

Alle Gerichte sind Vorschläge,
die auf Wunsch variiert werden können.
Mindestbestimmungen sind ab 10 Portionen
pro Gericht.

Alle warmen Speisen werden im Chafing-Dish
oder Thermobehälter bereitgestellt.
Die Abholung der Gerichte kann während
der Ladenöffnungszeiten erfolgen.



Buffetvorschläge können wir Ihnen gerne anbieten.
Dienstleistungen, wie z.B. Aufbau bzw. Abbau berechnen
wir extra.

Sie finden hier einige Anregungen zur Buffetgestaltung,
das zum perfekten Gelingen Ihres Festes beitragen soll.
Lassen Sie uns deshalb einfach darüber sprechen, was wir
für Sie tun können. Wir beraten Sie umfassend und erfüllen
gerne Ihre Wünsche. Vereinbaren Sie einen individuellen
Beratungstermin in unserem Geschäft und reservieren
Sie rechtzeitig Ihren Wunschtermin.

Unsere Produkte bieten wir Ihnen natürlich nur in
besten Qualität an - mit lückenloser Rückverfolgbarkeit
vom Bauern bis zur Ladentheke.

Gerne erfüllen wir Ihre Wünsche

Markus und Monika Murr
mit dem gesamten Team!



Markus & Monika Murr

Hauptstraße 23 • 85586 Poing

Telefon 08121 - 8430
Telefax 08121 - 97 72 48

Filiale Oberland
Miesbacher Straße 18a
83727 Schliersee
Telefon 08026 20 93 79
Telefax 08026 - 92 51 50

www.metzgerei-murr.de
markus-monika@metzgerei-murr.de



FLEISCHERHANDWERK



**Beste Qualität aus eigener Herstellung
Braten- und Plattenservice • Fingerfood**

**...weil man Qualität
einfach schmeckt!**



Canapee`s aus Baguette:

belegt mit rohem oder gekochtem Schinken, verschiedene Salamisorten, verschiedene Käsesorten, kalter Braten, hausgemachte Wurst oder belegt mit Räucherlachs und Meerrettich



Halbe Partybrötchen:

belegt mit etwas Butter, Salami, Schinken, Wurst, Käse oder Räucherlachs,



Antipasti - kalte Vorspeisen:

Antipasti Platte mit marinierten und gefüllten Spezialitäten
Parmaschinken oder Seranoschinken mit Melone

Fingerfood:

Partylöffel mit Riesengamba, garniert
Lachspartylöffel mit Meerrettich, garniert
Partypflanzerl auf Spieß, garniert
Schinkenspieß mit Melone
Herzhafter Käsespieß garniert



Hausgemachte Suppen:

Leberknödelsuppe
Leberspätzlesuppe
Kartoffelcremesuppe
Gulaschsuppe



Warme Buffetkarte - Hauptspeisen:

Gerichte mit Schweinefleisch

Saftiger Schweinebraten vom Halsgrat oder Schulter mit Kruste mit Soße
Saftiges Wammerl resch gebraten mit Soße
Knuspige Schweinshaxe mit Soße
Zarter Spanferkelbraten portioniert (ab 30 Port.)
Saftiger Surbraten oder heißer Krustenschinken u. Soße
Schweineschnitzel "Wiener Art" (ca. 170 g)



Gerichte mit Kalbfleisch

Zarter Kalbsrahmbraten vom Milchkalb mit Soße
Saftiges Kalbsrahmgulasch
Zartes Züricher Kalbsrahmggeschnetzeltes
Wiener Schnitzel (ca. 170g)



Gerichte mit Rindfleisch

Zarter Rinder- oder Ochsenbraten mit Soße
Saftiger Sauerbraten oder Burgunderbraten
Hausgemachtes Saftgulasch



Sonstige Gerichte

1/4 knusprige Ente (ab 20 Port.)
Lasagne Bolognese (mit Hackfleisch)
Hausgemachte Fleischpflanzerl
Hähnchenschenkel knusprig gebraten
Hausgemachter Backleberkäse
gerne bieten wir auch Partyschnitzel, Partypflanzerl und Partykeulen an.



Beilagen:

Hausgemachte Semmelknödel oder Speckknödel
Kartoffelknödel
Bratkartoffeln
Nudeln oder Butterspätzle
Hausgemachter Kartoffelgratin (ab 10 Port.)
Kaisergemüse (mit Broccoli und Karotten)
Apfelblaukraut
Sauerkraut mit Speckwürfel



Feinkostsalate:

Hausgemachter Kartoffelsalat
wahlweise auch mit Gurken
Bayrischer Speckkrautsalat
Gurkensalat in Dillrahm-Dressing
Karottensalat mit Essig-Öl Dressing
Tomatensalat mit Zwiebeln und Essig-Öl-Dressing
Gemischter Blattsalat mit verschiedenen Dressings
Hausgemachter Nudelsalat
Bayerischer oder Schweizer Wurstsalat



Kalte Platten:

Bayrische Brotzeitplatte

Belegt mit gekochtem und rohem Schinken, hausgemachten Wurstwaren, kaltem Braten, Leberkäse
Schinkenplatte

Belegt mit gekochtem Schinken, Hausgeräuchertem, Lachsschinken, Südtiroler Schinken, Pfefferschinken etc.
Käseplatte

Emmentaler, Butterkäse, Grünländer, Bergkäse, Obazda, Räucherkäse, Brie, Tegernseer Käsesorten etc.

Fischplatte:

Räucherlachs, Forellenfilets, Matjesfilets



Desserts:

Mousse au Chocolate
Leichte Topfencreme mit Obststückern
Feiner Mandarinenquark
Apfelstrudel mit Vanillesoße (ab 12 Port.)
Topfenstrudel mit Vanillesoße (ab 12 Port.)



...weil man Qualität einfach schmeckt!