



*... mein Odenwaldmetzger*



# Party-Service

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir aufgrund der aktuell schwankenden Einkaufspreise und Energiekosten unsere Preise ständig aktualisieren müssen. Wir geben Ihnen gerne Auskunft oder machen Ihnen ein individuelles Angebot.

Es gilt ausschließlich unsere aktuelle Preisliste.  
(Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie in der Metzgerei)

Bitte beachten Sie, dass die angegebenen Preise incl. 7% Mehrwertsteuer sind.  
Bei Geschirrverleih und Personaleinsatz müssen wir Ihnen 19% Mehrwertsteuer berechnen.



*... mein Odenwaldmetzger*

Sie möchten Ihr eigenes Fest  
gemeinsam mit Ihren Gästen genießen  
und nicht tagelang vorher und  
nachher in der Küche stehen?

Dann Feiern Sie ! -

Ab 10 Personen kümmern wir uns um den Rest!

Vertrauen Sie auf unsere Erfahrung und  
Kompetenz und planen Sie Ihr Essen mit uns.  
Gerne beraten wir Sie individuell frei nach  
Ihren Wünschen und Ihrem Budget.



*... mein Odenwaldmetzger*

## Fingerfood

### **Wraps**

mit Lachs und Senf-Dill-Soße

mit Gyros, Krautsalat und Knobi-Soße

mit Schinken und Käse

mit Bulgur und Frischkäse

### **Gespießtes für den kleinen Hunger zwischendurch...**

- Fisch mit Shrimps
- Hähnchenbrust
- Pute mit Ananas
- Käse mit Trauben
- Tomate mit Mozzarellabällchen
- Handkäs mit Musik
- Grillkäse mit Sesamkruste
- Obstspieße
- Minischnitzel
- Minifrikadellen
- Italienische Salami mit Feigen
- Anti-Pasti
- Lachs-Crêpe-Lolli
- Schinken-Frischkäse-Crêpe-Lolli
- Parmaschinken mit Melonenbällchen
- Lachspraline mit Melone und Garnele
- Räucherlachs mit Gurke und Basilikum
- Roastbeef-Frischkäseröllchen



*... mein Odenwaldmetzger*

### **Snack im Glas ca. 80g**

- Pfifferlingstatar im Strudelteig auf Kräutercreme
- Frischkäse-Praline mit Tomate auf Tabouleh-Salat
- Tomate-Mozzarella-Salat mit Brotchip
- Avocado-Salat mit Erdnuss-Crunch und Brathähnchen
- Rindfleischsalat vom Tafelspitz mit Apfelmeerrettich

... weiter Salate im Glas auf Anfrage

### **ab 10 Portionen dekoriert in Schalen oder auf Platten**

- Carpaccio vom Rinderfilet (100 g/Port.)
- Tafelspitz mit Kräutervinaigrette (100 g/Port.)
- Schinkenröllchen mit Frischkäse (3 Stück)
- Parmaschinken mit Melone (2 Stück)

### **Verschiedene Dipps (50 g/Port.):**

Knobi-, Curry-, Chili-, Thai-, Barbeque- oder Senf-Dill-Soße  
Kräuter- oder Paprikafrischkäse, Remoulade oder Tsatsiki



*... mein Odenwaldmetzger*

**Schnittchen raffiniert dekoriert und belegt ...  
oder „de luxe“ Canapees bunt garniert und exquisit präsentiert ...**

vegetarische Variation

mit Mett

mit Wurstaufschnitt

mit Schnitt- oder Weichkäse

mit gemischtem Braten

mit Schinken oder Salami

mit gegrillter Hühnerbrust

mit Geflügelaufschnitt

mit Roastbeef

mit Forelle

mit Lachs

**halbe oder ganze Brötchen lecker garniert und belegt ...**

mit Schweinemett und Zwiebeln

mit Wurstaufschnitt

mit Schnitt- oder Weichkäse

mit Tomate, Mozzarella, Pesto

mit gemischtem Braten

mit gekochtem oder rohem Schinken

mit hausmacher Salami

mit Hausmacher „Blutwurst, Leberwurst oder Schwartenmagen“

mit Lachs

und mit vielen weiteren Leckereien auf Anfrage!



*... mein Odenwaldmetzger*

### **Suppen und Eintöpfe**

Vorspeise 200 ml/Portion oder Hauptgericht 400 ml/Portion

- Erbsensuppe
- Linsensuppe
- Gulaschsuppe
- Rinderkraftbrühe mit Markklösschen
- Rinderkraftbrühe mit Flädle
- Rinderkraftbrühe mit Gemüsejulienne
- Fränkische Kartoffelsuppe
- Kürbiscremesuppe
- Tomatencremesuppe

### **frisch gebackenes**

- Bauernbrot 2 Scheiben p.P.
- Partyrad (2 Brötchen p.P.)  
mit Kümmel, Salz, Mohn, Sesam oder natur
- Laugenbrezel
- Laugenkonfekt (versch. Sorten)
- Brötchen
- Körnerbrötchen
- Französisches Weißbrot
- Gewürzstange
- Ciabatta-Brot



*... mein Odenwaldmetzger*

### Kalte Platten – köstlich arrangiert

- gemischte Bratenplatte (200g /Portion)  
Kassler, Schweinebraten, Roastbeef,  
Filetbraten, Kochschinken
- gemischte Schinkenplatte (200g / Portion)  
verschiedene Kochschinken, gemischte  
Rohschinkenauswahl
- Platte mit Salami und rohem Schinken  
(200 g / Portion)
- Aufschnittplatte (200 g / Portion)  
Bierschinken, Lyoner, u. s. w.
- Gemischte Wurst-Schinken-Salami- und Käse-Platte  
(200 g /Portion)
- Hausmacher Wurstbrett (200g / Portion)  
mit Leberwurst, Rotwurst, Schwartenmagen, Krakauer, Mettwurst,  
Räucherwürstchen
- Bunte Fischplatte (150g / Portion)
- Mettigel



*... mein Odenwaldmetzger*

**Vorspeisenkompositionen auf Platten präsentiert  
und lecker dekoriert ca. 100 g/Portion**

- Odenwälder Schinken-Speck, Kochschinken, Wurstaufschnitt, Hausmacher Spezialitäten
- Tomate mit Mozzarella und frischem Basilikum
- Gefüllt Peperoni, Oliven und Tomaten
- Gebratene Zucchini, Paprika und Auberginen
- Vitello tonnato mit Thunfischsahne und Kapern
- Italienische Antipasti mit gegrillten Gemüsen, Oliven, Parmaschinken und Käse
- Fischkomposition aus Forelle, Lachs und Räucherfisch
- Lachsvariation mit Räucherlachs, Graved Lachs,





... mein Odenwaldmetzger

## Hausgemachte Salatspezialitäten

Salatbeilage empfehlen wir 200g /Portion

- Gemischte Salatplatte

Blattsalate, Karotte, Mais, Gurke... (je nach Saison)

Bitte wählen Sie Ihr/e Dressing/s zu unseren Salaten:

- Vinaigrette (Essig, Öl, Kräuter),
- Joghurtdressing

- Kartoffelsalat mit Speck und Zwiebeln
- Frühlingskartoffelsalat
- Karottensalat mit Ananas
- Karottensalat
- Lauchsalat mit Ananas und Ei
- Paprika-Mais-Salat
- Gurkensalat
- Tomatensalat
- Bulgursalat
- Schweizer Wurstsalat
- Nudelsalat klassisch und italienisch
- Krautsalat „Schwedischer“, „Bayrisch“ oder „Süß“

Unsere Salate bekommen Sie auch im Glas (portioniert auf ca. 150 g)



*... mein Odenwaldmetzger*

## Schlemmereien vom Schwein

Fleisch empfehlen wir 250 -280 g/Portion

### • Schweinegeschnetzeltes

- in Champignon-Soße
- Pfeffer-Soße
- „Gyros“

### • Schweinegulasch

- mit Champignons
- mit Paprika

### • Schweinefilet

- Medaillons in Pfefferrahmsoße
- Medaillons mit frischen Champignons
- „Wiener Filettopf“ Medaillons in Rahmsoße
- im Hubertusmantel
- im Pinien- und Pistazienmantel

### • Schweinerückensteak

- in Tomaten-Knobisoße überbacken
- „Chili“ in einer feurigen Soße überbacken
- mit Kräutern gewürzt



*... mein Odenwaldmetzger*

- **Fleischkäse (250 g/Portion.)**

- Feiner Fleischkäse
- Bayerischer Fleischkäse
- Chili- Fleischkäse
- Zwiebel- Fleischkäse
- Pizza- Fleischkäse
- Römerbraten

- **Schnitzel**

- Mini-Schnitzel (50g)
- Party-Schnitzel (110g)
- Schnitzel (220g)
- Fleischcordonbleu gefüllt mit Schinken und Käse
- Zwiebelschnitzel  
zwei kleinere Schnitzel (je 90g) dazwischen gedünstete Zwiebel mit Hollandaise überbacken
- Italienische Käseschnitzel  
drei kleine Schnitzelchen, überbacken mit Spinat, Tomate und Mozzarella



*... mein Odenwaldmetzger*

- **Rollbraten vom Schwein geschnitten und in Soße**

- Allgäuer Semmelbraten  
mit Croûtons, Röstzwiebel und Kräuter gewürzt
- Hubertusrollbraten  
mit Pilze, Zwiebel, Dörrfleisch und Petersilie
- Mexikanischer Rollbraten  
mit Paprika, Mais, und scharfen Pepperoni
- Zigeunerrollbraten  
mit Zwiebel, Paprika und Dörrfleisch
- Italienischer Rollbraten  
mit Broccoli, Salamiwürfelchen und Basilikum
- Holzfällerrollbraten  
mit Schweinemett, Zwiebeln und grobem Pfeffer

- **Hackbraten geschnitten in Soße**

- Natur
- Wiener Hackbraten mit Zwiebelpfanne

- **Hackfleischbällchen (60g)**

- **Frikadelle (160g)**

- **Lasagne (450g)**

- Hackfleischfüllung
- Spinat- Lachs-Füllung
- Vegetarisch



*... mein Odenwaldmetzger*

- Schweinebraten am Stück
- Schweinebraten geschnitten mit Soße
  
- Prager-Schinken am Stück
- Prager-Schinken geschnitten mit Soße
  
- Kassler am Stück
- Kassler geschnitten mit Soße
  
- Krustenbraten am Stück
- Krustenbraten geschnitten mit Soße
  
- Schweine-Hinterhaxe  
mit kross gebratener Schwarte
  
- Kräuterhaxe  
eine Hinterhaxe ohne Schwarte gefüllt mit Kräutern
  
- Spanferkel (portioniert ab 10 Portionen)



*... mein Odenwaldmetzger*

## Köstlichkeiten von Kalb und Rind

### **Gerichte vom Milch-Kalb**

- Kalbs-Cordonbleu
- Kalbsschnitzel (220 g)
- Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“

### **Gerichte vom Heu-Rind**

- Rinderbraten geschnitten in Soße
- Rinderhüftsteak in Pfefferrahmsoße
- Roastbeef in der Kräuterkruste
- Sauerbraten
- Gekochter Tafelspitz mit Meerrettichsoße
- Rinderrouladen  
mit Speck, Gurken und Zwiebeln gefüllt
- Rindergulasch
- Chili con Carne mit Kidney-Bohnen
- Rindergeschnetzeltes  
in Pfeffer- oder Champignonrahmsoße



*... mein Odenwaldmetzger*

## Lammspezialitäten

- Kräuter-Lammbraten aus der Keule
- Lammrückenfilet geschnitten in Soße
  - im Spinatmantel
  - natur gegrillt

## Rund ums Geflügel

### **Von der Pute**

- Putengeschnetzeltes
  - in Früchte-Curry-Soße
  - in Champignon-Rahm-Soße
  - in Kräuterrahm
- Putenfilet
  - „Hawai“ mit Schinken, Käse, Ananas
  - mit Pfefferrahm-Soße
  - mit frischen Champignons
  - „Natur“
  - im Broccolimantel geschnitten in Soße
- Putenrollbraten mit Broccolifüllung
- Mini-Putenschnitzel (50 g)
- Party-Putenschnitzel (110g)
- Putenschnitzel (220g)

### **Vom Huhn**



*... mein Odenwaldmetzger*

- Hähnchenschenkel
  - mit Broccoli und gerösteten Pinien gefüllt
  - mit Apfel-Calvados-Füllung
  - „Natur“ oder knusprig gegrillt
- Hühnerbrust
  - mit Spinatfüllung in Gorgonzolasoße
  - mit grünem Spargel gefüllt in Kerbelsaße
  - Natur oder knusprig gegrillt
  - paniert mit Mozzarella überbacken auf Tomaten-Knoblauch-Ragout

### **Spezialitäten vom heimischen Wild**

- Hirschgulasch mit Schalotten und Steinpilzen
- Hirsch-Medaillons  
in Wildrahmsaße mit Preiselbeeren
- Wildschweinbraten
  - in Wacholderrahmsaße
  - in Rotweinbeize eingelegt u. geschmort

### **Soßen zu unseren Fleischgerichten**

- Dunkle Bratensoße mit Schwarzbier
- Jägersaße mit Speck und Pilzen
- Curryrahmsaße
- Zigeunersaße mit Paprikastreifen
- Spätburgundersaße mit zarter Rauchnote
- Pfeffersaße mit grünen Pfefferkörnern





*... mein Odenwaldmetzger*

### **Soßen zu unseren Fischgerichten**

- Fischesauce mit Krebsbutter
- Dillsauce
- Rieslingsauce
- Sellerieschaum

### **Soße extra**

### **Der Mix, der immer passt und begeistert!**

KIRCHSCHLAGER-Grillplatte

1 Mini-Schnitzel, 1 Puten-Mini-Schnitzel, 1 Mini-Bratwurst,  
1 Hackbällchen und ½ Hähnchenbein pro Portion

KIRCHSCHLAGER-Grillplatte „PARTY“

1 Party-Schnitzel, 1 Puten-Party-Schnitzel, 1 Mini-Bratwurst,  
1 Hackbällchen und ½ Hähnchenbein pro Portion



*... mein Odenwaldmetzger*

### Leckerer aus Flüssen und Meeren

- Norwegisches Lachsfilet auf Gemüsejulienne
- Norw. Lachsfilet in Blätterteig mit Blattspinat
- Garnelen-Knobi-Pfanne
- Frische Forelle aus dem Odenwald
- Zanderfilet auf Zwiebelkraut
- Welsfilet mit Kräuterkruste

### Vegetarische Gerichte ca 450 g / Portion

- Allgäuer Käsespätzle
- Überbackene Sellerieschnitzel  
3 Schnitzelchen mit Tomate, Schalotten und Creme fraîche
- Zucchini-Piccata mit Tomatensoße
- Bulgur mit Kräuterquark
- Blätterteigkissen mit Frischkäsefüllung (250 g)
- Kleine Blätterteigkissen (90 g) mit Spinat-Mozzarella-Füllung



*... mein Odenwaldmetzger*

## Gemüse

- Broccoli und Blumenkohl mit Käse überbacken
- Erbsen und Karotten in Butter geschwenkt
- Kaisergemüse (gemischt)
- Ratatouille  
Zucchini, Aubergine, Zwiebeln, Paprika, Tomate
- Bohnenbündelchen mit Speck umwickelt
- Frischer Spargel m. Sauce Hollandaise
- Bayrisch Kraut
- Rotkraut
- Sauerkraut
  
- Gemischte Gemüseplatte  
Karotten, Bohnen, Broccoli, Erbsen, Mais, Blumenkohl
  
- Gemischte Gemüseplatte mediterran  
Karotten, Zucchini, Aubergine, Tomate,  
Champignons, Paprika



*... mein Odenwaldmetzger*

## Beilagen

- Salzkartoffeln
- Rosmarinkartoffel
- Bratkartoffel
- Rösti
- Kroketten
- Kartoffelstampf
- Kartoffelgratin
- frische Spätzle
- Bandnudeln
- Spirelli-Nudeln
- Reis
- Semmel- oder Speckknödel
- Serviettenknödel
- Brezenknödel
- Kartoffelklöße



*... mein Odenwaldmetzger*

## Käsespezialitäten

Käse empfehlen wir 200g / Portion (Port.)

- **Käseplatte**

→ Bauernkäse, Butterkäse, Gauda, Mossautaler, Niebelungenkäse, Camembert, Rahmkäse, ...

- **Odenwälder Käseplatte**

→ mit Handkäs', hausgemachter Kochkäs', „Odenwälder“, „Mossautaler“, ...

- Handkäs mit Musik

- hausgemachter Kochkäse

- Obatzter



*... mein Odenwaldmetzger*

Desserts ca. 150 g /Portion

- «Odenwälder Liebe»  
Vanillepudding mit heißen Himbeern
- Mousse au chocolat
- Espressomousse
- Bayrisch Creme
- Apfelweincreme
- Panna cotta mit Roter Grütze
- Tiramisu
- Orangentiramisu
- Hausgemachter Obstsalat
- „Birne Helene“ mit Schokoladencrème
- Rote Grütze
- Süsser Quark

Dessertsoßen

- Himbeerpüree
- Mangopüree
- Erdbeerpüree
- Vanillesoße



*... mein Odenwaldmetzger*

### Leihservice außer Haus

Porzellan & Besteck zzgl. Reinigung

→ Großer Teller, flach 27 cm	0,80 € /Stck.
→ Kleiner Teller, flach 18 cm	0,70 € /Stck.
→ Salatschalen aus Glas	0,80 € /Stck.
→ Suppenteller mit Suppenlöffel	1,00 € /Stck.
→ Besteck (Gabel + Messer)	0,70 € /Stck.
→ Kaffeelöffel	0,50 € /Stck.
→ Kuchengabeln	0,50 € /Stck.
→ Tasse oder Kaffeetasse mit Untertasse	1,00 € /Stck.
→ Reinigung je Teil	0,30 € /Stck.

→ Weitere Artikel auf Anfrage!

Servicemitarbeiter

auf Anfrage!

Zelt- und Geräteverleih auf Anfrage!

**Unsere Speisen erhalten Sie als Buffet  
in Rechauds, auf Platten, in Tonschalen, ...**



*... mein Odenwaldmetzger*

**Leihgebühren**  
**für zusätzlich Benötigtes !**

<b>Rechaud</b>	je Stück und Tag	<b>10,00 Euro</b>
<b>Gastroeinsatz</b>	je Stück und Tag	<b>5,00 Euro</b>
<b>Silberplatten</b>	je Stück und Tag	<b>5,00 Euro</b>
<b>Holzbrett</b>	je Stück und Tag	<b>5,00 Euro</b>
<b>Tisch-Grill</b>	je Stück und Tag	<b>20,00 Euro</b>
<b>Friteuse</b>	je Stück und Tag	<b>40,00 Euro</b>
<b>Pommeswärmer</b>	je Stück und Tag	<b>10,00 Euro</b>
<b>Wurstwärmer</b>	je Stück und Tag	<b>10,00 Euro</b>
<b>Currywurstschneider</b>	je Stück und Tag	<b>20,00 Euro</b>
<b>Silberspender</b>	je Stück und Tag	<b>5,00 Euro</b>
<b>Grillbesteck (Zange, Spachtel, Gabel)</b>	je Stück und Tag	<b>5,00 Euro</b>
<b>Bierzelttisch</b>	je Stück und Tag	<b>20,00 Euro</b>
<b>Stehtisch</b>	je Stück und Tag	<b>20,00 Euro</b>