

Fleischerei
Balz
Partyservice

Grillsortiment
Steaks und Würstchen

35088 Battenberg
Tel. 06452/3118

Herzhaftes von Schälrippe und Stielkotelett

Leiterchen

von der geschälten Schweinerippe
mild, mit etwas Paprika

Grillkotelett

vom mageren Stielkotelett
mild, mit etwas Paprika

Leicht durchwachsen vom Schweinebauch und der dicken Schweinerippe

Bauernschnitte

vom mageren Schweinebauch, ohne Knochen
pikant, mit etwas Paprika und etwas gerissenem Pfeffer

Gyrosschnitte

vom mageren Schweinebauch, ohne Knochen
kräftig, mit Kräutern und Knoblauch

Rippensteak

von der mageren Schweinerippe, ohne Knorpel und Knochen
mild, mit etwas Knoblauch und Kräutern

Hufeisensteak

vom mageren Schweinebauch, ohne Knochen, Knorpel und Schwarte
herzhaft, mit Paprika und groben Gewürzen

Knabberspieß

vom mageren Schweinebauch, ohne Knochen, Knorpel und Schwarte
rot – mit Paprika oder grün – mit Knoblauch

Mager und zart von der Schweinekeule und der Schweineschulter

Holzfüllersteak

aus der mageren Schweineschulter, mit Knochen und Schwarte
kräftig, mit Kräutern und groben Gewürzen

Nüsschensteak

aus der mageren Schweinekeule
herzhaft, mit Paprika und groben Gewürzen

Barbecuespiess

aus der mageren Schweinekeule
mit buntem Paprika und rotem Grillgewürz

Gyrosspiess

aus der mageren Schweinekeule
herzhafte Kräutermarinade

Täglich wechselndes Sortiment – besondere Wünsche bitte vorbestellen!

Unser bestes Grillfleisch – Schweinekamm

Bonanzsteak

vom mageren Schweinekamm, ohne Knochen
mit einer Senf-Zwiebel-Knoblauch-Marinade

Winzersteak

vom mageren Schweinekamm, ohne Knochen
herzhaft, mit Kräutern und groben Gewürzen

Knoblauchsteak

vom mageren Schweinekamm, ohne Knochen
herzhaft, mit grünem Gewürz und Knoblauch

Bärensteak

vom mageren Schweinekamm, ohne Knochen
mild, mit grober Gewürzmarinade

Gyrossteak

vom mageren Schweinekamm, ohne Knochen
kräftig, mit Kräutern und Knoblauch

Kräuter-Knoblauchsteak

vom mageren Schweinekamm, ohne Knochen
pikant, mit einer Knoblauch-Gartenkräuter-
marinade

Mager und zart - vom Schweinerücken und von der Schweinelende

Lukullussteak

vom Schweinerücken
in einer milden Marinade mit Bratengeschmack

Kräuterbuttersteak

vom Schweinerücken
herzhaft, mit Kräutern und Knoblauch

Grillzopf

vom Schweinerücken, geflochten
mit leichter Knoblauchnote

bunter Lendenspiess

von der Schweinelende
mit rotem und grünem Grillgewürz und gelber Paprika

Mager und zart – von der Rinderhüfte

Kräutersteak

von der zarten Rinderhüfte
herzhaft, mit Kräutern und Knoblauch

Pfeffersteak

von der zarten Rinderhüfte
kräftig, in einer Pfeffermarinade

Rinder Kebab

von der zarten Rinderhüfte
pikant, mit Kräuterbuttermarmelade und Oliven auf dem Spiess

Beachten Sie die Wochen-Sonder-Angebote unseres Grillsortiments!

Leicht und mager – Geflügel

Knusperkeule

von der Hähnchenkeule

herzhaft, mit leichter Paprikanote

Currysteak

frische Putenbrust in Scheiben

milde Currymarinade

italienische Hähnchenbrust

frisches, gefülltes Hähnchenbrustfilet

milde rote Gewürzmarinade, Tomate und Mazarella

Für Feinschmecker - vom Lamm

Schäfersteak

Lammkotelett mit Knochen

herzhaft, mit Kräutern und Knoblauch

Variationen mit Hackfleisch

Frikadellen

Hacksteak

Cevapcici

Mettspieß

Für jeden Geschmack eine Bratwurst

Grillbratwurst, fein und gebrüht, im 5er Pack vacuum

gebrühte Mettwürstchen, grob, im 5er Pack vacuum

grobe Bratwurst hausmacher Art

Jägerbratwurst, frisch, mit Kräutern

Bärlauch-Mini-Griller, fein, mit Bärlauch und Kräutern

Jalapenawürstchen, sehr kräftig, mit Chili

Rindsbratwurst, rein Rind, mit Paprika

Bratwurstschnecke, dünn und gespießt

Knobelinchen, frisch oder geräuchert

Rostbratwürstchen, mit viel Grobanteil und Majoran

westfälische Bauernbratwurst, herzhaft und grob, mit Schnittlauch

Gourmetbratwurst, Schinken, Käse und Spinat

Würstchen im Schlafrock, mit Käse und Dörrfleisch

Bratwurstspieß, mit Paprika

Familienbratwurst, Mettwurst im Ring

Wir grillen für Sie bei größeren Veranstaltungen.

**Zu unserem Serviceangebot zählen: Fachpersonal, gute Beratung, ein reichhaltiges
Grillsortiment und natürlich alle notwendigen Geräte.**

**Wir verleihen Teller und Bestecke bis 60 Personen (gegen eine Gebühr von 0,25 €).
Gas- oder Holzkohlegrill stellen wir kostenlos zur Verfügung.**