



Menü

Die Menüzusammenstellungen sind Vorschläge ab 10 Personen, die wir gerne auch nach Ihren individuellen Wünschen ändern.

Preis p.P.

Filetpfanne »Pffifferling«

12,80 €

Medaillons vom Schweinefilet in einer Rahmsoße mit Pffifferlingen, dazu Salzkartoffeln und eine gemischte Salatplatte (b)

Lendchen »Champignons«

12,80 €

Medaillons vom Schweinefilet mit frischen Champignons bedeckt, dazu Spätzle und ein gemischter bunter Salat (a,b)

»Überbackener Filettopf«

12,80 €

Panierte Schweinemedallions mit Champignons und Spargel in einer Sauce Hollandaise im Ofen gebacken, dazu Salzkartoffeln und ein gemischter bunter Salat (a,b,c)



Menü

Preis p.P.

Schlemmer-Menü

12,00 €

Rahmschnitzel mit Bratkartoffeln und Krautsalat (a,b,c)

Bauern-Menü

12,00 €

Deftige Zwiebelschnitzel mit Bratkartoffeln und Gurkensalat (1,2,a,c)

Gulasch-Menü

11,00 €

Deftiges Gulasch mit Salzkartoffeln und Rotkohl

Griechische Platte

13,70 €

Gemischte Fleischplatte: Nackensteaks, Gyros, Grillzöpfe und gebratene Mettbällchen mit Feta-Käse, dazu Kartoffelgratin, Krautsalat und Tzaziki (b)

Gemischte Platte »Spezial«

13,30 €

Gemischte Fleischplatte: halbes Schweineschnitzel, Hähnchenbrustfilet mit Mandel, kleiner Geflügelspieß und gebratenes Mettbällchen, dazu Kartoffelgratin und ein griechischer Hirtensalat (a,b,c,6)



Menü

Preis p.P.

Herbstabend

11,60 €

Grünkohl mit Salzkartoffeln,
Kasseler und Kohlwurst (1,2)

Landmenü

11,80 €

Backschinken mit Bratkartoffeln und
Sauerkraut (1,c)

Bayrischer Abend

10,20 €

Schweinshaxen mit Kartoffelpüree und
Sauerkraut (1,b)

Oktoberfest (ab 20 Personen)

13,20 €

Warmer Fleischkäse, halbe Haxen und
Krustenbraten, dazu Kartoffelpüree mit
Sauerkraut, Rotkohl (1,2,a,b)

Kasseler Pfanne

12,10 €

Geschnetzeltes vom Kasselerfleisch
mit geschmorten Zwiebeln, Kartoffelpüree
und Sauerkraut (1,b)



Menü

Preis p.P.

Putenbrust »Tessiner Art«

12,10 €

Zarte Putenmedaillons in einer Tomatensoße, überbacken mit Mozzarella und Tomaten, dazu Reis und eine gemischte Salatplatte (b)

Menü »Mediterran«

12,00 €

Magere Schweinerückensteaks und Hähnchenbrust natur gebraten auf einem Gemüsebett aus Paprika, Möhren, Champignons, Romanesco und grünen Bohnen, dazu Rosmarinkartoffeln (d)

Klassik Menü

14,20 €

Pro Person je eine Rinder- und eine Schweineroulade mit Soße, dazu Salzkartoffeln und eine gemischte Gemüseplatte (1,e)

Traditionelles Festessen

12,00 €

Schweine- und Rinderbraten mit Soße, dazu Salzkartoffeln und Erbsen- und Möhrengemüse

Herzhafte Tafel

12,00 €

Gefüllter Schweinebraten mit Soße, dazu Kartoffelgratin und je eine Schale Bohnen- und Möhrensalat (1,3,b)



Gemischte Fleischplatte

Preis p.P.

Hähnchenplatte »Mix« (ab 10 Personen)

7,70 €

Pro Person: je ein halbes paniertes Hähnchenbrustfilet, ein Hähnchenbrustfilet mit Mandel, zwei Nuggets und ein kleiner Geflügelspieß (a,c,d)

Gemischte Partyplatte (ab 10 Personen)

7,70 €

Pro Person: je ein halbes Schweineschnitzel, ein gebratenes Mettbällchen, ein Mandelmedaillon und ein Grillzopf (a,c)

Bunte Platte Leckerbissen (ab 10 Personen)

7,70 €

Pro Person: je ein halbes Schweineschnitzel, ein Hähnchenbrustfilet mit Cornflakes, zwei Nuggets und ein Feta-Röllchen (a,b,c,d)

Spanferkelplatte (ab 20 Personen)

7,70 €

Die schönsten Teilstücke portioniert: Backschinken, Schweinerücken, halbe Haxen und dicke Rippe (1)



Unser Sommer-Kracher

Der beste Geschmack, der beste Service und die beste Stimmung mit der Fleischerei Wüllner im Sommer.

**Grillparty bei Ihnen zu Hause
ab 30 Personen.**

p.P. 18,90 €

3 Teile Grillfleisch pro Person, Salate nach Ihren Wünschen oder warme Beilagen, Brotkorb, Tzaziki (b), Senf und Gewürzketchup, Grill und Personal vor Ort

