

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Einlage
(wahlweise: Griesnockert, Maultaschen, Nudeln,
Leberspätzle, Leberknödel, Pfannkuchen)

4,20

Kartoffel-/Gemüse-/Brokkoli-/
Tomaten- oder Saisonsuppe

4,50

Gulaschsuppe als Vorspeise
Gulaschsuppe als Hauptgang

4,20

5,50

SALATE

Kartoffelsalat 2,00
Kraut-/Gurken-/Tomatensalat 2,00
Antipasti 5,80
gemischter Blattsalat 1,60

Bohnen-/Brokkloi-/Karottensalat
Waldorf-/Farmersalat
Geflügel-/Eier-/Fleischsalat
Nudelsalat
Wurstsalat
Griechischer Bauernsalat m. Feta
Fischsalate

individuell

BROTZEIT

gebackener Pizzaleberkäse 4,00
gebackener Leberkäse 3,70
gebackener Kalbskäse 4,20
Paniertes Schnitzel, Schwein (Lende) 5,60
Paniertes Schnitzel, Pute 5,60
Paniertes Schnitzel, Kalb 8,80
Cordon Bleu, Schwein 5,90
Fleischpflanzerl, pro Stück 2,50
Nudeln mit Bolognese-Ragout 6,50
Chilli con Carne 6,50

WICHTIG

Alle Gerichte ab einer Mindestmenge von 10 Portionen. Lieferung im Umkreis von 10km inklusive, über 10km Lieferweg behalten wir uns eine Transportkostenpauschale vor.

Die angegebenen Preise sind Nettopreise, bei reiner Speisenerlieferung gilt der vergünstigte Steuersatz. Inklusiv Geschirr oder Serviceleistungen der reguläre Steuersatz.
Personal, Getränke, Teller, Besteck gerne auf Anfrage.



METZGEREI FREY
Bahnhofstraße 18
82402 Seeshaupt
T 08801/843
F 08801/329
info@metzgereifrey.de
www.metzgereifrey.de



METZGEREI FREY
ORIGINAL.REGIONAL.ECHT.



CATERING

QUALITÄT AUS SEESHAUPT



METZGEREI FREY
ORIGINAL.REGIONAL.ECHT.

CANAPÉS

Aufschnitt	1,70
roher Schinken	1,90
gekochter Schinken	1,90
Roastbeef	2,50
Salami	2,10
Kalbsleberwurst	1,80
Räucherlachs	2,50
Ei	1,40
Käse/Frischkäse	2,00

PLATTEN

Kalte Platten werden bei uns je nach Aufwand und Produktwahl sowie der Anzahl der Portionen individuell berechnet.

VEGETARISCH

Käsespätzle mit Röstzwiebeln	5,90
Gemüsestrudel/-Auflauf/-Lasagne	5,90
Gemüsepfanne mit Schupfnudeln	5,90
Nudeln mit vegetarischer Sauce	5,90
Gemüsepflanzerl, pro Stück	2,30
Gemüsereis	5,90

SCHWEIN

Krustenbraten aus der Keule/Schulter	6,30
Rollbraten vom Hals	6,00
Rollbraten vom Wammerl	5,50
Geschnetzeltes mit Schwammerlrahmsoße	7,50
gegrillte Schweinshaxe	5,50
Spanferkel im Ganzen, Port. 25 -40 Portionen	8,30
ab 40 Portionen pro Port.	7,80
Spanferkelkeule	7,50
Schaschlik	6,00
Gyrospfanne	6,00
Hackbraten	5,30
Pulled Pork	6,00

GEFLÜGEL

Putengeschnetzeltes mit Currysauce	6,50
Putensteak mit Kräuterbutter	6,50
Putenbraten	6,50
Bayerisches 1/2 gegrilltes Hendl	5,90
gegrillte Hendlhaxn, pro Stück	2,90

KALB

Rahmbraten, Rahmgulasch	8,50
Geschnetzeltes mit Schwammerlrahmsoße	8,50
Gesottener Tafelspitz mit Meerrettichsauce	8,50
Osso Bucco	8,20

Durch unsere hauseigene Schlachtung können wir für höchste Transparenz und beste Qualität garantieren. Uns beliefern zum Teil noch Bauern, mit denen schon zu Großvaters Zeiten zusammengearbeitet wurde. Diese Betriebe entsprechen zu 100% unserer Vorstellung einer nachhaltigen, artgerechten Haltung.

Die Schweine leben in Offenställen mit Sonnenterrasse, liegen auf Stroh mit einem großzügigen Auslauf an der frischen Luft. Unser Lamm kommt aus eigener Aufzucht und Schlachtung, das Wild aus heimischer Jagd. Zudem sind bei uns kurze Transportwege und eine stressfreie Schlachtung, wie auch eine fachmännische Weiterverarbeitung oberstes Gebot.

Für unsere gekochten und zubereiteten Gerichte im Ladengeschäft und für unser Catering verwenden wir ausschließlich regionale Produkte.

Unser Mehl kommt von der Offmühle aus Sindelsdorf, die Kartoffeln vom Kainzenhof aus Aying, Nudeln und Eier aus Freilandhaltung vom Donibauer aus Geretsried.

Wenn man Kunden kulinarisch begeistern möchte, gibt es bei uns ein einfaches Rezept:

Frische Ideen, viel Kreativität aber auch Tradition und eine gute Portion Leidenschaft, daran halten wir uns konsequent und das können Sie schmecken. Versprochen.



RIND

Schmorbraten/Sauerbraten	8,00
Böflamott	8,00
Rouladen nach Hausfrauen Art	8,20
Gesottener Tafelspitz mit Meerrettichsoße	7,50
Tellerfleisch mit Sahnemeerrettich	6,80
Zwiebelrostbraten aus der Lende	10,00
Gulasch	7,50

LAMM/WILD

Lammbraten	9,00
Rehbraten	10,00
Rehragout	10,00

BEILAGEN

Semmelknödel, pro Stück	1,60
Kartoffelknödel, pro Stück	1,60
Spätzle/Kroketten/Kartoffelbrei	2,20
Blaukraut/Sauerkraut	1,60
Bratkartoffeln	2,20
Salzkartoffeln	2,00
Reis/Nudeln	1,80
Kartoffelgratin	3,00
Kartoffelrösti, pro Stück	2,20
Gebäck	auf Anfrage

SÜSSES KALT

Bayerische Creme	4,00
Mascarpone Creme	4,00
Vanillemousse	4,00
Mousse au Chocolate	4,00
Tiramisu	4,30
Panna Cotta	4,00
frischer Obstsalat	4,00

SÜSSES WARM

Apfelstrudel mit Vanillesoße	5,20
Topfenstrudel mit Vanillesoße	5,20
Rohrnudeln mit Vanillesoße	5,20
Milchreis mit Apfelmus oder Kompott	5,20
Griesbrei mit Apfelmus oder Kompott	5,20

PERSONAL, GETRÄNKE, TELLER, BESTECK GERNE AUF ANFRAGE.