

Genuss seit 1965

HERZLICH WILLKOMMEN IN DER METZGEREI DER VIELEN SPEZIALITÄTEN!

Wir sind ein handwerkliches Unternehmen mit Tradition und deshalb erfahren im Umgang mit Essen, unserem Team und unseren Kunden. Genießen Sie unsere Arbeit, auf die wir stolz sind, und lassen Sie das "Minenfeld" des standardisierten und geschmacklosen Essens links liegen. Ob Jubiläum, Hochzeit, Wohnungseinweihung, Geburtstag, Polterabend, Taufe, Wiedersehensfeier, Geschäftseröffnung oder einfach nur so. Anlässe gibt es genug und jeder Anlass ist ein Ereignis, bei dem man so viel im Kopf hat, so viel organisieren will und dem man natürlich auch entgegenfiebert. Dann soll richtig gefeiert werden – das ist klar! Lassen Sie sich die wichtige Aufgabe der Bewirtung einfach abnehmen. Ohne viel Vorbereitung mal was richtig Gutes – für uns kein Problem, sondern Mittelpunkt unserer Arbeit. Wir besorgen, kochen und planen für Sie. Wir kümmern uns um Ihre Festlichkeit.

Nun wünschen wir Ihnen viel Spaß beim Auswählen Ihres Festessens und stehen Ihnen selbstverständlich gern mit Rat und Tat zur Seite.

GUT ZU WISSEN

- Alle hier genannten Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer (bei reiner Lieferung 7 %, bei sonstigen Dienstleistungen komplett 19 %)
- Ihre Bestellung: Damit wir Ihren Auftrag auch vollständig und nach Ihren Wünschen ausführen können, benötigen wir je nach Aufwand der Bestellung ca. 1 Woche Vorlaufzeit. Bei umfangreicheren Aufträgen verlängert sich diese Zeit natürlich.

Wie fast immer im Leben gilt auch bei uns: je eher, desto besser! Steht Ihr Termin fest, möchten wir Sie bitten, uns diesen mit der erwarteten Gästezahl sowie Ihren ungefähren Vorstellungen so früh wie möglich anzuzeigen, da eventuell Rechauds reserviert, Mitarbeiter eingeplant und spezielle Zutaten bestellt werden müssen. Natürlich ist auch unsere Kapazität irgendwann erschöpft und es wäre schade, wenn wir Ihren Auftrag nicht mehr berücksichtigen könnten. Ihre Bestellung nehmen wir gerne im persönlichen Gespräch an, bei umfangreichen Bestellungen nach vorheriger Terminabsprache.

Alle Änderungen der Personenzahl, der Speisenauswahl, usw. müssen aus organisatorischen Gründen spätestens zwei Werktage vor dem Termin abgegeben werden.

- Von Ihnen nicht gespültes Geschirr, Platten und Warmhaltegeräte werden pro Person mit 2,50 € berechnet
- Für unseren Lieferservice berechnen wir innerhalb von Lauffen 5,00 €, außerhalb 25,00 € je Ausfahrt. Bei Bestellung von Speisen mit Servicekräften ist die Zufuhr inklusive.
- Die Anlieferung erfolgt wie im Auftrag vereinbart. Wir sind immer bestrebt, pünktlich bei Ihnen anzukommen. Das lässt sich jedoch nicht immer einhalten. Daher gewähren Sie uns bitte 20 Minuten Toleranz ohne Schadensersatzansprüche.
- Die Bezahlung erfolgt bar, per EC-Cash oder per Überweisung sofort nach Erhalt der Rechnung ohne jeglichen Abzug.
- Die Abbestellung der Lieferung mit allen damit verbundenen Dienstleistungen ist bis 5 Tage vor Liefertermin kostenfrei möglich. Zwischen dem fünften Tag und dem Tag vor Liefertermin behalten wir uns vor, eine Stornogebühr in Höhe von bis zu 5 % des vereinbarten Gesamtpreises zu berechnen.
- Alle bis hierhin geltenden Preislisten verlieren hiermit Ihre Gültigkeit!
- Wir hoffen, unser Angebot sagt Ihnen zu und wir würden uns freuen, Sie auch bei Ihrem nächsten Fest bewirten zu dürfen.
- Info: Über allergene Stoffe werden wir Sie im Gespräch informieren und diese auf Ihrem Auftrag kennzeichnen. Für lactose- und glutenfreie Speisen berechnen wir auf Grund höherer Kosten dieser Lebensmittel einen Aufschlag von 2,50 € /Person.

Ihre

Sabine & Annette Kopf

Unser heißer Draht für Ihre kulinarischen Wünsche: 07133 – 7966



Inhaltsverzeichnis

Fingerfood-Vielfalt	Seite 5-6
Suppenvariationen	Seite 7
Büffetvariationen:	
Brunch	Seite 8-9
Mediterranes Büffet	Seite 10
Italienisches Büffet "Parma"	Seite 13
Veganes Menü	Seite 14
Büffet "Verdi"	Seite 15
Büffet "Europa"	Seite 16
Winzerbüffet	Seite 17
Schwäbisches Büffet	Seite 18
Büffet "Aus deutschen Landen"	Seite 19
"Wilde Leckerbissen"	Seite 20
"S'Gschwätz von der Sophie"	Seite 22
Büffet "Für Dichter & Denker"	Seite 23
Hochzeitsbüffet I & II	Seite 24-25
Familienbüffet I & II	Seite 26-27
Büffet "Baden-Württemberg"	Seite 28
Büffet "König Ludwig"	Seite 29
Land- und Leckerbüffet	Seite 30
Kombi-Büffet	Seite 31
Leckerbissen-Büffet	Seite 32
Schlemmerbüffet	Seite 33
Büffet "Jung mit Schwung"	Seite 34
Württemberger Winzerbüffet	Seite 37
Büffet "Die schöne Fischerin"	Seite 38
Grillen – Grill gut – Grill besser	Seite 39
Wintergrillbüffet I & II	Seite 40-41
Kleines Grillbüffet I & II	Seite 42-43
US Barbecue mit Smoker	Seite 44
Feinschmecker-Grillbüffet	Seite 45
Mediterranes Grillbüffet	Seite 46
Genießer-Barbecue	Seite 49
Grillbüffet "Medium" und "Steak it easy"	Seite 50-51
Grillbüffet "Mexico" und "Bella Italia"	Seite 52-53
Mittelmeer-Grillbüffet	Seite 54
Steaks vom Grill, sonst nichts	Seite 55
Grillbüffet "Sommernachtstraum"	Seite 56
Spanferkelbüffet	Seite 58-59
Holzbackofen	Seite 60-61
Vielfältige Bratenspezialitäten	Seite 62-65
Nudelfestival, Steaks & Schnitzel, Pfannengerichte & Ragouts	Seite 66-67
Gerollt & Gefüllt, Beilagen, Partysnacks, Gemüse, Spezialitäten, Soßen	Seite 68-70
Dessert-Auswahl, Kaffee	Seite 70-72
Sonstige Leistungen & Equipment	Seite 73

Sehr geehrte Kunden*innen,

bevor Sie in die genüssliche Vielfalt unseres Fingerfoods eintauchen, möchten wir Ihnen noch ein paar Tipps geben ... Die unten aufgeführten Köstlichkeiten sind reines Fingerfood und können daher problemlos aus der Hand verzehrt werden!

Die Häppchenzahl pro Gast richtet sich ganz nach Tageszeit und der Länge der Veranstaltung – pro Person sollten Sie von mindestens drei bis maximal sieben Teilchen ausgehen.

Bitte beachten Sie, dass die Mindestbestellmenge pro Sorte fünf Teilchen betragen sollte! Aus den Listen können Sie ganz nach Ihrem persönlichen Gusto auswählen, wobei wir Ihnen natürlich auch jederzeit gern behilflich sind!

FINGERFOOD-VIELFALT

Edamame Salat mit Sesam und Kokosmilch	€ 1,90
Pikante Fleischbällchen	€ 1,40
Blätterteig-Hackschnecke	€ 1,60
Räucherlachshäppchen	€ 2,80
Schinkenhörnle	€ 1,90
Putenröllchen mit Käse und Blattspinat	€ 2,50
Minipizzen	€ 2,00
Spinat Quiche	€ 2,00
Mini Quiche Lorraine	€ 2,00
Asiatische Frühlingsrollen	€ 2,20
Schafskäse im Blätterteigfrack mit schwarzem Sesam	€ 2,20
Mettschnitten mit Zwiebeln	€ 1,90
Forellenhäppchen mit Meerrettichcreme	€ 2,80
Gambas im Knoblauchdip	€ 3,10
Ciabatta mit Tomate Caprese	€ 2,20
Parma-Blätterteigfackeln	€ 1,90
Stremellachs mit Meerrettichcreme	€ 2,70
Feines Lachsflädle	€ 2,40
Merguez Balls mit Dip	€ 2,90

Fingerfood-Vielfalt

LECKERBISSEN AUS MINISCHÄLCHEN & GLÄSERN	
Penne Cocktail mit Rucola und Gemüse im Mini-Weckglas	€ 2,70
Asiatischer Putensalat mit Zuckerschoten in würzigem Dressing im Mini-Weckglas	€ 2,70
Wellnesstöpfchen – leckerer Rohkostsalat mit Joghurtdressing im Miniglas	€ 2,50
Shrimpscocktail im Miniglas	€ 2,90
Tomate-Mozzarella-Spießchen, Büffelmozzarella mit Kirschtomaten und	
Pesto im Miniglas	€ 2,40
Hähnchennuggets mit Ananas und Joghurtdip im Miniglas	€ 2,40
Schwaben Tapas 1 – paniertes Schnitzelchen mit Kartoffelsalat im Miniglas	€ 2,70
Schwaben Tapas 2 – kleines Fleischküchle mit Kartoffelsalat im Miniglas	€ 2,70
LECKERES SÜPPCHEN IM KAFFEETÄSSCHEN ANGERICHTET	
Thailändisches Currysüppchen mit Paprikagemüse	€ 2,60
Feines Tomatencremesüppchen mit frischem Basilikum und Sahnehäubchen	€ 2,80
Köstliches Karotten-Ingwersüppchen, Toastcroûtons – trendy, leicht und	
einfach köstlich!	€ 2,80
Cappuccino von Steinpilzen mit Schnittlauchstangerl	€ 2,90
Und für Schleckermäuler die Süssen im Miniglas	
Panna Cotta mit Himbeersoße	€ 2,30
Topfenmousse mit Mangosalat	€ 2,30
Mousse von gebrannten Mandeln mit Kirschkompott	€ 2,30
Mandarinensalat mit Sahnequark	€ 2,30
Kirschgrütze mit Vanillesoße	€ 2,30
Salat von frischen Früchten	€ 2,30
Eierlikörschaum	€ 2,30
Himbeer-Joghurtmousse	€ 2,30
Schoko-Panna Cotta mit Kirschgrütze	€ 2,30

Suppenvariationen

KLARE SUPPEN	
Kraftbrühe mit Maultaschen	€ 2,55
Schwäbische Festtagssuppe	€ 3,00
Hühnerkraftbrühe mit Gemüse und Nudeln	€ 2,80
Klare Ochsenschwanzsuppe mit Sherry	€ 3,40
Kraftbrühe mit Butterklößchen	€ 2,85
Kraftbrühe mit gefüllten Flädle	€ 3,00
Kalbskraftbrühe mit Gemüseperlen und Steinpilzklößchen	€ 3,40
Minestrone italienische Art (Gemüsetopf)	€ 3,00
Spargelkraftbrühe mit Lachsstreifen (Saison)	€ 3,65
Kraftbrühe mit Grießklößchen	€ 3,00
Kraftbrühe mit Flädle	€ 3,00
CREMESUPPEN	
Kürbisrahmsuppe	€ 3,70
Kartoffelrahmsuppe mit Räucherspeck	€ 2,85
Kresseschaumsüpple mit Räucherforelle	€ 3,40
Spargelcremesuppe mit Stücken (Saison)	€ 3,65
Steinpilzrahmsüpple	€ 3,65
Rahmsüpple von frischen Pfifferlingen	€ 3,55
Rahmsüpple von frischen Champignons	€ 3,00
Tomatencrèmesuppe mit Weißbrotkrüstchen	€ 3,15
Chili-Paprika-Schaumsuppe mit Garnelen	€ 3,60
Lauchcremesuppe mit Schinkenwürfelchen	€ 2,85
Brokkolisahnesüpple mit Röstmandeln	€ 3,00
EINTÖPFE	
Gaisburger Marsch	€ 4,20
Erbseneintopf mit Speck und Würstchen	€ 3,45
Linseneintopf mit Gemüse, Spätzle und Speck	€ 3,70
Gulaschsuppe mit Rindfleisch, Paprika und Kartoffeln	€ 4,20

Brunch

BRUNCH

Schnittlauchquark mit Radieschen
Riesengarnelen in Knoblauch-Zitronenöl
Räucherforellenfilets mit Sahnemeerrettich
Rohschinken mit Melonenkugeln
Gekochter Schinken mit Artischockenherzen
Mariniertes Gemüse
Ciabatta, Kornbaguette, Minicroissants

HAUPTGERICHTE

Ingwer-Hähnchenbrust auf Kokos-Curry-Blattspinat Hausgemachter Grillkäse Schweinefilet im Schwarzwälder Schinkenmantel

BEILAGEN

Bandnudeln Rosmarinkartoffeln

SALATE

Bunte Blattsalate Brokkoli-Pinienkern-Salat Karotten-, Gurken-, Kirschtomatensalat

DESSERTS ODER GLEICH ZUM FRÜHSTÜCK

Im Miniglas:

Kiwi-Orangensalat mit Joghurt-Espuma Eierlikörschaum mit Himbeergrütze

€ 22,00 pro Person

Brunch

KALT

Mariniertes Gemüse, Gemüsesticks mit Avocado-Dip Schinkenvariationen (roh und gekocht) Roastbeef mit Remoulade Forellenfilet und Räucherlachs mit Meerrettich Käseplatte

SALATE

Blattsalate
Gurkensalat mit frischem Dill in Rahm
Karottensalat
Tomate-Mozzarella
Meeresfrüchtesalat

WARM

Mariniertes Zitronen-Hähnchenbrüstchen Bandnudeln Buntes Marktgemüse

BROT

Brezeln Baguettes Croissants

Brötchen

DESSERTS

Fruchtsalat Sahnequark Rote Grütze mit Vanillesoße

€ 21,50 pro Person

Mediterranes Büffet

VORSPEISEN

Mariniertes Gemüse Lachsröllchen mit Spinat-Meerrettich-Füllung Ciabatta

HAUPTGERICHTE

Gemüselasagne

Gefüllte Hähnchenbrüstchen mit Frischkäse/Blattspinat dazu Rahmsoße Kalbshaxe "Ossobucco" mit Wurzelgemüse und würziger Weißwein-Schmorsoße

BEILAGEN

Tagliatelle Rosmarinkartoffeln

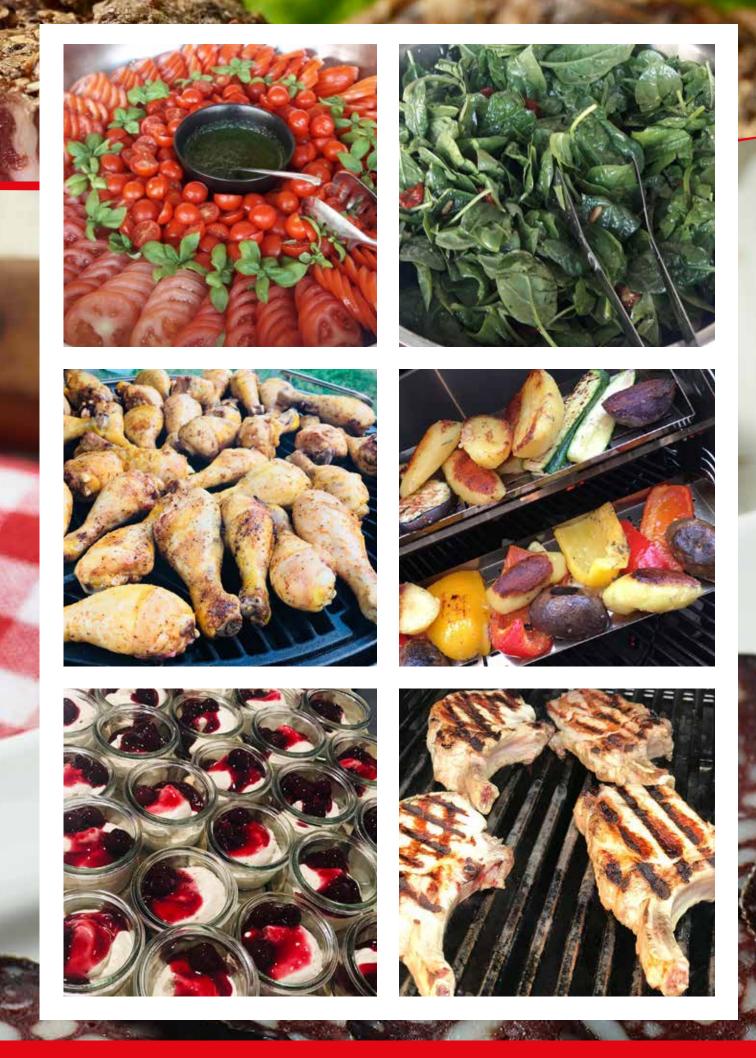
SALATE

Rucola, Eisbergsalat Tomaten mit Pesto

DESSERTS

Panna Cotta mit Erdbeersoße Tiramisu

€ 25,00 pro Person





Italienisches Büffet "Parma"

VORSPEISEN

Parmaschinken mit Melone

Salami-Carpaccio mit getrockneten Tomaten, Rucola und Parmesan

Vitello tonnato (Kalbfleisch in Thunfisch-Soße)

Mariniertes Gemüse (Zucchini, Auberginen, Oliven, Tomaten)

SUPPEN

Zucchinirahmsuppe mit Röstzwiebeln

HAUPTGERICHTE

Parmesanschnitzel mit Tomatensugo

Gemüselasagne

Lammkeule mit Knoblauchjus

Lachsfilet mit Kräuteremulsion (bei 75° C in Olivenöl gegart)

BEILAGEN

Rosmarinkartoffeln

Bandnudeln

Tagliatelle

SALATE

Blattsalate, Tomate mit Mozzarella, Thunfischsalat

Bohnensalat mit Speck, Aceto Balsamico-Dressing

DESSERTS

Tiramisu

Feinherbes Espressomousse mit Kirschsoße

LECKERBISSEN FÜR SPÄTER

Italienische Käseauswahl

Ciabatta

€ 30,80 pro Person

Veganes Menii

VORSPEISEN

Gebratene Aubergine mit Knoblauch und Zwiebeln Hirse-Erbsenbällchen Tomatensalat mit Basilikumpesto Paprika-Sonnenblumenkern-Aufstrich Walnussbaguette

HAUPTGERICHTE

Haferflocken-Gemüseküchle, Tomatensoße Grünes Gemüse in Kokoscurry mit Cashewkernen Brokkoli-Tomaten-Pfanne mit Olivenöl Basmatireis und Ofenkartoffeln mit Meersalz Spaghetti ohne Ei mit Chili, Olivenöl, grobem Pfeffer Blattsalate, Karottensalat, Orangen-Fenchel-Salat

DESSERTS

Ofenapfelgratin mit Nüssen Kokosschaum mit frischer Ananas Salat von frischen Früchten

€ 20,40 pro Person

Büffet "Verdi"

HAUPTGERICHTE

Gemüselasagne Gefüllte Hähnchenbrüstchen mit Salbei und Parmaschinken Parmesanschnitzel vom Schweinerücken

BEILAGEN

Rosmarinkartoffeln Tomaten-Spaghetti Ciabatta

KALT

Mariniertes Gemüse Bresaola (luftgetrocknetes Rindfleisch) Vitello tonnato (Kalbfleisch in Thunfischsoße)

SALATE

Blattsalate der Saison mit diversen Dressings Brokkolisalat mit Joghurtdressing Tomate-Mozzarella

KALT

Käsebrett mit Tessiner Feigensenf

DESSERT

Panna Cotta mit Erdbeersoße

€ 25,00 pro Person

Büffet "Europa"

VORSPEISEN

Carpaccio von der Schwarzwurst mit Zwiebeln in Vinaigrette Schinkenplatte, roh und gekocht Geräuchertes von Forelle und Lachs, Sahnemeerrettich

HAUPTGERICHTE

Hähnchenbrüstchen im Schwarzwälder Schinkenmantel Burgunderbraten vom Rind Schweinefiletscheiben, Rahmsoße

BEILAGEN

Kartoffelgratin, Spätzle Gemüse vom Markt

SALATE

Bunte Blattsalate Kartoffel-, Karotten-, Gurkensalat

KALT

Käsebrett mit Früchten Brot- und Brötchenauswahl

DESSERTS

Vanille Panna Cotta mit Cassiskirschen Eierlikörschaum mit Himbeergrütze

€ 25,80 pro Person

Winzerbüffet

VORSPEISEN

Carpaccio von der Schwarzwurst Pochierte Lachsschnitte mit Meerrettich Schinkenröllchen mit Spargelstangen

SUPPE

Kartoffel-Majoranschaumsuppe mit Speckwürfel

HAUPTGERICHTE

Kalbssemmerrolle mit Steinpilzrahmsoße Gebratene Hähnchenbrüstle mit Rahmsoße Geschmorte Rinderroulade mit Speck und Zwiebeln gefüllt, im Lembergersößle

BEILAGEN

Kartoffelgratin Kräutersemmelknödel Spätzle

SALATE

Blattsalate mit Haus- und Joghurtdressing Kartoffelsalat Karottensalat

KALT

Käsebrett Brot- und Brötchenauswahl

DESSERTS

Espressoeis mit heißen Kirschen Crème Brûlée

€ 29,00 pro Person

Schwäbisches Büffet

VORSPEISEN

Kalbstafelspitzscheiben (kalt) mit grüner Sauce Räucherforelle mit Meerrettich Luftgetrockneter Festtagsschinken mit Melone Mariniertes Gemüse

SUPPE

Kraftbrühe vom Tafelspitz mit Maultäschle

HAUPTGERICHTE

Schwäbischer Zwiebelrostbraten Schweinefilet im Speckmantel Saiblingsfilet auf Wurzelgemüse dazu warme Meerrettichsahnesoße

BEILAGEN

Spätzle, Petersilienkartoffeln
Bohnenbündel
Vichykarotten, Brokkoliröschen
Blattsalate, Kartoffelsalat, Zwiebel-Paprikasalat
Brot und Brötchen

KALT

Käseplatte mit Früchten

DESSERT

Vanillecrème mit Kompott von der schwarzen Johannisbeere

€ 32,00 pro Person

Büffet "Aus deutschen Landen"

VORSPEISEN

Forellenfilet mit Sahnemeerrettich Hausgebeizter Lachs mit Dill-Senfsoße

HAUPTGERICHTE

Schweinefilet am Stück gebraten in Pfefferrahmsoße Entenbrust mit Rotweinkraut Schwäbischer Sauerbraten vom Hohenloher Rind

BEILAGEN

Semmelknödel Schupfnudeln Spätzle

SALATE

Blattsalate

Tomatensalat

Gurkensalat

Krautsalat

Kartoffelsalat

KALT

Käseauswahl

Brotauswahl

DESSERT

Sauerkirschgrütze mit Vanillesoße

€ 27,00 pro Person

"Wilde Leckerbissen"

VORSPEISEN

Feldsalat mit Zwiebeln, Speckstreifen, Weißbrotkrüstchen Salat von frischen Pilzen mit Balsamico, Sonnenblumenöl und Kräutern Bauernbrot Pfifferlingrahmsuppe

HAUPTGERICHTE

Geschmorte Rehkeule in Wildrahmsoße Hirschkalbsteak in Steinpilzrahmsoße Wildschweingulasch mit Dornfeldersoße

BEILAGEN

Semmelknödel Spätzle Rotkohl, Rosenkohl Preiselbeeren

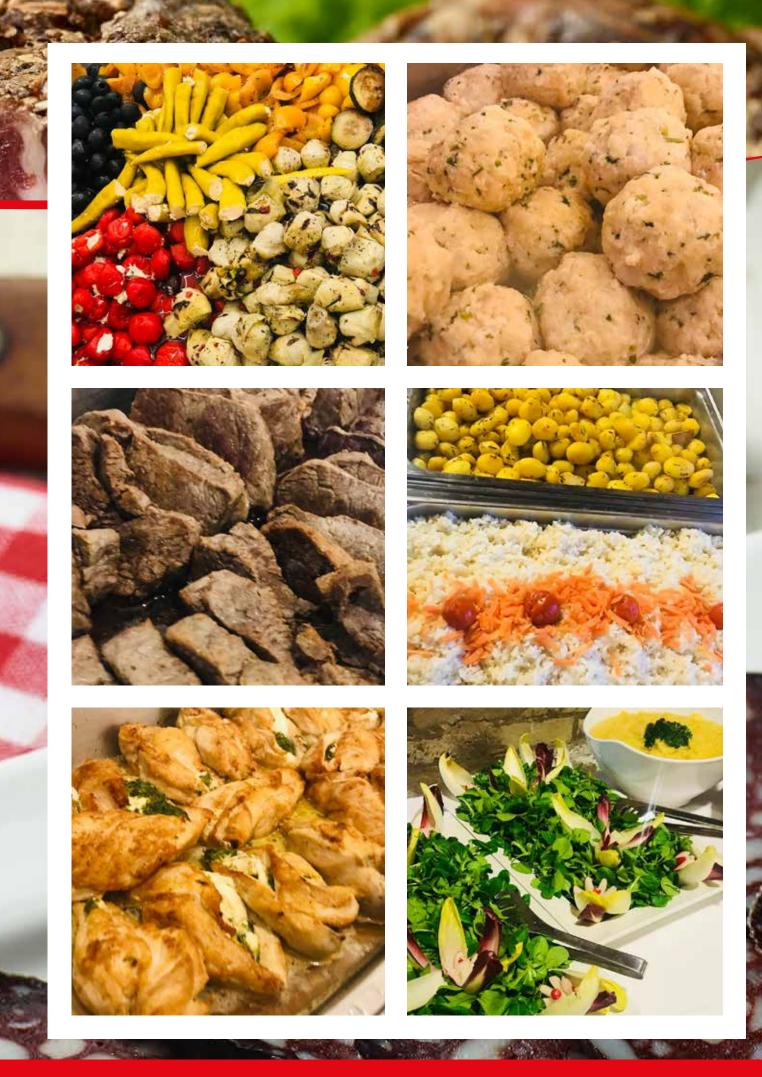
DESSERTS

Zimtschaum mit Äpfeln und Nüssen Baileyscrème mit Amarettini

KÄSETIPP

Herzhafte Käseauswahl Brot- und Brötchenauswahl

€ 30,00 pro Person



"S'Gschwätz von der Sophie"

VORSPEISE

Schwäbische Kartoffelsuppe

HAUPTGERICHTE

Siedfleisch vom Hohenloher Tafelspitz dazu Sahnemeerrettich Schweinefilet im Schwarzwälder-Schinken-Mantel mit Bratensoße Knusprig gebratener Zwiebelbauch (gefüllte Bauchscheiben mit gebratenen Zwiebeln)

BEILAGEN

Bratkartoffeln

Spätzle

Brot und Brötchen

SALATE

Kartoffelsalat

Rote-Bete-Salat

Blattsalat

Paprika-Mais-Salat

Selleriesalat

Karottensalat

KALT

Käsebrett

Dessert

Quarkmousse mit Orangenfilets

€ 19,90 pro Person

Büffet "Für Dichter & Denker"

VORSPEISEN

Zuckerschotensalat mit Kirschtomaten, roten Zwiebeln und weißem Balsamico Carpaccio von der Rinderschwarzwurst mit roten Zwiebeln in würzigem Essig-Öl-Dressing mit gemischter Brotauswahl

HAUPTGERICHTE

Hähnchenbrüstchen in Champignonrahmsoße Gegrillter Schweinehals in Bratensoße Siedfleisch aus dem Wurzelsud mit Sahnemeerrettich

BEILAGEN

Bratkartoffeln Spätzle

SALATE

Tomaten-, Gurken-, Karotten-, Kartoffelsalat mit diversen Dressings

DESSERTS

Salat von frischen Früchten Äpfel im Ofen gebacken mit Zimt und Zucker, dazu Vanillesoße

LECKERBISSEN FÜR SPÄTER

Leckere Käseauswahl Bauernbrett (Landjäger, Pfefferbeißer, Salamisticks, schwarze Wurst) dazu Bauern- und Kornbrot

€ 23,80 pro Person

Hochzeitsbüffet 1

VORSPEISEN

Karotte-Walnuss-Aufstrich (vegan)
Thailändischer Wok-Gemüse-Salat mit Sesam und Chili (mild)
Räucherlachstatar mit Dillschmand
Schweinerücken in Thunfischsoße
Antipastigemüse
Ciabatta

HAUPTGERICHTE

Wiener Kalbsschnitzel vom Rücken Geschmorte Rinderhüfte im Rotweinsößle Hähnchenbrüstchen im Speckmantel

VEGGI

Schafskäse in Sesamkruste auf geschmolzenen Kirschtomaten

BEILAGEN

Spätzle, Rosmarinkartoffeln

SALATE

Bunte Zupfsalate, Kartoffelsalat, Gurkensalat dazu würziges Hausdressing

DESSERTS

Topfenmousse mit Passionsfruchtsoße Schoko-Panna Cotta mit Johannisbeersoße

MITTERNACHTSSNACK

Merguez-Hackbällchen mit Gurke-Sourcream Hirse-Erbsenbällchen

€ 32,00 pro Person

Hochzeitsbüffet 11

VORSPEISEN

Edamame-Salat mit Sesam, Paprikawürfeln und Kokosmilch Mariniertes Gemüse mit feinem Olivenöl Kugelspiel von Mozzarellabällchen und Kirschtomaten Verschiedene Räucherfische mit Zitronendip und Raspelmeerrettich Serranoschinken mit Melonensalat Ruccolasalat mit Parmesanspänen, Crème de Balsamico Ciabatta, Kornbaguette

HAUPTGERICHTE

Hähnchenbrüstchen Saltimbocca mit Parmaschinken und frischen Salbeiblättern aus unserem Kräutergarten Geschmorte zarte Rinderhüfte mit Dornfeldersoße Kalbssemerrolle mit Pfifferlingen in Sahnesoße

BEILAGEN

Spätzle, Rosmarinkartoffeln, Kräutersemmelknödel

SALATE

Bunte Zupfsalate mit Weißbrotwürfeln und Champignons dazu würziges Haus- und Sauerrahmdressing Karotten-Kraut-Lauchsalat

DESSERTS

Luftiges Sauerrahmtöpfle mit Zitrusrahmsoße Frische Erdbeeren auf Mousse au Chocolat im Miniglas

MITTERNACHTSSNACK

Currywursttopf mit Brötchen Käsebrett mit Früchten, Brotauswahl

€ 32,00 pro Person

Familienbüffet 1

AB 15 PERSONEN

VORSPEISEN

Antipastigemüse Ciabatta

HAUPTGERICHTE

Burgunderbraten vom Hohenloher Rind Zartes Schweinegeschnetzeltes in Champignongsoße Lasagne von Karotten und Rahmspinat

FÜR DIE KINDER

Hähnchennuggets

BEILAGEN

Spätzle

Semmelknödel

SALATE

Blattsalate mit würzigem Hausdressing Schwäbischer Kartoffelsalat

DESSERT

Himbeer-Kokosjoghurt im Glas mit weißen Schokoladenraspeln

€ 24,50 pro Person

Familienbüffet 11

AB 15 PERSONEN

VORSPEISEN

Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen oder Flädle

HAUPTGERICHTE

Rinderragout im Rotweinsößle Vegetarische Buabaspitzlepfanne mit Gemüse Hähnchenbrüstchen mit Frischkäse und Karotten in Rahmsoße

BEILAGEN

Spätzle Kartoffelgratin

SALATE

Blatt-, Gurken- und Tomatensalat mit würzigem Hausdressing

DESSERT

Topfenmousse im Glas mit Passionsfruchtsoße

€ 24,50 pro Person

Büffet "Baden-Württemberg"

VORSPEISEN

Verschiedene Räucherfische mit Sahnemeerrettich Quiche-Variationen in kleinen Törtchen (vegetarisch mit Gemüse oder Klassisch mit Schinken-Käse) Carpaccio von der Rinderschwarzwurst mit Zwiebeln in Aceto-Dressing Weißbrot, Bauernbrot

HAUPTGERICHTE

Rinderrouladen mit Speckfüllung in Trollingersoße Gebratene Entenbrust in Dornfeldersoße Kalbsbraten in Rahmsoße

BEILAGEN

Spätzle Semmelknödel Rotkohl Brot und Brötchen

SALATE

Feld-, Eisberg-, Sellerie-, Bohnen- und Kartoffelsalat mit pikantem Haus- oder Joghurtdressing

KALT

Käsebrett mit Früchten

DESSERTS

Zimtschaum mit Äpfeln und Nüssen Schwarzwälder Kirschdessert

€ 28,50 pro Person

Büffet "König Ludwig"

SÜPPLE

Schaumsuppe von der Petersilienwurzel

HAUPTGERICHTE

"Weißwurstkrusteln" (panierte Weißwurstscheiben) mit süßem Senf Pilzpfanne in Kräuterrahmsoße Rindertafelspitz mit Raspelmeerrettich aus dem Wurzelsud Schweinebraten unter der Senfkruste

BEILAGEN

Serviettenknödel

Bratkartoffeln

Blaukraut

Käsespätzle mit Röstzwiebeln

Bauernbrot

SALATE

Bunter Pilzsalat mit Kräutern

Kartoffelsalat

Krautsalat mit Speck

Rote-Bete-Salat

Blattsalate der Saison mit diversen Dressings

KALT

Bayerische Käseplatte

DESSERT

Bayerische Crème mit Himbeersoße

€ 23,50 pro Person

Land- und Leckerbüffet

VORSPEISE

Kraftbrühe mit Flädle

HAUPTGERICHTE

Geschmorte Ochsenbacke in Lembergersoße Kalbstafelspitz aus dem Wurzelsud mit kalter, grüner Soße Lachsfilet mit Limettenrahmsoße

BEILAGEN

Bandnudeln
Petersilienkartoffeln
Wurzelgemüsepfanne (Lauch, Karotte, Sellerie, Petersilienwurzel)
Kopfsalat mit würzigem Hausdressing
Kartoffel-, Gurken-, Karottensalat

DESSERTS

Himbeerquark Ziegenkäse mit Honig Walnussbrot

€ 28,50 pro Person

Kombi-Büffet

VORSPEISE UND SUPPE

Forellenfilet mit Zitronensoße Kartoffelrahmsüpple

HAUPTGERICHTE

Gefüllte Kalbsbrust "Hausfrauen Art" in Bratensoße Entenbrust in Cassissoße Gegrillter Schweinehals mit Pfefferrahmsoße

BEILAGEN

Spätzle, Semmelknödel Marktgemüse Rotkohl

SALATE

Kartoffel-, Karotten-, Schweden-, Tomaten- und Blattsalat Krautsalat mit Speck Diverse Dressings

ZU SPÄTER STUNDE

Schinkenspezialitäten mit Artischockenherzen, Oliven, Gürkle Rauchwurstspezialitäten mit Brotauswahl

DESSERT

Mandel-Panna Cotta mit Himbeerfruchtsoße

€ 25,80 pro Person

Leckerbissen-Büffet

VORSPEISEN

Graved Lachs mit Dill-Senfsoße Forellenfilet mild geräuchert mit Meerrettich Schinkenspezialitäten geräuchert mit Avocado und Melone

HAUPTGERICHTE

Magerer Kalbsrahmbraten von der Semerrolle Geschmorte Rehkeule in Wildrahmsoße Gefülltes Hähnchenbrüstchen mit Schinken und Käse

BEILAGEN

Spätzle Schupfnudeln Semmelknödel Marktgemüse

SALATE

Sellerie-, Kraut-, Rote-Bete-, Blatt- und Kartoffelsalat mit würzigem Hausdressing

KALT

Käsebrett Weißbrot, Kornbrot und Bauernbrot

DESSERTS

Stracciatella-Crème mit Kirschgrütze Mango-Sauerrahmtöpfle

€ 29,00 pro Person

Schlemmer-Büffet

VORSPEISEN

Wacholder-Schinkenflädle mit Meerrettichcreme Gewürzlachs mit Zitronen-Dip Carpaccio von der Roten Bete mit Feta und Walnüssen Ciabatta

HAUPTGERICHTE

Gebratene Entenbrust auf buntem Pfannengemüse Schweinenackensteaks mit Rotwein-Gemüsesoße Gebratene Kräutersaitlinge mit Sojasoße und Lauch (vegetarisch)

BEILAGEN

Kartoffelgratin Bandnudeln Semmelknödel

SALATE

Blatt-, Kartoffel-, Karotten-, Gurken- und Bohnensalat mit würzigem Hausdressing

KALT

Käseauswahl Brot und Brötchen

DESSERTS

Crème Brûlée im Weckglas Mandelmousse mit Kirschgrütze

€ 27,80 pro Person

Büffet "Jung mit Schwung"

VORSPEISEN

Forellenfilet mit Sahnemeerrettich Mariniertes Gemüse

HAUPTGERICHTE

Gebratene Hähnchenbrüstchen in Currysoße Lammkeule mit Rosmarinsoße Schweine-Saté-Spieße mit pikant-scharfer Soße

BEILAGEN

Kartoffelgratin Reis

SALATE

Blatt-, Karotten-, Rettich-, Tomaten-, Gurken- und Kartoffelsalat mit würzigem Haus- und Sauerrahmdressing

KALT

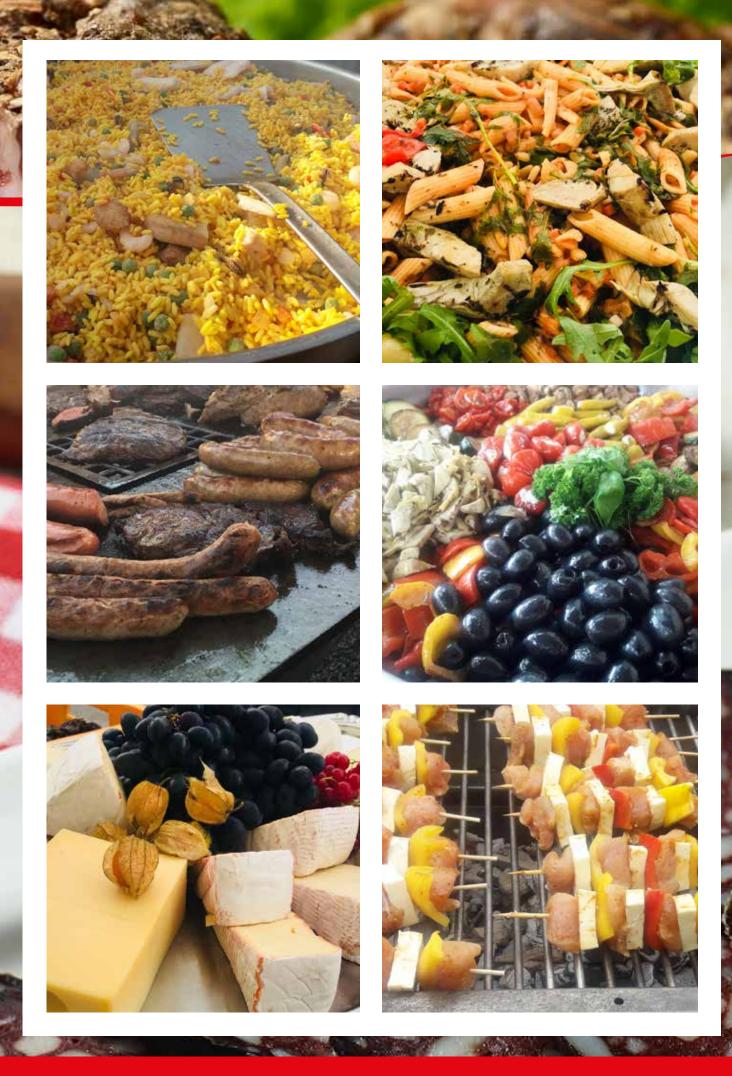
Käsebrett Brotauswahl

Diotauswaii

DESSERT

Cheesecakecrème mit Johannisbeersoße

€ 23,80 pro Person





Württemberger Winzerbüffet

VORSPEISEN

Rustikales Vesperbrett mit Gewürzgurken
Schwarzwurst-Carpaccio mit Zwiebeln
Radieschensalat mit Zwiebeln
Blatt- und Kressesalat mit sahnigem Balsamicodressing
Lukkeleskäse (Quark mit Kümmel, Salz und Pfeffer)
Bauernbrot, Partybrötchen

HAUPTGERICHTE

Maultaschen mit Speckchampignons in Rahmsoße Rinderbrust aus dem Wurzelsud mit Meerrettichsoße Kalbsgulasch Geschmorte Schweinebacke

BEILAGEN

Petersilkartoffeln Spätzle Schmorofengemüse

Dessert

Apfeltaschen mit Vanillesoße Johannisbeercrème mit Baiser

€ 25,00 pro Person

Büffet "Die schöne Fischerin"

VORSPEISEN

Blattsalate mit Sprossen und Kernen Garnelen im Frack mit Chilisoße Gemischte Fischplatte mit Räucherfischen Sahnemeerrettich und Weißbrot

HAUPTGERICHTE

Lachsfilet in Zitronenöl Gedünstetes Zanderfilet in Rieslingsoße Paella mit Meeresfrüchten, Safran und Gemüse

BEILAGEN

Zucchini-Paprikagemüse und Zuckerschoten Bandnudeln Petersilkartoffeln

SALATE

Kartoffel-, Karotten-, Gurkensalat Tomaten mit Basilikumpesto

DESSERTS

Eierlikörschaum mit Himbeeren Melonensalat mit Joghurtsoße

€ 39,50 pro Person

Grillen - Grill gut - Grill besser

GRILLEN IST DIE KUNST MIT HITZE GESCHMACK ZU ZAUBERN!

Wir verzaubern Sie mit unserer Grillkunst und bieten bei unseren Grills die unterschiedlichsten Befeuerungsarten vom Smoker, Keramikgrill bis zum Backhäusle, mit Gas, Holz oder Kohle – ganz nach Ihrem Geschmack und Ihren Wünschen.









Wintergrillen Büffet 1

Glühwein oder heiße Traube (für Kinder oder Gäste, die keinen Alkohol möchten)

VORSPEISEN

Wärmendes Karotte-Ingwersüppchen mit Putenspießen Pflaumen im Speckmantel

HAUPTGERICHTE

Lammspieße mit grüner Zuccini in feinen Kräutern Wildschweinsteak vom Rücken Rinderhüftsteak

BEILAGEN

Maispfanne mit Lauch und Speck Pfannengemüse mit Sellerie und Petersilienwurzel Kartoffeln mit Meersalz

DESSERTS

Apfelküchle mit Vanillesoße Warmer Schokoladenkuchen

€ 27,80 pro Person

Wintergrillen Büffet II

Glühwein oder heiße Traube (für Kinder oder Gäste, die keinen Alkohol möchten)

VORSPEISEN

Wärmendes Karotte-Ingwersüppchen mit Putenspießen Pflaumen im Speckmantel

HAUPTGERICHTE

Lammspieße
Wildschweinsteak vom Rücken
Rinderhüftsteak
Entenbrust mit Pfirsich-Ingwer-Chili
Pollo Fino mit BBQ-Soße mariniert
Forelle

BEILAGEN

Maispfanne mit Lauch und Speck Pfannengemüse mit Sellerie und Petersilienwurzel Kartoffeln mit Meersalz

DESSERTS

Apfelküchle mit Vanillesoße Warmer Schokoladenkuchen

€ 30,80 pro Person

Kleines Grillbüffet 1

AM GRILL

Zarte Steaks von der Rinderhüfte, vom Schweinehals und von der Putenbrust Rote Wurst Kopfs grobe Bratwurst

DA HABEN WIR DEN SALAT...

Kartoffel-, Kraut-, Karotten-, Tomaten- und Blattsalat mit diversen Dressings Nudelsalat

BEILAGEN

Brot und Brötchenauswahl

SOSSEN UND DIPS

Kräuterbutter

Senf

Ketchup

Zigeunersoße

DESSERT

Salat von frischen Früchten mit Joghurtsoße

€ 19,50 pro Person

Kleines Grillbüffet II

AM GRILL

Marinierte Steaks vom schwäbisch hällischen Landschwein Kopfs Merguez (rein Rind) Rindersteaks Gyrosspieße vom Schwein Marinierte Putensteaks mit Kräutern

DA HABEN WIR DEN SALAT...

Tomate Mozzarella mit Basilikum
Gurkensalat mit Schmand und Radieschen
Paprikasalat mit Schafskäse
Lauch-Mais-Salat
Schwäbischer Kartoffelsalat
Blattsalat

BEILAGEN

Baguette und Ciabatta

Sossen und Dips

Kräuterbutter Mittelscharfer Senf Zaziki

DESSERT

Rote Grütze mit Vanillesauce

€ 21,50 pro Person

US Barbecue mit Smoker

VOM GRILL UND AUS DEM SMOKER

Pork Belly (knusprige Bauchwürfel in würziger Marinade und ein Hauch von Chili)

Maiskolben mit Butter

Spareribs

Hüftsteak

Entrecôte (vom Rind mit Fettauge, welches es saftig und geschmackvoll macht)

Onglet (Premiumcut aus dem Bauchbereich des Rinds, hoher Eigengeschmack)

Secreto (großes Muskelstück vom Schwein, verfügt über eine grobfasrige, fächerförmige

Marmorierung von Fettäderchen, auch "geheimes Filet" genannt)

BEILAGEN

Pommes frites

Waffelkartoffeln

Fladenbrot

Sossen und Dips

Cocktaildip

Chilisauce

Mayonnaise

Guacamole (Avocado-Dip)

DA HABEN WIR DEN SALAT...

Caesar Salad mit Knoblauchdressing, Parmesan und Croûtons Thunfischsalat mit Bohnen

DESSERTS

Pancakes mit Ahornsirup

Cheesecakecreme mit Beeren

€ 39,00 pro Person

Feinschmecker-Grillbüffet

Vom Grill

Rindersteak

Onglet (Premiumcut aus dem Bauchbereich des Rinds, hoher Eigengeschmack)

Flanksteak (aus den Bachlappen vom Rind, mager aber trozdem sehr geschmacksintensiv)

T-Bone (vom Rind, besteht überwiegen aus Rumpsteak und einem kleinen Anteil Filet)

Scampispieße aus der Knoblauchölmarinade

Lammspieße mit Cocktailtomaten und Rosmarin

Medaillons vom Schwein im Speckmantel

Marinierte mediterrane Gemüsepfanne

Kleine gebackene Pellkartoffeln mit frischen Kräutern und Quarkdip

Kopfs hausgemachter Grillkäse (vegetarisch)

KALTE SPEISEN

Marinierte Auberginen, Champignons und Paprika Romanasalat mit Parmesanspänen

BEILAGEN

Baguette, Walnussbrot

Sossen und Dips

Chili-, Knoblauch- und Cocktailsauce

Kräuter- und Knoblauchbutter

DA HABEN WIR DEN SALAT...

Spaghetti-Salat im Minigläschen mit Pesto und Tomatenwürfeln

Bunter gemischter Sommersalat

Bulgursalat mit frischer Zitrone, Petersilie und Feta

DESSERTS

Tiramisu

Weiße Mousse au Chocolat mit Himbeersauce

€ 43,50 pro Person

Mediterranes Grillbüffet

AM GRILL

Hausgemachte Chorizo und Salsiccia
Hähnchenbrustspieße mit Tomatenmarinade
Rinderfilet mit Steakpfeffer und Rosmarin
Ganze Lammkeule mit mediterranen Kräutern
Schweinefiletspieße mit Chipotle-Chilimarinade
Flammlachs mit Orangen-Chili-Lauchbutter
Gegrillter Oktopus mit Knoblauch und einem Hauch Chili

BEILAGEN

Kartoffelspalten mit Thymian und Knoblauch Gemüse vom Grill Ciabatta, Pizzabrötchen

Sossen und Dips

Kräuterbutter, Currybutter, BBQ-Sauce, Zitronen-Aioli, Wasabicrème, Honig-Dill-Senf, Ketchup, Senf

DA HABEN WIR DEN SALAT...

Gurkensalat mit frischem Dill Büffelmozzarella mit Röstpaprikasalsa und Rucola Rote Bete-Carpaccio mit Ziegenfrischkäse, karamellisierten Walnüssen und Trauben Mediterraner Gemüsesalat mit Olivenöl und weißem Balsamico

DESSERT

Saftiger Melonensalat Crème brûlée Warmes Schokoladenküchle

€ 45,50 pro Person



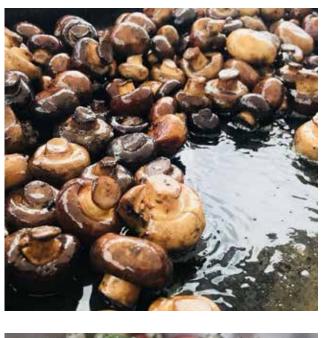






















Genießer-Barbecue

AM GRILL

Lammkotelett

Entrecôte

Schweinefiletspieße mit Bratpeperoni

Hausgemachte Salsiccia und Merguez

Putenspieße in Currymarinade

Marinierte mediterrane Gemüsepfanne

Zarte Lachsfilets in Kräuteröl

Kleine gebackene Pellkartoffeln mit frischen Kräutern und Quarkdip

DA HABEN WIR DEN SALAT...

Coleslaw

Paprika-Gurkensalat mit Schafskäse

Mediterraner Nudelsalat mit Gemüse

Sossen und Dips

Chilidip, Knoblauch- und Cocktailsoße,

Ketchup, Senf, Kräuter- und Pfefferbutter

KALTE SPEISEN

Große Antipasti-Auswahl mit bunten Paprika, Auberginen, roten Zwiebeln, Zucchini

und Pilzen, gegrillt und mariniert

Schafskäseröllchen mit Pesto-Dip

Mozzarella-Tomaten-Spieße

Baguette, Fladenbrot

DESSERTS

Melonen-Erdbeer-Salat mit Minze

Kirsch-Quark mit Schokospänen

€ 37,80 pro Person

Grillbüffet "Medium"

AM GRILL

Kleine Saltimbocca vom Schweinefilet mit Parmaschinken und Salbei Zarte Rinderhüftsteaks
Deftige Schweinehalssteaks
Magere Putensteaks
Rote Würste und fränkische Bratwürste
Putenspieß Athen mit Kopfs hausgemachtem Grillkäse und Paprika
Lammspieße mit grünen Zucchini
Petersfischfilet in Knoblauch-Kräutermarinade

BEILAGEN

Brot- und Brötchenauswahl

SOSSEN UND DIPS

Senf, Ketchup, weißer Knoblauchdip, würzige Sesam-Chilisalsa

DA HABEN WIR DEN SALAT...

Kartoffelsalat
Karottensalat mit Sellerie
Rigatoni-Salat mit Rucola und Avocado
Coleslaw (Krautsalat)
Bunter Blattsalat mit diversen Dressings

DESSERT

Rote Grütze mit Vanillesoße

€ 24,00 pro Person

Grillbüffet "Steak it easy"

AM GRILL

Zarte Rinderhüftsteaks

Deftige Steaks aus der Hohen Rippe vom Rind

Schweinehalssteaks mit Kräutermarinade

Magere Schweinerückensteaks

Zarte Putensteaks

Saftige Hähnchenbrustfilets

Rote Würste, Nürnberger Bratwürstle

Currywurst mit würziger Soße

BEILAGEN

Brot- und Brötchenauswahl

Sossen und Dips

Senf, Ketchup,

Weißer Knoblauchdip, würziger Zigeunerdip

DA HABEN WIR DEN SALAT...

Kartoffelsalat

Weißkrautsalat "Heraklion" mit Schafskäse und Oliven

Tomatensalat

Radieschen-Gurkensalat

Sommersalat mit Gurken, Paprika und Tomaten

Mediterraner Zucchinisalat mit Minitomaten und Pinienkernen

Karottensalat

Italienischer Nudelsalat

Sizilianischer Bauernsalat

Bunte Blattsalate mit diversen Dressings

DESSER

Himbeer-Joghurtmousse

€ 24,80 pro Person

Grillbüffet "Mexico"

AM GRILL

Saftige Rindersteaks von der Hohen Rippe, feurig mariniert Würzige Tabasco-Spare-Ribs vom Schwein Kleine Hähnchen-Saté-Spieße Saftige Schweinehalssteaks Zarte Lammkoteletts Kopfs Rote Wurst

BEILAGEN

Brot- und Brötchenauswahl

SOSSEN UND DIPS

Zigeunersoße, weißer Knoblauchdip Guacamole

DA HABEN WIR DEN SALAT...

Coleslaw

Basmatireissalat mit Cashewkernen, Mais und Zuckerschoten

Texanischer Bohnensalat

Staudensellerie

Kartoffelsalat

Bunte Blattsalate mit diversen Dressings

DESSERT

Panna Cotta mit Himbeerfruchtsoße Rumcrème

€ 25,80 pro Person

Grillbüffet "Bella Italia"

DA HABEN WIR DEN SALAT...

Tomate-Mozzarella Rucola mit Parmesanspänen Bunte Gartenblattsalate mit diversen Dressings

AM GRILL

Hähnchenbrüstchen mit Salbei und Parmaschinken Rinderhüftsteaks mit Chilimarinade Spanferkelkotelett mit frischer Kräutermarinade Rote Wurst Salsiccia vom Fenchel geküsst Rosmarinkartoffeln

BEILAGEN

Brot- und Brötchenauswahl

SOSSEN UND DIPS

Würzige BBQ-Soße

VORSPEISEN

Antipastigemüse mit Zucchini, Paprika, Pilzen und Oliven Zuckerschoten mit Garnelen in weißem Balsamicodressing mit Knoblauch

DESSERT

Himbeer-Tiramisu mit leichter Quark-Mascarponecrème

€ 23,80 pro Person

Mittelmeer-Grillbüffet

AM GRILL

Lammkoteletts mit Kräutern
Griechische Souvlaki vom Schweinenacken
Kopfs hausgemachter Grillkäse
Pizzabrötchen mit Käse, Paprika und Pizzagewürz
Dorade mediterran
Gemüsepfanne mit mediterranem Gemüse

BEILAGEN

Rosmarinkartoffeln mit Knoblauch Brot- und Brötchenauswahl

SOSSEN UND DIPS

Tsatsiki Ajvar

SALAT

Griechischer Salat mit Schafskäse Mediterraner Nudelsalat

DESSERT

Griechischer Joghurt mit Nüssen und Honig Tiramisu

€ 41,50 pro Person

Steaks vom Grill, sonst nichts!

AM GRILL

Lammkotelett

Iberico Racks mit Meersalz

T-Bone-Steak Dry Aged

Flanksteak (aus den Bachlappen vom Rind, mager aber trozdem sehr geschmacksintensiv)

Flat Iron (aus der Rinderschulter, durch die Marmorierung herrlich saftig und zart)

Iberico Secreto (großes Muskelstück vom Schwein, verfügt über eine grobfasrige,

fächerförmige Marmorierung von Fettäderchen, auch "geheimes Filet" genannt)

Onglet (Premiumcut aus dem Bauchbereich des Rinds, hohen Eigengeschmack)

BEILAGEN

Gegrillter Stängelbrokkoli mit Tomatensalsa

Buntes Grillgemüse

Mais-Bohnen-Pfanne

Sossen und Dips

Salz-Zitronenbutter

Würzige BBQ-Soße

Kräuterbutter

Hausgemachte Tomatenmarmelade

DA HABEN WIR DEN SALAT...

Coleslaw (Krautsalat)

DESSERT

Pancakes vom Grill mit Obst

Sauerrahm mit frischen Beeren

€ 41,50 pro Person

Grillbüffet "Sommernachtstraum"

AM GRILL

Kleine Saltimbocca vom Schweinefilet mit Parmaschinken und Salbei Steaks vom Rind, Schwein und Pute Rote Würste, Nürnberger Bratwürstle, Kopfs grobe Bratwürstl Lammspieße, Gyrosspieße, Putenspieße Kopfs hausgemachter Grillkäse, Schafskäse im Sesammantel Petersfischfilet in mediterraner Marinade

BEILAGE

Mediterrane Gemüsepfanne Kartoffel-Karotten-Küchlein von der Feuerplatte Bauernbrot, Ciabatta, Foccacia

SOSSEN UND DIPS

Senf und Ketchup, Weißer Knoblauchdip, Zigeunersoße, Chili-Sesam-Salsa, Tsatsiki

DA HABEN WIR DEN SALAT...

Radieschensalat
Tomatensalat
Schwäbischer Kartoffelsalat
Zuckerschotensalat mit Tomatenwürfeln
Karottensalat mit Ziegenfrischkäse
Sommersalat von bunter Rohkost
Rigatoni-Salat mit Rucola und Avocado
Italienischer Landhaussalat

DESSERT

Topfenmousse mit frischen Beeren

€ 29,00 pro Person



Mediterranes Spanferkel-Büffet

VORSPEISEN

Kirschtomaten mit Mozzarellakugeln in Pesto auf Rucola Antipasti-Platte

AM GRILL

Ganzes Spanferkel

BEILAGEN

Kartoffel-Zucchini-Gratin Brot- und Brötchenauswahl

SAUCEN UND DIPS

Aioli

Kräuterbutter

Bruschettacrème

DA HABEN WIR DEN SALAT...

Spaghettisalat

Dessert

Tiramisu im Weckglas

Das Ferkel wird ab einer Personenzahl von 40 Gästen bei Ihnen vor Ort am Drehspieß fertiggegrillt. Bei größeren Gesellschaften werden Mehrmengen fertig gegart bei Ihnen angeliefert. Der Grillmeister wird mit 35,00 € pro Stunde für einen Mindesteinsatz von 5 Stunden für Auf- und Abbau sowie Vorbereitungsarbeiten berechnet.

€ 33,00 pro Person

Bayerisches Spanferkel-Büffet

Im Oktoberfeststyle

AUF DEM TISCH EINGEDECKT

Landjäger
Griebenschmalz
Obatzda mit roten Zwiebeln
Kräuterquark
Salzstangen
Gewürzgurken

DA HABEN WIR DEN SALAT...

Krautsalat Kartoffelsalat

AM GRILL

Ganzes Spanferkel

BEILAGEN

Pellkartoffeln oder Knödel Brezeln, Brot- und Brötchenauswahl

DESSERTS

Bayerische Crème Apfelstrudel mit Vanillesauce

Das Ferkel wird ab einer Personenzahl von 40 Gästen bei Ihnen vor Ort am Drehspieß fertiggegrillt. Bei größeren Gesellschaften werden Mehrmengen fertig gegart bei Ihnen angeliefert.Der Grillmeister wird mit 35,00 € pro Stunde für einen Mindesteinsatz von 5 Stunden für Auf- und Abbau sowie Vorbereitungsarbeiten berechnet.

€ 33,00 pro Person

Holzbackofen

Tag Leihgabe inkl. Holz

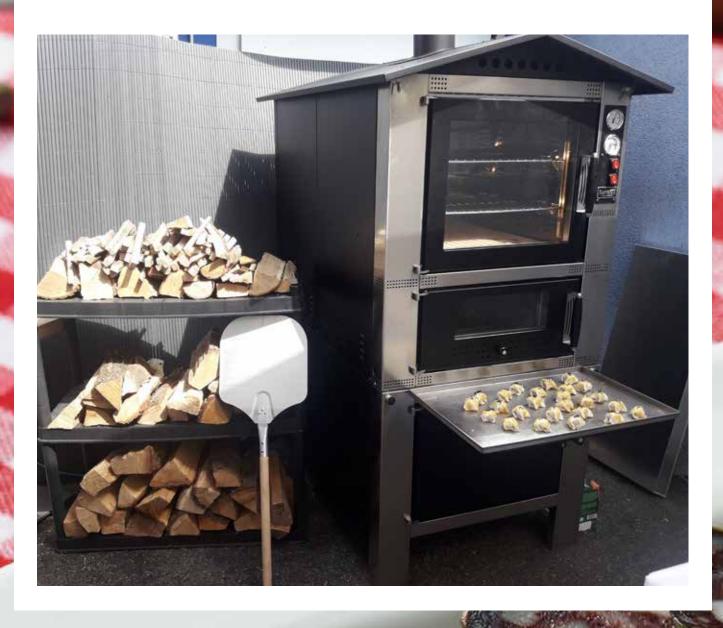
150 €

TIPP AUS DEM OFEN

Dinnete (Hefefladen) | Pizza | Flammkuchen etc.

- mit Schmand, Zwiebeln, Speck
- mit Schmand, Paprikastreifen, Tomate, Ruccola (vegetarisch)
- mit Schmand, Apfel-Zimt-Zucker (süß)

Stück 2,50 €









Vielfältige...

Vom Schwein	€/кс
Schweineschulter	
mit Senfwürze von Honig und Curry geküsst	24,30€
Grillschinken	
saftig, gepökelter Schinken von der Schweinekeule mit knuspriger Kruste	23,50€
Kasselerhals	
saftig, gepökelter Schweinehals mit mildem Buchenholzrauch-Aroma	21,40 €
Römerbraten	
deftig, gegrillte Schweinebrust mit knuspriger Kruste	15,50 €
Italienischer Braten	
mit einem Mantel aus mediterranen Kräutern und einem Hauch Knoblauch	23,50€
Filettopf vom Schwein	
Schweinemedaillons in Rahmsoße	29,50€
Gegrillter Schweinehals	
das saftigste Stück vom Schwein	22,50€
Spanferkel	
bereiten wir wahlweise mit oder ohne Knochen mit einer knusprigen Kruste	20,00€
Schweinehaxen	
da kommt Volksfeststimmung auf – bei so einer Kruste!	6,00€
Farmerbraten	
gefüllter Schweinehals mit einer leckeren Füllung aus Kochschinken,	
Salami, Käse und Champignons	22,50€
Spießbraten	
saftiger, gegrillter Rollbraten von den Schweinebrust	15,50 €
Brokkolibraten	
Schweinerollbraten vom Rücken mit einer feinen Brokkoli-Champignonfüllung	23,50€
Kasselerrücken	
gepökelter, gegrillter Schweinerücken mit mildem Buchenholzrauch-Aroma	23,50€

...Braten-Spezialitäten

Kräuterrolle saftiger Rollbraten vom Schweinehals mit einer deftigen Füllung aus Zwiebeln, Räucherspeck und Kräutern 22,50€ Gemüsebraten gepökelter, gegrillter Schweinehals mit einer Füllung aus Lauch, Karotten, Paprika und Brät 22,50€ Lauchbraten gepökelter Schweinehals mit einer schmackhaften Füllung aus Lauch und Brät 22,50€ Schwarzwälder Schäufele saftige, gepökelte Schweineschulter mit mildem Buchenholzrauch-Aroma 16,50 € Holländerbraten Rollbraten vom Schweinerücken mit einer Füllung aus Schinken und Käse 22,50€ Gefülltes Schweinefilet mit einer leckeren Füllung aus Zwiebeln, Champignons und Räucherspeck 28,30€ Hackbraten deftiger Braten aus Rinder- und Schweinehackfleisch 15,50€ Zigeuner Bauchrolle Rollbraten von der Schweinebrust mit einer würzigen Füllung aus Räucherspeck, Paprika und Zwiebeln 18,40€ Pizzabraten "Mailand" Rollbraten vom Schweinerücken mit einer Füllung aus Salami, Schinken und Käse 22,50€ Gefüllter Schweinrücken Rollbraten vom Schweinerücken, gefüllt mit Blattspinat und gekochtem Hinterschinken 22,50€ Zwiebel-Bauchrolle Rollbraten mit einer deftigen Röstzwiebel-Brätfüllung 18,40€

Vielfältige...

Vom Rind	€/KG
Kutteln in Trollinger	
der schwäbische Klassiker in Trollingersoße	12,50 €
Burgunderbraten, zartgereift	
geschmorter Rinderbraten aus der Keule, in einer kräftigen Burgundersoße	32,00€
Schwäbischer Sauerbraten	
zarte, eingelegte Stücke aus der Rinderkeule werden in einer kräftigen	
Soße geschmort	32,00€
Gefüllter Rinderbraten	
zarte Stücke aus der Rinderkeule, gefüllt mit einer pikanten	
Hackfleisch-Lauchfüllung	27,50 €
Siedfleisch	
gesottene Stücke aus der Rinderbrust	25,50€
Von der Pute	€/KG
VON DER PUTE Gefüllte Putenbrust	€/кс
	€/KG 22,50 €
Gefüllte Putenbrust	
Gefülte Putenbrust Putenbrust mit einer leckeren Füllung aus Emmentaler Käse und Blattspinat	
Gefülte Putenbrust Putenbrust mit einer leckeren Füllung aus Emmentaler Käse und Blattspinat Hähnchenbrüstchen	22,50€
Gefüllte Putenbrust Putenbrust mit einer leckeren Füllung aus Emmentaler Käse und Blattspinat Hähnchenbrüstchen gebratene Hähnchenbrüstchen – immer ein Genuss	22,50€
Gefüllte Putenbrust Putenbrust mit einer leckeren Füllung aus Emmentaler Käse und Blattspinat Hähnchenbrüstchen gebratene Hähnchenbrüstchen – immer ein Genuss Putenrollbraten	22,50 € 24,30 €
Gefüllte Putenbrust Putenbrust mit einer leckeren Füllung aus Emmentaler Käse und Blattspinat Hähnchenbrüstchen gebratene Hähnchenbrüstchen – immer ein Genuss Putenrollbraten Rollbraten von der Putenbrust	22,50 € 24,30 €
Gefüllte Putenbrust Putenbrust mit einer leckeren Füllung aus Emmentaler Käse und Blattspinat Hähnchenbrüstchen gebratene Hähnchenbrüstchen – immer ein Genuss Putenrollbraten Rollbraten von der Putenbrust Puten-Spießbraten	22,50 € 24,30 €
Gefüllte Putenbrust Putenbrust mit einer leckeren Füllung aus Emmentaler Käse und Blattspinat Hähnchenbrüstchen gebratene Hähnchenbrüstchen – immer ein Genuss Putenrollbraten Rollbraten von der Putenbrust Puten-Spießbraten Rollbraten von der Putenbrust mit einer Füllung aus Zwiebeln,	22,50 € 24,30 € 22,50 €
Gefüllte Putenbrust Putenbrust mit einer leckeren Füllung aus Emmentaler Käse und Blattspinat Hähnchenbrüstchen gebratene Hähnchenbrüstchen – immer ein Genuss Putenrollbraten Rollbraten von der Putenbrust Puten-Spießbraten Rollbraten von der Putenbrust mit einer Füllung aus Zwiebeln, Speck und Paprika	22,50 € 24,30 € 22,50 €

...Braten-Spezialitäten

Vom Lamm	€/кс
Lammfilet	
zarte gebratene Lammfilets – das beste Stück vom Lamm	59,50 €
Lammkeule	
gegrillte Lammkeule mit Kräutern der Provence	36,50 €
Gefüllte Lammkeule	
gefüllt mit einer Schafskäse-Kräuterfarce mit einem Hauch Knoblauch	35,50 €
Vom Kalb	€/кс
Kalbsrahmbraten	
Schmorbraten von den saftigen Stücken der Kalbskeule	37,50 €
Gefüllte Kalbsbrust	
Kalbsbrust mit einer deftigen Füllung nach Hausfrauenart mit	
Hackfleisch, Brät, Petersilie und Weißbrot	25,50 €
Vom Wild	€/кс
Geschmorte Rehkeule	
Keule vom Reh, geschmort in Wildrahmsoße	41,00€
Rehragout	
von der Schulter und Keule in Wildrahmsoße	34,50€
Hirschgulasch	
	36,00€
aus der Keule, geschnitten, in Rotweinsoße	
aus der Keule, geschnitten, in Rotweinsoße Gebratene Entenbrust	
	41,00€
Gebratene Entenbrust	41,00€
Gebratene Entenbrust saftig gebratene Entenbrust Ganze Ente im Ofen gebraten ca. 2 kg - 2,3 kg dazu leckere Entensoße	41,00 € 24,50 €
Gebratene Entenbrust saftig gebratene Entenbrust Ganze Ente	

Nudelfestival

Ganz gleich, ob Sie im Geschäft "einen ausgeben" möchten oder ob Sie eine lockere Gästeschar zu Hause erwarten – hier haben wir Ihnen deftige Köstlichkeiten für ein kleines Budget zusammengestellt!

Gemüsemaultaschen auf Rahmspinat	6,00€
Geschmelzte Maultaschen mit Speck und Zwiebeln	6,00€
Lachsmaultaschen in Sahnesoße	9,30€
Geröstete Maultaschen mit Ei	6,00€
Schweizer Maultaschen mit Emmentaler und Schinken überbacken	6,00€
Kalbsmaultaschen mit einer leckeren Zwiebelschmälze	6,50 €
Tortellini in Sahne- oder Tomatensoße	5,50€
Käsespätzle	5,50€
Fleischlasagne	6,50€
Gemüselasagne	6,00€
Lachsnudeln	8,00€
Bandnudeln mit Gemüse-Käsesahnesoße	5,00€
Pizzaspätzle	5,00€
Bandnudeln mit Rahmpfifferlingen	7,30 €

Preis pro Portion

Steaks & Schnitzel

Schnitzel Mailänder Art von der Pute oder vom Schwein	€ 3,50/Stk.
Mandelschnitzel von der Pute oder vom Hähnchen	€ 3,50/Stk.
Cordon bleu vom Schwein	€ 20,50/kg
Cordon bleu vom Kalb	€ 42,00/kg
Cordon bleu vom Hähnchen mit Putenschinken	€ 24,30/kg

Rückensteak "Milano" mit Kochschinken und Mozzarella	€ 18,00/kg
Hubertussteak mit Kräutern und Champignons	€ 18,00/kg
Pizzasteak "Calzone" mit Tomate, Mozzarella und Champignons	€ 18,00/kg
Rückensteak "Puszta" mit Paprika, Zwiebeln und Käse	€ 18,00/kg
Paniertes Schweinekotelett	€ 13,50/kg

Pfannengerichte & Ragouts

Hubertuspfanne	€ 16,50/kg
Californiapfanne	€ 15,50/kg
Gyrospfanne	€ 16,50/kg
Zigeunergulasch	€ 16,80/kg
Kalbsrahmgeschnetzeltes	€ 28,00/kg
Puten-Currypfanne	€ 15,50/kg
Rahmgulasch	€ 15,50/kg
Lammragout	€ 23,00/kg
Chili con Carne	€ 16,50/kg
Kalbsgulasch	€ 29,00/kg
Toscanapfanne von der Pute	€ 16,50/kg
Texaspfanne vom Rind	€ 27,00/kg
Schaschlikpfanne	€ 16,50/kg
Paprikagulasch	€ 16,50/kg
Paella mit Meeresfrüchten und Safranreis	€ 32,00/kg
Jägergulasch	€ 16,50/kg
Putengulasch	€ 16,50/kg
Rehgulasch	€ 34,50/kg
Hirschgulasch	€ 36,00/kg
Szegediner Gulasch vom Schwein mit Sauerkraut	€ 16,50/kg
Burgundergulasch vom Rind	€ 27,00/kg

Gerollt und Gefüllt

Wirsingroulade	€ 13,50/kg
Gefüllte Paprika	€ 13,50/kg
Schweineroulade	€ 18,00/kg
Gefüllte Hähnchenkeule mit Mozzarella und Kräutern	€ 19,00/kg
Rinderroulade mit Speck	€ 32,00/kg
Gefüllte Hänchenbrüstchen mit Schinken und Käse	€ 21,30/kg
Krautwickel	€ 13,50/kg
Putenroulade mit Lauchfüllung	€ 21,30/kg
Rinderroulade mit Gemüsefüllung	€ 32,00/kg
Rinderroulade mit Brät-Pfifferlingfüllung	€ 32,00/kg
Gefüllte Hänchenbrüstchen mit Frischkäse und Blattspinat	€ 21,30/kg
Hähnchenbrüstchen "Parma" mit Parmaschinken und Salbei	€ 21,30/kg

Kleine Partysnacks

Chicken Wings	€ 18,50/kg	Partyfleischküchle	€ 1,50/Stk.
Puten Nuggets	€ 19,80/kg	Partyschnitzel	€ 3,00/Stk.
Puten Partyschnitzel	€ 3,00/Stk.	Puten Partyfleischküchle	€ 1,60/Stk.
Pizzafleischkäse	€ 17,00/kg	Zwiebelfleischkäse	€ 17,00/kg
Fleischkäse fein	€ 17,00/kg	Fleischkäse grob	€ 17,00/kg

Im Blätterteig

Filettaschen vom Schwein	€ 4,50/Stk.	Quiche Lorraine (ganzer Kuchen)	€	25,00
Kasselertaschen	€ 4,00/Stk.	Putenfilet im Blätterteig	€	18,50/kg
Hackfleischstrudel	€ 14,50/kg	Fleischzopf	€	16,50/kg
Lachsfilet im Teig	€ 38,00/kg	Brokkoli-Camemberttorte	€:	25,00/Stk.
Gemüse-Quiche (Kuchen)	€ 25,00	Spinat Quiche	€:	25,00/Stk.

Beilagen

Kartoffelgratin Kartoffelschmarrn Kartoffelküchle

Rosmarinkartoffeln

Bratkart of feln

Kartoffelknödel

Lauch-Kartoffelgratin

Schupfnudeln

Serviettenknödel

Getreidebratlinge

Maisküchle

Steinpilz gratin

Bandnudeln

Semmelknödel

Spätzle

Reis

Wildreis

Basmatireis

Risotto

Curryreis

€ 3,50 pro Portion

Gemise vom Markt, 5-fach sortiert

Spargel (saisonal)

Grünspargel (saisonal)

Romanesco

Zuckerschoten

Kohlrabi

Blumenkohl

Karotten

Brokkoli

Erbsen

Rotkohl

Sauerkraut

Ratatouille

€ 3,50 pro Portion

Mariniertes Gemiise

Oliven

Auberginen

Gefüllte Tomaten

Paprika gelb

Artischocken

Tomaten

Paprika rot

Champignons

Zucchini

€ 25,00/kg

Spezialitäten Klassiker

AUF PLATTEN ANGERICHTET

Schweinerückenbraten mit grüner Soße € 33,50/kg Auswahl an rohem und gekochtem Schinken € 30,50/kg Auswahl an gekochtem Schinken € 30,50/kg Käseplatte mit Früchten € 29,50/kg

Der Schwaben liebste Speisen

Sossen, Sossen, Sossen ...

Zigeunersoße Bratensoße
Pilzsoße Tomatensoße
Burgundersoße Lembergersoße
Pfefferrahmsoße Pfifferlingsoße

Currysoße Lammsoße mit Kräutern

Senfsoße Dillsoße
Pfeffersoße Rahmsoße

Wildrahmsoße € 4,00/Liter

Dessert-Auswahl

Schoko-Panna Cotta mit Kirschgrütze € 3,60
Rote Grütze mit Vanillesoße € 3,60
Vanillecrème mit Fruchtsoße € 2,90

Dessert-Auswahl

Tiramisu (ohne Ei)	€ 3,40
Rhabarberkompott (saisonal)	€ 1,85
Frische Erdbeeren mit Joghurtsoße (saisonal)	€ 2,80
Panna Cotta (ital. Dessertspezialität)	€ 2,80
Apfelstrudel (aus frischen Äpfeln)	€ 1,85
Mousse au Chocolat (weiß oder braun)	€ 2,95
Grießflammerie mit Himbeergrütze	€ 2,35
Salat von frischen Früchten mit Joghurtsoße	€ 3,35
Stracciatellacrème	€ 2,65
Himbeer-Joghurtmousse	€ 2,65
Walnussmousse mit Baileys	€ 2,95
Limettencrème	€ 2,80
Crème Caramel	€ 1,85
Cappuccinomousse mit Sauerkirschen	€ 2,65
Fürst-Pückler-Crème	€ 2,65
Crêpe vom Original Crêpeeisen	€ 2,80
Kaiserschmarrn	€4,00
Frisch gebackene Waffeln mit Kirschen oder Schlagsahne	€ 3,80
Zitronensorbet mit Sekt aufgegossen	€ 3,70
Eierlikörschaum an Schokoladenkuchen	€ 2,95
Winzer-Kaffee-Crème	€ 2,65
Marsalacrème mit frischen Früchten	€ 2,65
Nougatparfait	€ 3,35
Zimtparfait	€ 2,85
Walnuss-Flan	€ 2,65
Carpaccio von Kiwi und Orangen	€ 3,50
Rharbarbercrème mit Baiser	€ 2,65
Schwarzwälder Kirschdessert	€ 2,80

Kaffee, Kaffee, Kaffee

Gern stellen wir Ihnen zu Ihrer Festlichkeit unsere Kaffeevollautomaten zur Verfügung. Somit sparen Sie sich das Vorkochen vom Kaffee, der dann stundenlang in der Thermoskanne steht, um am Ende womöglich noch weggeschüttet zu werden, weil es doch zu viel gewesen ist. Das wäre doch schade. Mit unseren Vollautomaten passiert dies nicht. Jeder Gast erhält zur gewünschten Zeit seine Kaffeespezialitäten.

Unser Kaffeevollautomat bereitet Ihnen eine Vielzahl an leckeren Kaffeespezialitäten.

Unser Angebot:

Kaffeespezialitäten satt, pro Person € 2,50, inkl. der benötigten Tassen und Gläser.

Latte Macchiato Cappuccino
Milchkaffee Mochaccino
Espresso Espressochoc
Kaffee schwarz heiße Schokolade



Sonstige Leistungen & Equipment

Wussten Sie schon, dass wir Ihnen auch sämtliches Equipment leihen können?! Hier ein kleiner Auszug davon. Haben Sie noch Wünsche? Dann fragen Sie bitte nach oder weitere Aritkel finden Sie unter www.metzgerei-kopf.de/eventausstattung/ Alle angebotenen Leihartikel verstehen sich inklusive der Reinigung.

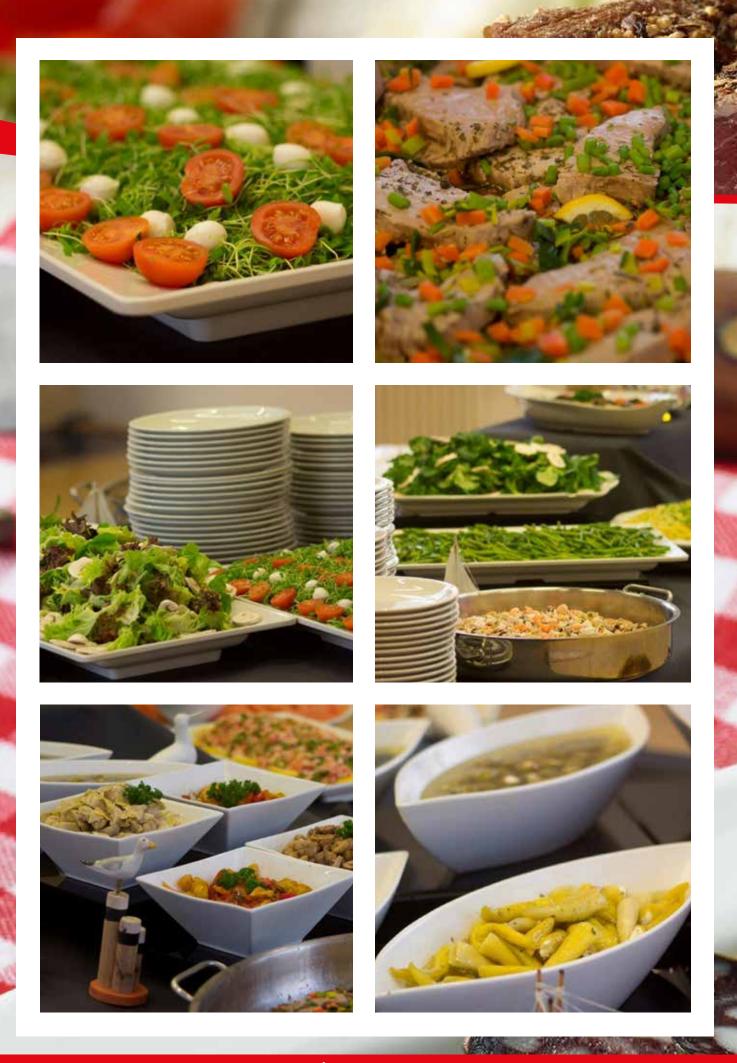
Teller und Besteck pro Person	€ 4,50	Stehtisch	€ 12,00
Rotweinglas (Stk)	€ o,50	- mit Stretchbezug, weiß	€ 24,00
Weißweinglas (Stk)	€ o,50	Tisch, rund	
Wasserglas (Stk)	€ o,50	- Ø 183 cm (für 10 Personen)	€ 25,00
Longdrinkglas (Stk)	€ o,50	Terrassenheizstrahler inkl. Gas	€ 48,00
Caipiglas (Stk)	€ o,50	Ruck-Zuck Pavillon, weiß - 3 x 3 m	€ 50,00
Pilsglas (Stk)	€ o,50	Biertisch	€ 5,00
Weizenbierglas (Stk)	€ o,50	Bierbank	€ 2,50
Schnapsglas (Stk)	€ 0,50	Husse für Biertisch	€ 12,50
Stofftischdecke, weiß		Husse für Bierbank	€ 8,50
170 X 130 cm	€ 5,00		
250 X 130 CM	€ 5,60		
rund Ø 250 cm	€ 8,00		

Gern stellen wir Ihnen auch Servicekräfte zur Verfügung:

Büffetpersonal pro Mitarbeiter und Stunde	€ 35,00
ab oo:oo Uhr	€ 40,00
ab o1:00 Uhr	€ 48,00
ab 02:00 Uhr	€ 50,00
ab o3:00 Uhr	€ 55,00
ab o4:00 Uhr	€ 60,00
ab o5:00 Uhr	€ 65,00

Gern bauen unsere Mitarbeiter Ihnen Ihr Zelt auf, decken Ihnen den Tisch usw: pro Mitarbeiter und Stunde € 35,00

Gerne liefern wir Ihnen auch Getränke auf Kommission, nicht angebrochene Gebinde nehmen wir dann zurück. Hierzu erstellen wir Ihnen auf Wunsch ein separates Angebot.

















Mittagsmeniis

Täglich von Montag - Freitag von 11.30 - 13.30 Uhr und Samstag von 11.30 - 13.00 Uhr

Frisch zubereitet mit besten Zutaten - und trotzdem preiswert.

Tun Sie sich den Gefallen. Am besten gleich morgen.

Im Gaststüble oder zum Mitnehmen.

Offnungszeiten Fleischergeschäft

Montag - Freitag: 07:00 Uhr bis 19:00 Uhr 06:30 Uhr bis 13:00 Uhr Samstag:



Spezialitäten-Metzgerei Kopf Mittagstisch - Partyservice Bahnhofstraße 18 74348 Lauffen a. N.

Telefon (0 71 33) 79 66 - Fax (0 71 33) 2 21 16 info@metzgerei-kopf.de

Geschäftsführerinnen: Sabine & Annette Kopf | HRB 741723