

Fleisch vom Jäger

- Wildschweinbraten mit Preiselbeeren
- Wildschweingulasch
- Hirschbraten
- Rehbraten
- Gepfeffertes Känguruhbraten mit Senfsoße

Vom Geflügel

- Frikassee
- Hähnchenbrust überbacken mit Tomate Mozzarella in Tomatensoße
- Hähnchenbrust auf Blattspinat in Rahmsoße
- Putenbrustbraten mit Gorgonzolasoße
- Geschnetzeltes von der Pute oder Hähnchen in Champignon-Kräuterrahmsoße
- Geschnetzeltes von der Pute oder Hähnchen in Ananas-Currysoße
- Asiatische Geflügel-Gemüsepfanne süß-sauer
- Hähnchenbrust Hawaii
- Hähnchenkeule
- Entenbrust
- Entenkeule
- Gänsebrust
- Gänsekeule
- Ganze gebackene Pute (ab 30 Personen)

Vom Schwein

- Schweinefilet mit Waldpilzen
- Schweinefilet in Pfeffersoße
- Schweinefilet überbacken mit Pfirsich und Gorgonzola
- Schnitzel
- Gefüllter Schweinebraten (u. a. mit Gehacktes oder Pflaumen)
- Kasseler
- Krustenbraten
- Schweinerouladen
- Schweinesauerbraten
- Schweinefiletmedaillons
- Steak mit Zwiebeln
- Spanferkelbraten
- Milchferkel (ab 30 Personen)



Vom Rind

- Rinderrouladen
- Tafelspitz mit Meerrettichsoße
- Rindersauerbraten (u. a. mit Rosinen und Pflaumen)
- Braten vom Ochsen
- Rinderfiletgeschnetzeltes „Stroganoff“
- Rindergulasch
- Rindersteak mit Kräuterbutter

Vom Fischer

- Garnelenpfanne „Sweet Chili“
- Tintenfischringe mit Knoblauchsoße
- Lachsauflauf
- Gebratener Lachs auf Spinat mit Zitronenbutterhaube
- Zanderfilet

MATZ'N Desserts

- Mango-/ Himbeertraum mit Mascarpone
- Bienenstich im Glas (mit Krokant)
- Blätterteigtörtchen (leichte Buttercreme mit Obst der Saison)
- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Cremespeisen (Vanille, Zitrone, Erdbeere)
- Mousse au Chocolat
- Pudding (Schoko, Vanille)
- Panna Cotta (u. a. Mango, Himbeere, Pflaume)
- Obstsalat
- Obstplatte



Diese Speisekarte stellt eine Auswahl an unseren Hauptprodukten dar. Gerne erstellen wir Ihnen nach Ihren Wünschen weitere Cateringvorschläge.
Preise nach Absprache

Herzlich Willkommen bei MATZ'N mittag & more!

Wir sind 3 in 1: Mensa, Eventlocation und Cateringservice.

Unser Angebot umfasst u.a. die Vollverpflegung für alle Lehrgangsteilnehmer im BTZ Möckern, den Frühstücks- und Mittagsservice in der Mensa, Außerhaus-Catering und Mittagessen auf Rädern für den Umkreis im Jerichower Land.

Außerdem richten wir professionelle Events für Firmen und private Feiern wie Hochzeiten, Geburtstage, Jubiläen, Beerdigungen usw. aus.

Wir freuen uns auf Sie.

Matthias Rehwald & Team



MATZ'N mittag & more
Hohenziatzer Chaussee 16
39291 Möckern

Telefon: 039221 95550
matzn@mittag-more.de

 MATZ'N mittag & more



*catering im Haus
und außer Haus*

Kalte Vorspeiseplatten

- ❑ Käseplatte (feinste Käseauswahl)
- ❑ Wurstplatte (Schinken, Salami, Braten)
- ❑ Schlachteplatte (Gehacktes, Leberwurst, Rotwurst, Sülze, Bratwurst)
- ❑ Gehacktesplatte mit frischen Zwiebeln
- ❑ Fischplatte (geräuchert)
- ❑ Gefüllte Eierplatte

Classic-Salate (in der Schüssel)

- ❑ Gurkensalat
- ❑ Tomatensalat
- ❑ Bauernsalat mit Feta & Oliven
- ❑ Brotsalat mit geröstetem Ciabatta & Cocktailtomaten
- ❑ Gartensalat (Paprika, Gurke, Mais, Eisberg, Dressing)
- ❑ Geflügelsalat (mit Mandarinen & Mayonnaise)
- ❑ Eiersalat (Schinkenwürfel, Schnittlauch, Paprika, Gewürzgurke)
- ❑ Nudelsalat (mit/ohne Mayonnaise)
- ❑ Kartoffelsalat
- ❑ Saisonale Salate (Spargel, Bohnen, Hering)

und vieles mehr

MATZ'N Salate im Glas (pro Person)

- ❑ Der Italiener – herzhafter Nudelsalat mit Tomatenpesto, getrockneten Tomaten und Feta
- ❑ Der Gärtner – bunter Salat mit knackigem Gartengemüse und Joghurtdressing
- ❑ Der Rotweiße – Tomate und Mozzarella mit frischem Basilikum und Balsamicodressing
- ❑ Der Caesar – knackiger Römersalat, Hähnchenbrust mit Croutons, Parmesan und Caesardressing
- ❑ Der Vegetarische – Bulgursalat mit Feta & Chili
- ❑ Vitello Tonato – feine Kalbsscheiben, Rucola, Kapern, Parmesan und Thunfischsoße
- ❑ Serrano & Chorizo – herzhaft feiner Serranoschinken und würzige spanische Salami
- ❑ Antipasti (gefüllte Peperoni, gefüllte Paprika, Cherrytomaten, Oliven)



Kleine Schnittchen & Canapés

- ❑ Belegte Brötchen (u. a. Käse, Wurst, Gehacktes, Ei, Lachs)
- ❑ Baguettes (u. a. Käse, Wurst, Ei, Lachs)
- ❑ Vollkornschnittchen, Pumpernickel
- ❑ Canapés
- ❑ Bruschetta (geröstetes Brot, gewürfelte Tomaten, Öl und Basilikum)

MATZ'N Spieße

- ❑ Tomate-Mozzarella
- ❑ Käse (süß oder herzhaft)
- ❑ Hähnchen „Asia“
- ❑ Hähnchen „Hawaii“
- ❑ Party-Frikadelle
- ❑ Serrano-Honigmelone

Fingerfood (jederzeit warm und/oder kalt zu genießen)

- ❑ Mini Burger (Rindfleisch, Tomate, Salat, Käse)
- ❑ Mini Bulette
- ❑ Mini Schnitzel
- ❑ Mini Cordon Bleu (gefüllt mit Kochschinken und Käse)
- ❑ Mini Bifteki
- ❑ Wraps (u. a. vegetarisch oder mit Schinken)
- ❑ Hähnchennuggets
- ❑ Chicken Wings
- ❑ Lachsrolle
- ❑ Pizzabrötchen
- ❑ Gefüllte oder frittierte Champignons

Suppen

- ❑ Hochzeitssuppe
- ❑ Soljanka
- ❑ Gulaschsuppe (mit feinen Kartoffelstückchen)
- ❑ Käse-Hackfleisch-Suppe mit Porree
- ❑ Tomatensuppe
- ❑ Suppe der Saison (Pilzcreme, Spargel, Pastinake, Kürbis, Süßkartoffel)

und vieles mehr

Gemüsebeilagen

- ❑ Erbsen, Kaisergemüse, Leipziger Allerlei, Spinat,
- ❑ Sauerkraut, Rotkohl, Grünkohl, Rosenkohl,
- ❑ Blumenkohl, Brokkoli
- ❑ Spargel (in der Saison, wahlweise mit Sauce Hollandaise oder Semmelbutter)

Weitere Beilagen

- ❑ Petersilienkartoffeln
- ❑ Bratkartoffeln (mit Schinken & Zwiebeln)
- ❑ Kartoffelklöße
- ❑ Rosmarinkartoffeln
- ❑ Kroketten
- ❑ Pommes
- ❑ Kartoffelspalten
- ❑ Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäse
- ❑ Gebutterte Bandnudeln
- ❑ Wildreis
- ❑ Pürree der Saison (Kürbis, Sellerie, Kartoffel)

Aufläufe (mit Käse überbacken)

- ❑ Brokkoli mit Mandelsplitter
- ❑ Gemüse (buntes Kaisergemüse)
- ❑ Nudel (fruchtige Tomaten-Paprika-Soße)
- ❑ Kartoffel (Sahne, Muskatnuss)
- ❑ Lasagne

