



VON UNS FÜR SIE

PARTYSERVICE





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 Familie 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.

Kirchstraße 13 | 91484 Sugenheim | Tel. 09165/250
www.metzgerei-kachler-hoferer.de



INHALT

- | | | | |
|-----------|-------------------------------------|-----------|------------------------------|
| 05 | VORSPEISEN & SUPPEN | 17 | VEGETARISCHE GERICHTE |
| 06 | ZUM SEKTEMPFANG | 18 | PLATTENSERVICE |
| 09 | KÖSTLICHES VOM SCHWEIN | 19 | SCHNITZEL VARIATIONEN |
| 11 | GEGRILLTE BRATEN VOM SCHWEIN | 21 | LECKERSTE PARTYTÖPFE |
| 12 | SCHMANKERL VOM SCHWEIN | 22 | BEILAGEN |
| 13 | GAUMENFREUDE VOM RIND | 24 | HIMMLISCHE DESSERTS |
| 14 | DELIKATES VOM KALB | 25 | BUFFET |
| 15 | LECKERBISSEN VOM GEFLÜGEL | 33 | BRUNCH |
| 16 | HOCHGENUSS VOM FISCH | 34 | FONDUE |
| | | 35 | KONTAKT |

APPETIZER



VORSPEISEN

- Königinnenpastetchen mit Kalbsragout
- Roastbeefplatte mit Balsamicoße
- Melonenschiffchen mit hausgemachten, luftgetrockneten Schinken
- Räucherlachs oder Forellenfilet mit Sahnemerrettich und Baguette
- italienische Antipasti
- Tomaten Mozzarella Platte mit Balsamicoessig

SUPPEN

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



ZUM SEKTEMPFANG

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, gekochtem oder rohen Schinken, Salami oder Bierschinken



ZUM SEKTEMPFANG

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 Käseim 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 ofenfrisch 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



KÖSTLICHES VOM SCHWEIN

- **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
- **Gyros geschnetzeltes**
- **Schlemmerpfanne „Napoli“**: Geschnetzeltes mit Tomaten, Zwiebeln und Champignons
- **Zigeunerpfanne**: Geschnetzeltes mit Paprika und Mai
- **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



GEGRILLTE BRATEN VOM SCHWEIN

- **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's Art“:** magerer Bauch mit Hackfleisch Petersilie und Zwiebeln gefüllt
- **Grillschinken:** saftiger Schweineschinken im Ganzen gepökelt, gegart und überbacken
- **Spanferkel** gegrillt als Spanferkelrollbraten



SCHMANKERL VOM SCHWEIN

- **Backschinken:** ganzer Schweineschlegel eingelegt, schonend gebacken (besonders saftig)
- **Leberkäse** ofenfrisch gebacken
- **Pizzaleberkäse** mit Schinken, Salamiwürfeln, Paprika und Käse
- **Gegrillter Haxen**



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 Rotweinsoße
- **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



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



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 Spinatrahmsoße**



PLATTENSERVICE

Aus den folgenden Platten kreieren wir auch
Kombiplatten.

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



SCHNITZEL VARIATIONEN

- **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 VARIATIONEN

- **Schnitzel-Napoli** in Tomaten-Salami-Schinken-Käsesoße
- **XXL-Schnitzel:** 1 kg Fleisch pro Schnitzel
- **Putenschnitzel paniert**
- **Putenschnitzel natur**
- **Putenschnitzel in Knusperpanade**
- **Wienerschnitzel:** paniertes Kalbsschnitzel



LECKERSTE 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



BEILAGEN

Wir organisieren für Sie gerne Brot und verschiedene Partybrötchen.

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



DESSERTS



HIMMLISCHE DESSERTS

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



BUFFET

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



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



ALLERLEI LECKERES BUFFET

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

Der süße Abschluss:

Café Latte-Mousse
Limone-Joghurt-Mousse
exotischer Obstsalat

Zur späteren Stunde:

Käsevariationen
rustikale Vesperplatte
Gemischte Schinkenplatte
Obstplatte mit verschiedenen Obst



FRÄNKISCHES BUFFET

hausgemachte Sülze mit Musik (Essig/Öl)

Heiße Speisen

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

Beilagen

Kleine Klöße, Bratkartoffeln, Kartoffelsalat
Salate verschiedene
Blattsalate, Krautsalat, Kartoffelsalat, bunter Maissalat,
Karottenrohkostsalat, Gurkensalat

Dessert

Silvaner - Weincreme nach Oma's Rezept
warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße
Topfen Birnencreme

Zur späteren Stunde

Käsevariationen
rustikale Vesperplatte
feiner Wurstsalat
Brot und Partybrötchen



OKTOBERFEST BUFFET

Griebenschmalz und Obazda mit frischen Bauerbrot
Radi

Heiße Speisen

ofenfrischer Leberkäse
hausgemachte Weißwürste
knuspriger Schweinshaxe
Spanferkelrollbraten

Beilagen

Kleine Klöße, Bratkartoffeln, Kartoffelsalat, frische
Brezensalateverschiedene Blattsalate, Krautsalat, Kartoffelsalat,
bunter Maissalat, Karottenrohkostsalat, Gurkensalat

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



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,
SauerkrautSalateverschiedene Blattsalate, Krautsalat,
Kartoffelsalat, bunter Maissalat, KarottenrohkostsalatGurken
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



SCHLACHTFEST BUFFET

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

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße

Zur späteren Stunde

Käsevariationen

Bratwurstgehäck mit Zwiebeln

rustikale Vesperplatte

hausmacher Sülze

Brot und Partybrötchen



SONSTIGES



BRUNCH

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, Margarine, gebratener Speck, kleine Bratwürste, Weißwürste etc.



FONDUE & RACELETTE

FÜR EINEN GESELLIGEN ABEND.

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





SPRECHEN SIE MIT UNS

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: 09165/250

Ihre Familie Hoferer
LANDMETZGEREI KACHLER-HOFERER

