkraut | • Weckknödel |
| • Bratkartoffeln | • Spätzle |
| • Kartoffelsalat | • Kartoffelgratin |
| • Nudeln | |
| • Rohkost- und Blattsalate | |



Soßen:

- Meerrettich-, Braten-, Zwiebel- und Rahmsoße
- Knoblauch-Dip kalt
- Remouladen- oder Kräuterdip kalt

Nachspeisen:

Wir haben viele leckere Desserts zur Auswahl - fragen Sie nach!