



Bei kleinerem Gästekreis empfehlen wir Ihnen unsere leckeren

Backofen-Schlemmergerichte

fertig vorbereitet, einfach in den Ofen schieben, die gelingen IHNEN immer !

- **Schnitzelpfanne**
zarte Schweineschnitzel mit leckerer Soße, backofenfertig gratiniert
- **Südseepfanne**
leichte Putenschnitzel mit Pfirsichen in feiner Soße, backofenfertig gratiniert
- **Gourmet-Hähnchenbrustfilet**
zarte Hähnchenbrustfilets gratiniert mit feiner Pfeffer-Orangensoße
- **Käse-Lende**
Schweinefilet im Gemüse-Dörrfleischmantel, in feiner Käsesoße
- **Puten- oder Schweinerollbraten**
verschiedene Füllungen, backofenfertig im Bratschlauch
- **Wildgulasch in feiner Marinade**
- **Hackbraten, verschiedene Sorten**
ab 500 Gramm in der Aluschale, zum selbst backen
- **fertig gebacken, kalt garniert auf Platten:**
kleine Schweine-Rücken-Schnitzel, Mini-Frikadellen und ½ Hahnenschlegel
- **Vieles mehr, für SIE vorbereitet:**
Kartoffel-Gratin, hausgemachte Semmelknödel, verschiedene Soßen
Salate – Auswahl, Schinken-Melonen-Schiffchen, Anti-Pasti Auswahl u.v.m.

Kalte garnierte Platten nach Wunsch mit Wurst, Käse oder Fisch
garnierte Häppchen oder ½ garnierte Brötchen



PARTY SERVICE

**Unsere Ideen und Vorschläge für Ihre Feste!
Frisch zubereitet, aus besten Zutaten
Ab 20 Personen, Abholung Montag-Freitag**

Ballreich

Inhaber: Volker Ballreich

Metzgerei

weil's schmeckt !

Neustadter Str. 1, 67373 Dudenhofen
sowie auf den Speyerer Wochenmärkten
Tel.: 0 62 32 / 9 47 26 Fax: 99 00 90

www.metzgerei-ballreich.de



Vorspeisen Auswahl

- Fischplatte ▪ Schinken-Melonen-Schiffchen ▪ Tomaten-Mozarella
- Vitello tonnato ▪ mediterranes Gemüse ▪ Rohkostplatte mit Dipp's

Hausgemachte Pfälzer Spezialitäten

- Fleischknepp ▪ Leberknödel ▪ grobe Bratwurst ▪ Saumagen
- Pfälzer Topf: Leberknödel, Saumagen, Bratwurst und dazu Sauerkraut, Bauernbrot mit Sauce

Feine Braten vom Schwein

- Rollbraten „classic“ gefüllt mit frischer Petersilie und Zwiebeln
- Italienischer Rahmbraten vom Kamm mit Paprika und Käse im Bratenschlauch
- Bratentopf: Rollbraten mit „classic oder pikanter“ Füllung mit Delikatess-Soße und Spätzle

Leichtes mit Geflügel

- Puten-Rollbraten verschiedene Füllungen zur Auswahl
- Putenschnitzel im Knuspermantel
- Putengeschnetzeltes mit frischen Champignons und feiner Rahmsauce
- Gourmet Topf: Hähnchenbrustfilet in feiner Pfeffer-Orangen-Sauce

Feinstes vom Filet

- Schweinelende italienische Art gefüllt mit Mozzarella & Basilikum
- Käse-Lende Schweinelende mit Gemüse, im Dörrfleischmantel, in Käsesauce
- Schweinefilet mit leckerer Mettfüllung
- Filet Topf: zarte Schweinefiletmedaillon, Rahm-Soße mit frischen Champignon Spätzle oder Kartoffel-Gratin

Spezialitäten von Rind & Kalb

- Rinderbraten mit hausgemachter Delikatess-Sauce
- Kalbs-Rollbraten ▪ Kalbsgeschnetzeltes nach Züricher Art



Unsere Party Hits

- Hackbraten in vielen leckeren Varianten
- Mini-Frikadellen ▪ Hähnchenschenkel ▪ Schnitzel-Variationen
- Party Topf: Auswahl unserer Partyvarianten mit hausgemachtem Kartoffelsalat

Weitere Ideen-Auswahl

- Wildgulasch in feiner Wildmarinade, mit hausgemachten Semmelknödel
- Rieslingschinken saftig, mit feinem Aroma und knusprig gebacken
- Schnitzelpfanne vom zarten Schweine-Rücken, auch mit Lauch
- Südseepfanne von der Pute mit Pfirsichen gratiniert
- Spezialität des Hauses: Backofenschinken im Brotteig

Unsere Beilagen

- hausgemachtes Kartoffelgratin ▪ hausgemachte Semmelknödel
- Spätzle oder Reis ▪ buntes Gemüse
- Delikatesssauce oder Rahmsauce mit frischen Champignons

Hausgemachte Salate

- Blattsalate ▪ Feldsalat ▪ griechischer Bauernsalat
- Kartoffelsalat ▪ Nudelsalat ▪ Odenwälder Sommersalat

Leckere Desserts

- Mousse au Chocolate ▪ Mousse au Vanille
- bunter Obstsalat ▪ exotische Fruchtplatte

Auf Wunsch garnieren wir Ihnen gerne

- Wurst-, Schinken-, Pfälzer Spezialitäten, Käse- oder Fischplatten
- feine Auswahl von Häppchen oder ½ Brötchen

... weiteres auf Nachfrage