

Hofmetzgerei **Franz**
OT'TILLINGER
seit 1842 feinste Fleisch- und Wurstwaren

PARTY SERVICE





SUPPEN*

| Hochzeitssuppe (3 verschiedene Einlagen in klarer Rindfleischbrühe)

| hausgemachte Tomatencremesuppe mit Sahnehaube

| Gemüsecremesuppe mit Lachsstückchen

| Spargelcremesuppe (Saison) mit Sahnehaube und Schnittlauchröllchen

| würzige Gulaschsuppe mit magerem Rindfleisch, Kartoffelstückchen und Paprikastreifen (ohne Brot)

| beste Minestrone ... ein Genuss!

| Blumenkohl-Rahmsuppe mit Schnittlauch

| Lauchsuppe mit Käsestange

| gelbe Paprikasuppe mit Sahnehaube

*In Terrinen oder Suppenteller serviert.



VOM SCHWEIN

| Schweizer Schnitzel mit Schinken – Käse überbacken dazu Kartoffelgratin

| Kassler in Blätterteig mit Zwiebel – Senf Füllung dazu Butter-Petersilienkartoffel

| Schweinefilet in Blätterteig mit Lauch, Karotten, Champignon, Brät, Frischkäse Farce dazu Ofentomaten mit Butterbrösel, Rosmarinkartöffelchen und Bratensoße

| Saftiger Krustenbraten vom Schwein aus dem Wittelsbacher Land mit herzhaften Brezenknödeln, gekochtem cremigen Spitzkraut und Bratensoße

| Fleischspieße in einer hausgemachten herzhaften Tomaten-Speck-Soße mit Frühlingszwiebel Reis

| feiner gefüllter Schweinebauch mit Semmel-Brät-Füllung, knusprig gebraten mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat und Bratensoße

| knusprig gebratenes Spanferkel in Biertunke mit Kartoffelknödeln, hausgemachtem Kartoffel- und Krautspecksalat sowie Bratensoße

| Schweinemedallions vom Filet im Hofschinkenmantel mit frischen Pilzen in Rahmsauce dazu Mini-Gemüsetaler und hausgemachten Knopfspätzle

| Jägerschnitzel aus der Schweinelende in Sahnesauce mit frischen Pilzen und hausgemachten Knopfspätzle



VOM RIND

- | Rinder Cognac- Rahm Ragout mit hausgemachten Knopfspätzle dazu marinierte Karottenstiftel
- | zarter Burgunderbraten mit Sauce, Preiselbeerfrucht, hausgemachten Serviettenknödeln sowie gebackenem Blumenkohl
- | gesottener Tafelspitz vom Ochsen aus dem Wittelsbacher Land auf Gemüsejulienne, dazu Butterkartoffeln und Meerrettichsauce
- | zartes Zwiebelfleisch (aus der Rinderlende) mit Bratkartoffeln, gerösteten Zwiebelringen und gestiftelten Karotten
- | zartes Rinderfilet im Ganzen gebraten mit frischen Pilzen in Rahmsauce, hausgemachten Kartoffelrösti und karamellisierten Broccoliröschen
- | bestes Ochsengyros mit rotem Reis oder Ofenkartoffeln mit hausgemachtem Tsatsiki und Baguette
- | gefüllte Rinderrouladen „Hausfrauen Art“ mit hausgemachten Knopfspätzle in herzhafter Soße
- | Roastbeef mit feiner Kräuterkruste an Kartoffel-Birnen-Gratin dazu marinierte Karottenstiftel
- | Spanischer Rindfleischtopf mit Paprika, Zucchini, Zuckerschoten Chiliröllchen dazu Kartoffelwürfel
- | Oxenschnitzel vom Wittelsbacher Weideoxe paniert mit lauwarmem Kartoffel-Endivien Salat



VOM KALB

- | Zarte Kalbshaxe vom Milchkalb im Ganzen gebraten in bester hausgemachter Natursauce mit Mini-Semmelknödel sowie Knopfspätzle
- | feinsten Kalbsbraten vom Milchkalb in Madeirasauce mit Gemüse-Schupfnudeln
- | Kalbsbrust gefüllt mit feiner Semmel-Broccoli-Füllung in Rahmsauce mit Knopfspätzle
- | Zürcher Rahmgeschnetzeltes mit Champignons, dazu hausgemachte Röstitaler mit Karottenfäden und Spätzle
- | Piccata-Milanese aus der Kalbslende auf mediterraner Kartoffelpfanne
- | Kalbsschnitzel paniert mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren





GEFLÜGELSPEZIALITÄTEN

| Gefüllte Hähnchenbrustfilets in feiner Gemüse-Frischkäsesauce mit Butterreis oder Reismudeln

| zarte gefüllte Putenschnitzel mit Gemüse-Frischkäsefüllung dazu Röstitaler und gestiftelte Karotten

| Hähnchenbrustfilets im mediterranen Speckmantel auf Zitronen-Gemüse-Hollandaise mit Steinpilz-Risotto

NUDELGERICHTE

| Lasagne mit buntem Blattsalat und Dressing

| Fettucini mit hausgemachtem Kräuter-Pesto, dazu frischer Rucola und Kirschtomaten

| Lachstagiatelle in Sahnesoße, dazu bunter gemischter Blattsalat und Dressing



FISCHSPEZIALITÄTEN

| Ragout vom Edelfisch in feiner Curry-Bananensauce mit Butterreis

| kross gebratener Zander mit getrüffelt Zucchini-Risotto auf Gemüsebett

| Zanderfilet mit Kräuter-Zitronenöl gebraten auf Gnocchi mit Gemüse

| gebratener Lachs auf frischem Gemüsebett dazu Kartoffeln mit Meersalz und Butter

| Ingwer-Chili-Zander auf frischem Blattspinat mit Risolee-Kartoffeln

| Lachslasagne mit buntem Blattsalat, dazu Balsamico-Dressing

Allgemeines Preise Netto

Servicepersonal	pro Person/Stunde	55,00 €
Geschirr schmutzig zurück	pro Teil	0,50 €
Tischdecken schmutzig zurück	pro Stück	12,00 €

Natürlich können alle Gerichte kombiniert und eigens zusammen gestellt werden!



FEINE KALTE BUFFETS

Vorschlag 1

ab 15 Personen

- | rosa gebratenes Roastbeef mit hausgemachter Remoulade
- | Käsevariationen mit frischen Früchten
- | geräucherte Forelle und Räucherlachs
- | gebackene Zucchini mit Tsatsiki
- | gefüllte Champignons auf Rucola
- | mediterraner Nudelsalat mit Pinienkernen, Rucola und eingelegten Tomaten

Vorschlag 2

ab 15 Personen

- | Ottillingers bayerische Brotzeitplatte reichlich garniert
- | gemischte Käseplatte mit bayr. Streichkäse und Früchten
- | bester Nudelsalat mit Mayo, Paprika, Karotte und Lauch
- | hausgemachter Sommerwurstsalat mit Radieserl – Paprika und Frühlingszwiebel
- | Minischnitzel und Hackfleischbällchen mit hausgemachter Remoulade
- | panierte Zucchini-Scheiben mit Kräuter-Creme



BAYRISCHES BUFFET

Vorschlag 1 Vorspeisen

ab 20 Personen

- | Käseplatte garniert mit Früchten
- | bayerische Brotzeitplatte mit Ottillingers Spezialitäten
- | würziges Griebenschmalz
- | Forelle geräuchert mit Meerrettich-Schnittlauch-Frischkäse

warme Hauptspeisen

- | zarter Burgunderbraten mit Mini-Semmelknödel und hausgemachten Röstitalern
- | Kässpatzn mit Röstzwiebeln

Vorschlag 2 kalte Speisen

ab 20 Personen

- | Krautsalat mit Speck
- | bayerische Brotzeitplatte mit Radi
- | bayr. Streichkäse nach Obatzter Art mit Zwiebelringen
- | Ottillingers bester Wurstsalat

warme Hauptspeisen

- | magerer Schweinebraten mit Mini-Kartoffelknödel und Sauce
- | Gemüse-Schupfnudeln



ITALIENISCHES BUFFET

Vorschlag 1

Vorspeisen

ab 20 Personen

- | sechserlei hausgemachte Antipasti aus Karotten, Auberginen, Zucchini, Paprika, Zwiebeln und Oliven
- | pikanter Tortellini – Salat mit Ricotta Füllung, eingelegten Tomaten, Rucola, Gurken, gerösteten Pinienkernen und Balsamico
- | Bruschetta
- | Käsecarpaccio mit Feigenmousse
- | Bauernsalat mit Oliven, Kirschtomaten und Feta
- | Rindercarpaccio vom Weiderind mit Parmesan und Rucola

Hauptspeisen

- | Piccata Milanese vom Strohschwein auf mediterranem Bauerngemüse mit Risoleekartoffeln
- | Lachs-Sahne-Tagliatelle



ITALIENISCHES BUFFET

Vorschlag 2

Vorspeisen

ab 20 Personen

- | hausgemachte Antipasti aus Karotten, Auberginen, Zucchini, Paprika, Zwiebeln und Oliven
- | Bruschetta
- | gemischte knackige Blattsalate mit Sonnenblumenkernen und Rohkost
- | Tomate-Mozzarellakugeln mit hausgemachtem Kräuterpesto
- | Vitello Tonnato vom Milchkalb mit Thunfischmousse und Kapern

warme Hauptspeisen

- | Ossobuco vom Milchkalb mit Gemüse und Kartoffeln
- | Salbei-Gnocchi mit brauner Butter
- | Tagliatelle in feiner Gorgonzola – Walnussauce oder Tomaten – Basilikum – Mozzarella Sauce



GRILL BUFFET

Vorschlag 1

Vorspeisen

- | hausgemachte Antipasti mit Karotten, Auberginen, Zucchini, Paprika, Zwiebeln und Oliven
- | Coleslaw Salat hausgemacht
- | Brokkolisalat mit Äpfeln und Paprika
- | Bauernsalat mit Fetawürfel
- | Italienischer Nudelsalat mit eingelegten Tomaten, Rucola, Gurken, gerösteten Pinienkernen und Balsamico
- | Sommersalat gemischt mit Salatherzen, Paprika, Gurken, Karotten, Tomaten und frischen Pilzen
- | Balsamico Dressing
- | Brotkorb mit Baguette



GRILL BUFFET

vom Grill

- | Flat Iron vom Rind
- | Garnelenspieße mit Cocktailltomate
- | Entrecote aus dem Wittelsbacher Land und eigener Schlachtung
- | Filet vom Weiderind aus dem Wittelsbacher Land
- | Putenspieße mit Ananas in Curry
- | Mini Käseknacker
- | Speckpflaumen mit etwas Chili frisch gegrillt
- | Kartoffelspalten mit frischem Rosmarin, Butter und Meersalz
- | ½ Maiskolben mit Kräuterbutter

Dips

- | hausgemachter Tsatsiki mit und ohne Knoblauch
- | Hausgemachtes Chimichurry
- | Hausgemachte Chili – Knoblauch Butter



GRILL BUFFET

Vorschlag 2

Vorspeisen

- | Wassermelonen – Fetasalat mit frischer Minze
- | hausgemachte Antipasti mit Karotten, Auberginen, Zucchini, Paprika, Zwiebeln und Oliven
- | Bunter Couscous – Salat mit Paprika, Gurke, Tomate, Petersilie und etwas Zitrone
- | Bauernsalat mit Fetawürfel
- | Coleslaw – hausgemacht
- | Asia Salat mit Erdnuss Dressing
- | Sommersalat gemischt mit Salatherzen, Paprika, Gurken, Karotten, Tomaten und frischen Pilzen
- | Balsamico Dressing
- | Brotkorb mit Baguette



GRILL BUFFET

vom Grill

- | Lachs mit Ratatouille in Folie
- | Garnelenspieße im Asia – Style – mariniert
- | Entrecote vom Wittelsbacher Weiderind
- | Filet vom Wittelsbacher Weideoxe
- | Kartoffelgratin
- | ½ Avocado gegrillt / ½ Radicchio gegrillt

Dips

- | hausgemachter Tsatsiki mit und ohne Knoblauch
- | Hausgemachtes Chimichurry
- | Hausgemachte Chili – Knoblauch Butter



FINGERFOOD

Vegetarisch

- | Mini Pizza Brötchen (auf Baguette)
- | Tomate-Mozzarella-Spießerl mit Kräuter-Pesto
- | italienischer Nudelsalat im Glas
- | hausgemachte Antipasti auf Bambusspieß
- | Blätterteigschnecken mit verschiedenen Frischkäse-Füllungen
- | Mini-Zwiebelkuchen-Stückchen wahlweise mit und ohne Speck
- | Glasnudelsalat – Asia Style im Glas
- | Bauernbrot mit Obatzter und Radiserl



FINGERFOOD

Unsere Klassiker

- | Honigmelonenbällchen mit hausgemachten Ochsenschinken auf Bambusspieß
- | Qiches (saisonale Varianten...)
- | Mini Kalbfleischpflanzerl mit hausgemachter Remoulade am Spieß
- | Kalbstarter fein abgeschmeckt auf Bauernbrot mit Butter
- | Mini Wraps mit gebratenem Schweinefilet oder Puten-Curry
- | Mini Putenmandelschnitzel auf Baguette mit Deko
- | Speckpflaumen oder Speckdatteln mit etwas Chili

Fisch

- | Geräucherte Forelle mit Gurkenmousse auf Löffel
- | pikante Pfannkuchenrolle mit frischer Meerrettich-Dill-Creme und geräuchertem Lachs
- | Blätterteighäppchen mit Blattspinat und Lachsstückchen
- | marinierte Black Tiger Garnele am Spieß mit frischen Oliven und Röstbrot



HÄPPCHEN UND CANAPES

Häppchen-Baguettescheiben mit schöner Deko

| mit Schinken (roh und gekocht)

| mit Salami

| mit Käse

| mit Wurst

| mit Lachs

Blätterteig-Teile

| mit Käse-Schinken-Füllung

| mit Lachs-Spinat-Füllung

| Blätterteigrollchen mit Frischkäse, Rucola, Tomaten-Füllung

| Blätterteigfüllung mit Frischkäse, Ananas und Salamifüllung

Halbe belegte Semmeln, wahlweise auch Vollkornsemmeln und schöner Deko

| mit Käse, Schinken roh und gekocht oder Salami

| mit Lachs oder Forelle



DESSERTS

ab 15 Personen

| hausgemachter Obstsalat mit frischen Früchten

| hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleeis und Zitronensahne

| beste bayerische Creme mit warmen Beeren

| Reisaufguss mit warmen Kirschen

| italienisches Panna Cotta mit Himbeermousse

| Kokos Panna Cotta mit frischen Feigen

| feines Mandel Tiramisu (ohne Eier)

| hausgemachte Mousse au Chocolat ... ein Genuss !

| Zitronen-Mascarponecreme mit frischen Erdbeeren

| Errötendes Mädchen (erfrischendes Sommerdessert mit Baiser Zitronencreme und frischen Beeren)

ABHOLSPEZIALPREISE

In unseren Filialen und am Hauptgeschäft

| Schäuferle mit Kartoffel-Gurkensalat und Soße

| Spareribs (1,5 Leitern) mit Ofenkartoffel und Tzatziki

| Schweinekrustenbraten mit Kartoffelknödel, Blaukraut und herzhafter Soße

| Spanferkelrollbraten mit Soße und Kartoffelsalat

| Gulaschsuppe mit Bauernbrot

| Jägerschnitzel (aus der Schweinelende) mit hausgemachten Knospätzle

Für Fragen und Anregungen steht Ihnen Maria-Theresa Ottillinger gerne unter Tel. 08253 / 99 79 60 zur Verfügung.



Metzgermeister Franz Ottillinger mit seiner Tochter Carolin, die den Betrieb in der fünften Generation übernimmt

TRADITION VERPFLICHTET - SEIT 1842



Opa Franz im Jahre 1972



Metzgerei Ottillinger in Pöttmes 1920



Franz Ottillinger 2015



Produktion am Erlenschlag 2015

Seit über 150 Jahren, in nunmehr vierter Generation, gilt im Unternehmen der Leitspruch des Firmengründers: „Ich biete Ihnen ehrliche, regionale Qualität.“ Unsere Fachkompetenz, das Können unserer Mitarbeiter und die Zuverlässigkeit unserer Lieferanten bieten unseren Kunden die größtmögliche Sicherheit für das, was wir herstellen - von Anfang an.

Bei uns beginnt Qualität bereits im Stall und auf der Weide. Stressfrei und überdurchschnittlich artgerecht von der Aufzucht bis zum fertigen Produkt. Neben den offiziellen Kontrollstellen, nehmen wir uns hier regelmäßig selbst die Zeit, um dies bei unseren Ver-

tragslandwirten zu überprüfen. Nur so können wir Ihnen jederzeit höchste Qualität garantieren - selbstverständlich frei von Antibiotika & Tiermehl.

**„ ICH BIETE IHNEN
EHRliche, REGIONALE
QUALITÄT. “**

Die Tiere beziehen wir aus Betrieben in der Umgebung des Paartales und des Wittelsbacher Landes. Mit jedem unserer Vertragslandwirte pflegen wir eine faire Partnerschaft, die großes Vertrauen genießt.

Gerne bezahlen wir im Einkauf hier einen höheren Kilopreis, weil dieser auch unseren Kunden garantiert, dass alles den hohen Ansprüchen gerecht wird.

Hofmetzgerei Franz Ottillinger
Am Erlenschlag 1 | 86554 Pöttmes
Tel.: 08253 312 | E-Mail: info@ottillinger.de

www.ottillinger.de