



Schwänen Metzgerei

Jürgen Ferber

Catering
Service

Qualität frei Haus - schnell bequem und zuverlässig

„Lebensmittelqualität ist Lebensqualität!“

Feste feiern wie sie fallen...

Geburtstage
Jubiläen
Betriebsfeiern...
...unzählige
Anlässe – vielfältige
Möglichkeiten

... und damit Sie dabei vor Arbeit nicht selbst umfallen, bieten wir Ihnen zu unserem reichhaltigen kulinarischen Angebot einen umfangreichen Service rund um Ihre Veranstaltung.

Sie und Ihre Gäste sollen schließlich der Mittelpunkt Ihrer Veranstaltung sein. Für den reibungslosen Ablauf sorgen wir.

Fragen Sie uns, wir beraten Sie gerne und werden alles dafür tun, damit Ihre Veranstaltung ein unvergessliches Erlebnis wird.

Sie träumen von einem italienischen Abend, einem Bayrischen Fest oder einem ganz bestimmten kulinarischen Thema? Sprechen Sie mit uns.

Selbstverständlich bieten wir Ihnen auch verschiedene kalte Platten, ob mit Schinken, Roastbeef, Braten, Hausmacher Wurst oder Fisch!



Schwein

Schäufele
gesalzener/gerollter Hals
Kasseler
Kasseler im Brotteig
Kasseler im Blätterteig
Schweinehaxe gegrillt
Kesselfleisch
Partyschinken
Schweinerücken Gärtnerin
Schweinerücken Hubertus
angerauchter gefüllter Brokkolihals
Hanauer Bauchrolle
Knusperbauch
Schweinefilet Hubertus
Schweinefilet in der Kräuterkruste
Schweinefilet im Blätterteig
Fleischküchle
Schweineschnitzel
Spanferkel
[ausgelöst und im ganzen gebraten/nach Absprache]
Gyros
Rahmgeschnetzeltes vom Schwein

Rind & Kalb

Roastbeef
Sauerbraten
Rinderbraten
Rindergulasch
gekochtes Rindfleisch
ital. Rinderschmorbraten
gefüllter Rinderrollbraten
Kalbsrücken am Stück
Kalbsrahmgeschnetzeltes
Kalbsrollbraten
gefüllte Kalbsbrust
gegrillte Kalbshaxe
Chilli con Carne

Geflügel

gefülltes Hähnchenbrustfilet
Hähnchenbrüstle im Mozzarellamantel
verschiedene gefüllte Putenrollbraten
gegrillte Hähnchen oder Keulen
Putenpfanne „Bombay“
Hähnchenbrüstle „Pesto“
gebratene Entenbrustfilet
Putenrahmgeschnetzeltes





Suppen Beilagen Soßen

Gulaschsuppe

Markklößchensuppe

Fleischknöpflesuppe

Spätzle

Kartoffelgratin

Gemüsegratin

Gemüserieis

Kartoffelbrei

Herzhafte Nudelsuppe

Nudeln

Reis

Tsatsiki

Knoblauchsoße

Currysoße

Preiselbeermeerrettichsoße



Nudelgerichte

Italienisches Nudelgericht

[mit Champignon & luftgetrocknetem Schinken]

Spaghetti „Bolognese“

Lasagne

Gemüselasagne

Tortellini

Maultaschen

Bandnudeln

[mit verschiedenen Soßen]

Nudel Schlemmer Pfanne

[mit Gemüse der Saison in Tomaten- oder Sahnesoße]

kalte & warme „Sächele“

Fleischkäse

[Pizza-, Kräuter-, Zwiebel-, grober, feiner]

Blätterteigspezialitäten

Schinkentorte

Schinkentaschen

Schinkenhörnchen

[in 2 Größen]

Wurstsalat

Elsässer-Salat

„Elsa“-Salat

Schwartenmagensalat

Ochsenmaulsalat

Rindfleischsalat

Quiche Lorraine

Gemüsetorte oder -taschen

verschiedene belegte Brötchen

gefülltes Nussbrot

Partybrezel

Carpaccio

[vom Hähnchen, Rind oder Lachs]

Antipasti in großer Auswahl

Salate

Kartoffelsalat
Nudelsalat
Reissalat „Südsee“
Reissalat „Pikanta“
Paprika-Mais-Bohnen Salat
Lauchsalat
Schichtsalat
Eiersalat
Geflügelsalat
Schwedensalat
Krautsalat
Krabbencocktail
Selleriesalat
Karottensalat
Gurkensalat
Tomaten Mozzarella
Waldorfsalat
Rettichsalat
Blattsalat nach Saison
Frühlingsalat
Spaghettisalat
oder ganz nach Ihren Wünschen

Desserts

Mousse au chocolat
Russische Charlotte
Buttermilchdessert
Rote Grütze
Vanillesoße
Obstsalat

Qualität von vor Ort >>

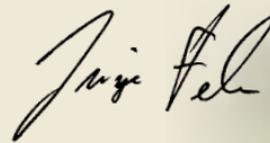
Bei durchschnittlicher Lebenserwartung nimmt ein Mensch in Deutschland 78.840 Mahlzeiten zu sich.

Die Auswahl der Nahrung sollte sorgfältig geschehen, damit die eigene Gesundheit, aber auch Genuss und Lebensfreude maßgeblich beeinflusst werden. Essen ist Teil des Lebensgefühls, es ist Spiegel unserer kulturellen Identität und Individualität. Was liegt da näher, dort einzukaufen, wo man weiß, wie die Lebensmittel produziert und verarbeitet werden?

Gemeinsam mit unseren Landwirten bieten wir Ihnen ein Lebensmittel, das „vor Ort“, also hier in und um Willstätt herum produziert wurde. Das bedeutet, dass nicht nur die Tiere aus unserer Schlachtung von den örtlichen Betrieben oder von Betrieben der Nachbarorte stammen, sondern auch, dass das Futter mit dem diese Tiere gefüttert werden fast ausschließlich hier auf den Feldern rund um Willstätt angebaut wird. Den bürokratischen Begriff der artgerechten Tierhaltung haben unsere Landwirte im positiven Sinne weit hinter sich gelassen. So werden z. B. die Schweine auf dem Grothhof in

großen Außenklimaställen – also an der frischen Luft – auf Stroh gemästet, haben so die Möglichkeit zu Gruppenbildung und Spiel. Diese stressfreie Haltungsform wirkt sich selbstverständlich auch sehr positiv auf die Fleischqualität aus.

Das ist Qualität und Frische, die man schmeckt! Damit kann man sich, seine Familie und seine Freunde verwöhnen, denn Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen.

A handwritten signature in black ink, reading 'Jürgen Ferber', written in a cursive style.

Ihr Jürgen Ferber *Metzgermeister*



Unsere Landwirte

Schweinefleisch



- ☀ **Strohhaltung**
- ☀ **Fütterung mit heimischem Getreide**
- ☀ **kurze Wege**

mehr dazu unter www.grothhof.de

Rindfleisch

Sämtliches Rindfleisch, das bei uns in Verkauf und Produktion gelangt, ist aus eigener Schlachtung. Die Tiere stammen von landwirtschaftlichen Betrieben des Hanauerlandes.

Hans-Walter Kropp, Querbach

Michael Heitz, Querbach

Hans Lauppe, Neumühl



In unserer Tierhaltung werden Futtermittel ohne Gentechnik eingesetzt!





„Lebensmittelqualität ist Lebensqualität!“



Schwanen Metzgerei

Jürgen Ferber

Hauptstraße 42
77731 Willstätt

Telefon 0 78 52 / 22 50

Fax 0 78 52 / 99 99 91

www.schwanenmetzgerei.de

➤ **Qualität frei Haus – schnell bequem und zuverlässig** ◀



Fleisch & Wurstwaren aus eigener Herstellung

