

## Fragen zu Produkten & Service:

- Beratung und Bestellung:**  
Bei einem Beratungsgespräch, gerne telefonisch oder persönlich, klären wir alles notwendige.
- Abholung**  
Der Qualität zuliebe, holen Sie die Speisen so spät wie möglich vor dem geplanten Essensbeginn ab. Wir kochen frisch zum vereinbarten Zeitpunkt.
- Transport**  
Sie erhalten Ihre Speisen in transportsicheren Thermobehältern. Diese garantieren Ihnen ein heißes und gelungenes Essen bis 90 Minuten nach der Abholung.
- Ausstattung**  
Ab 20 Personen erhalten Sie für die Ausgabe und zum Warmhalten während des Essens kostenfrei professionelles Equipment.
- Rückgabe**  
Leergut wird ungespült zurückgenommen. Deshalb bitten wir Sie um Rückgabe am Folgetag. Ist dies ein Sonntag, dann bitte den folgenden Montag.
- Zahlung**  
Erst essen, dann bezahlen. Bezahlung erfolgt bei Rückgabe des Leergutes entweder in bar an unserer Ladenkasse oder per Überweisung.
- Lieferung**  
Unsere Preise sind kalkulierte Abholpreise. Anlieferung und Abholung werden gesondert nach Aufwand/Auftragswert berechnet.

## So finden Sie zu uns:



**Metzgerei LUTZ**  
*Fränkisch gut!*

97737 Gemünden - Langenprozelten Tel. 09351 / 3462

**Öffnungszeiten:**

Mo.:	7:30-12:30		14:30-18:00
Di.:	7:30-12:30		-----
Mi.:	7:30-12:30		14:30-18:00
Do.:	7:30-12:30		14:30-18:00
Fr.:	7:30-12:30		14:30-18:00
Sa.:	7:00-12:00		-----

Ihr Ansprechpartner:  
Familie Annabell und Norbert Lutz

Langenprozelten Str. 73  
97737 Gemünden - Langenprozelten  
Tel.: 09351 / 3462  
Fax.: 09351 / 4801

Party-service



Metzgerei

*Fränkisch gut!*

97737 Gemünden - Langenprozelten

Tel. 09351 / 3462

## Suppe und Vorspeisen p.Port.

<b>Rinderkraftbrühe</b> (mit Leber- oder Markklößchen)	<b>2,80 €</b>
<b>Tomaten mit Mozzarella</b>	<b>4,00 €</b>
<b>Parmaschinken</b>	<b>6,00 €</b>
<b>Antipasti Spezialitäten</b>	<b>6,00 €</b>

## Beilagen- und Feinkostsalate

<b>Kartoffelsalat</b>	<b>Krabbencocktail</b>
<b>Nudelsalat</b>	<b>Waldorfsalat</b>
<b>Krautsalat</b>	<b>Geflügelsalat</b>
<b>Käse-Hawaiisalat</b>	<b>Schwedensalat</b>
<b>Gem. Salat der Saison</b>	<b>Gurkensalat</b>

## Soßen

**Bratensoße (Rind und Schwein)**  
**Champignon-Rahmsoße ,**  
**Meerrettich-Soße.**

## Snacks und kalte Platten n. Absprache

### Nur kaufen was Sie wirklich brauchen!

Sie möchten einen Teil Ihres Menüs selbst kochen oder Ihre Gäste bringen etwas mit – bei uns kein Problem. Sie sollten nur pro Menüteil mindestens auf 10 Personen kommen.

## Schweinefleisch Spezialitäten p.Port.

<b>Schweinerollbraten</b> mager oder vom saftigen Kamm (wahlweise: Spießbraten, Jäger oder Zigeunerbraten)	<b>4,00 €</b>
<b>Krustenrollbraten</b> v. Schweinebauch	<b>4,00 €</b>
<b>Krustenbraten</b> aus der Keule	<b>4,50 €</b>
<b>1 Schweinshaxe</b> , knusprig gegrillt	<b>4,30 €</b>
<b>1 Schweineschnitzel</b> (ca. 150g.)	<b>2,50 €</b>
<b>Schweinemedallions</b>	<b>5,50 €</b>

**Spanferkel**, gefüllt oder ungefüllt (Wir bitten um rechtzeitige Vorbestellung) Auf Anfrage

## Schmackhaftes vom Weiderind p.Port.

<b>Rinderbraten, Sauerbraten</b> oder <b>Burgunderbraten</b>	<b>6,00 €</b>
<b>Tafelspitz</b>	<b>6,50 €</b>

## Geflügelspezialitäten p.Port.

<b>Putenrollbraten</b> gefüllt mit Broccoli	<b>5,50 €</b>
<b>1 Hähnchenbrüstchen</b> gefüllt mit Broccoli (150g.)	<b>3,00 €</b>
<b>1 Putenschnitzel</b> (150g)	<b>3,00 €</b>
<b>1 Hähnchenkeule</b> (180g)	<b>2,00 €</b>

### Immer frisch!

Wir kochen für Sie immer frisch. 5 Tage vor der Feier benötigen wir die endgültige Anzahl der Personen, damit wir alle Zutaten frisch einkaufen können und unsere Küche planen können.

## Menüvorschläge p.Port.

<b>Rollbraten</b> mager oder vom saftigen Kamm mit Soße, Kartoffelknödel und Blaukraut	<b>7,00 €</b>
<b>Sauerbraten</b> mit Soße, Kartoffelknödel und Blaukraut	<b>9,00 €</b>
<b>1 Schweineschnitzel</b> mit Kartoffelsalat	<b>4,50 €</b>
<b>Schweinelendchen</b> mit Champignon-Rahmsoße, Nudeln oder Spätzle und Gemüseplatte	<b>9,50 €</b>
<b>1 Hähnchenbrüstchen</b> gefüllt mit Broccolie, dazu Kartoffelgratin, Gemüseplatte und Soße.	<b>8,00 €</b>

## Beilagen

<b>Kartoffelgratin</b>	<b>Gemüseplatte</b>
<b>Kartoffelknödel</b> (180g)	<b>Blaukraut</b>
<b>Semmelknödel</b> (150g)	<b>Sauerkraut</b>
<b>Nudeln od. Spätzle</b>	<b>Brot od. Brötchen</b>

## Nachspeise p.Port.

<b>Schoko o.d Vanille mousse</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Obstsalat</b> (je nach Saison)	<b>4,00 €</b>

### Qualität geht vor!

Oft kommt die Frage nach frittierten Produkten, z.Bsp. Pommes Frites oder Krokettchen. Diese eignen sich nicht für einen längeren Transport im Thermobehälter. Gerne besprechen wir mit Ihnen die köstlichen Alternativen für Ihre Feier!