Hofmetzgerei Franz
OTTILLINGER
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
- beste Minestrone ... ein Genuss!
- Blumenkohl-Rahmsuppe mit Schnittlauch
- Hühner-Curryrahm Suppe
- 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 Kartoffelknödel, hausgemachtem Kartoffel- und Krautspecksalat sowie Bratensoße
- Schweinemedaillons 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 Herzoginnen

VOM RIND

- Rinder Cognac- Rahm Ragout mit hausgemachten Herzoginkartoffeln
- 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
- Boeuf Stroganoff aus der Rinderlende mit Pilzen, Zwiebeln und Essiggurken, dazu hausgemachte Knopfspätzle
- Roastbeef mit feiner Kräuterkruste an Kartoffel-Birnen-Gratin dazu marinierte Karottenstiftel
- Spanischer Rindfleischtopf mit Paprika, Zucchini, Zuckerschoten Chiliröllchen mit Nudelreis, „scharf“

VOM KALB

- Zarte Kalbshaxe im Ganzen gebraten in bester hausgemachter Natursauce mit Mini-Semmelknödel sowie Knopfspätzle
- feinster 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
- Kalbsragout mit Salbei-Auberginen-Zucchini-Kartoffel-Auflauf mit Mozzarella
- Kalbsschnitzel paniert mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren

GEFLÜGELSPEZIALITÄTEN

- Gefüllte Hähnchenbrustfilets in feiner Gemüse-Frischkäsesauce mit Butterreis oder Reisnudeln
- zarte gefüllte Putenschnitzel mit Gemüse-Frischkäsefüllung dazu Röstitaler und gestiftelte Karotten
- Hähnchenbrustfilets im mediterranen Speckmantel auf Zitronen-Gemüse-Hollandaise mit Steinpilz-Risotto
- Zwei Hähnchenkeulen mit Kartoffel-Gurkensalat

NUDELGERICHTE

- Lasagne mit buntem Blattsalat und Dressing
- Fettucini mit hausgemachtem Pesto, dazu frischer Rucola und Kirschtomaten
- Lachstagliatelle in Sahnesoße, dazu bunter gemischter Blattsalat und Dressing

FISCHSPEZIALITÄTEN

- Ragout vom Edelfisch in feiner Curry-Bananensauce mit Butterreis
- kross gebratener Zander mit getrüffeltem Zucchini-Risotto auf Gemüsebett
- Zanderfilet mit Kräuter-Zitronenöl gebraten auf Gnocchi mit Gemüse
- gebratener Lachs auf grünen Käse-Birnen-Tagliatelle
- Ingwer-Chili-Zander auf frischem Blattspinat mit Risolee-Kartoffeln
- Lachslasagne mit buntem Blattsalat, dazu Balsamico-Dressing

Allgemeines

Preise Netto

Servicepersonal	pro Person/Stunde	35,00 €
Geschirr schmutzig zurück	pro Teil	0,30 €
Tischdecken schmutzig zurück	pro Stück	10,00 €

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 und Parmesan

Vorschlag 2

ab 15 Personen

- Ottillingers bayerische Brotzeitplatte reichlich garniert
- gemischte Käseplatte mit bayr. Streichkäse und Früchten
- bester Nudelsalat mit Gemüse
- hausgemachter Wurstsalat mit Essiggurken und Paprika
- Minischnitzel und Hackfleischbällchen mit hausgemachter Remoulade
- panierte Zucchini-Scheiben mit Kräuter-Creme

BAYRISCHES BUFFET

Vorschlag 1

ab 20 Personen

Vorspeisen

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

warme Hauptspeisen

- zarter Burguntderbraten mit Semmelknödel und hausgemachten Röstitalern
- Kässpatzn mit Röstzwiebeln

Vorschlag 2

ab 20 Personen

kalte Speisen

- Krautsalat mit Speck
- bayerische Brotzeitplatte mit Radi
- bayr. Streichkäse mit Zwiebelringen
- Ottillingers bester Wurstsalat

warme Hauptspeisen

- magerer Schweinebraten mit Knödel und Sauce
- Gemüse-Schupfnudeln
- hausgtemachte Röstitaler mit Apfelmus

ITALIENISCHES BUFFET

Vorschlag 1

Vorspeisen

ab 20 Personen

- sechserlei hausgemachte Antipasti
- pikanter Torttellini-Salat mit Ricotta Füllung
- Bruscetta
- Käsecarpaccio mit Feigenmousse
- Bauernsalat mit Oliven, Kirschtomaten und Ziegenkäse
- Rindercarpaccio vom Weiderind mit Parmesan und Champignon

Hauptspeisen

- Piccata Milanese vom Schwein auf mediterranem Bauerngemüse
- Lachs-Sahne-Tagliatelle

ITALIENISCHES BUFFET

Vorschlag 2

Vorspeisen

ab 20 Personen

- hausgemachte Antipasti
- Zucchini-Carpaccio mit Pinienkernen und Parmesanraspeln
- Bruscetta
- gemischte knackige Blattsalate mit Sonnenblumenkernen
- Tomate-Mozzarellakugeln mit Kräuterpesto
- Vitello Tonnato vom Milchkalb mit Thunfischmousse und Kapern

warme Hauptspeisen

- Osso bucco mit Gemüse
- Rosmarin-Gnocchi
- Tagliatelle in feiner Gorgonzola–Walnusssauce

FINGERFOOD

Vegetarisch

- Mini Pizza Brötchen (auf Baguette)
- Tomate-Mozzarella-Spießerl mit Kräuter-Pesto
- italienischer Nudelsalat im Glas
- Zucchini Röllchen mit Gemüsecreme
- hausgemachte Antipasti auf Bambusspieß
- Blätterteigschnecken mit verschiedenen Frischkäse-Füllungen
- Speckpflaumen oder Speckdatteln
- Mini-Zwiebelkuchen-Stückchen
- Mini Bruscetta mit Oliven
- gefüllte Kirschtomaten

FINGERFOOD

Unsere Klassiker

- Honigmelonenbällchen mit hausgemachten Ochsenschinken auf Bambusspieß
- Schinkensäckchen, gefüllt mit Avocado-Creme
- Qiches (saisonale Varianten...)
- Mini Kalbfleischpflanzerl mit hausgemachter Remoulade am Spieß
- Kalbstartar fein abgeschmeckt auf Bauernbrot mit Butter
- Mini Wraps mit gebratenem Schweinefilet oder Puten-Curry
- Mini Wiener im Brezen-Teig
- Mini Putenmandelschnitzel auf Baguette mit Deko

Fisch

- Geräucherte Forelle mit Gurkenmousse auf Löffel
- marinierte, gebratene Jakobsmuschel auf Salatgurke (Löffelhappen) mit Kräutercreme
- pikante Pfannkuchenrolle mit frischer Meerrettich-Dill-Creme und geräuchertem Lachs
- Lachs auf Butter-Pumpernickel
- 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
- Blätterteigröllchen mit Frischkäse, Rucola, Tomaten-Füllung
- Blätterteigfüllung mit Frischkäse, Ananas und Salamifüllung

Halbe belegte Semmeln mit 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
- Reisauflauf mit warmen Kirschen
- italienisches Panna Cotta mit Himbeermousse
- Kokos Panna Cotta mit frischen Feigen
- feines Mandel Tiramisu (ohne Eier)
- feine Cappucchino-Creme mit Fruchtdeko
- hausgemachte Mousse au Chocolat ... ein Genuss !
- Zitronen-Mascarponecreme mit frischen Erdbeeren
- Mousse schwarz/weiß mit Portweinzwetschgen
- 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 Tsatziki
- Schweinekrustenbraten mit Kartoffelknödel, Blaukraut und herzhafter Soße
- Spanferkelrollbraten mit Soße und Kartoffelsalat
- Gulaschsuppe mit Bauernbrot
- Jägerschnitzel (aus der Schweinelende) mit hausgemachten Knopfspätzle

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.

> „Ich biete Ihnen ehrliche, regionale Qualität."

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

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