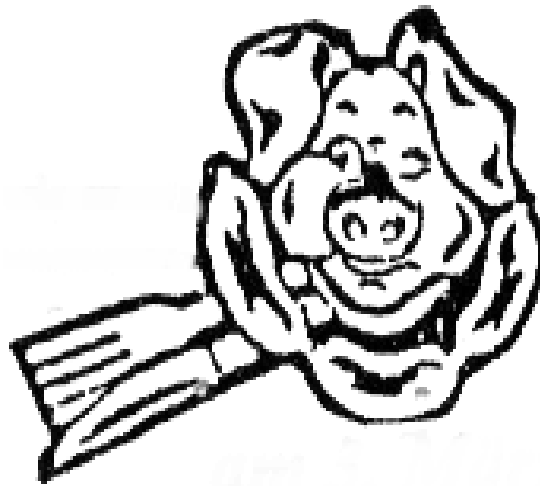


Unsere Partyservice - und Schlemmerliste

Ausgabe 2022



-seit 1919 -

Feinkostmetzgerei
Hachenthal

Tel: 06898/22179

Unsere kalten Spezialitäten

Gemischte Aufschnittplatte

8 Sorten Wurstspezialitäten herzhaft angerichtet

Festliche Bratenplatte mit Schinken

9 Sorten appetitlich-festlich garniert

Rustikale Brotzeitplatte

Sülze, Hackbällchen, Pfefferbeißer und Hausmacher Leber- und

Blutwürstchen, pikant garniert

Kleine Schnitzel, Frikadellen, Bratwurstbällchen, Wiener & Rohesser

Orig. Parma Schinken mit Melone

Melonenschiffchen mit Schinken garniert

Italienische Antipastiplatte

verschiedene eingelegte Gemüsespezialitäten

Vitello Tonnato

zarter Kalbsbraten in feiner Thunfischcreme

Gegrillte Hähnchenkeulen

knusprig gegrillt

Gemischte franz. Käseplatte

mit Früchten garniert

Fischspezialitäten

Rauchforellenplatte mit Lachs

ger. Forellenfilets mit norweg. Räucherlachs
und Sahnemeerrettich garniert

Räucherfischspezialitäten

Rauchforellen, norweg. Räucherlachs, Fischterrinen,

Knoblauchgarnelen pikant garniert

Pochierter Salm garniert

pochiertes Salmfilet portioniert und delikat angerichtet

Fischterrinen

delikate Fischpasteten je nach Saison

Kalte Platten jeweils ab 5 Personen

Aufgrund der momentan ständig wechselnden Rohstoffpreise können wir alle Preise für unseren Partyservice zukünftig nur noch auf Anfrage mitteilen.

Unsere kalten Buffets

Rustikales Wurstbuffet

Rustikale Brotzeitplatte

·

Wurstspezialitätenplatte

·

Schinkenspezialitätenbrett

·

Käseplatte

·

Rustikale Salate:

Kartoffelsalat, Nudelsalat, Selleriesalat, Karottensalat

·

Remoulade

·

gemischter Brotkorb und Butter

ab 10 Personen

Festliches kaltes Buffet

Rauchforellenplatte mit Räucherlachs

·

gegrillte Hähnchenkeulen oder Hauspastete

·

gemischte Bratenplatte

·

Schinkenspezialitätenbrett

·

gemischte Käseplatte

·

Salate:

Krabbencocktail, Waldorfsalat,
Geflügelsalat "Hawaii", Farmersalat

·

Remouladensoße & Sahnemeerrettich

·

Fruchtcocktail oder Mousse au Chocolat

·

gemischter Brotkorb & Butter

ab 10 Personen

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

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

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

Boeuf Bourguignon

Rindergulasch in kräftiger Rotweinsauce

Spanferkel "Gefüllt" ab 25 Personen

Spanferkel mit pikanter Majorankartoffelfüllung

Gefüllter Jungschweinebauch

magerer Schweinebauch wie Spanferkel gefüllt

Schweineschnitzel „Wiener Art“

Paniertes Schweineschnitzel

Paniertes Schweineschnitzel mit Soße

Jäger-, Rahm-, Zigeuner- oder Champignonsoße

Grillschinken

Knusprig überbacken, mager

Schweinegeschnetzeltes „Züricher Art“

Schweinefleischstreifen in zarter Sahnesauce

Gebackener Schweinekammbraten

herzhafter Schweinekamm knusprig gebacken

Schweinefilet - Medaillons

in Champignonsoße oder Calvadoscreme

Schweinemedailles

in Morchelrahm

Kalbsbraten in Champignonsahne

magerer Kalbsbraten in zarter Champignonsoße

Kalbsgeschnetzeltes "Züricher Art"

Zarte Kalbfleischstreifen in feiner Soße

Hähnchengulasch „Palermo“

zarte Hähnchenbrust in Tomaten- Gemüsesauce

Fleischkäse, verschiedene Sorten

Natur, Pizza- oder Käsefleischkäse

Gebackene Bratwurstpastete

mit verschiedenen Einlagen

Hackbällchen in Paprika-Senfsoße

köstliche Hackfleischbällchen in leckerer Soße

Hackbraten nach Hausfrauenart

auch italienisch oder griechisch gefüllt

Alle warmen Gerichte ab 10 Personen

Aufgrund der momentan ständig wechselnden Rohstoffpreise können wir alle Preise für unseren Partyservice zukünftig nur noch auf Anfrage mitteilen.

Beilagen zu unseren Bratenspezialitäten:

Butterspätzle

ideal z.B. zum Burgunderbraten

Kartoffelklöße

2 Stück pro Person

Nudeln

Verschiedene Sorten

Pommes gratin

Kartoffeln in Sahne mit Käsehaube

Butter-Reis

Gemüsebeilagen:

Rotkraut

Sauerkraut

Gemüseplatte „Gärtnerin“

aus Brokkoli, Blumenkohl, Erbsen und Möhren

Bohngemüse mit Dörrfleischwürfel

Mischgemüse Erbsen und Karotten

Mandelbroccoli

Salate:

Gemischter Blattsalat

mit verschiedenen Dressings

Kartoffelsalat „Großmütterchen“

mit Sahne und Dörrfleischwürfel

Bayrischer Kartoffelsalat

mit klarem Dressing

Nudelsalat nach Art des Hauses

mit Sahnedressing

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

Nudelspezialitäten:

Tortellini alla Panna

Gefüllte Nudeln in Schinkensahnesoße

Rigatoni Bolognese

Röhrennudeln mit Hackfleischsoße

Lasagne

alla Bolognese

Spezialitäten im Teigmantel:

Prager Schinken im Brotteig

Saftiger Kochschinken mit Kräutern oder Ananas

Schweinefilet “ Wellington Art“

mit Kalbsbrät und Blätterteig umhüllt

Schinkenblättertorte

Gek. Schinken und Käselagen in Blätterteig

Kammbraten im Blätterteigmantel

saftiger Schweinenacken im Blätterteig

Rinderfilet nach Wellington Art

mit edler Kalbsfarce umhüllt, in Blätterteig

Kalbsfilet nach Wellington Art

zartes Kalbsfilet nach Wellington Art zubereitet

Unsere herzhaften Kuchen:

8 Stücke pro Kuchen

**Quiche Lorraine oder Gemüsequiche, Zwiebelkuchen,
Italienische Quiche, Lauchkuchen, Lyonerkuchen**

Saarländische Spezialitäten:

2 Gefüllte Klöße mit Specksoße

Leberknödel mit Specksoße

Lyoner- Kartoffelpfanne

„Dibbe Labbes“ mit Apfelmus

Suppen und Ragouts:

Ungarische Gulaschsuppe

nach Metzgerart

Hülsenfrüchte - Suppen

Erbsen, Linsen oder Bohnen

Gemüsecremesuppe

Nach Gärtnerart

Ragout Fin nach Art des Hauses

Kalbfleisch in heller Sahnesoße

Hühnerfrikassee

Geflügelfleisch in heller Soße mit Champignons

Für den kleinen Empfang:

Canapées ab 20 Stück, gemischt

delikate Schnittchen mit Fisch, Braten, Schinken und Käse wunderschön garniert

1/2 belegte Brötchen ab 20 Stück

mit Wurst, Braten, Schinken und Käse belegt
und herzhaft garniert

Mini Quiches

Verschiedene Sorten

Dessertspezialitäten:

Fruchtcocktail

mit frischen Früchten

Mousse au Chocolat

von weißer oder dunkler Schokolade

Tirami su

Leckere Creme auf Biskuit

"Rote Grütze"

fruchtig herbe Süßspeise

Limonen Joghurtmousse

Locker aufgeschlagen sehr fruchtig

**Aufgrund der momentan ständig wechselnden Rohstoffpreise können wir alle
Preise für unseren Partyservice zukünftig nur noch auf Anfrage mitteilen.**

Unsere Menüvorschläge:

Menü 1:

Hauspastete mit Waldorfsalat

Rinderbraten in feiner Soße oder Grillschinken in Burgundersoße

Schweinekammbraten in Rahmsauce

Spätzle

Rotkraut

gemischter grüner Salat

Obstsalat oder Mousse au Chocolat

.....

.....

..

ab 15 Personen

Menü 2:

Forellenfilets und Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

Krabbencocktail

Schweinefiletmedaillons in Champignonsahne,

Burgunderbraten vom Rind

Gratinierte Kartoffeln

Reis

Kaisergemüse

(Karotten, Brokkoli, Erbsen und Blumenkohl)

gemischter grüner Salat

**Mousse au Chocolat,
oder anderes Dessert**

gemischter Brotkorb

ab 15 Personen

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

Aufgrund der momentan ständig wechselnden Rohstoffpreise können wir alle Preise für unseren Partyservice zukünftig nur noch auf Anfrage mitteilen.

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