



Sonja's Küche

Menükarte

Mit unserer neuen Menükarte möchten wir Ihnen ein paar Anregungen für Ihr Fest geben. Nach Absprache stellen wir Ihnen gerne Ihr Wunschmenü zusammen.

Bei uns wird alles frisch gekocht, sämtliche Fleischwaren stammen zu 100% aus unserem Haus. Das Obst, Gemüse und der Salat sind aus dem Markgräfler Land und vom Kaiserstuhl.

Gerne berate ich Sie in einem persönlichen Gespräch.

Ihre Sonja Reichenbach





Sonja's Küche

Salate *(ab 20 Personen)*

Alle Salate werden im Weckglas angerichtet.

Gartensalat gemischt, bunt ausgarniert mit hausgemachtem Dressing	4,90€/Portion
Kartoffelsalat hausgemacht	4,90€/Portion
Wurstsalat , bunt ausgarniert	6,90€/Portion
Elsässer Wurstsalat mit Schweizer Emmentaler	7,90€/Portion
Rindfleischsalat mit Paprika und Zwiebeln	7,90€/Portion
Ochsenmaulsalat mit Zwiebeln und Petersilie	7,90€/Portion

Fingerfood *(ab 20 Personen). Empfehlung: 4 Portionen/Person*

Alle Gerichte werden dekorativ im Gläschen oder Schälchen angerichtet.

Vitello Tonnato (Kalbfleisch mit Thunfischsauce & Kapern)	5,90€/Portion
Roastbeef mit Remoulade	5,90€/Portion
Minifrikadelle auf Kartoffelsalat	3,90€/Portion
Luftgetrockneter Schinken mit Melone	3,90€/Portion
Käse- Fruchtspieß	1,90€/Portion
Blätterteigtaschen, verschieden gefüllt mit Tomate/Käse /Spinat	1,50€/Portion
Garnele auf Glasnudelsalat	3,50€/Portion

Canapés, liebevoll ausgarniert *(ab 20 Personen)*

Kalter Braten, Roastbeef, Luftgetrocknete Salami, Käse,
Schwarzwälder Schinken, Lachs

2,50€/Stück

Halbe Brötchen verschieden belegt mit Schinken, Salami,
kalter Braten, Käse usw., fein ausgarniert

2,50€/Stück



Sonja's Küche

Hauptgerichte *(ab 20 Personen)*

Panierte Schweineschnitzel (2 Stück à 150g) mit
Butterspätzle und Rahmsoße 14,90€/Person

Knusprig gegrillte Schweinehaxe mit
hausgemachtem Kartoffelsalat 14,90€/Person

Sauerbraten/Rinderbraten mit Spätzle
und Rotkraut/Speckbohnen 16,90€/Person

Marinierte, gegrillte Spareribs (400g) mit
Rosmarinkartoffeln und Grillgemüse/Krautsalat 19,90€/Person

Züricher Kalbsgeschnetzeltes mit Butternudeln
und Gemüse der Saison 22,90€/Person

Panierte Kalbsschnitzel (2 Stück à 125g) mit
Kartoffelgratin und Gemüse der Saison 24,90€/Person

Zarte Rinderhüfte mit Herzoginkartoffeln,
Kräuter/Knoblauchbutter und knackigem Blattsalat 26,90€/Person

Desserts *(ab 20 Personen). Empfehlung: 2 Portionen/Person*

Alle Desserts werden im Gläschen angerichtet,

Mousse au Chocolat 3,90€/Portion

Mousse au Vanille 3,90€/Portion

Obstsalat, bunt und saisonal 3,90€/Portion

Panna Cotta mit Fruchtspiegel 3,90€/Portion



Sonja's Küche

Gourmetmenü *(ab 30 Personen)*

Vorspeise

gemischter Vorspeisenteller mit verschiedenen Antipasti,
luftgetrocknetem Kandelschinken, Baguettesalami,
Bergschinken vom Rind,
dazu ofenfrisches Baguette

Bunter Salatteller

gemischte Blattsalate, knackiger Gurkensalat,
Kartoffelsalat, Tomatensalat

Hauptgang

knusprig gegrillte Ochsenkeule
oder
zarte Kalbskeule mit Honigkräuterkruste
dazu Rosmarinkartoffeln, Butterspätzle
und knackiges Grillgemüse

Pro Person: 39,90€



Sonja's Küche

Grillbüfett *(ab 30 Personen)*

Salate

Gurkensalat, Karottensalat, Tomaten-Mozzarella-Spieße,
knackiger Gartensalat

Fleisch

saftige Halssteaks, Putensteaks, zarte Rindersteaks, Grillbauch,
Merguez, Lange Rote, Rostbratwürste

Dips

Barbecue, Knoblauch, Kräuterbutter
dazu gemischtes Baguette

Dessert

frischer Obstsalat mit Vanillesauce

Pro Person: 34,90€



Sonja's Küche

Barbecuebuffett *(ab 30 Personen)*

Salate

Griechischer Bauernsalat, Tomaten-Mozzarella-Spieße,
Oliven mit frischen Kräutern und Knoblauch,
bunter Gartensalat

Fleisch und Fisch

knusprig gegrillte Ochsenkeule, Merguez, Lange Rote, Käsewürste,
pikant marinierte Gambaspieße

Dips

Sweet Chilli, Barbecue, Knoblauch,
Trüffelbutter, Kräuterbutter

Beilagen

Rosmarinkartoffeln, Grillgemüse

Brot

verschiedene Baguettesorten, Holzofenbrot

Dessert

Obstspieße, Mousse au Chocolat Blanc

Pro Person: 34,90€

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt.



Sonja's Küche

Gerne stellen wir Ihnen auch ein individuelles Menü zusammen. Ob mit DryAged Spezialitäten oder anderen hochwertigen Leckereien aus unserem umfangreichen Sortiment. Natürlich immer frisch für Sie gekocht. Wir beraten Sie gerne.

Servicepersonal:

Pro Servicemitarbeiter	45,00€/Stunde
Anlieferung inkl. Fahrzeug und Fahrer	49,00€/Stunde

Zubehör:

Grill inkl. Reinigung	20,00€/pauschal
Gas	22,00€/pauschal

Geschirr, Leih- und Spülpreise (bitte grob vorspülen):

Pro Gedeck wie Teller, Messer, Gabel	3,00€/Person
Stark verschmutztes/eingetrocknetes Geschirr wird nach Aufwand berechnet.	

Bitte beachten Sie:

Alle Preise sind Nettopreise zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Bei Abholung 7% MwSt.

Bei in Anspruchnahme von Serviceleistungen jeglicher Art 19% MwSt.



Sonja's Küche

Kontakt:

Metzgerei Reichenbach GmbH & Co.KG

Sonja Reichenbach

In den Engematten 9

79286 Glottertal

Tel. 07684 240

sonja.reichenbach@metzgerei-reichenbach.de

