

### Vorspeisen

Tomaten- Mozzarella

Rohkostvariationen mit Dips

Gemischte Salatplatte mit Dips

Antipasti

Schinken- Melone

### Verschiedene erstklassige Braten

Cordon-bleu Braten  
gefüllt mit Käse, Lauch und gek. Schinken

Schweinenacken  
mit Pfefferrahmsauce oder Schmorzwiebeln

Schweinefilettopf  
mit Champignons in Sahnesauce

Schinkenbraten  
gebeizt mit Schwarte

Kasseler Braten natur

Gulasch „deftig“

Geflügelgeschnetzeltes  
mit Ananas und Curry oder  
mit Champignons in Rahmsauce

Rinderbraten nach Art des Hauses

Geschnetzeltes  
mit verschiedenen Marinaden

Rinderrouladen mit Sauce

Putenbrust mager

Fleischkäse natur  
mit Einlage ( Zwiebeln, Pfeffer )

### Beilagen

Kartoffelgratin  
Rosmarinkartoffeln  
Bandnudeln  
Bauernspätzle  
Kartoffelpüree  
Salzkartoffeln  
Wildreis  
Klöße

### Gemüse

Blumenkohl/ Broccoli  
Speckbohnen  
Bohnenbündchen mit Speck umwickelt  
Rosenkohl mit Bechamelsonne  
Dicke Bohnen  
Erbsen& Möhren  
Sauerkraut fein gewürzt  
Blattspinat  
Kaisergemüse  
Rotkohl  
Kohlrabi nach Saison

### Feinkostsalate aus eigener Herstellung

Kartoffelsalat mit Mayonnaise  
Warmer Kartoffelsalat Bayerische Art  
Bohnensalat  
Paprika- Mais Salat  
Spätzlesalat  
Waldorfsalat  
Krautsalat  
Geflügelsalat  
Tomatensalat  
Bohnensalat  
Thunfisch- Mais Salat

### Süße Sachen zum Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce  
Mandarinenquark  
Erdbeerquark  
Vanillepudding mit Früchten  
Schokoladenpudding mit Vanillesoße  
Obstsalat

### Eintöpfe hausgemacht

Möhreneintopf

Saure Bohnen

Grünkohl

Kohlrouladen

### Suppen aus eigener Herstellung

Gulaschsuppe deftig

Erbsensuppe mit Wursteinlage

Rindfleischsuppe mit Einlage

Lauchcremesuppe hausgemacht

Pizzasuppe

### Rustikales und Festliches

Schinkenplatten

Aufschnittplatten

Bratenplatten

Käsevariationen

Mett - Igel

### Fingerfood

Partyfrikadelle

Partyschnitzel

Schweinefiletmedallion

Pfefferbeißer

Wattwürmer

Hähnchenschenkel

Blätterteigvariationen

Halbe belegte Brötchen

Lachsschnittchen

Schnittchen

### ...und dazu :

Kräuterbutter hausgemacht

Kräuterquark hausgemacht

Brotkorb

### Geschäftsbedingungen

Alle Preise verstehen sich incl. MWSt.

Anfahrtskosten i H v. 10,00€

Bei Rückgabe von ungespülten Rechauds : 20,00€

Soll Leergut abgeholt werden : Pauschalbetrag i.H.v. 15,00€

Sonn- und Feiertagszuschlag : 20,00 €

Fleischerei - Fachgeschäft

# Geuer

---

Quettinger Strasse 3

51381 Leverkusen

Tel : 02171-52449

Fax : 02171 - 902659

E-mail : metzgerei-geuer@web.de

alle Produkte aus eigener Herstellung

### Partyservice - Angebot

Wir bieten Ihnen :

alle Gerichte  
aus eigener Herstellung frisch zubereitet

individuelle Menüplanung

Lieferservice

Anlieferung mit Rechauds

Geschirrservice