



Ganz nach Ihrem Geschmack

Das Wichtigste auf jedem Fest ist was Gscheids zum Essen. Ob deftig oder leicht, herzhaft oder süß. Snacks und Vorspeisen, Fleisch, Fisch oder unsere berühmten Hauberlinge. Ganz nach Ihrem Geschmack besprechen wir Ihr Menü oder Büffet und dann genießen Sie Ihre Feierlichkeit. So wie Sie's am liebsten mögen: frisch gekocht, bayerisch, bodenständig und mit guten Zutaten aus unserer schönen Region. Wenn Sie mögen, liefern wir auch das passende Geschirr, Besteck, Tischdecken, Tellerwärmer und Kaffeemaschinen rund um Schwindkirchen, Schwindegg, Dorfen, St. Wolfgang, Taufkirchen und bis in den Erdinger Osten.

Gleich anrufen
und Termin vereinbaren.

08082 12 08

Auf Wunsch von uns bereitgestellt

Geschirr, Besteck, Kaffeegedeck
und Tischdecken, bis 200 Personen.

Damit Ihr Fest gelingt
beraten wir Sie gerne bei Ihrer Auswahl und
der Zusammenstellung eines Buffets.

*Lieferung und Service
nach Absprache.*



Schwindkirchen 24
84405 Dorfen
Telefon: 0 80 82/12 08
Fax: 0 80 82/94 64 75
Web: www.metzgerei-feckl.de
E-Mail: info@metzgerei-feckl.de

Feinste Fleisch- und Wurstwaren
von heimischen Tieren aus eigener
Schlachtung und Produktion.

PARTYSERVICE & CATERING

Sie feiern? Wir kochen für Sie!

*Damit Ihr
Fest gelingt!*



Empfänge, Brunchs, Snacks

- ◆ Butterbrezn
- ◆ feine Brötchen verschiedenster Art
- ◆ Sandwiches
- ◆ Käsegebäck
- ◆ Partybrötchen
- ◆ kesselfrische Weißwürste mit Brezn
- ◆ Wiener

Vorspeisen und Buffets

- ◆ feine Wurst-, Schinken-, Käse- und Fischplatten nach Wahl
- ◆ hausgemachte Feinkostsalate, Nudelsalat, Hirtensalat, Geflügelsalat, Meeresfrüchtesalat, usw.
- ◆ Antipasti
- ◆ feine Suppen nach Saison

Beilagen nach Wahl

- ◆ Semmel- oder Kartoffelknödel
- ◆ Speckknödel
- ◆ Kaspressknödel
- ◆ hausgemachte Eierspätzle
- ◆ Kartoffelgratin
- ◆ Buttergemüse / Ofengemüse
- ◆ Kartoffelsalat
- ◆ Kraut-Specksalat
- ◆ frische Salate vom Markt mit hausgemachtem Dressing
- ◆ Partybrötchen
- ◆ Pitabrot
- ◆ ofenfrische gemischte Baguette
- ◆ verschiedene Ciabatta

*frisch gebacken
von der Bäckerei
Silbernagel*

Warme Gerichte

Rind

- ◆ Burgunderbraten in feiner Rotweinsauce
- ◆ gegrilltes Roastbeef z. B. mit Sauce Bernaise
- ◆ Sauerbraten mit Blaukraut
- ◆ Rindsrouladen bayrischer Art
- ◆ Gulaschsuppe ungarischer Art
- ◆ Zwiebelrostbraten

Kalb

- ◆ gefüllte Kalbsbrust bayrischer Art
- ◆ gegrillte Kalbslede mit Kräuterkruste
- ◆ Kalbsrahmbraten mit frischen Rahmchampignons oder Pfifferlingen
- ◆ Kalbsrahmgulasch

Lamm

- ◆ gegrillte Lammkeule in Thymiansauce
- ◆ gefüllte Kräuterlammbrust

Wild

- ◆ Rehragout mit Hauberlingen
- ◆ Wildgulasch mit Semmelknödel
- ◆ Rehschlegel in feiner Wacholderrahmsauce mit hausgemachten Eierspätzle

Fisch

- ◆ pikante Garnelenspieße
- ◆ Lachsfilet mit Blattspinat und Käse überbacken

Schwein

- ◆ Schweinebraten gegrillt mit Bratensoße
- ◆ knusprige Sur- oder Grillhaxn
- ◆ Schweinebrust mit Breznfüllung
- ◆ gegrilltes Surwammerl
- ◆ Schnitzel "Wiener Art" mit Preiselbeeren und Zitrone

- ◆ Schweinelende in Champignon-, Pfifferling- oder Pfefferrahmsauce
- ◆ Gyros vom Spieß
- ◆ Fleischpflanzerl – auch gefüllt mit Mozzarella und Zucchini
- ◆ Spanferkel ab 25 Personen
- ◆ heißer Leberkäs

Geflügel

- ◆ gegrillte Gickerl oder Hähnchenschenkel
- ◆ Hähnchenbrustfilet im Sesam-Curry-Mantel
- ◆ zartrosa gebratenes Entenbrustfilet in Orangensauce
- ◆ gebratene Ente mit Blaukraut und Knödel
- ◆ Mediterrane Hähnchenbrust auf Gemüsebett

Desserts

- ◆ Apfelrahmstrudel
- ◆ Tiramisu
- ◆ Zuppa Romana
- ◆ Bayrische Creme

Ihr Landmetzger seit 1949

Unverfälscht genießen aus der Region!
Des müssen`s einfach probieren!
Wir freuen uns auf Sie!

Familie Feckl & Team