Leckerbissen & Gaumenfreuden

TRADITIONSMETZGEREI SANDNER

Ludwigstraße 45 - 95100 Selb
Tel: 09287 / 23 93
www.metzgerei-sandner.de

Traditionsmetzgerei Sandner ...seit 1669 in Selb

Stand: August 2021

Gerne liefern wir für Ihre Feier von Montag bis Samstag

innerhalb unserer Ladenöffnungszeiten:

(Mo.-Fr. 7.30h - 18h; Sa. 7.30h - 12h)

Ihre Gäste kommen und wir haben schon geschlossen?

Kein Problem - wir können viele unserer Gerichte „halbfertig" zubereiten, und Sie brauchen alles nur noch in den Ofen schieben.

Alle Gerichte sind ab 10 Personen möglich.

Bezeichnung	Leihgebühr
Chafing-Dish	6 €
Teller + Besteck	1,50 €
Teller + Besteck ungereinigt zurück	2,50 €
Einsätze/ Schalen ungereinigt zurück	1,50 €
Fingerfood Schälchen ungereinigt zurück	0,30 €

Die angegeben Preise sind Abholpreise, ohne Zubehör, incl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Lieferkosten teilen wir Ihnen gerne auf Anfrage mit.

So erreichen Sie uns...

09287/2392

info@metzgerei-sandner.de

www.metzgerei-sandner.de

Feines für besondere Anlässe

Häppchen
auf Brot-Talern

	Schwarzbrot	Weißbrot
belegt mit Schinken	1,80€	1,80€
belegt mit Braten	1,80€	1,80€
belegt mit Salami	1,80€	1,80€
belegt mit Tatar	1,80€	1,80€
belegt mit Käse	1,80€	1,80€
belegt mit Räucherlachs	2,30€	2,30€

Alle Häppchen sind gebuttert und filigran ausgarniert.

mind. Bestellmenge:
5 Stück pro Sorte

Halbe Belegte Brote oder Semmel

belegt mit Wurstaufschnitt, Käse, Schinken	2,40€
belegt mit Schinken	2,50€
belegt mit Braten	2,50€
belegt mit Salami	2,50€
belegt mit Tatar	2,50€
belegt mit Käse	2,50€
belegt mit Räucherlachs	3,20€

Alle Brote & Semmeln sind gebuttert und passend ausgarniert.

Bestellen Sie bitte mindestens 24h im Voraus um ihre Wünsche zu erfüllen

Brotzeitplatten

mind. Bestellmenge:
ab 5 Portionen pro Platte

Gemischte Aufschnittplatte (150g)

mit Aufschnittwurst, roher & gekochter Schinken, kalter Braten, Salami

5.90€/Port.

Schinkenplatte (100g)

mit rohem & gekochtem Schinken

6.10€/Port.

Fränkische Brotzeitplatten (200g)

mit Geräuchertem (roh & gekocht), Leberwurst, Presssack, Pfefferbeißer, Sülze, Bergkäse, Obatzter

7.90€/Port.

Italienische Platte (100g)

mit Parmaschinken, Südtiroler Schinken, ital. Mortadella, ital. Salami, Antipasti

6.10€/Port.

Käseplatte (50g)

mit Hart- und Weichkäse, hausgemachten Frischkäse, Obstgarnitur

4.90€/Port.

Empfohlene Beilagen

Ofenfrische Mini-Semmeln (0.50€),

Laugenbrezen/-stangen (1€), Holzofenbrot (0.50€)

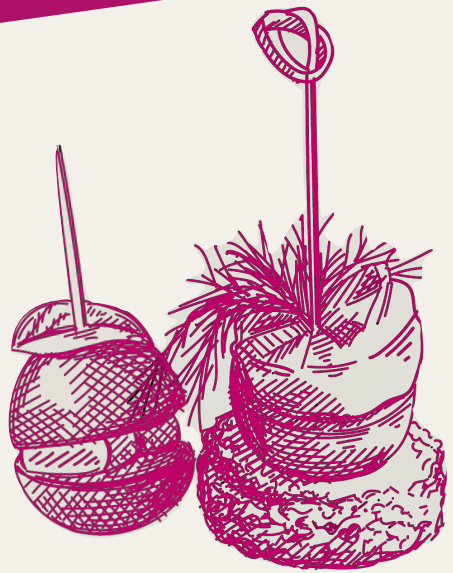
Fingerfood & more

In der Blätterteighülle:	
Schinken und Käse	1.80€/Stück
Kleine Bratwürste	1.60€/Stück
Kleine Wiener	1.60€/Stück
Camembert & Preiselbeere	1.60€/Stück
In feiner Panade:	
Mini-Schnitzel auf Kartoffelsalat	1,90€/Stück
Mini-Feta auf Krautsalat	1,90€/Stück
Mini-Camembert auf Preiselbeeren	1,90€/Stück
Feines aus der kalten Küche:	
Angemachtes Tatar auf Brottaler	1,90€/Stück
Angemachter Hackepeter auf Brottaler	1,70€/Stück
½ Gefülltes Ei - klassik -	1.50€/Stück
Schafskäse in Kräuter-Olivenöl	1.80€/Stück
Tomate-Mozarella-Spiese	1.50€/Stück
Roastbeef Röllchen „Carpaccio-Style"	2,20€/Stück
Melone mit Parmaschinken	2,00€/Stück
Lachs mit Honigsenfsauce	2,10€/Stück
Scampi mit Sesammayo	2,20€/Stück
Rauchfischmousse auf Pumpernickel	2,00€/Stück
Trüffelfrischkäse mit Brotchip	2,00€/Stück
Spargel mit Schinken	2,00€/Stück
Wraps mit Braten o. Tunfisch	1,80€/Stück
Mini-Croissant mit Parma Schinken	1,80€/Stück
Mini-Croissant mit Tete de Moin	1,80€/Stück

Warmes aus Pfanne & Ofen:	
Fleischpfanzerl auf Nudelsalat	1,80€/Stück
Datteln im Speckmantel	1,40€/Stück
Quiche Lorraine	2,00€/Stück
Gemüse Quiche	1,80€/Stück
Süßes & Co.	
Panna Cotta mit Fruchtspiegel	2,00€/Stück
Mousse au Chocolate	2,20€/Stück
Obstsalat d. Saison	2,10€/Stück
Schwarzwälderkirsch im Glas	2,30€/Stück
Bienenstich im Glas	2,20€/Stück
Petit four mit Zuckerguss	2,40€/Stück
Petit four mit Schokolade	2,40€/Stück

mind. Bestellmenge: 5 Stück pro Sorte

Bestellen Sie bitte mindestens 24h im Voraus um ihre Wünsche zu erfüllen



Grillplatten

Sandners Grillplatte:

„Der Klassiker"
Empfohlen von unserem Koch Roland

1x kl. Schnitzel
1x kl. Cordon Blue
1x 1/2 Frikadelle
1x 1/2 Hühnerkeule
1x kl. Stück Rippchen

Preis pro Person 7,90€

Weitere Komponenten für die Grillplatte ihrer Wahl:

Braten/Kassler (1 Scheibe)	2.20 €	Hackspieß	1.80 €
FK versch.Sorten(1 Scheibe)	1.60 €	Rippchen (kleines Stück)	1.00 €
Cordon Bleu (klein)	2.70 €	Cevapcici	2.50 €
Schnitzel (klein)	2.70 €	Putenspieß	2.10 €
Putenschnitzel (klein)	2.80 €	Schinkenröllchen	2.70 €
Hühnerkeule (1/2)	1.20 €	geback. Camembert	2.20 €
Frikadelle (1/2)	0.80 €	Panierter Feta	2.30 €

Passende Beilagen:

Kartoffelsalat | Karottensalat | Grukensalat | Nudelsalat

Wedges | Röstkartoffeln | Grillgemüse (200g)

Preis pro Beilage (ca. 250g)
2,50€

Ganz jährlich verfügbar

Sandner´s Klassik
Geschmack der überzeugt

Vorspeisen:

Fränkische Brotzeitplatte mit Geräuchertem, Leberwurst, Presssack, Pfefferbeißer, Sülze, Bergkäse, Obatzter	7,90 €
Angemachtes Tatar dazu Bauernbrot & Garnitur	6,50€
Gulaschsuppe	5,70 €
Kartoffelsuppe - mit Wienerwürstchen (+1,00€)	4,50 €
Selber Schnitz mit reichlich Rindfleisch	5,50 €

Hauptgänge:

Schaschliktopf mit ofenfrischem Brot oder Semmel	6,00 €
Selber Pfanne dazu Schupfnudeln	7,70 €
Gyros mit Tomatenreis, Tzaziki & Krautsalat	8,90 €
Pfefferhaxenfleisch dazu Semmelnknödel	7,70 €
Roualdengeschnetzeltes mit Blaukraut & Kartoffelknödel	10,90€
Backfisch mit Kartoffelgurkensalat & Remoulade	7,90 €

Dessert:

Panna Cotta mit Fruchtsauce	3,50 €
Mousse au Chocholate mit Birne & Nüssen	3,90 €
Käseauswahl von Sommelierer Astrid Sandner	8,90 €

Grillplatten

Sandners Grillplatte:

Kleines Schnitzel, 1/2 Frikadelle, 1/2 Hühnerkeule
kl. Stück Rippchen, 1 Scheibe Braten 7.90€

Weitere Grillplatten finden Sie auf der nächsten Seite

Winterlicher Menüvorschlag

bis 27.02.2022

Aperitif Empfehlung
Port Tonic
mit Orange & Zimt

Vorspeise

Karamellisierter Ziegenkäse
auf Feldsalat mit Zitrusdressing
Einzelpreis 6,50 €

Hauptgang

Knusprige Gänsebrust mit Beifus-Jus
Blaukraut, Knödel & Bröselbutter
Einzelpreis 12,90 €

Dessert

Gefüllter Bratapfel
mit Vanillesoße
Einzelpreis 3,90 €

Preis pro Person:

21,90 €

Weitere Gerichte

Vorspeisen:

Rinderboullion mit Flädle, Grießnockerl, Markklößchen	4,90 €
„Vitello Tonnato" vom Strohschwein	6,90 €

Hauptgänge:

Putenoberkeule aus Bayern Madeira-Jus Bohnengemüse & Röstitaler	7,90 €
Fränkische Roulade nach „Bertl´s Rezept" Semmelknödel & Blaukraut	10,90 €

Dessert:

Petit Four Schokolade oder Natur	2,90 €
Mousse au Chocholate mit Birne & Haselnusskrokant	3,90 €