

Metzgerei Hepting

Fleisch-und Wurstspezialitäten

Partyservice

78136 Schonach, Jahnstraße 1

Tel.: 07722/5300

Fax.: 07722/7857

Email: info@hepting.de



Sehr geehrte Damen und Herren,

wir freuen uns sehr über Ihre Anfrage und bieten Ihnen gerne für Ihre Festlichkeiten folgende Vorauswahl an.

Vorspeisen:

- kalte Fischplatte mit verschiedenen geräucherten Fischarten, dazu empfehlen wir Sahnemeerrettich und Senfdillsoße
- Forellentartar mit feinem Gurkensalat
- Lachstartar mit Sahnemeerrettich
- Hausgemachter rohen Schinken und Melone
- Hausgemachter gekochter Schinken, fein angerichtet
- Hausgemachter kalter Braten vom Rind, Kalb, Schwein oder Pute
- Käseplatte mit Obstbouquet
- Hausgemachte Käsepastete mit Oliven oder wahlweise auch mit Tomaten
- Eingelegter Camembert
- Halbe gekochte Eier gefüllt mit einer würzigen Creme
- Halbe gefüllte Tomaten wahlweise mit einer Frischkäsecreme oder hausgemachtem Fleischsalat

- Carpaccio vom Rumpsteak garniert mit frischer Kresse, Frühlingszwiebeln, Rettich und feinste hausgemachte Marinade
- Carpaccio vom zarten Schweinerücken mit frischen Tomaten und einer hausgemachten Tomaten-Basilikumcreme
- Carpaccio vom saftigen Kalbsbraten mit hauseigener Thunfischsoße und Kapern
- Carpaccio vom Putenbraten mit frischer Mango, Mozzarella und einer würzigen süß-sauren Mango Soße
- Hausgemachter Griebenschmalz, dazu empfehlen wir Baguette oder ein frisches Bauernbrot
- Pikante Schwarzwälder Kirschtorte
- Eingelegte Champignons gefüllt mit Frischkäse
- Eingelegte Papparini gefüllt mit Frischkäse
- Eingelegte Peperoni gefüllt mit Frischkäse
- Eingelegte Mammutoliven in Knoblauchöl wahlweise auch mit Mandelkern
- Eingelegte Schafskäsetaler mit pikanter Paprikamasse

Gerne servieren wir Ihnen und Ihren Gästen auch einen kleinen Vorspeiseteller den Sie selber zusammenstellen können. Ob es eine Fisch-, Antipasti-, oder Schwarzwälderteller wird, ist ganz Ihnen überlassen.

Natürlich können Sie als Vorspeise auch ein Salatbuffet oder Salatteller wählen. Unsere hausgemachten Salate finden Sie bei den Beilagen.

Suppen:

- Gulaschsuppe
- Tomatencremesuppe
- Kürbisc cremesuppe (nach Saison)
- Champignoncremesuppe
- Grießklößchensuppe
- Nudelsuppe
- Kraftbrühe mit hausgemachten Flädle
- Gemüse Eintopf mit oder ohne Fleisch
- Kraftbrühe mit hausgemachten Maultäschchen

Hauptspeisen:

Vom Schwein:

- Saftiger Schweinebraten vom Hals oder Rücken in feiner Bratensoße
- Zarter Schweinebraten von der Keule
- Saftiger Hals, Rücken oder Bauch kräftig gewürzt und übergrillt
- Feinste Schweinefiletmedaillons in einer leckeren Rahmsoße oder wahlweise auch in einer Champignonrahmsoße mit frischen Champignons oder Pilzen der Saison
- Feinste Schweinefiletmedaillons in einer würzigen italienischen Gemüse-Tomatensoße überbacken mit Mozzarella
- Zartes Schweinefilet gefüllt mit hauseigenem, groben, original Bratwurstbrät und würzigen Marinade
- Zartes Schweinefilet im Speckmantel
- Rustikaler Jägerbraten vom Hals, gefüllt mit hausgemachtem groben Bratwurstbrät, Röstzwiebeln und Petersilie
- Saftiger Hals nach „Hausfrauen Art“ ,gefüllt mit Kalbsbrät nach einem altem Hausrezept
- Magerer Schweinerücken veredelt mit leckeren Röstzwiebeln, Kochspeck und einer würzigen Hausmarinade
- Leckerer frisch aus dem Rauch: Kasseler Hals, Rollschinken oder Schäufole wahlweise kann man diese Leckereien auch im Brotteig bekommen
- Zartes Gulasch mit würziger Note
- Feines Geschnetzeltes in Rahmsoße
- Saftiger Hackbraten mit knusprigem Speckmantel
- Hausgemachter Fleischkäse wahlweise auch mit verschiedenen Einlagen wie z.B. Röstzwiebeln, Bärlauch, Salami und Käse, Paprika und alles was Ihre Vorstellung hergibt , sprechen Sie uns darauf an
- Würziges Gyros mit hausgemachter Knoblauchsoße oder wahlweise auch hausgemachtes Tzaziki
- Saftiges Pulled Pork (Zarte Schweinefleischstücke in Barbecue Marinade) dazu empfehlen wir unseren Weißkrautsalat
- Hausgemachte Lasagne wahlweise auch mit reinem Rinderhackfleisch

Vom Rind:

- Zarter Rinderschmorbraten aus der Schulter oder wahlweise aus der Keule
- Feinster Burgunderbraten in Burgundersoße
- Hauseigen eingelegter Sauerbraten
- Zarte, hausgemachte Rinderrouladen
- Unser „Spezialbraten“ : Dünne Rinderrouladenscheiben umwickeln saftigen Schweinehals mit feiner Hackfleischfüllung und leckerer Würzung
- Geschmorte Rinderbäckchen in hauseigener Bratensoße
- Rosa gebratenes Rumpsteak am Stück

Vom Fisch:

- Lachsfilet wahlweise auf Blattspinat
- Zander
- Dorade
- Saibling
- Fischlasagne

Den Fisch servieren wir in einer Rieslingsoße oder wahlweise in einer Dillsoße. Gerne servieren wir Ihnen die Soße auch separat zum Fisch, jedoch muss man hierbei beachten, dass der Fisch sehr schnell beim Warmhalten austrocknen kann.

Vom Geflügel:

- Putenbraten in einer Zwiebelrahmsoße
- Kleine Putenschnitzel in Zwiebelrahmsoße oder wahlweise in einer würzigen, italienischen Gemüse-Tomatensauce mit Mozzarella überbacken
- Saftige gegrillte Hähnchen oder Hähnchenschlegel
- Putenbraten mit Gemüsefüllung
- Zarte Hähnchenbrustfilet wahlweise gefüllt mit Schinken und Käse oder mit Feta, eingelegte Tomaten und verschiedenen Kräuter

Vom Wild:

- Rehbraten nach altem Schonacher Rezept
- Zartes Rehragout in feiner Wildsoße
- Hirschgulasch
- Geschmorter Hirschbraten

Verschiedene Schnitzel :

- Schweineschnitzel „Wiener Art“ vom Rücken
- Schweineschnitzel „Wiener Art“ vom Hals
- Cordon bleu vom Schweinerücken
- Schnitzel vom Schweinerücken mit verschiedenen Pilzen in Rahmsoße
- Verschieden gefüllte Schweinesteak z.B. mit Schmand, Salami und Kraut oder Röstzwiebeln, Speck und Bärlauch Pesto oder mit Tomaten, Mozzarella und frischem Basilikum
- Putenschnitzel „Wiener Art“
- Putenschnitzel in Knusperpanade

Verschiedenes mit Blätterteig:

- Verschieden Blätterteigtaschen gefüllt mit:
 - Schinken und Käse
 - Spinat und Feta
 - Verschiedenes Gemüse
 - Salami und Käse
 - Kasseler, Ananas und Käse
 - Kalbsbrät
 - Zartes Rindergeschnetzeltes mit Mais und Kidneybohnen
 - Schmand, Salami und Kraut
 - Frischkäse und Lachs
- Zartes Schweinefilet ummantelt mit saftigen Schinken und Käse
- Würziges Hackfleisch
- Rinderfilet in feinsten Hackfleischfarce

Beilagen:

- Hausgemachte Spätzle
- Nudeln aller Art
- Reis
- Mediterrane Kartoffelpfanne bestehend aus Kartoffeln, Zucchini, Paprika und roten Zwiebeln
- Hausgemachte Semmelknödel oder Kartoffelknödel
- Kartoffelgratin
- Rosmarinkartoffeln
- Kartoffelbrei
- Bratkartoffeln

- Sämtliche Gemüsesorten der Saison
- Sauerkraut
- Rotkraut

- Gemischter grüner Salat mit hauseigenem Dressing
- Kopfsalat mit hauseigenem Dressing
- Feldsalat (nur nach Saison) wahlweise mit Speck und "Kracherle"
- Wildkräutersalat mit Staudensellerie und eingelegten Tomaten
- Ruccolasalat mit Farfalle, Tomaten und Parmesanspäne
- Tomatensalat mit Mozzarella und frischem Basilikum
- Kartoffelsalat
- Karottensalat
- Gurkensalat
- Bohnensalat
- Eiersalat
- Nudelsalat
- Italienischer Nudelsalat mit Thunfisch
- Couscous Salat
- Gemüsesalat aus Blumenkohl, Karotten und Bohnen
- Geflügelsalat
- Rohkostsalat
- Krautsalat
- Rote Beete Salat
- Maissalat
- Rindfleischsalat

Fingerfood:

- Canapées (Franzosenbrotscheiben belegt und aufwändig garniert
- Hausgemachte Crêpes gefüllt mit hauseigenem Frühlingsfrischkäse und Salami, Schinken-Käse Creme, Dillfrischkäse mit Lachs
- Kalte Platte mit Mini Frikadellen, Mini Putenschnitzel „Wiener Art“, Mini Schweineschnitzel „Wiener Art“, Mini Polo Fino (ausgebeinte Hähnchenschlegel) dazu empfehlen wir eine hausgemachte Remoulade
- Käse-Trauben Spieße
- Käse-Salami Spieße
- Tomaten-Mozzarella Spieße mit frischem Basilikum
- Hausgemachte Hackfleisch-Lauch Torte auf dem Spieß
- „Bibeleskäs“ im Glas mit Rosmarinkartoffel
- Klassischer Schichtsalat im Glas mit Mini Frikadelle
- „Russisches Ei“ im Glas bestehen aus Kartoffelsalat, Fleischsalat, Ei und verschiedener Garnierung
- Mini Bratwürste oder Mini Pfefferbeisser
- Rumpsteak Röllchen mit Meerrettich Creme
- Schweinrücken Röllchen mit hauseigenen Frischkäsecreme
- Sämtliche Salate in Gläschen mit verschiedener Garnierung
- Forellentartar im Glas mit Gurkensalat
- Lachstartar im Glas mit Sahnemeerrettich
- Pikante Schwarzwälder Kirschtörtchen
- Hausmacher Wurstpralinen mit verschieden Cremes
- Mini Putenspieße mit geräuchertem Kasseler und Ananas
- Mini Schweinefleischspieße mit Gurke und Paprika
- Kleine Schweinefilet Medaillons mit einer feiner Leberwurst Creme
- Kalte Blätterteigschnecken mit Lachscreme oder Gemüsecreme
- Chirocéeschiffchen mit würzigen Mango-Gurken Salat
- Pikante Windbeutel

Dessert

- Rote Grütze mit Vanillesoße
- Gemischte Obstplatte wahlweise mit feinem Vanille-Sahne-Quark
- Obstsalat mit frischem Obst der Saison wahlweise mit deinem Vanille-Sahne-Quark
- Hausgemachtes Tiramisu
- Hausgemachtes Beeren Tiramisu nach Saison
- Original Trifle, ein leckeres Dessert aus verschiedenen Schichten unter anderem mit Pudding, Sahne, Löffelbiskuit und Früchten der Saison
- Verschiedene hausgemachte Mousse (Vanille, Schokolade und Erdbeere)
- Weißes Schokoladenmousse verfeinert mit Kokoslikör
- Hausgemachte Panna Cotta mit Himbeersoße
- Windbeutel nach Wunsch gefüllt
- Schwarzwälder Kirschtorte im Glas
- Apfelstrudel mit Vanillesoße
- Griesflammerie mit marinierten oder karamellisierten Früchten nach Wahl
- Vanille-Sahne Creme mit Mango Ragout#
- Crème Brulée
- Zwetschgen Crumble und Vanillesoße
- Bayrisch Crème

Wir hoffen, dass Sie auf unserer Liste fündig wurden und freuen uns auf Ihren Auftrag. Gerne stehen wir Ihnen bei Fragen persönlich, telefonisch oder per E-Mail zur Verfügung.

Telefon: 07722/5300

E-Mail: info@hepting.de

Mit freundlichen Grüßen

Ihre Metzgerei Hepting

Verkaufs- und Lieferungsbedingungen

Auf Wunsch liefern wir Ihnen ins Haus:

Fahrzeugkosten 0,76 €/km + Auslieferungszeit 33,70 €/Std./Person + MwSt.

Fachgerechtes Präsentieren der Speisen vor Ort: 33,70 €/Std./Person + MwSt.

Auf Wunsch können wir Ihnen Personal stellen, das vor Ort serviert oder aufschneidet: 33,70 €/Std./Person + MwSt.

Wir leihen Ihnen auch Geschirr bis ca. 150 Personen.

Leihgebühr Geschirr:

Gedeck I : Teller, tiefe Teller, Suppentasse, Salatteller, Besteck 0,80 € / Gedeck

Gedeck II: Tasse, Untertasse, Kuchenteller, Besteck 0,70 € / Gedeck

Bitte holen Sie das Geschirr 1 - 3 Tage vor Ihrem Fest in Schonach ab.

Das Abholen von Geschirr u.s.w. wird nach Aufwand berechnet.

Fahrzeugkosten: 0,76 € /km + MwSt.

Fahrzeit: 33,70 € /Std/Person + MwSt.

Abräumen u.s.w.: 33,70 €/Std./Person + MwSt.

Arbeitszeit für eventuelle Reinigung: 33,70 €/ Std/Person+ MwSt.

Zeitliche Abweichungen von ca. 30 min. auf den vereinbarten Liefertermin behalten wir uns vor.

An Preiszusagen binden wir uns maximal 3 Wochen nach Angebotsausstellungsdatum.

Für das Abholen oder Liefern von Fleisch- und Wurstwaren berechnen wir die MwSt. von 7 %.

Wird jedoch neben der Lieferung von Partyserviceprodukten eine Zusatzleistung erbracht (z.B.: Geschirr liefern, Bedienen, Abräumen, sauber machen der Räume, Geschirr reinigen) dann ist laut Gesetzgeber der volle MwSt. Satz zu berechnen (19%), auch für die gelieferten Partyserviceprodukte.

Umbestellungen (bezgl. Personenzahl) sind bei kleinen Fleischstücken (Schnitzel u.s.w) bis 3 Tage vor Liefertermin möglich!

Umbestellungen (bezgl. Personenzahl) sind bei großen Fleischstücken (Braten u.s.w) bis 7 Tage vor Liefertermin möglich!

An Sonn- und Feiertagen ist leider kein Partyservice möglich! (außer Kommunion und Konfirmation)

Mit freundlichen Grüßen
Ihre Familie Hepting