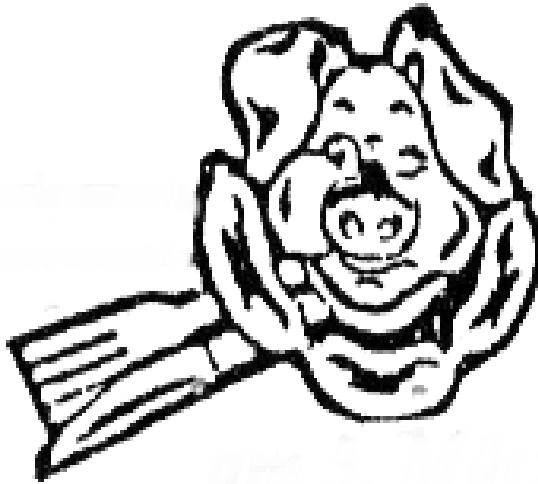


Unsere Partyservice - und Schlemmerliste

Ausgabe 2019



-seit 1919 -

Feinkostmetzgerei
Hachenthal

Tel: 06898/22179

Unsere kalten Spezialitäten

Gemischte Aufschnittplatte 8 Sorten Wurstspezialitäten herzhaft angerichtet	pro Person	8,00 €
Festliche Bratenplatte mit Schinken 9 Sorten appetitlich-festlich garniert	pro Person	10,00 €
Rustikale Brotzeitplatte Sülze, Hackbällchen, Pfefferbeißer und Hausmacher Leber- und Blutwürstchen pikant garniert	pro Person	8,50 €
Kleine Schnitzel, Frikadellen, Bratwurstbällchen, Wiener & Rohesser	pro Person	8,50 €
Schweizer Hauspastete im Teigmantel mit Früchten garniert	pro Person	5,00 €
Orig. Parma Schinken mit Melone Melonenschiffchen mit Schinken garniert	pro Person	6,00 €
Gegrillte Hähnchenkeulen knusprig gegrillt	pro Person	3,50 €
Gemischte franz. Käseplatte mit Früchten garniert	pro Person	6,00 €

Fischspezialitäten

Rauchforellenplatte mit Lachs ger. Forellenfilets mit norweg. Räucherlachs und Sahnemeerrettich garniert	pro Person	10,00 €
Räucherfischspezialitäten Rauchforellen, norweg. Räucherlachs, Fischterrinen, Knoblauchgarnelen pikant garniert	pro Person	13,00 €
Pochierter Salm garniert pochiertes Salmfilet portioniert und delikat angerichtet	pro Person	10,00 €
Fischterrinen delikate Fischpasteten je nach Saison	pro Person	7,50 €

Kalte Platten jeweils ab 5 Personen

Unsere kalten Buffets

Rustikales Wurstbuffet

Rustikale Brotzeitplatte

.

Wurstspezialitätenplatte

.

Schinkenspezialitätenbrett

.

Käseplatte

.

Rustikale Salate:

Kartoffelsalat, Nudelsalat, Selleriesalat, Karottensalat

.

Remoulade

.

gemischter Brotkorb und Butter

ab 10 Personen

pro Person 22,00 €

Festliches kaltes Buffet

Rauchforellenplatte mit Räucherlachs

.

gegrillte Hähnchenkeulen oder Hauspastete

.

gemischte Bratenplatte

.

Schinkenspezialitätenbrett

.

gemischte Käseplatte

.

Salate:

Krabbencocktail, Waldorf salat,
Geflügelsalat "Hawaii", Farmersalat

.

Remouladensöße & Sahnemeerrettich

.

Fruchtcocktail oder Mousse au Chocolat

.

gemischter Brotkorb & Butter

ab 10 Personen

pro Person 29,00 €

Schlemmerbuffet

.....
**Fischspezialitätenplatte aus Rauchforellen, Räucherlachs,
Garnelen und Fischpastete**

·
**Hähnchenbrustmedaillons
mit Früchten garniert**

·
**Teigpastete nach Schweizer Art
mit Birnen**

·
**Exklusive Bratenvariationen
Roastbeef, gekräuterter Schweinerücken und Kalbsbraten**

·
**Schinkenspezialitätenbrett
Parma Schinken, Lachsschinken
und Delikatess-Schinkenröllchen**

·
Französische Käsespezialitätenplatte

·
**Salate:
Porreesalat mit Ei, Krabbencocktail,
Gartensalat , Bunter Linsensalat**

·
**Soßen:
Sahnemeerrettich, Cocktailsoße, Remoulade**

·
**Dessert:
Dessertbuffet aus Mousse au Chocolat,
Rote Grütze mit Vanillesoße oder Tiramisu**

gemischter Brotkorb & Butter

.....
ab 15 Personen

pro Person 35,00 €

Fingerfood – Buffet:

Ideal für Ihren Empfang

Lachscanapées

·

Krabbencocktail im Gläschen

·

Hackbällchen auf Krautsalat

·

Schweinefilet – Schnitzelspießchen

·

Mini – Quiches – Lorraines

·

Farmersalat mit Schweinefilet - Medaillons

·

Vitello Tonnato im Gläschen

·

Hähnchenbrustmedaillons mit Mandeln

·

Käsehäppchen

·

Mini – Dessert – Variationen

·

gemischter Brotkorb

Ab 15 Personen

Pro Person 25,00 €

**Unsere Buffetvorschläge sind unverbindlich für Sie
zusammengestellt.**

**Selbstverständlich stellen wir Ihnen auch Ihr individuelles
Buffet nach Ihren eigenen Vorstellungen zusammen.**

Bratenspezialitäten:

Burgunder- oder Sauerbraten vom Rind herzhafter Rinderbraten in feiner Soße	pro Portion	10,50 €
Boeuf Bourguignon Rindergulasch in kräftiger Rotweinsauce	pro Portion	10,50 €
Spanferkel "Gefüllt" ab 25 Personen Spanferkel mit pikanter Majorankartoffelfüllung	pro Portion	10,00 €
Gefüllter Jungschweinebauch magerer Schweinebauch wie Spanferkel gefüllt	pro Portion	10,00 €
Schweineschnitzel „Wiener Art“ Paniertes Schweineschnitzel	pro Portion	9,50 €
Paniertes Schweineschnitzel mit Soße Jäger-, Rahm-, Zigeuner- oder Champignonsoße	pro Portion	10,50 €
Grillschinken Knusprig überbacken, mager	pro Portion	9,50 €
Schweinegeschnetzeltes „Züricher Art“ Schweinefleischstreifen in zarter Sahnesauce	pro Portion	9,50 €
Gebackener Schweinekammbraten herzhafter Schweinekamm knusprig gebacken	pro Portion	9,50 €
Schweinefilet - Medaillons in Champignonsoße oder Calvadoscreme	pro Portion	11,00 €
Schweinemedallions in Morchelrahm	pro Portion	15,00 €
Kalbsbraten in Champignonsauce magerer Kalbsbraten in zarter Champignonsoße	pro Portion	16,00 €
Kalbsgeschnetzeltes "Züricher Art" Zarte Kalbfleischstreifen in feiner Soße	pro Portion	15,00 €
Hähnchengulasch „Palermo“ zarte Hähnchenbrust in Tomaten- Gemüsesauce	pro Portion	11,00 €
Fleischkäse, verschiedene Sorten Natur, Pizza- oder Käsefleischkäse	pro Portion	5,00 €
Gebackene Bratwurstpastete mit verschiedenen Einlagen	pro Portion	7,50 €
Hackbällchen in Paprika-Senfsoße köstliche Hackfleischbällchen in leckerer Soße	pro Portion	9,00 €
Hackbraten nach Hausfrauenart auch italienisch oder griechisch gefüllt	pro Portion	8,00 €

Alle warmen Gerichte ab 10 Personen

Beilagen zu unseren Bratenspezialitäten:

Butterspätzle ideal z.B. zum Burgunderbraten	pro Portion	2,50 €
Kartoffelklöße 2 Stück pro Person	pro Portion	2,50 €
Nudeln Verschiedene Sorten	pro Portion	2,50 €
Pommes gratin Kartoffeln in Sahne mit Käsehaube	pro Portion	2,50 €
Butter-Reis	pro Portion	2,50 €

Gemüsebeilagen:

Rotkraut	pro Portion	2,50 €
Sauerkraut	pro Portion	2,50 €
Gemüseplatte „Gärtnerin“ aus Brokkoli, Blumenkohl, Erbsen und Möhren	pro Portion	3,00 €
Bohngemüse mit Dörrfleischwürfel	pro Portion	3,00 €
Mischgemüse Erbsen und Karotten	pro Portion	3,00 €
Mandelbroccoli	pro Portion	3,00 €

Salate:

Gemischter Blattsalat mit verschiedenen Dressings	pro Portion	3,00 €
Kartoffelsalat „Großmütterchen“ mit Sahne und Dörrfleischwürfel	pro Portion	3,00 €
Bayrischer Kartoffelsalat mit klarem Dressing	pro Portion	3,00 €
Nudelsalat nach Art des Hauses mit Sahnedressing	pro Portion	3,00 €

**Außerdem bieten wir Ihnen eine große Auswahl
an delikatsten Feinkostsalaten, die ständig aktualisiert wird.
Wir beraten Sie gerne!**

Nudelspezialitäten:

Tortellini alla Panna Gefüllte Nudeln in Schinkensahnesoße	pro Portion	9,50 €
Rigatoni Bolognese Röhrchennudeln mit Hackfleischsoße	pro Portion	9,50 €
Lasagne alla Bolognese	pro Portion	9,50 €

Spezialitäten im Teigmantel:

Prager Schinken im Brotteig Saftiger Kochschinken mit Kräutern oder Ananas	pro Portion	9,50 €
Schweinefilet "Wellington Art" mit Kalbsbrät und Blätterteig umhüllt	pro Portion	9,50 €
Schinkenblättertorte Gek. Schinken und Käselagen in Blätterteig	pro Portion	8,00 €
Kammbraten im Blätterteigmantel saftiger Schweinenacken im Blätterteig	pro Portion	9,50 €
Rinderfilet nach Wellington Art mit edler Kalbsfarce umhüllt, in Blätterteig	pro Portion	18,00 €
Kalbsfilet nach Wellington Art zartes Kalbsfilet nach Wellington Art zubereitet	pro Portion	18,00 €

Unsere herzhaften Kuchen:

8 Stücke pro Kuchen

Quiche Lorraine oder Gemüsequiche, Zwiebelkuchen, Italienische Quiche, Lauchkuchen, Lyonerkuchen	pro Stück	3,50 €
---	-----------	--------

Saarländische Spezialitäten:

2 Gefüllte Klöße mit Specksoße	pro Portion	8,50 €
Leberknödel mit Specksoße	pro Portion	8,50 €
Lyoner- Kartoffelpfanne	pro Portion	8,50 €
„Dibbe Labbes“ mit Apfelmus	pro Portion	8,50 €

Suppen und Ragouts:

Ungarische Gulaschsuppe nach Metzgerart	pro Portion	6,00 €
Hülsenfrüchte - Suppen Erbsen, Linsen oder Bohnen	pro Portion	5,00 €
Gemüsecremesuppe Nach Gärtnerart	pro Portion	5,00 €
Ragout Fin nach Art des Hauses Kalbfleisch in heller Sahnesoße	pro Portion	12,00 €
Hühnerfrikassee Geflügelfleisch in heller Soße mit Champignons	pro Portion	12,00 €

Für den kleinen Empfang:

Canapées ab 20 Stück, gemischt delikate Schnittchen mit Fisch, Braten, Schinken und Käse wunderschön garnier	pro Stück	2,20 €
1/2 Tafelweckchen ab 20 Stück mit Wurst, Braten, Schinken und Käse belegt und herzhaft garniert	pro Stück	2,00 €
Mini Quiches Verschiedene Sorten	pro Stück	2,00 €

Dessertspezialitäten:

Fruchtcocktail mit frischen Früchten	pro Portion.	3,00€
Mousse au Chocolat von weißer oder dunkler Schokolade	pro Portion.	3,50€
Tirami su Leckere Creme auf Biskuit	pro Portion.	3,50€
"Rote Grütze" fruchtig herbe Süßspeise	pro Portion.	3,00€
Limonen Joghurtmousse Locker aufgeschlagen sehr fruchtig	pro Portion.	3,50€

Unsere Menüvorschläge:

Menü 1:

Hauspastete mit Waldorfsalat

.

Rinderbraten in feiner Soße oder Grillschinken in Burgundersoße

Schweinekammbraten in Rahmsoße

Spätzle

Rotkraut

.

gemischter grüner Salat

.

Obstsalat oder Mousse au Chocolat

.....

.....

..

ab 15 Personen

pro Person 23,00 €

Menü 2:

Forellenfilets und Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

Krabbencocktail

.

Schweinefiletmedaillons in Champignonsahne,

Burgunderbraten vom Rind

oder Wildgulasch in feiner Rotweinsauce

Gratinierte Kartoffeln

Reis

Kaisergemüse

(Karotten, Brokkoli, Erbsen und Blumenkohl)

.

gemischter grüner Salat

.

Mousse au Chocolat,

oder anderes Dessert

.

gemischter Brotkorb

ab 15 Personen

pro Person 28,00 €

Italienisches Büffet „Toskana“:

„Caprese“

Tomaten mit Mozzarella

.....

„Antipasti nach Art des Hauses“

.....

Orig. Parmaschinken mit sonnengereiften Melonen

.....

„Vitello tonnato“

Kalbfleisch in zarter Thunfischmarinade

.....

Lasagne Bolognese

.....

Hähnchenpfanne „Palermo“

zarte Hähnchenbrust in Tomaten- Gemüsesoße
mit Reis, Penne oder Spaghetti

.....

gemischte Blattsalate der Saison
mit Balsamdressing

.....

Tirami Su oder andere Desserts

.....

Käseplatte

.....

gemischter Brotkorb

ab 15 Personen

pro Person 30,00 €

**Wir hoffen, dass Ihnen unser
Partyservicesortiment zusagt.
Selbstverständlich sind wir Ihnen
auch bei der Zusammenstellung Ihres individuellen Festmenüs
gerne behilflich.**

**Wir freuen uns jetzt schon darauf,
Sie in unserer Feinkostmetzgerei
beraten und bedienen zu dürfen**

**Ihre Familie
Hachenthal
und Team**

Lieferungen bis 10 Km frei Haus.

Bei größeren entfernungen können Fahrtkosten anfallen

Wir bitten Sie, unser Geschirr gespült zu uns zurückzubringen.

Sollte Ihnen dies nicht möglich sein, berechnen wir

**10€ für die Abholung sowie 2 € zum Spülen einer Platte und
5 € zum Reinigen eines Wasserbades.**

Alle Preise beinhalten die gesetzliche MwSt von 7%.

**Sollten Sie Serviceleistungen wie Geschirrlieferung von uns wünschen,
sind wir gesetzlich dazu verpflichtet, den erhöhten Mehrwertsteuersatz von 19 % auf die
gesamte Lieferung anzuwenden.**

**Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir Änderungswünsche nur
bis drei Tage vor Lieferung berücksichtigen können.**

Mit dem erscheinen dieser Liste verlieren alle bisherigen Listen ihre Gültigkeit

Feinkostmetzgerei Hachenthal

Poststraße 68

66333 Völklingen

Tel: 06898/22179