

Metzgerei Schmitt

PARTY
SERVICE

Schmitt

FEINES VOM
FLEISCHER



WAS WIR IHNEN BIETEN

- Geschenkbretter
- Geschenkkörbe
- Präsentkartons
- Geschenkgutscheine
- Festlichkeiten von 5 bis 500 Personen
- Partyraumvermietung

Für Ihre Grillparty stellen wir Ihnen gerne ein Sortiment unserer Grillspezialitäten zusammen. Deftig gewürzt oder mild mariniert – wie Sie es sich wünschen! Warmhaltegeräte, Stehtische, Geschirr, Besteck, Gläser, Spanferkelgrill, ...

DIE BEHÄLTNISSE UND TÖPFE SOLLTEN INNERHALB VON DREI TAGEN GEREINIGT AN UNS ZURÜCKGEGEBEN WERDEN. FÜR NICHT GEREINIGTES MATERIAL FALLEN ZUSÄTZLICHE KOSTEN AN.

Unsere Buffetvorschläge sollen Ihnen helfen, für Ihre Feier die richtige Auswahl an Speisen zu finden. Die Vorschläge können selbstverständlich individuell nach Ihren Wünschen kombiniert, verändert oder ergänzt werden.

Für die Anlieferung der Speisen über die Grenzen Hilchenbachs hinaus berechnen wir eine Anfahrtgebühr **von 10,- € ab 10 km und 15,- € ab 15 km.**

Suppen und Eintöpfe

- Erbseneintopf
- Linseneintopf
- Serbischer Bohneneintopf
- Gemüsesuppe
- Kartoffelsuppe
- Gulaschsuppe
- Rindfleischsuppe mit Markklößchen und Eierstich
- Hühnersuppe mit Eierstich
- Spargelcremesuppe
- Champignoncremesuppe
- Brokkolicremesuppe
- Tomatencremesuppe
- Hackfleischsuppe
- Gyrossuppe
- Wildrahmsuppe mit Pfifferlingen
- Wildgulaschsuppe
- Champignonrahmsuppe

Vorspeisen

- Parmaschinken mit Melonenschiffchen
- Lachs-, Forellen- oder Aalfilet mit Sahnemeerrettich
- Krabbencocktail
- Schinkenröllchen mit Spargel
- Roastbeefröllchen
- Tomate-Mozzarella mit Balsamico-Creme



Canapés, Häppchen und Schnittchen

- Käse
- Wurst
- Schinken
- Braten
- Mett und Tatar
- Räucherfisch

Beilagen

- Kartoffelgratin
- Warmer Speckkartoffelsalat
- Bratkartoffeln
- Reis
- Spätzle
- Nudeln
- Kartoffelpüree
- Kroketten
- Herzoginkartoffeln
- Röstis
- Kartoffelklöße
- Semmelknödel
- Folienkartoffeln
- Rosmarinkartoffeln

Gemüse

- Apfelrotkohl
- Ananas-Sauerkraut
- Erbsen
- Brokkoli
- Blumenkohl
- Butter- oder Speckböhnchen
- Möhren
- Spargel
- Rosenkohl
- Grillgemüse
- Große Gemüseplatte mit ausgelassener Butter oder Sauce Hollandaise

Salate

- Nudelsalat
- Tortellinisalat
- Kartoffelsalat
- Waldorfsalat
- Krautsalat
- Reissalat
- Gemischte Salatplatte mit frischen Salaten der Saison

Warme Speisen

- **Schweineschnitzel** mit verschiedenen Soßen
- **Kasseler** mit Ananas
- **Rahmgeschnetzeltes** vom Rind, Schwein, Kalb oder Geflügel
- **Schweinelendchen** in Pfefferrahm- oder Champignonrahmsoße
- **Schweinebraten**
- **Tafelspitz** mit Sahnemeerrettichsoße
- **Sauerbraten**
- **Zwiebelrostbraten**
- **Rinderbraten**
- **Spanferkel**
- **Grillschinken**
- **Grillhaxen**
- **Fleischkäse** mit Zwiebeln, Pfeffer, Pizza oder Natur
- **Spießbraten** mit Speck, Zwiebeln und Pfifferlingen
- **Hähnchenbrust** mit Tomate und Mozzarella überbacken
- **Entenbrust** in Orangensoße
- **Kalbsbraten** in Rahmsoße
- **Kalbsrücken** mit Pfifferlingen
- **Ossobuco** – geschmorte Kalbshaxenscheibe
- **Geschmorte Lammkeule**
- **Wildschweinbraten**
- **Gebratene Rehkeule**
- **Hirschkalbsbraten**
- **Rippchen**
- **Rindergulasch**
- **Lummerschnitzel**
- **Hähnchenschnitzel**
- **Currywurst** (2 Stück)

Soßen

- **Rahmsoße**
- **Pfefferrahmsoße**
- **Zwiebel-Pfeffer-Soße**
- **Champignonrahmsoße**
- **Jägersoße**
- **Zigeunersoße**
- **Zwiebelsoße**
- **Käse-Sahne-Soße**



BUFFETS

FRÜHSTÜCKSBUFFET

- **Kalte Platten** mit Wurst, Käse und Schinken • **Platte** mit Räucherlachs
- Gekochtes Ei, Marmelade (2 Sorten), Quark • **Brot, Brötchen** und **Butter**

DAS LEICHTE BUFFET

- **Nudelpfanne** mit gebratenen Putenbruststreifen und frischem Marktgemüse
 - **Gebratene Hähnchenbrust** mit Blattspinat und Käse gefüllt
- **Mageres Schweinesteak** auf leichter Pfeffersoße • **FrISCHE Saisonsalate**
 - **Ofenkartoffeln** mit Sauerrahm • **Reis**

FLEISCHKÄSEBUFFET

- **Fleischkäse** wahlweise mit Pfeffer, Zwiebeln, Pizza, Hackbraten oder Natur
- **FrISCHE Brezeln** und **Laugenstangen** • **Kraut- und Kartoffelsalat** • **Süßer Senf**

SCHNITZELBUFFET

- **Drei Sorten Schnitzel** (Pute, Kalb und Schwein)
oder **eine Sorte Schnitzel** (Schwein), jeweils mit:
- **Drei Soßen** (Pfefferrahm-, Jäger- und Zigeunersoße)
 - **Bratkartoffeln** oder **Kartoffelgratin**

BUFFETS

BAYERISCHER ABEND

- Kleine **Schweinshaxn** • **Rustikaler Backschinken** • **Fleischkäse**
- Süßer **Senf** • **Sauerkraut** • **Hausgemachter Krautsalat** • **Bratkartoffeln**
 - **Warmer Speckkartoffelsalat** • **Brezeln** • **Griebenschmalz**
 - **Brotkorb und Butter**

RUSTIKALES BUFFET

- **Kasseler- oder Haubergsbraten** • **Kleine Schnitzel** • **Kleine Frikadellchen**
 - **Hähnchenschenkel** • **Schweinemetz** • **Hausschlachter-Wurst**
- **Kartoffel-, Nudel- und Krautsalat** • **Partybrötchen** • **Brot und Butter**

GEBURTSTAGSBUFFET

- **Rinderbraten nach „Großmutter's Art“** • **Schweinebraten, Hähnchenbrust** mit **Tomate und Mozzarella** • **Bratkartöfelchen oder Kartoffelgratin**
 - **Gemischte Salatplatte** • **Dessert nach Wahl**

ROTHAARSTEIGBUFFET

- **Haubergsbraten** mit **Zwiebeln und Waldpilzen** • **Prager Schinken** mit **Zwiebel-Pfeffer-Soße** • **Kleine Bratkartöfelchen und Krautsalat**



BUFFETS

HILCHENBACHER BUFFET

- Gemischte **Bratenplatte** • Gebratene **Hähnchenteile** • **Schinkenröllchen** mit Spargel • Kleine **Schnitzel** • Kleine **Frikadellchen** • **Räucherfischplatte**
- **Käseplatte** (zwei Sorten) • **Salat** nach Wahl • **Brot, Brötchen** und **Butter**

ÜBERRASCHUNGSBUFFET

Wir stellen Ihnen ein komplettes Buffet nach unseren Qualitätsrichtlinien zusammen. Sie können sich entscheiden, ob Sie warm, kalt oder kalt-warm haben möchten. **Lassen Sie sich überraschen!**

SCHMITTS KLASSIKERBUFFET

- **Rindfleischsuppe** • **Rinderbraten** • **Schweinebraten** und **Kasseler** mit **Soßen** **Bratkartoffeln** oder **Kartoffelgratin** • **Gemüseplatte** mit **Sauce Hollandaise**
- **Gemischte Salatplatte** • **Hausmacher-Pudding** als **Dessert**

ITALIENISCHES BUFFET

- **Tomate-Mozzarella** • Italienischer **Schinken** mit **Melone** • **Hähnchenbrust** mit **Tomate** und **Mozzarella** überbacken • **Saltimbocca** von der **Schweinelende**
- **Kartoffelgratin** • **Butterreis** • **Gemischter Salat** mit zwei **Dressings**
- Italienisches **Käsebrett** • **Panna cotta** mit **Erdbeerjuice**

BUFFETS

DAS WILDE BUFFET

- Reh-, Hirsch- und Wildschweinbraten in leckerer Preiselbeersöße
- Apfelrotkohl • Kartoffelklöße • Apfelmus mit Preiselbeerhaube und Sahne

FEINSCHMECKERBUFFET

- Kalte Fischspezialitäten • Gebratene Entenbrust in Orangensoße
- Schweineröllchen mit Blattspinat und Käse gefüllt • Putengeschnetzeltes mit Früchten • Kartoffelgratin • Butterreis • Frische Salate mit zwei verschiedenen Dressings • Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise
- Partyfrikadellchen • Käseplatte mit Weintrauben • Schinkenplatte
- Partybrötchen und Landbutter • Dessert nach Wahl

SPEZIALITÄTENBUFFET

EIN KOMPLETT KALT-WARMES BUFFET FÜR JEDE GELEGENHEIT

- Prager Schinken (warm) • Gespickte Rinderrolle (warm, mit Soße)
- Gebratene Hähnchensteaks (warm) • Kleine Schnitzel (warm) • Schinken- und Roastbeefröllchen • Fischplatte • Große Käseplatte • Drei Sorten Salat nach Wahl • Partybrötchen • Verschiedene Brotsorten und Butter



Brot

- Stangenbrote mit Zwiebeln oder Schinken
- Partybrötchen
- Brotkranz
- Siegerländer Schwarzbrot
- Ciabattabrötchen
- Brezeln und Laugenstangen

Kalte Ideen für die Nacht

- Käsebrett und Käsewürfel
- Wurst- und Schinkenbrett
- Pfefferbeißer
- Käsebeißer
- Partysalate
- Kleine Frikadellchen
- Kleine Partyschnitzel
- Spanische Schinkenplatte
- Fischspezialitäten

Aus dem Meer

- Lachsfilet in Kräuter-Sahne-Soße
- Garnelenspieße
- Verschiedene Fischfilets in pikanten Soßen

Nudelgerichte

- Nudelauflauf mit Schweinefilet
- Nudelauflauf mit Brokkoli und Schinken
- Lasagne
- Spaghetti Bolognese
- Tortellini in Sahnesoße
- Nudel-Lachs-Lasagne

Desserts

- Mousse Vanille
- Mousse au chocolat
- Mousse Erdbeer
- Rote Grütze
- Hauspudding
- Frischer Obstsalat
- Herrencreme
- Bayerische Creme
- Panna cotta mit Erdbeerjuice
- Tiramisu

Für den Empfang

- Fingerfood, Snacks und Häppchen
- Belegte Brote und Schnittchen mit Wurst, Käse, Fisch, Mett, Tatar und Bratenaufschnitt
- Kleine Frikadellchen
- Kleine Steaks vom Schwein, Kalb, Rind oder Geflügel
- Kleine Schnitzelchen
- Chicken Wings



Öffnungszeiten

Montag bis Freitag von 06:00 bis 18:00 Uhr

Samstag von 06:00 bis 12:30 Uhr

Kontakt

Telefon: 02733 4449

E-Mail: info@metzgerei-schmitt.info

Anschrift

Metzgerei Walter Schmitt e. K.

Hilchenbacher Straße 4

57271 Hilchenbach