

Partyservice

BAUERNHOF
METZGEREI

JUNGINGER

*Partyservice
Wurst- und Fleisch-
Spezialitäten
für Genießer*

&

Jungingers „Scheune“

APARTHOTEL
& SCHEUNE



Familie Junginger/Hunfeld mit Team freuen sich auf Sie



Weitere Infos unter 07302-6780

oder im Internet unter

www.metzgerei-junginger.de bzw. www.hotel-junginger.de

Stand: Mai 2019

Feiern in Jungingers „Scheune“

Stilvoll feiern in gemütlicher und geräumiger Atmosphäre:



- Unsere „Scheune“ bietet Platz für 30 bis 120 Personen.
- Genießen Sie kulinarische Leckereien aus unserer Metzgerei.
- Lassen Sie sich von uns und unserem Team rundum sorglos verwöhnen.
- Deko, Blumen, etc. übernehmen wir gerne für Sie.

Bringen Sie beste Laune und fröhliche Gäste mit!

Ihre Gäste können bei uns im Aparthotel übernachten:



*Ideal zum Sektempfang oder für Ihre Familienfeier:
Fingerfood, Snacks und Häppchen*

Kalte Snacks und Häppchen:

- *Brotschaschlik*
- *Canapees mit leckerem Belag aus Schinken, Käse und Fisch*
- *Microissants mit Jungingers „Luftgetrocknetem“*
- *Melonenschiffchen*
- *Butterbrezeln, auch in Mini*
- *Melonen-Schinken-Spieße*
- *Käse-Früchte-Spieße*
- *Tomate-Mozzarella-Spieße*
- *Lachs-Garnelen-Spieße*
- *Rauchfleisch-Säckchen*
- *bunte Antipasti im Mini-Portionsglas*
- *Mini-Schnitzel aus Kartoffelsalat im Mini-Portionsglas*
- *Melone auf Ruccula und luftgetrocknetem Schinken im Mini-Portionsglas*
- *Antipasti-Spieße*
- *Käse-Oliven-Spieße*



Warme Snacks und Häppchen:

- *Schinken-Käse-Taschen*
- *Lauchtörtchen*
- *Teigtörtchen mit Frikassee*
- *Mini-Zwiebelkuchen*
- *Mini-Törtchen mit diverser Füllung pikant oder vegetarisch*



Vegetarisch:

- *Griechische Teigtörtchen mit Blattspinat und Schafskäse*
- *Italienische Teigtörtchen mit eingelegten Tomaten, Bärlauch und Mozzarella*
- *Schwäbische Teigtörtchen mit Pfifferlingen, Ruccula, Tomaten und Käse*
- *Blätterteigtaschen vegetarisch gefüllt*

Kalte und warme Vorspeisen für jeden Anlass:

- Hochzeitsuppe aus Mini-Brätknödeln, Mini-Leberknödeln, Mini-Maultaschen, gebackenen Geigenknödel
- Rinderbrühe mit Lachsmaultaschen oder Pfifferlingmaultaschen
- Brätspätzle- oder Leberspätzlesuppe
- Cremesuppen (z.B. Kürbiscrème-, Brokkolicrème- oder Blumenkohlcremesuppe)
- Vegetarische Maultaschen



Natürlich erhalten Sie auch gerne kalte Platten für Ihre Feierlichkeit zu Hause:

- Fischspezialitäten
- Schinken-Rauchfleisch-Platten
- Hausmacherplatte
- Platte mit Hähnchenschenkeln
- Platte mit Hackbällchen oder kalten Schnitzeln
- Käseplatten
- Rostbeefplatte mit Sahnemeerrettich



Wir stellen Ihnen auch gerne ein buntes Salatbuffet aus unseren verschiedenen hausgemachten Salaten zusammen.

Zu allen Vorspeisen empfehlen wir Ihnen unsere frisch gebackenen Partysemmeln!

Warme Köstlichkeiten...



...vom Schwein:

- Toskanabraten vom Schweine-Hals mit Sommergemüse
- Haxen gepökelt und gegrillt
- Saftige Sparerips
- Gefüllter Schweinebauch
- Rollbraten gefüllt mit Kräuterbrät und Röstzwiebeln
- Hawaii-Braten gefüllt mit Schinken und Käse
- Filet gefüllt im Rauchfleischmantel
- Schweine-Medallions auf Pilz-Lauch-Gemüse
- Spanferkel
- Kasslerhals gebraten
- Kasslerrücken im Blätterteig
- Rahmgeschnetztes mit frischen Champignons
- panierte Schnitzel oder Cordon bleu
- Schaschlikpfanne
- Schweinegulasch Szegediner Art

...vom Rind:

- Zarter Rinderbraten
- Sauer- oder Burgunderbraten
- Tafelspitz in feiner Meerrettichsoße
- Rindergeschnetztes mit Gemüse leicht scharf
- Saftiges Rindergulasch mit Gemüseeinlage
- gefüllte Rouladen
- Gulaschsuppe

...vom Lamm:

- Lammkeule geschmort
- Lammhüften



Mini-Lachssteaks

...vom Kalb:

- *Zarter Kalbsbraten*
- *Kalbsgeschnetzeltes mit frischen Champignons und Rahmsoße*
- *Kalbsröllchen italienisch gefüllt in Weißwein-Sahne-Soße*
- *Wiener Schnitzel*
- *Cordon bleu vom Kalb*

Geflügel:

- *Hähnchen, Hähnchenschenkel, Hähnchenbrüstchen*
- *Putenfilet gefüllt mit Kräuterbrät, Brokkoli und Karotten*
- *Putengeschnetzeltes mit Rahm-Champignons*
- *Geschnetzeltes mit Ananas und Pfirsich in Curry-Sahne-Soße*
- *Putenfilet gefüllt mit Kräuterbrät und Röstzwiebeln*
- *Putengulasch pikant mit Paprika, Bambussprossen und Morcheln*

Vegetarisch:

- *Gemüsestrudel mit Käsesoße*
- *Spinatstrudel mit Bärlauchsoße*
- *Krautstrudel mit scharfer Paprikasoße*
- *Teigtörtchen mit verschiedener Füllung*
- *Vegetarische Maultaschen gebraten mit Ei*
- *Vegetarische Maultaschen mit Käse überbacken*
- *Gemüselasagne / Lachslasagne*

Vegan:

- *veganes Chilli*
- *Sommergemüse*

Für die kleinen Gäste bieten wir

- *Leberkäse in verschiedenen Variationen*
- *Panierte Minischnitzel vom Schwein oder Pute*
- *Mini-Cordon bleu*
- *Hackbällchen*
- *Hähnchenteile*

Sonstiges

- *Paella mit Hähnchen und Garnelen*
- *saftiges Wildgulasch mit Zwiebeln in Rotweinsauce*

Unsere hausgemachten Beilagen sind unschlagbar dazu:

- *Spätzle (auch mit Pesto oder Tomate)*
- *Semmelknödel oder Schwabenknödel*
- *Krautschupfnudeln*
- *Gemüsereis*
- *Kräuterreis*
- *Kartoffelgratin mit und ohne Speck*
- *Risottobällchen*
- *Kartoffelschiffchen mit Knoblauch und Kräutern*
- *gebratene Kartoffelgnocchis*
- *Pommes, Kroketteen oder Mandelbällchen (nur bei Feiern in unserem Haus!)*
- *buntes Sommergemüse aus Zucchini, Pilzen, Paprika, Zwiebeln, Tomaten*
- *Klassisches Gemüse: z.B. Blumenkohl, Brokkoli, Karotten, Rosenkohl, Wirsing, Kohlrabi, Speckbohnenbündel*



Desserts:

Süßes Gebäck:

- Apfel- oder Nußschnecken
- Apfelstrudel mit Vanillesoße
- Kuchen aller Art (z.B. Käsekuchen, Zwetschkuchen, Himbeerschnitten, Erdbeerschnitten u.v.m.)

Cremes

- Quark-Preiselbeer-Mousse
- Schokoladenmousse
- Cappucinocreme
- Tiramisu
- Vanillemousse auf beschwipsten Äpfeln
- Joghurtcreme (nach Wunsch mit Früchten)
- Bayrische Creme mit Schokostücken und Rumrosinen
- Panna-Cotta mit Fruchtspiegel
- Rote Grütze mit Vanillespiegel
- Schokomousse auf Rotweinzwetschgen
- Joghurt-Limetten-Mousse
- Pfirsich-Vanille-Mousse



Natürlich servieren wir Ihnen in unserer „Scheune“ auch gerne Eis auf Rotweinzwetschgen oder auch andere Eisvariationen.

Für Fruchteliebhaber empfehlen wir einen knackigen Früchtesalat oder zur Sommerzeit auch marinierte Erdbeeren.

Selbstverständlich erhalten Sie von uns auch leihweise außer Haus:

- Geschirr, Besteck und Gläser
- Grill + Gas

Preise auf Anfrage!

Für Ihre Grillfeier haben wir folgende Vorschläge:

Essen:

...vom Schwein:

- Halssteaks
- Rückensteaks
- Marinierter Bauch
- Bärlauchsteaks
- Schlemmerröllchen
- Schnitzelspieße
- Filetspieße
- Allgäuer-Spieße

...vom Rind:

- Rostbraten mariniert
- Rinderhüftsteaks
- Rindfleischspieße

...vom Geflügel:

- Pute oder Hähnchen mariniert
- Putenspieße mit Datteln

...vom Lamm:

- Lammkeule mariniert
- Lammrücken mariniert
- Lammkotelett mariniert
- Lammhüfte mariniert

...Würstchen:

- Lammsbratwürste mit Oliven u. Feta
- Rote
- Weiße
- Schweinsbratwürste
- Toskanagriller
- Feuerlis
- Kalbsbratwurst mit Kräuterbutter
- Westernknacker
- Chorizogriller

...vegetarisch:

- Maiskolben
- Halloumikäse
- Vegetarische Maultaschen

Dazu empfehlen wir Ihnen:

...hausgemachte Dipp:

- Bärlauchdipp
- Sweet-Chilli-Dipp
- Frischkäse
- Honig-Senf-Frischkäse
- Knoblauch-Kräuter-Dipp
- Mango-Pepper-Dipp

...Brot/Semmel:

- Riesenweck
- Partysemeln (5 Sorten)

...passende Salate:

- *Kartoffelsalat*
- *Tomate Mozzarella*
- *Gurkensalat*
- *Nudelsalat mit Knoblauch*
- *Spaghettisalat*
- *Blattsalat*
- *Krautsalat mit Speck oder Paprika*
- *Karottensalat mit Apfel und Joghurt-Sahne*
- *Karottensalat pikant*
- *Rettich-Salat*
- *Griechischer Salat*
- *Bohnensalat*
- *Rote Beete*
- *Schichtsalat*
- *Schinken-Eier-Salat*
- *Matjessalat*
- *Krabbencocktail*
- *Rindfleischsalat*
- *Feldsalat*
- *Kuskussalat*
- *Reissalat*

...Kuchen:

Wir empfehlen Ihnen als kleine Schnitten:

- *Erdbeerkuchen*
- *Himbeerkuchen*
- *Käsekuchen*
- *Mohnkuchen*
- *Donauwellen*
- *Zitronen-Sahne-Schnitten*
- *Pfirsich-Sahne-Schnitten*
- *Nußbecken*
- *Apfel-Nuß-Schnecken*



Buffetvorschläge kalt/warm:

Schwäbisches Menü:

Schwäbische Hochzeitssuppe mit verschiedenen Einlagen

*

zartes Spanferkel

Rindergeschnetzeltes (leicht scharf)

Miniputenschnitzel paniert

Schwabenknödel

Spätzle

Gemüseplatte

bunte Salatauswahl (3-4 Sorten)

*

Bayrischcreme

Käsevariationen

Minis am Baum (Pfefferbeißer, Scharfe Holzheimer)

Partysemmeln

*29,00€ pro Person *)*

*26,50€ pro Person **)*

Spanferkelvariation:

Knuspriges Spanferkel, Soße

Schwabenknödel

Krautschupfnudeln

Karotten-, Blumenkohl-, Rosenkohlgemüse

bunte Salatauswahl (3 Sorten)

*17,00€ pro Person *)*

*16,00€ pro Person **)*

*) in der „Scheune“ (ab 30 Erwachsene), zzgl. der gesetzlichen MwSt.

***) außer Haus (ab 20 Erwachsene) zzgl. der gesetzlichen MwSt. Für die Lieferung/Abholung und Bedienung am Buffet berechnen wir 30€ pro Stunde zzgl. MwSt.

„einfach lecker“:

gemischter Braten (Schweinehals, magerer Rinderbraten)

Spätzle

Blaukraut, Rosenkohlgemüse

Gurken-, Kartoffel- und Krautsalat mit buntem Paprika

16,00€ pro Person)*

*15,00€ pro Person**)*

Geburtstagsmenü:

*Gurkensalat, Tomate-Mozzarella,
bunter Blattsalat, gemischter Salat*

Rauchfleischsäckchen

Lachs-Frischkäse-Spieße

Kalbsröllchen in Weißwein-Sahne-Soße

Rinderbraten

Kartoffelgnocchis

Spätzle

Sommergemüse

Panna-Cotta mit frischen Erdbeeren

Schokomousse

27,00€ pro Person)*

*26,00€ pro Person**)*

**) in der „Scheune“ (ab 30 Erwachsene), zzgl. der gesetzlichen MwSt.*

****) außer Haus (ab 20 Erwachsene) zzgl. der gesetzlichen MwSt. Für die Lieferung/Abholung und Bedienung am Buffet berechnen wir 30€ pro Stunde zzgl. MwSt.*

Klassisches Menü:

Kartoffelcremesuppe mit Speckwürfeln

*

zarter Rinderbraten

gefüllter Rollbraten vom Schweinehals

kleine Hähnchenschenkel

Spätzle, Kartoffelgratin

Gemüsevariation (je nach Jahreszeit)

Gurken-, Tomaten-, Karotten-, Kraut- und Blattsalat

*

Vanillemousse auf Obst der Saison

*

Käseplatte, Partysemmeln

29,00€ pro Person)*

*26,50€ pro Person**)*

Scheunenmenü mit Pfiff:

Klare Rinderbrühe mit Pfifferling-Ruccula-Maultaschen

*

Lammkeule geschmort

Rinderbraten

Kartoffelschiffchen mit Knoblauchkräuter

Gemüseplatte

bunte Salatauswahl (3-4 Sorten)

*

Schokoladenmousse

Käseplatte, Partysemmeln

27,50€ pro Person)*

*25,00€ pro Person**)*



*) in der „Scheune“ (ab 30 Erwachsene), zzgl. der gesetzlichen MwSt.

***) außer Haus (ab 20 Erwachsene) zzgl. der gesetzlichen MwSt. Für die Lieferung/Abholung und Bedienung am Buffet berechnen wir 30€ pro Stunde zzgl. MwSt.

Partyhit für Junge und Jungebliebene:

zum Sektempfang:

Mini-Törtchen mit Schinken-Käse-Füllung

Käse-Früchte-Spieße

Lachs-Frischkäse-Spieße

*

Mini-Lachssteaks

Kleine Fleischküchle

panierte Mini-Schnitzel mit Cornflakes-Panade

Hähnchenschenkel

*

Kartoffelsalat, Spagettisalat mit Garnelen,

Karottensalat, Blattsalat, Reissalat

*

Limettencreme

Früchtesalat

*

für später:

Käseplatte

Partysemmeln

25,50€ pro Person*)

23,50€ pro Person**)



*) in der „Scheune“ (ab 30 Erwachsene), zzgl. der gesetzlichen MwSt.

***) außer Haus (ab 20 Erwachsene) zzgl. der gesetzlichen MwSt. Für die Lieferung/Abholung und Bedienung am Buffet berechnen wir 30€ pro Stunde zzgl. MwSt.

Italienisches Menü:

Melonen-Schinken-Spieße

*Antipasti (gegrillte Overginen, Zucchini, eingelegte Tomaten, gefüllt
Peperoni)*

Rauchfleischsäckchen mit Frischkäsefüllung

heißgeraucher Lachs mit Meerrettichsahne

Tomate Mozzarella

buntes Salatbuffet

Partysemmeln

*

Kalbsröllchen italienisch gefüllt in Weißweinsauce

Toskanabraten vom Schwein mit italienischem Gemüse

Chiabatta-Knödel

Pesto-Spätzle

*

Tiramisu

Panna-Cotta auf beschwipstem Fruchtspiegel

Käsevariation

Partysemmeln

38,50€ pro Person)*

*36,50€ pro Person**)*



**) in der „Scheune“ (ab 30 Erwachsene), zzgl. der gesetzlichen MwSt.*

****) außer Haus (ab 30 Erwachsene) zzgl. der gesetzlichen MwSt. Für die Lieferung/Abholung und Bedienung am Buffet berechnen wir 30€ pro Stunde zzgl. MwSt.*

Frühlingsmenü:

Bunte Salatauswahl (z.B. Blatt-, Gurken-, Kartoffel-,
Rettich-, Karottensalat, Tomate-Mozzarella)

Lachs-Garnelen-Spieße

Mini-Croissants mit Jungingers luftgetrockneten Schinken

*

Lammkeule geschmort

Kalbsgeschnetzeltes mit frischen Champignons in Rahmsoße

Spätzle

Kartoffelvariation

Speckbohnenbündel

*

frischer Apfelstrudel mit Vanilleeis

Käsevariation für später

31,00€ pro Person*)

29,50€ pro Person**)

Jungingers Menü:

Kartoffelcremesuppe mit Speckcroutons

*

Lammkeule geschmort

Rahmgeschnetzeltes von der Pute mit frischen Champignons

Spätzle

Risottobällchen

Speckbohnenbündel

Brokkoli- und Blumenkohlgemüse

*

Kartoffel-, Blatt-, Gurken- und Tomatensalat

23,50€ pro Person*)

21,00€ pro Person**)

*) in der „Scheune“ (ab 30 Erwachsene), zzgl. der gesetzlichen MwSt.

***) außer Haus (ab 20 Erwachsene) zzgl. der gesetzlichen MwSt. Für die Lieferung/Abholung und Bedienung am Buffet berechnen wir 30€ pro Stunde zzgl. MwSt.

Sommermenü

Bunte Salatauswahl mit frischen Salaten vom Markt
nach Wunsch (5Sorten)

*

Knusprig gebratene Lachssteaks

Zarte Hähnchenbrüstchen

Panierte Kalbsrückensteaks

Kartoffelschiffchen

Kräuterreis oder Risottobällchen

Sommergemüse aus Zucchini, Auberginen, Paprika und Kräutern

*

Panna Cotta mit Erdbeerspiegel

Quark-Blaubeer-Mousse

Käsevariation für später

27,00€ pro Person*)

25,00€ pro Person**)

Herbstmenü:

Kürbiscremesuppe mit Croutons

*

Schweine-Medaillons auf Pilz-Lauch-Gemüse

Burgunderbraten

Spätzle

Semmelknödel

*

Gurken-, Kraut-, Karotten-, Feldsalat, Rote Beete

*

Vanillemousse auf beschwipsten Äpfeln

23,50€ pro Person*)

21,50€ pro Person**)



*) in der „Scheune“ (ab 30Personen), zzgl. der gesetzlichen MwSt.

***) außer Haus (ab 20 Erwachsene) zzgl. der gesetzlichen MwSt. Für die Lieferung/Abholung und Bedienung am Buffet berechnen wir 30€ pro Stunde zzgl. MwSt.

Wintermenü

Rinderbrühe mit Mini-Maultaschen nach Wahl

*

gefüllter Rollbraten vom Schweinehals

Sauerbraten

Schwabenknödel

Bartkartoffeln

Wirsinggemüse, Blaukraut

*

Feld-, Karotten- und Blumenkohlsalat

*

Schokomousse auf Rotweinzwetschgen

23,50€ pro Person*)

21,50€ pro Person**)

Grillmenü:

warm: Kartoffelschiffchen, Toskanagemüse

*

Kartoffel-, Gurken-, Blatt-, Karotten- und Spagettisalat mit Garnelen,
Tomate-Mozzarella, bunte Antipasti

*

Knoblauch-Kräuter-Dipp, Kräuterbutter,
Sweet-Chili-Fischkäse, Partysemmeln

*

vom Grill:

Lachs im Buchenspan, Rinderhüftsteaks,

Schweinesteaks, Spieße bunt gemischt

Maiskolben, Halloumikäse

*

Dessert: Früchtesalat, Panna Cotta mit Erdbeerspiegel

31,50€ pro Person*) (nur in der "Scheune")

*) in der „Scheune“ (ab 30 Erwachsene), zzgl. der gesetzlichen MwSt.

***) außer Haus (ab 20 Erwachsene) zzgl. der gesetzlichen MwSt. Für die Lieferung/Abholung und Bedienung am Buffet berechnen wir 30€ pro Stunde zzgl. MwSt.

Grillmenü (indoor, bei schlechtem Wetter oder im Winter):

zum Sektempfang werden gereicht:
Canapees bunt gemischt mit Schinken,
Rauchfleisch, Salami, Käse

*

Kartoffelsalat, Gurkensalat,
bunter Blattsalat, Karottensalat
Spagettisalat mit Garnelen
Tomate-Mozzarella
Knoblauch-Kräuter-Dipp
Sweet-Chili-Frischkäse
Kräuterbutter
dazu: Partysemmeln

*

aus der Warmtheke:
gegrillte Lachssteaks
Putenspieße mit Datteln im Speckmantel
panierte Kalbsrückenschnitzel
Filetspieße

*

Kartoffelschiffchen mit Knoblauch und Thymian
buntes Sommergemüse

*

Früchtesalat
Tiramisu
Schokomousse

*

Käse-Früchte-Platte
Partysemmeln

33,00€ pro Person*) (nur in der "Scheune")

*) in der „Scheune“ (ab 30 Erwachsene), zzgl. der gesetzlichen MwSt.

Hochzeitsmenü I:

Rinderbrühe mit Mini-Maultaschen

*

Rinderbraten

Schweine-Medaillons auf Pilz-Lauch-Gemüse

panierte Kalbsrückensteaks

Spätzle

kleine Petersilienkartoffeln

Risottobällchen

Speckbohnenbündel

Brokkoligemüse

*

bunter Blattsalat, Karottensalat, Gurkensalat,

Tomatensalat, Rettichsalat, rote Beete

*

Früchtesalat

Quarkcreme

*

Käseplatte

Partysemmeln

31,50€ pro Person)*

*29,00€ pro Person**)*



*) in der „Scheune“ (ab 30 Erwachsene), zzgl. der gesetzlichen MwSt.

***) außer Haus (ab 30 Erwachsene) zzgl. der gesetzlichen MwSt. Für die Lieferung/Abholung und Bedienung am Buffet berechnen wir 30€ pro Stunde zzgl. MwSt.

Hochzeitsmenü II:

zum Sektempfang:
Käse-Früchte-Spieße
Lachs-Frischkäse-Spieße
Griechische Teigtörtchen
Mini-Butterbrezeln

*

Rinderbrühe mit Mini-Maultaschen,
Mini-Leberknödel, Mini-Brättnödel
und gebackenen Geigenknödeln

*

zartes Spanferkel
Rindergeschnetzeltes
Lachssteaks
Semmelknödel, Spätzle, Kroketten
buntes Sommergemüse

*

Kartoffelsalat , Gurkensalat,
Karottensalat, bunter Blattsalat

*

Obstsalat
Schokomousse

*

Käseplatte
Partysemmeln

36,00€ pro Person*) (nur in der "Scheune")



*) in der „Scheune“ (ab 30 Erwachsene), zzgl. der gesetzlichen MwSt.

Bayrisch mal anders:

als Gaumenschmaus vorab:
„Holzbrette“ mit Viererlei:
Zwiebelschmalz, Obazda,
Mango-Chili-Frischkäse
Kräuterfrischkäse

*

Kartoffelsalat
bunter Blattsalat
Rettichsalat
Karottensalat
Krautsalat

*

gegrillte Mini-Schweinshaxen
Putengulasch pikant
Rinderbraten
Semmelknödel
Spätzle

*

Apfelkühle mit Vanilleeis

*

Käseplatte
Partysemeln

27,50€ pro Person*)

25,00€ pro Person**)



*) in der „Scheune“ (ab 30 Erwachsene), zzgl. der gesetzlichen MwSt.

***) außer Haus (ab 20 Erwachsene) zzgl. der gesetzlichen MwSt. Für die Lieferung/Abholung und Bedienung am Buffet berechnen wir 30€ pro Stunde zzgl. MwSt.

Notizen:

Name:

Anschrift:

Telefon:

Datum:

Veranstaltungsort:

Personenzahl:

Anlass:

Menü:

Geschirr:

Lieferung

Uhrzeit:

