

Liebe Veranstalter,

ich hoffe, daß unser Flyer Ihnen Appetit macht.

Mit unserem Partysaal in Gerabronn können wir Ihnen einen ganz besonderen Veranstaltungsort für Ihr Fest anbieten.

Und ebenso besonders soll das Essen bei Ihrem Event sein. Holen Sie sich Anregungen und sprechen Sie uns an. Wir sorgen gerne für ein unvergessliches und individuelles Fest.

Mit herzlichem Gruß

Gabi Spriegel



Schäfer Hohenloher Fleisch und Wurst
GmbH & Co. KG
Filiale Gerabronn

Brühlstr. 9
74582 Gerabronn
Fon 07952-70 24
Fax 07952-70 26

spiegel@schaefer-hohenlohe.de
www.schaefer-hohenlohe.de



Suppen

Hohenloher Klößchensuppe
Deftige Gulaschsuppe
Tomatencremesuppe
Spargelcremesuppe
Maultäschlesuppe
Nudelsuppe

Feinkostsalate

Nudelsalat
Feiner Eiersalat
Geflügelsalat
Rohkostsalat
Weißkrautsalat
Waldorfsalat
Kartoffelsalat (nach Hausrezept)
Bauernsalat (Mediterrane Art)
Reissalat (Mexikanische Art)
Kosakensalat
Melonen-Gurken-Salat
Wurstsalat (Schwäbischer, Schweizer, Badischer, ...)
Frühlingssalat
Brokkolisalat
Pilzsalat

Beilagensalate

Hausmacher Kartoffelsalat
Salatbuffet frisch à la Saison

Kalte Platten

Aufschnittplatte (Mix Schinken, Salami, Wurst)
Schinkenplatte (Roh- und Kochschinken)
Hausmacher-Spezialitäten-Brett (Schinken, Rohwurst, deftige Hausmacher Wurst)
Zarte Roastbeef-Platte
Ofenschnitzel (auf Tomato-Basilikum-Creme)



Desserts

Hausdessert mit Kirschen
Vanilleeis mit heißen Himbeeren
Ananascreme
Vierländer-Fruchtcocktail
Rote Grütze mit Vanillesauce
Joghurt Mousse
Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce
Mousse au Chocolat (weiß, braun)
Beerenmousse mit Mandelcrumble
...
Käsevariationen (mit frischen Früchten)

Gut zu wissen!

Bitte beachten Sie, dass wir Essensbestellungen erst ab 15 Personen entgegennehmen können.

Ab 30 Personen können Sie gerne zwei Fleischsorten wählen, ab 45 Personen bereiten wir Ihnen auch drei Fleischsorten zu.

Unser Partyraum

Für 35 bis 80 Personen geeignet.
Bitte rechtzeitig reservieren (8 Wochen vorab).
Menübestellung vier Wochen im Voraus.
Genaue Personenanzahl eine Woche vorher.
Bei nicht planbaren Veranstaltungen (z.B. Beerdigungen) kann natürlich kurzfristig angefragt werden.
Deko in Absprache.

*Wir freuen uns
auf Ihre Anfrage!*



- kalt und warm
- rustikal oder festlich
- kleiner Kreis bis große Runde
- Firmenveranstaltungen
- Familienfeiern
- Vereinsfeste
- Hochzeiten

Partyservice Gerabronn





Vorspeisen

- Gefüllte Eier
- Diverse Frischkäse-Creationen
- Schinkenröllchen mit Spargel
- Roastbeef-Röllchen
- Medaillons vom Schweinefilet
- Vitello tonato
- Gemischte Antipaste
- Tomaten-Mozarellaplatte
- Orangen-Carpaccio
- Carpaccio vom Rind

Vorspeisen mit Fisch

- gemischte Räucherfischplatte
- Forellenfilets mild geräuchert
- Meeresfrüchte-Salat
- Krabbencocktail
- Sahne-Heringstopf
- Tatar vom gebeizten Lachs
- Lachsfilet in Kerbelrahm (warm)
- Paniertes Fischfilet (warm)

Fingerfood

- Schinkentäschle
- Frischkäsetäschle
- Käsespieße
- Party-Brötchen (belegt)
- Halbierte gemischte Brötchen (belegt)
- Ganze oder halbierte Laugenstangen (belegt)
- Roher Schinken auf Melone
- Mini Ciabatta (belegt)

Warmer Fisch

- Lachsfilet in Kerbelrahm
- Paniertes Fischfilet



Warmer Schweinebraten

- Toastbraten (gefüllter Schweinehals mit Toast, Sahne, Eier, Schinken)
- Zwiebelbraten (Schweinehals mit Senf, Zwiebeln, Rauchfleisch)
- Prager Schinken (gepökelt und mild geraucht)
- Burgunderschinken (Rotweinwürzig)
- Kasseler vom Hals
- Kasseler vom Rücken (natur oder im Blätterteig)
- Kasseler "Hawaii" (mit Käse und Ananas)
- Schweinerücken oder -hals (gegrillt und mild gewürzt)
- Schweinehals "Hubertus" (mit Füllung aus Hackfleisch, Zwiebel, Champignons)
- Schweinehals "Luzern" (mit Füllung aus Hackfleisch, Schinken, Käse)
- Schweinefilet "Pilsner Art"
- Schweinefilet "Burgunder Art" (in Rotweinsauce)
- Schweinefilet "Rariser Art" (mit feinem Brät und Pistazien oder natur)
- Knusperbraten (Schweinebauch mit Kruste (ab 20 Personen))
- Schaschlikpfanne
- Gegrilltes Spanferkel (ab 30 Personen)
- Schweinshaxen (knusprig gegrillt)
- Schweinebrust (gefüllt)
- Schweineschnitzel (paniert)
- Cordon bleu / Mini Cordon bleu
- Schweinegeschnetzeltes "Gyros Art"
- Schweinefleischpfanne "Winzer Art"
- Fleischküchle
- Schlemmerschnitzel (in Weißwein-Sahnesoße)
- Schweinemedallions (überbacken mit Tomate-Mozarella)

Vegetarisches

- Gemüsefrikadellen
- Spinatknödel (mit Käsesoße)



Warmer Rinderbraten

- Hochrippe (aromatisch, saftig gegrillt)
- Roastbeef (gebraten)
- Rinderbrust (gekocht, mit Meerrettichsoße)
- Rinderbraten (nach "Hausfrauenart")
- Sauerbraten (auf "Schwäbische Art")
- Gutsherrenbraten (mager, von innen gewürzt)
- Geschnetzeltes (in Pfefferrahm)
- Rinderrouladen (klassisch gefüllt)

Warmer Kalbsbraten

- Kalbsbrust (gefüllt)
- Kalbsrahmbraten (in Sahnesoße)
- Kalbsrücken "Orloff" (mit Pfifferling-Ei-Haube)
- Geschnetzeltes (mit Champignons)
- Kalbsrahmschnitzel

Warmes vom Geflügel

- Hähnchenkeulen (gegrillt, auch halbiert, ab 30 Teile)
- Hähnchenbrustfilet (natur oder gefüllt)
- Putenbrust (gert)
- Putenschnitzel (zart, natur oder paniert)
- Putenbrust (verschieden gefüllt)
- Putenmedailons (überbacken mit Ananas-Käse)

Beilagen

- Spätzle | Bandnudeln | Kartoffelgratin
- Gemüsegratin | Kroketten | Pommes Frites
- Semmelknödel | Reis | Diverse Gemüse
- Sauerkraut | Partybrotkörbe

Soßen

- Bratensoße | Pfefferrahmssoße | Rahmssoße
- Pilzrahmssoße | Sauerbratensoße | Tsatsiki

