

Partyservice:

Wir kochen auch nur mit Wasser

JA DAS STIMMT.

Aber wir kochen am liebsten selbst und mit frischen regionalen Zutaten. Als Metzgerei haben wir dafür ja auch die besten Voraussetzungen. Jede Veranstaltung ist einzigartig. Daher erstellen wir Ihnen gern für Ihre Veranstaltung ein individuelles Angebot. Unser Katalog stellt lediglich eine Orientierung dar. Als Partyservice sind wir unter anderem in folgenden Bereichen tätig.

Unsere Leistungen im Überblick:

Veranstaltungen bis 350 Personen
Fingerfood
privater Partyservice / Hochzeitscatering

Als Partner haben wir für unser hochwertiges Fleisch die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch-Hall.

Sie beliefert uns zweimal die Woche mit Schwein, Rind, Kalb und Lamm der besten Qualität. Auch bei unseren anderen Lieferanten legen wir höchsten Wert auf Spitzenprodukte.

Unsere Fleischerei steht schon seit vielen Jahren für qualitativ hochwertigen Genuss und besten Service. Indem wir traditionelle Handwerkskunst mit moderner Technik verbinden, werden unsere Waren höchsten Standards gerecht.

Als traditionelles Unternehmen steht für uns natürlich auch guter Service ganz oben! Gerne stehen wir Ihnen bei sämtlichen Fragen rund um unsere Produkte und deren Lagerung zur Verfügung. Qualität hat Tradition: Nun schon in der vierten Generation besteht unsere Metzgerei bereits seit mehr als 100 Jahren. Und noch heute produzieren wir den Großteil unseres Sortiments selbst. Deshalb legen wir schon bei der Auswahl des Fleisches einen sehr hohen Wert auf Qualität, Regionalität und Transparenz. Und mit unserer fachlichen Kompetenz garantieren wir Ihnen ein Höchstmaß an handwerklicher Spitzenqualität. Dadurch haben wir im Partyservicebereich auch den Vorteil, ständig über ein umfangreiches Sortiment an selbst zubereiteten, frischen Spezialitäten zu verfügen.

Vorspeisen

- Tomate Mozzarella
- Vitello Tonnato (Pute mit Tunfischsoße)
- Gefüllte Eier (mit Räucherlachs)
- Krabbencocktail
- Schinken an Melone
- Verschiedene Antipasti (gegrillten Auberginen, Paprika, Zucchini, Champignons, Karotten usw.)
- Anti Pasti gefüllt mit Frischkäse
- Verschiedene Salate (Farmersalat, Partysalat...)
- Carpaccio – vom Rind mit Parmesan
- Verschiedener Räucherfisch
- Baguette, Partybrötchen, Schinkenstangen, Käsestangen

Suppen

- Leberklößchensuppe (Leberklößchen und Backerbsen)
 - Hochzeitsuppe (Grieß-Mark-Butter-Leberklößchen, Backerbsen)
 - Gulaschsuppe
 - Kartoffelsuppe
 - Mostsuppe mit Zimtcroustons
 - Gemüsecremsuppe
 - Spargelcremsuppe (saisonal)
 - Kürbiscremsuppe
- unsere Brühen werden noch mit Rinderknochen angesetzt.

Fleisch

Vom Schwäbisch Hällischen Landschwein

- Gewürzbraten (Schweinekamm gewürzt)
- Gefüllte Bräten
 - Spießbraten (Paprika, Zwiebel, Meent)
 - Winzerbraten (Weißbrot, Speck, Zwiebel, Meent)
 - Jägerbraten (Champignons, Zwiebel, Kräuter, Meent) auf Wunsch auch mit Käse
 - Speckspießbraten (Röstzwiebel, Speck)
 - Cordon-Bleu-Braten (gek. Schinken, Käse)
 - Auf Wunsch auch andere Füllungen
- halbe Schäufole
- halbe hintere Haxen
- Kassler vom Rücken oder vom Nacken
- Grillschinken
- Knochenschinken
- Backschinken
- Frikadelle
- Spanferkelbraten
- Spanferkel im Ganzen mit und ohne Knochen auf Wunsch auch mit Brotfülle
- Cordon-Bleu
- Schnitzel paniert klein und groß
- Knuspriger Grillbauch
- Gekochte Knöchle
- Schweinefilet im ganzen gebraten, oder Medaillons
- Gefüllte Brustspitze

Vom Hohenloher Weiderind

- Sauerbraten
- Burgunderbraten
- Rinderbraten
- Rouladen Hausfrauen Art
- Gekochter Tafelspitz oder Rinderbrust
- Rindergulasch
- Roastbeef medium gegart

Kalbfleisch aus Mutterkuhhaltung

- Kalbsbraten
- Kalbsnierenbraten
- Saltimbocca (Kalbsschnitzel mit Salbei)
- Kalbshaxe (klassisch oder Ossobucco)
- Kalbsschnitzel paniert
- Gefüllte Kalbsbrust

Geflügel

- Halbe Hähnchen
- Hähnchenschlegel (ganz oder geteilt)
- Hähnchenbrust mediterran (gefüllt mit Mozzarella u. getrockneten Tomaten)
- Hähnchen-Cordon- Bleu
- Hähnchenschnitzel
- Putenschnitzel
- Puten-Cordon- Bleu
- Puten- oder Hähnchengeschnetzeltes
- Putenbraten
- Putenbraten (Gärtnerin)

Lamm

- Lammkotlett
- Lammbraten

Verschiedenes

- Leberkäse
- Pizzaleberkäse
- Zwiebelleberkäse
- Schaschliktopf
- Gulasch

- Blaue Zipfel
- Verschiedene Eintöpfe
- Lasagne Bolognes
- Lasagne mit Gemüse

Verschiedenes Wild auf Nachfrage (Reh, Hirsch, Wildschwein)

Zu allen Gerichten bekommen Sie auf Wunsch auch die passende Soße (Bratensoße)

Beilagen

- Kartoffelklöße
- Spätzle
- Reis
- Gemüsereis
- Kartoffelgratin
- Rosmarinkartoffel
- Kroketten
- Sauerkraut
- Blaukraut
- Gemüseplatte mit Hollondaise überbacken
- Gemüsegratin
- Butterbohnen mit Speck
- Meerrettich
- Brot, Party Rad, Partybrötchen

Salate

- Blattsalat der Saison
- Kartoffelsalat
- Gurkensalat
- Krautsalat
- Nudelsalat (Erbsen u. Möhren) Mediterran (getr. Tomaten Mozzarella)
- Karottensalat gekocht oder Rohkost
- Schichtsalat
- Farmersalat
- Partysalat
- Waldorfsalat
- Hirtensalat
- Tomatensalat
- Tzatziki

Dekorative Platten Häppchen

- Häppchen auf Baguette garniert
- Halbe belegte Brötchen oder ganze Belegte Brötchen
- Rustikale Fränkische Brotzeitplatten (Hausmacherwurst)
- Aufschnittplatten
- Bratenplatte
- Schinkenplatte
- Salamiplatte
- Käseplatte
- Fischplatte (mit verschiedenen Räucherfisch)

Nachtisch

- Mouse Schoko
- Mouse weiß
- Vanillecreme
- Weiß- oder Rotweincreme
- Tiramisu
- Rote Grütze
- Vanille Soße
- Apfelstrudel
- Mandarienencreme
- Pannacotta
- Bayrisch Creme
- Obstsalat

Auf Anfrage kochen wir selbstverständlich auch nach Ihren Wünschen.

Geschirrverleih: große Teller, kleine Teller, Besteck usw. einfach mal nachfragen.