

Partyservice Angebot

Vorspeisen

- Schwäbische Suppe als Einlage mit Markklößchen,
- Suppenklößchen, Flädle, Eierstich und
- kleine hausgemacht Maultaschen
- ganzer Lachs am Stück serviert
- Lachsstücke in Blätterteig
- verschiedene Antipasti platten
- Fingerfood oder Canape`s die kleinen Häppchen

Salate

- Kartoffelsalat
- Krautsalat
- Bohnensalat,
- Gurkensalat
- Selleriesalat
- Tomatensalat
- Grüner Mix Salat
- Tomaten-Mozzarella-Platte
- Nudelsalat
- verschiedene Dips oder Frischkäsezubereitungen
- Dazu unsere hausgemachten Dressings.

Natürlich stellen wir auch einen Salat nach Ihren Wünschen zusammen.

Beilagen

- Hausgemachte Spätzle
- Knödel
- Kartoffelgratin
- gedünstetes Kaisergemüse auf Wunsch mit Hollondaise
- Pommes und Kroketten

Braten vom Rind

- Rinderbraten aus der Soße
- Feines Rinderhochripp gegrillt
- zarte Rostbraten
- Rinderfilet am Stück
- Roastbeef rosa.

Braten vom Schwein

- Gegrillter Schweinehalsbraten
- Gefüllter Schweinehals „Jäger Art“
- Gefüllter Schweinehals „Hausmacher Art“
- Saftiger Schweinebraten von Nuss und Hüfte
- Schweinerücken gefüllt mit Schinken und Käse
- Schweinefilet mit feiner Kräuterfüllung
- Schwäbischer Filettopf in feiner Sahnesoße
- Spanferkel am Stück oder als Rollbraten
- Schweinehaxen gegrillt
- Kleine oder große Schweineschnitzel

Braten vom Geflügel

- Putenbraten Natur
- Putenbraten gefüllt „Napoli Art“
- Putenbraten gefüllt mit Backpflaumen oder Aprikosen
- Hähnchenbrust gefüllt mit Broccoli
- Hähnchenbrust in feiner Buttersoße oder in Tomatensoße
- panierte Puten und Hähnchenschnitzel
- gegrillte Hähnchenschlegel

Braten vom Wild aus eigener Jagd

- Wildschweinbraten
- Rehbraten
- Hirschkalbsbraten

Braten vom Kalb und Lamm

- Gefüllte Kalbsbrust
- Kalbsrahmbraten
- Kalbshaxen
- Lammbraten aus der Keule
- Lammrücken am Stück oder in Scheiben

Pasteten und Hackfleischgerichte

- Schwäbischer Hackfleischzopf oder Hackfleischrolle
- Schinken – Pasteten Zopf
- verschiedene gefüllte Pasteten
- Hausgemachte Fleischkühle

Soßen für die Braten

- helle und dunkle Soße
- Rahmsoße mit Champignon
- Wild Soße nach hausmacher Art
- Zitronenbuttersoße für´s Geflügel
- Feine Sahnesoße
- Kräftige Zwiebelsoße

Desserts

- Hausgemachter Obstsalat
- Mousse au Schokolade, Vanille, Erdbeere, Waldbeere, Pflaumen-Zimt.
- Rote Grütze, Schwäbischer Apfelstrudel mit Vanillesoße.

Die Desserts liefern wir auch auf Wunsch gleich portioniert im Glas.

Kalte Platten

- Schinkenbraten Platte
- Rustikale Hausmacher Platte
- Feine Aufschnitt Platte
- Edle Räucherfischplatte.
- Käseplatte dekoriert mit exotischen Früchten

Wir liefern Ihnen auch Brot und Partybrötchen zu Ihrem Büffet.

So wir hoffen ihnen läuft jetzt schon das Wasser im Munde, stellen Sie ihr eignes Büffet nach ihrem Wunsch zusammen. Wir beraten Sie auch gern.

Ihre Metzgerei Hohl