

Kleiner Party- Service



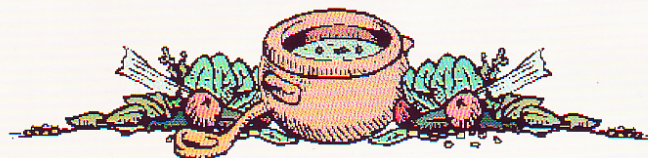
Metzgerei
WENZ
... weil's schmeckt!

Ihre Spezialitäten-Metzgerei
in Kandel

Hauptstraße 36 Tel. 0 72 75 / 12 07

Salate:

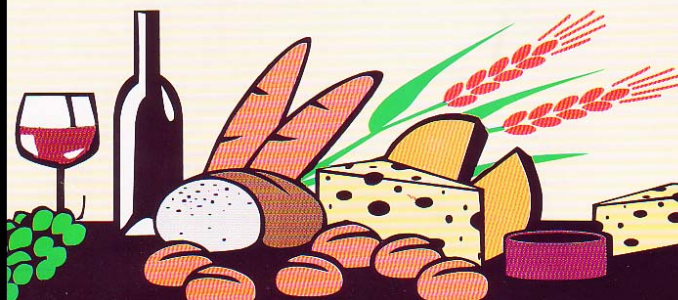
Wir haben für Sie verschiedene Salate zur Auswahl.
Von frischen Blattsalaten bis
zu Rohkostsalaten -
täglich frisch zubereitet!
Fragen Sie im Geschäft nach
unserer vielseitigen Auswahl.



Für Anlässe wie...

**Stehempfang oder
Sektfrühstück** bieten wir:

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



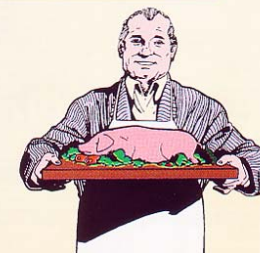
Für Feste und Feiern empfehlen wir...

Schwein:

- **Gewürzrolle** aus gepökeltem Bauch
- **Prager Backschinken**
mild gepöckelt und geraucht
- **Rieslingschinken**
- **Krustenbraten** naturgewürzt
- **Paulaner Spießbraten**
herzhaft gewürzt, mit viel Zwiebel
- **Schweineschnitzel** paniert
- **Grillbauch**
gesalzener Bauch, knusprig gegrillt
- **Jägerbraten** mit Champignonfüllung
- **Korsischer Hirtenbraten**
gefüllt mit Schafskäse und Paprika
- **Kammbraten** 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** herzhaft 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**
- **Schweinemedallions** 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!