



Kirchstraße 13  
91484 Sugenheim  
Tel. 09165/250  
[www.metzgerei-kachler-hoferer.de](http://www.metzgerei-kachler-hoferer.de)

---

Herzlich Willkommen  
in der Landmetzgerei Kachler – Hoferer,

wir freuen uns, Ihr Interesse geweckt zu haben.

Auf den folgenden Seiten haben wir verschiedene  
Vorschläge und Empfehlungen ausgearbeitet.

Vertrauen Sie auf unsere Erfahrung und  
Kompetenz und planen Sie Ihr Fest mit uns.

Und der Tag wird zum Genuss.

Viel Spaß beim Lesen!

Ihre Landmetzgerei Kachler – Hoferer

**Aus der Region, für die Region.**

Das bedeutet, dass Herkunft und Qualität stimmen.  
Selbstverständlich beziehen wir unsere Schlachttiere  
und somit das gesamte Fleisch ,für Verarbeitung und  
Ladentheke aus der nahen Umgebung und einer  
artgerechten Haltung.

## Vorspeisen:

- Königinnenpastetchen mit Kalbsragout
- Roastbeefplatte mit Balsamicosoße
- Melonenschiffchen mit hausgemachten, luftgetrockneten Schinken
- Räucherlachs oder Forellenfilet  
*mit Sahnemerrettich u. Baguette*
- italienisches Antipasti
- Tomaten Mozarella Platte mit Balsamicoessig

## Suppen:

- Fränkische Hochzeitssuppe mit Leberknödel
- Festtagssuppe mit Mark oder Butterklößchensuppe
- Kräuterrahmsuppe mit Krabben
- Gulaschsuppe
- Schwäbische Maultaschensuppe

## Zum Sektempfang empfehlen wir:

**Gerne besorgen wir Ihnen auch den Sekt.**

### Kanapees

kleine belegte Brote mit:

- *erlesenen Schinkenspezialitäten*
- *delikat mit echtem Räucherlachs*
- *oder geräuchertem Forellenfilet*
- *herzhaft mit feinem Aufschnitt*
- *Käsespezialitäten*
- *garnierte, belegte Brezen mit Lachs, gekochten oder rohen Schinken, Salami oder Bierschinken*

### Appetithappen

Kräcker mit Frischkäse

- Miniblätterteigpastetchen mit Lachsmouse
- Geflügelfleischsticks
- Aprikosenhäppchen gefüllt mit Frischkäse
- Obstspieße

- Gemüsesticks mit Dip
- Blätterteighäppchen mit Frischkäsecreme
- Tomaten – Mozzarella Sticks
- Pumpernickel Häppchen mit verschiedenen Aufstrichen
- Pflaumen im Speckmantel
- Dönergläschen (Schweinegeschnetzeltes gewürzt, Paprika, Feta Käse im Gläschen angerichtet)
- Russisches Ei
- Schinkenröllchen gefüllt mit Spargel
- kleine gebratene (kalt) Bratwürste
- kleine gebratene Bratwürste im Blätterteig
- würzige Blätterteigschnecken mit Fleischfüllung
- kleine gebratene Fleischbällchen (kalt)
- kleine Schnitzel mit Ananas und Käse überbacken
- Schinken Käse Croissant
- Mini Plunder süß
- Käsespieß mit Früchten
- Gemüsespieß mit Quarkdip
- Lebercreme
- Frischkäsecreme
- Käse- oder Weinstangen

## Hauptgerichte

### Köstliches vom Schwein:

- **Grillplatte**  
*Spießbraten, Schweinefilet und Hähnchenschlegel auf Gemüse*
- **Kasseler in Blätterteig**
- **Schweinefilet in Pfefferrahmsauce**
- **Berner Schweinebraten**  
*Schweinerücken, gefüllt mit gedünsteten Zwiebeln, Rauchfleisch, Champignons und Käse*

### **Schlemmerfleischtaschen**

*mit verschiedenen Füllungen*

- **Schweineschäufele offenfrisch gebraten**  
*mit knuspriger Kruste*
- 
- **Schweinefilet mit Champignonrahmsauce**
- **Schlemmergrillplatte**  
*gebratene Schnitzel, Bratwürste, Hähnchenschlegel, eine Sorte Braten auf Gemüse*
- **Knusperkasseler**  
*gegrilltes Kasseler mit Tomaten, ger. Käse in Knusperflocken überbacken*
- **Kasseler „Hawaii“**  
*gegrilltes Kasseler mit Ananas und Käse überbacken*
- **Schlemmersteaks**  
*Schweinesteaks mit Zwiebeln, Champignons, Rauchfleisch und Gratinsauce überbacken*
- **Schweinesteak Italia**  
*mit Tomate-Mozzarella überbacken*
- **Schweinemedallions „Melba“**  
*Schweinefilet in Scheiben mit Pfirsichspalten und Sauce Hollandaise überbacken*
- 
- **Schaschlikpfanne**  
  
**Schaschlik – gesteckt**  
*mit Schweinefleisch, Speck, Zwiebeln – auf Wunsch mit Paprika und/oder Leber*
- **Schweinegeschnetzeltes**  
*in Orangen-Pfeffer-Sauce*
- **Lasagne „Bolognese“**  
*Nach Art des Hauses*
- **Gyrosgeschnetzeltes**
- **Schlemmerpfanne „Napoli“**  
*Geschnetzeltes mit Tomaten, Zwiebeln und Champignons*

- **Zigeunerpfanne**  
*Geschnetzeltes mit Paprika und Mais*
- **Chili con Carne**  
*mit Hackfleisch, Bohnen und Mais, feurig gewürzt*
- **Saure oder gebratene Bratwürste**  
*mit Sauerkraut und fränkischen Schwarzbrot*

**Kohlrouladen mit Hackfleischfüllung**  
*umwickelt mit frischem Kohl*

### Schmankerl – gegrillte Braten:

- **Spießbraten**  
*gepökelter Schweinehals, besonders saftig mit Zwiebel-Paprikawürzung*
- **Pfeffersaftbraten**  
*Schweinehals eingelegt, kräftige Pfefferrinde*
- **Burgunderbraten**  
*Schweineschlegel, leicht gepökelt in Rotwein eingelegt*
- **Gefüllter Schweinebraten „Gärtnerin“**  
*Schweinehals mit Brokkoli, Mais, Paprika und feinem Kalbsbrät gefüllt*
- **Gefüllter Schweinebraten „Försterin“**  
*Schweinehals mit Champignons, Rauchfleisch und Zwiebeln gefüllt*
- **Gefüllter Schweinebraten „Ratsherr“**  
*Schweinehals mit Fleischfüllung und kräftig grünem Pfeffer*
- **Winzerbauchrolle**  
*magerer Schweinebauch mit Champignons, Lauch, Schinken und Käse gefüllt*
- **Knusperbauch**  
*knusprig gegrillter Schweinebauch mit Schwarte*  
**Gefüllter Schweinebauch nach „Großmutter Art“**  
*magerer Bauch mit Hackfleisch Petersilie und Zwiebeln gefüllt*

- **Grillschinken**  
*saftiger Schweineschinken im Ganzen gepökelt, gegart und überbacken*
- **Spanferkel gegrillt**  
*als Spanferkelrollbraten*
- **Backschinken**  
*ganzer Schweineschlegel eingelegt, schonend gebacken (besonders saftig)*
- **Leberkäse**  
*ofenfrisch gebacken*
- **Pizzaleberkäse**  
*mit Schinken, Salamiwürfeln, Paprika und Käse*
- **Gegrillter Haxen**

### Leckerbissen vom Geflügel:

- **Entenbrust gebraten**  
*in Orangensauce*
- **Putengratin**  
*Putenmedaillons mit Tomaten, Zucchini und Frischkäse überbacken*
- **Putengeschnetzeltes**  
*in Champignonrahmsauce  
oder Currysauce (auch mit Ananas)  
oder chinesische Art süß-sauer*
- **Putenrollbraten**  
*mit Lauch, Champignons und Schinken gefüllt*
- **gegrillte Hähnenschlegel**
- **halbe gegrillte Hähnchen**
- **Hähnchenbrust mit Aprikose**
- **Hähnchenfilet mit Erdnusskruste in Orangensauce**

## Hochgenuss vom Fisch:

- **Lachssteaks**  
*mit Zitronenbuttersauce und Gemüsestreifen*
- **Fischragout-Mediterran**  
*zartes Kabeljaufilet mit ital. Gemüse*
- **Nudelpfanne**  
*Mit Lachswürfel in Sahnesauce*

## Gaumenfreude vom Rind:

- **Rinderfiletspitzen in Pfefferrahmsauce**
  - **Gekochtes Rindfleisch mit Kren**
  - **Besoffenes Rumpsteak**  
*zartes Roastbeef in Zwiebel-Rotweinsauce*
  - **Ochsenbraten**  
*Hohes Rippenstück im ganzen gebraten*
  - **Sauerbraten**  
*nach Hausfrauenart*
  - **Burgunderbraten**  
*in delikater Rotweinsauce*
- gefüllte Rinderroulade – nach Oma Klara´s Rezept**

## Delikates vom Kalb:

- **Kalbsgeschnetzeltes in Sahnesauce**
- **Kalbsrahmbraten**
- **Kalbsrückensteak**  
*mit Spargel und Champignons überbacken*

- **Kalbsrückensteak**  
*in Pifferlingrahmsauce*

**Osso bucco – Kalbshaxen Scheiben gebraten**

### **Plattenservice:**

**Aus den folgenden Platten kreieren wir auch Kombiplatten**

- Gemischte Schinkenplatte
- Gemischte Bratenplatte
- Aufschnittplatte
- Rustikale Wurstplatte
- Käseplatte mit verschiedenen Käsesorten nach Wunsch auch mit Obazada
- Fischplatte mit Räucherfischspezialitäten
- Bratwurstgehäck mit Zwiebeln
- saftig, gebratene Roastbeefplatte
- Obstplatte mit verschiedenen Obstsorten
- kaltes Buffet

### **Vegetarische Gerichte:**

- **Nudelpfanne „Italia“**  
*Bandnudeln im Gemüse – Sahne Bett*

- **Gemüsegratin**

**Gemüselasagne**

**Käsespätzle mit Röstzwiebeln**

**Tortellini in Tomaten oder Käsesoße**

**gefüllte Paprikaschoten mit Reis**

**Maultaschen mit Gemüsefüllung in Spinatrahmsauce**



## **Das Süße kommt zum Schluß – himmlische Desserts:**

- *Mousse au Chocolat*
- *Mousse de Vanille*
- *Rote Grütze mit Vanillesauce*
- *Schmandmousse mit Zimt-Zwetschgen*
- *Topfen-Birnencreme*
- *Erdbeer-Rhabarbermousse*
- *Vanille-Creme Karibik*
- *Warmen Apfelstrudel mit Vanillesoße*
- *Eis - Platten*
- *Vanillecreme mit Bratäpfelstückchen*
- *Latte Macchiato Creme*
- *Silvaner - Weincreme*
- *Schwarzwälder-Kirsch-Creme*
- *Tiramisu*
- *Cappuccino-Mousse*
- *Panna Cotta mit Fruchtspiegel*
- *Obstsalat*
- *Obstsalat in Eierlikörsahne*
- *Erdbeertiramisu*
- *Obstspieße*
- *Limone Joghurt Mousse*
- *Baileys Creme*
- *Mon Chéri Creme*
- 

## ***Als Beilagen bieten wir an:***

- *Kartoffelsalat*
- *Karottensalat*
- *Krautsalat*
- *Seidene Knödel*
- *Petersilienkartoffeln*
- *Gebackene Folienkartoffel*
- *Kartoffelgratin*
- *Rosmarinkartoffel*
- *Sauerkraut mit Speckwürfel*
- *Bohnensalat mit und ohne Speck*
- *Grüner Salat*
- *Gemüsesalat*
- *Eierspätzle*
- *Reis*
- *Klöße*
- *Gemüsegratin*
- *Blaukraut*
- *Bohnen mit Speck umwickelt*

***Wir organisieren für Sie gerne Brot und verschiedene Partybrötchen!***

## **Schnitzelvariationen**

### **Schweineschnitzel paniert**

### **Schweizer Bergbauernschnitzel**

*mit feinem Spargel, Champignons und Raclette Käse (überbacken)*

### **Schnitzel „Hawaii“**

*mit Ananas und Käse überbacken*

### **Schnitzel „Gärtnerin“**

*mit Kaisergemüse und Gratinsoße überbacken*

### **Jägerschnitzel in Champignonsoße**

### **Schnitzel „Athena“**

*Schweineschnitzel mit saftiger Kraut – Feta Füllung*

### **Paprikaschnitzel**

### **Pizzaschnitzel**

*gefüllte Schweineschnitzel, paniert*

### **Zigeunerschnitzel**

*pikante Zwiebel-Paprikasoße*

### **Zwiebelsahneschnitzel**

### **Salbeischnitzel vom Schwein**

*gefüllt mit Käse und luftgetrockneten Schinken und Salbei*

### **Schlemmerschnitzel**

### **Schnitzelpfanne**

*bestückt mit rote Zwiebel, Paprika, Mais, Champignons*

### **Cordon Bleu vom Schwein**

*gefüllt mit herrlich schmelzenden Käse und deftigen Schinken*

### **Schnitzel -Napoli**

*in Tomaten-Salami-Schinken-Käsesoße*



Kirchstraße 13  
91484 Sugenheim  
Tel. 09165/250  
[www.metzgerei-kachler-hoferer.de](http://www.metzgerei-kachler-hoferer.de)

---

## **XXL – Schnitzel      Ist es zu groß – bist du zu schwach**

*1 kg Fleisch pro Schnitzel*

**Putenschnitzel paniert**

**Putenschnitzel natur**

**Putenschnitzel in Knusperpanade**

**Wienerschnitzel – paniertes Kalbsschnitzel**

## **Die leckersten Partytöpfe**

### **Bauerntopf**

*mit Rauchfleisch, Schweinefleischwürfel, Zwiebeln, Kartoffeln und Schwarzwurzel*

### **Schlemmertopf „Napoli“**

*mit Schweinefleischwürfel, Artischocken, Zucchini, Paprika, Zwiebeln und Tomatensoße*

### **Currytopf**

*mit Schweinefleischwürfel, Zwiebeln, Ananas und Champignons*

### **Schaschliktopf**

*bunter Mix aus Schweinefleisch, Paprika, Zwiebel und unserer Spezial Hoferer - Soße*

### **Zigeunertopf**

*mit Schweinefleisch, Paprika, Mais, rote Bohnen, Zwiebel und Tomatensoße*

### **Feuertopf – ziemlich feurig**

*mit Schweinefleisch, Paprika, Mais und Bohnen*

Natürlich können wir hier nicht alle Möglichkeiten aufführen.  
Selbstverständlich können Sie gerne alle Buffets nach Ihren individuellen  
Wünschen zusammenstellen.

### **Buffet 1** **Italienisches Buffet**

#### **Vorspeise:**

Melonenschiffchen mit hausgemachten, luftgetrockneten Schinken  
Antipasti  
Tomaten mit Mozzarella

#### **Hauptgang:**

Gef. Spanferkelrolle  
Schlemmerfleischtaschen „Toscana“  
Lasagne  
Putengratin  
Schnitzel Milanese  
Osso bucco  
Hähnchenkeule „Napoli“  
Rosmarinkartoffel  
Kartoffelgratin  
Nudelpfanne mit mediterranem Gemüse  
Italienischer Salat

#### **Der süße Abschluss:**

Tiramisu  
Obstsalat  
Cappuccino-Mousse  
Panna Cotta mit einem köstlichen Fruchtspiegel

## Buffet 2 Allerlei leckeres

### Vorspeisen

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich  
Roastbeefplatte mit Balsamicosoße

### Heiße Speisen

Putenragout mit mediterranem Grillgemüse in Sahnesoße  
zartes Schweinefilet in Champignonrahmsoße  
Grillschinken (extra saftiger, ganzer, gegarter Schinken) am Buffet aufgeschnitten  
marinierte Hähnchenkeule (in feuriger Soße)

### Beilagen

Reis, Spätzle, Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin

### Salate

verschiedene Blattsalate, Krautsalat, Kartoffelsalat, bunter Maissalat, Karottenrohkostsalat

### Dessert

Café Latte – Mousse  
Limone – Joghurt – Mousse  
exotischer Obstsalat

### Zur späteren Stunde

Käsevariationen  
rustikale Vesperplatte  
Gemischte Schinkenplatte  
Obstplatte mit verschiedenen Obst

### Buffet 3

## Fränkisches Buffet

hausgemachte Sülze mit Musik (Essig/Öl)

### Heiße Speisen

kleine, ofenfrisch gebratene Schäufole  
Blaue Zipfel (kleine Bratwürste im Zwiebel - Wein – Sud)  
gekochtes Rindfleisch mit Kren  
kleine gebratene Bratwürste mit Sauerkraut  
Schweinebraten in Biersoße

### Beilagen

kleine Klöße, Bratkartoffeln, Kartoffelsalat

### Salate

verschiedene Blattsalate, Krautsalat, Kartoffelsalat, bunter Maissalat, Karottenrohkostsalat  
Gurken Salat

### Dessert

Silvaner – Weincreme nach Oma´s Rezept  
warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße  
Topfen Birnencreme

### Zur späteren Stunde

Käsevariationen  
rustikale Vesperplatte  
feiner Wurstsalat  
Brot und Partybrötchen



Kirchstraße 13  
91484 Sugenheim  
Tel. 09165/250  
[www.metzgerei-kachler-hoferer.de](http://www.metzgerei-kachler-hoferer.de)

---

## Buffet 4 Oktoberfest

Griebenschmalz und Obazder mit frischen Bauerbrot  
Radi

## Heiße Speisen

ofenfrischer Leberkäse  
hausgemachte Weißwürste  
knuspriger Schweinshaxe  
Spanferkelrollbraten

## Beilagen

kleine Klöße, Bratkartoffeln, Kartoffelsalat, frische Brezen

## Salate

verschiedene Blattsalate, Krautsalat, Kartoffelsalat, bunter Maissalat, Karottenrohkostsalat  
Gurken Salat

## Dessert

Bayrisch Creme  
warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße  
Eisbuffet

## Zur späteren Stunde

Käsevariationen  
rustikale Vesperplatte  
belegte Brezen (mit Lachs, gekochten oder rohen Schinken, Salami oder Käse  
Brot und Partybrötchen

## Buffet 5 **Schwäbisches Buffet**

Maultaschen Suppe  
Linsensuppe  
Gulaschsuppe  
Königenpastetchen mit Kalbsragout  
Gemüsesticks mit Dip  
Griebenschmalz mit Baguette

## Heiße Speisen

Kasseler im Brot oder Blätterteig  
gekochtes Rindertafelspitz in seiner Brühe  
Wachholderschäufele  
Badisches Zwiebel - Schäufele  
Spanferkelbraten

## Beilagen

Spätzle, Schupfnudeln, Semmelknödel, Klöße, Maultaschen, Sauerkraut

## Salate

verschiedene Blattsalate, Krautsalat, Kartoffelsalat, bunter Maissalat, Karottenrohkostsalat  
Gurken Salat

**Nachtisch entfällt – Schwaben sind zu sparsam!**  
**Nein wir haben uns für Sie folgendes überlegt**

## Dessert

Rote Grütze mit Vanillecreme  
Mousse a Chocolat  
Zitronencreme  
Birnen Topfcreme



## Buffet 6 Schlachtfest

Schweinskopfsülze

## Heiße Speisen

frische Blutwürste, Leberwürste  
Kesselfleisch, Bratwürste  
kleine ofenfrisch gebratene Schäufole  
Schweinshaxe knusprig gebraten  
leckerer Schweinebraten in Biersoße  
Spanferkelbraten

## Beilagen

Sauerkraut, herzhaftes Bauernbrot, Klöße, Spätzle, Kartoffelsalat

## Dessert

Rote Grütze mit Vanillecreme  
Vanille Creme mit Bratäpfelstückchen  
warmen Apfelstrudel mit Vanillesoße

## Zur späteren Stunde

Käsevariationen  
Bratwurstgehäck mit Zwiebeln  
rustikale Vesperplatte  
hausmacher Sülze  
Brot und Partybrötchen



Kirchstraße 13  
91484 Sugenheim  
Tel. 09165/250  
[www.metzgerei-kachler-hoferer.de](http://www.metzgerei-kachler-hoferer.de)

---

Gute Gesellschaft – Gute Stimmung – Gutes Essen das ist Gemütlichkeit!

## **Lange ausschlafen – herrlich schlemmen** **Stellen Sie sich Ihren Brunch zusammen**

**Aufschnittplatten:** mit verschiedenen, leckeren Wurstsorten, Bräten, gekochten und rohen Schinken, Sülzen und Hausmacher Wurstwaren

**Käseplatten:** mit verschiedenen Weichkäse, Schnitt-/ und Frischkäsesorten

**Fischplatten:** mit delikaten Räucherlachs und Forellenfilet

**Eier:** Spiegeleier, hart gekochte Eier, Rühreier mit oder ohne kross angebratenen Frühstücksspeck

**Süße Aufstriche:** Marmelade, Honig, Nutella

**Obst:** frisches Obst, Obstsalat, kleine Obstspieße mit oder ohne Schokobrunnen

**Gemüse:** Gemüsesticks mit Dip, Rohkostsalate

**Brot:** Partybrötchen, Croissants, Brötchen, Brezen, Baguette, Toastbrot, herzhaftes Bauernbrot

Müsli, Joghurt, Waffelautomat mit Teig für frische Waffeln, süße Plunderteilchen, Kuchen, Butter, Magarine, gebratener Speck, kleine Bratwürste, Weißwürste etc.

### **Oder für einen geselligen Abend!** **Fondue & Raclette**

**Wir haben für Sie vorbereitet, geschnitten und auf Platten appetitlich angerichtet und garniert.**

#### **Für Sie zur Auswahl**

- Rindfleisch
  - Kalbfleisch
  - Schweinefleisch
  - Hähnchen und oder Putenfleisch
- dazu passende Salate, Soßen und Brötchen



Kirchstraße 13  
91484 Sugenheim  
Tel. 09165/250  
[www.metzgerei-kachler-hoferer.de](http://www.metzgerei-kachler-hoferer.de)

---

Aus unserem reichhaltigen Angebot können Sie komplette Menüs zusammenstellen, einzelne oder mehrere Gerichte als warmes Buffet (in Chavening dish zur Selbstbedienung) bestellen.

Im Rahmen unseres Partyservice lassen wir für Sie das Märchen „Tischlein deck dich“ wahr werden. Neben Anlieferung und Aufbau verleihen wir Teller und Besteck (bis 200 Personen), bei Bedarf mit Spülmaschine. Auf Wunsch übernehmen wir gerne an Ort und Stelle das Aufschneiden der heißen Braten und kleinere Bewirtschaftungsarbeiten.

Gerne beraten wir Sie in einem persönlichen Gespräch.  
Rufen Sie uns an und wir vereinbaren einen Gesprächstermin:

**Tel. 09165/250**