

Reis

- Reispfanne „Altes Schlachthaus“ (gebratener Reis mit Ananas und Chili, Hähnchenfilet, garniert mit Chickenhaxen und Südfrüchten)
- griechische Reispfanne mit Kochschinken, Tomaten, Knoblauch und Feta überbacken

Obst

- Obstplatte als Schaustück mit ganzen oder geteilten Früchten
- in Schokolade getauchtes Obst
- Obstspieße

Desserts

- Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesoße
- verschiedene Cremes
- Dessertvariationen

Beilagen

- verschiedene Brotsorten
- Herzoginnenkartoffeln
- Kartoffelklöße
- Pestonudeln
- Bratkartoffeln
- Kroketten
- Wedges

Sonstiges

- belegte Brötchen, Baguettes, Schnittchen

Montag: Ruhetag
Dienstag: 11-13 Uhr
Mittwoch / Donnerstag: 11-13 Uhr
Freitag: 11-13 Uhr / 17-20 Uhr
Samstag: 11-14 Uhr / 17-20 Uhr
Sonntag: 11-14 Uhr



Hier finden Sie eine kleine Auswahl von unseren kalten und warmen Speisen für Ihr Buffet. Selbstverständlich erwartet Sie bei uns ein breit gefächertes Angebot. Doch das ist nicht das Entscheidende.

Uns kommt es vielmehr darauf an, speziell auf Ihre Wünsche einzugehen und ein Angebot zu erstellen, dass so einzigartig ist wie Ihr Fest. Daher beraten wir Sie gern zu Ihrer Bestellung und unterbreiten nach Wunsch ein Kostenangebot.

Unser komplettes Angebot an kalten und warmen Speisen erfragen Sie bitte in unserem Wirtshaus.

Auf unserer Internetseite können Sie dieses auch als PDF- Datei herunterladen. Die Anlieferung erfolgt in Warmhaltegeräten.

Wir freuen uns, wenn wir zum Gelingen Ihrer Feierlichkeiten beitragen dürfen. Gern begrüßen wir Sie auch in unserem Wirtshaus.

Seien Sie herzlichst begrüßt von Ihrem „Schlachthaus- Team“

Wirtshaus
„Zum Alten Schlachthaus“
Königsbrücker Straße 32
01936 Schwepnitz / OT Grüngräbchen

☎ 035797 / 73400

✉ Schlachthaus@gmx.de

www.zumaltenschlachthaus.de



seit 20 Jahren
Qualität und Service

Partyservice - Angebote

Wirtshaus zu Grüngräbchen



„Zum Alten Schlachthaus“



Suppen und Vorspeisen

- Bauertopf mit Hackfleisch, Kidneybohnen, grünen Bohnen und Mais
- Käse- Lauch- Suppe mit Hackfleisch
- Soljanka nach Art des Hauses
- Hochzeitssuppe
- Kesselgulasch
-
- Rindercarpaccio mit Ruccola, fein geschnittenen Champignons, Parmesan, gemahlenem Pfeffer, Fleur de Sel und Olivenöl- Zitronensaft- Vinaigrette
- Tomate- Mozzarella mit Basilikum und Balsamico- Olivenöl- Vinaigrette
- Parmaschinken auf Honigmelone
- Würzfleisch, portioniert

Salate

- Geflügelsalat, pikant oder exotisch
- Käsesalat, pikant mit Salami oder exotisch mit Mandarinen
- Kartoffelsalat, mit oder ohne Mayonnaise
- Nudelsalat, mediterran mit Pesto oder mit Mayonnaise
- Schopskasalat, Gurken-, Tomatensalat
- Rindfleischsalat
- Eiersalat
- Wurstsalat
- Heringssalat

Aufschnitt und kalte Speisen

Kalte Platten nach Ihrem Wunsch, sowie kalte Spezialitäten, z.B.:

- gefüllte Käserolle (mit Salami oder Kochschinken)
- Käsevariationen (nach Wunsch)
- Hackepeter

Schwein und Huhn/Pute

- kleine Schnitzel, Medaillons, Grillhaxen, Buletten, Steaks vom Rücken (mager) oder Kamm (saftig, durchwachsen)
- Gemischte Steakpfanne vom Schweinerücken mit Zwiebeln, Rahmchampignons sowie mit Käse überbackenens Würzfleisch und Südfrüchte
- Fleisch- Gemüse- Pfanne
- Kochschinkenröllchen mit Spargel, überbacken mit Käse oder mit Sc. Holl.
- Steakpfanne vom Schweinekamm mit Zwiebelgemüse und Knoblauch
- Chickenhaxen
- Hähnchenpfanne „Hawaii“
- Steakröllchen gefüllt mit Schinken und Frischkäse, gratiniert
- Medaillons mit Pfifferlingen oder Steinpilzen
- Schweinefilet mit Schwarzwälder Schinken umwickelt, auf Pilzbohnen
- mediterrane Schweinemedailonpfanne mit Paprika, Kirschtomaten, Zucchini, dazu mit Frischkäse gefüllte Kartoffeln
- KaBlerrücken oder KaBlerkammbraten
- Putensteak gefüllt mit Spinat-Mascarponecreme, und mit Parmesan überbacken
- Putensteak gefüllt mit Würzfleisch, und mit Käse überbacken

Rind

- Rinderzunge mit Spargel oder Gemüse Ihrer Wahl, gebuttert oder mit Sc. Holl.
- Rostbraten vom Rücken mit Zwiebeln, Paprika, Champignons, verschiedenem Gemüse oder sonstigen Beilagen Ihrer Wahl
- Spanische Rinderpfanne
- kleine Rouladen Hausfrauen Art
- Rinderbrust mit Meerrettichsoße

Fisch und Meeresfrüchte

- verschiedene Fischfilets (Lachs, Rotbarsch, Pangasius, Viktoriabarsch, Wels, Zander, Forelle, Schwertfisch, Thunfisch, Seezunge usw.) auf Gemüsereis, bunt garniert
- Lachsfiletseite im Ganzen gebacken, auf Wunsch verschieden garniert oder Natur
- Scampispieße

Gemüse und vegetarische Speisen

- gefüllte Champignons mit Hackfleisch
- mit Reis und Frischkäse gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Paprika)
- Gemüseauflauf von Gemüsen Ihrer Wahl
- gebackenes Edamer Schnitzel
- Bunte Gemüse- Reis- Pfanne mit Käse oder Sc. Holl. überbacken
- gebutterte Gemüseplatte (z.B. Blumenkohl, Broccolie, Romanesco, Karotten, Spargel)
- Pilzbohnen (mit Schinkenspeck, gebratenen Bohnen und Steinpilzen)
- Spinatklöße
-mit Spinat-Rahmsoße
-auf Spinat-Fetakäse

Wild

- gebratene Fasanenfilets mit Wilschweinmeaillons umlegt, dazu Orangenfilets-Känguru, Braten oder Steaks
- Wildschweinbraten
- Hirschbraten
- Rehbraten

Am Anfang ist die Idee...

...und wir helfen gern bei der Realisierung...

