

Feinkostmetzgerei
Hachenthal



**Partyservice -
und Schlemmerliste**

Ideen für Ihr Familien oder Firmenfest

**Poststraße 68
66333 Völklingen
Tel 06898 22179**

Ausgabe 2017

Unsere kalten Spezialitäten

Gemischte Aufschnittplatte 8 Sorten Wurstspezialitäten herzhaft angerichtet	<i>pro Person</i>	7,00 €
Festliche Bratenplatte mit Schinken 9 Sorten appetitlich-festlich garniert	<i>pro Person</i>	9,00 €
Rustikale Brotzeitplatte Sülze, Hackbällchen, Pfefferbeißer und Hausmacher Leber- und Blutwürstchen pikant garniert	<i>pro Person</i>	7,50 €
Medaillons von der Hähnchenbrust mit Mandeln umhüllt	<i>pro Person</i>	3,50 €
Schweinemedallions mit Lebercreme herzhaft garniert	<i>pro Person</i>	3,50 €
Schweizer Hauspastete im zarten Teigmantel mit Früchten garniert	<i>pro Person</i>	3,00 €
Orig. Parma Schinken mit Melone Melonenschiffchen mit Schinken garniert	<i>pro Person</i>	4,00 €
Gegrillte Hähnchenkeulen knusprig gegrillt	<i>pro Person</i>	3,50 €
Gemischte franz. Käseplatte mit Früchten garniert	<i>pro Person</i>	4,50 €

Fischspezialitäten

Rauchforellenplatte mit Lachs ger. Forellenfilets mit norweg. Räucherlachs und Sahnemeerrettich garniert	<i>pro Person</i>	8,50 €
Räucherfischspezialitäten Rauchforellen, norweg. Räucherlachs, Fischterrine, Knoblauchgarnelen pikant garniert	<i>pro Person</i>	11,00 €
Pochierter Salm garniert pochiertes Salmfilet portioniert und delikates angerichtet	<i>pro Person</i>	9,00 €
Fischterrinen delikate Fischpasteten je nach Saison	<i>pro Person</i>	6,50 €

Kalte Platten jeweils ab 5 Personen

Unsere kalten Buffets

Rustikales Wurstbuffet

Rustikale Brotzeitplatte

.

Wurstspezialitätenplatte

.

Rohschinkenbrett

.

Käseplatte

.

Rustikale Salate:

Kartoffel,-Nudel,-Sellerie,-Karotten

.

Remoulade

.

Gemischter Brotkorb und Butter

ab 10 Personen

pro Person 19,00 €

Festliches kaltes Buffet

Rauchforellenplatte mit Räucherlachs

.

gegrillte Hähnchenkeulen oder Hauspastete

.

gemischte Bratenplatte

.

Schinkenspezialitätenbrett

.

gemischte Käseplatte

.

Salate:

Krabbencocktail, Waldorf, Geflügelsalat "Hawaii"

Partysalat

.

Remouladensoße & Sahnemeerrettich

.

Fruchtcocktail /oder Mousse au Chocolat

.

gemischter Brotkorb & Butter

ab 10 Personen

pro Person 25,00 €

Schlemmerbuffet

.....
Pochierte Salmschnitten mit Cocktailsoße

·
*Hähnchenbrustmedaillons
mit Früchten garniert*

·
*Schweizer Wildnusspastete
mit Cumberlandsoße und Preiselbeerbirnen*

·
*Exklusive Bratenvariationen
Roastbeef, gekräuterter Schweinerücken und Kalbsbraten*

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

·
Französische Käsespezialitätenplatte

·
*Salate:
Geflügelsalat "Natur" mit Pfifferlingen,
Krabbencocktail,
Florenzer Salat mit Broccoli und Schinken, Indischer Reissalat*

·
*Soßen:
Preiselbeersahne, Cocktailsoße*

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

.....
ab 15 Personen

pro Person 30,00 €

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 & Butter

Ab 15 Personen

Pro Person 23,00 €

**Unsere Buffetvorschläge sind unverbindlich für Sie zusammengestellt.
Selbstverständlich stellen wir Ihnen auch Ihr Buffet nach Ihren eigenen
Vorstellungen zusammen.**

Bratenspezialitäten:

Burgunder- oder Sauerbraten vom Rind <i>herzhafter Rinderbraten in feiner Soße</i>	<i>pro Portion</i>	9,50 €
Boeuf Bourguignon <i>Rindergulasch in kräftiger Rotweinsauce</i>	<i>pro Portion</i>	9,50 €
Spanferkel "Gefüllt" ab 25 Personen <i>Spanferkel mit pikanter Majorankartoffelfüllung</i>	<i>pro Portion</i>	8,50 €
Gefüllter Jungschweinebauch <i>magerer Schweinebauch wie Spanferkel gefüllt</i>	<i>pro Portion</i>	7,50 €
Schweineschnitzel „Wiener Art“ <i>Paniertes Schweineschnitzel</i>	<i>pro Portion</i>	8,50 €
Paniertes Schweineschnitzel mit Soße <i>Jäger-, Rahm-, Zigeuner- oder Champignonsoße</i>	<i>pro Portion</i>	9,50 €
Grillschinken <i>Knusprig überbacken, mager</i>	<i>pro Portion</i>	8,00 €
Schweinegeschnetzeltes „Züricher Art“ <i>Schweinefleischstreifen in zarter Sahnesauce</i>	<i>pro Portion</i>	8,50 €
Gebackener Schweinekambraten <i>herzhafter Schweinekamm knusprig gebacken</i>	<i>pro Portion</i>	7,50 €
Schweinefilet - Medaillons <i>in Champignonsoße oder Calvadoscreme</i>	<i>pro Portion</i>	9,50 €
Schweinemedaillons <i>in Morchelrahm</i>	<i>pro Portion</i>	12,00 €
Kalbsbraten in Champignonsahne <i>magerer Kalbsbraten in zarter Champignonsoße</i>	<i>pro Portion</i>	14,00 €
Gefüllte Kalbsbrust "Royal" <i>Kalbsbrust mit zarter Kalbsfarce gefüllt</i>	<i>pro Portion</i>	9,50 €
Kalbsgeschnetzeltes "Züricher Art" <i>Zarte Kalbfleischstreifen in feiner Soße</i>	<i>pro Portion</i>	12,00 €
Hähnchengulasch „Palermo“ <i>zarte Hähnchenbrust in Tomaten- Gemüsesauce</i>	<i>pro Portion</i>	9,50 €
Fleischkäse, verschiedene Sorten <i>Natur, Pizza- oder Käsefleischkäse</i>	<i>pro Portion</i>	5,00 €
Gebackene Bratwurstpastete <i>mit verschiedenen Einlagen</i>	<i>pro Portion</i>	6,50 €
Hackbällchen in Paprika-Senfsoße <i>köstliche Hackfleischbällchen in leckerer Soße</i>	<i>pro Portion</i>	8,00 €
Hackbraten nach Hausfrauenart <i>auch italienisch oder griechisch gefüllt</i>	<i>pro Portion</i>	7,00 €

Alle warmen Gerichte ab 10 Personen

Beilagen zu unseren Bratenspezialitäten:

Handgeschöpfte Butterspätzle <i>Ideal z.B. zum Burgunderbraten</i>	<i>pro Portion</i>	2,00 €
Kartoffelklöße <i>2 Stück pro Person</i>	<i>pro Portion</i>	2,00 €
Nudeln <i>Verschiedene Sorten</i>	<i>pro Portion</i>	2,00 €
Pommes gratin <i>Kartoffeln in Sahne mit Käsehaube</i>	<i>pro Portion</i>	2,50 €
Butterreis	<i>pro Portion</i>	2,00 €

Gemüsebeilagen:

Rotkraut	<i>pro Portion</i>	2,00 €
Sauerkraut	<i>pro Portion</i>	2,00 €
Gemüseplatte „Gärtnerin“ <i>Ideal z.B. zum Burgunderbraten</i>	<i>pro Portion</i>	2,50 €
Bohngemüse mit Dörrfleischwürfel	<i>pro Portion</i>	2,00 €
Mischgemüse Erbsen und Karotten	<i>pro Portion</i>	2,00 €
Mandelbroccoli	<i>pro Portion</i>	2,00 €

Salate:

Gemischter Blattsalat <i>mit verschiedenen Dressings</i>	<i>pro Portion</i>	2,00 €
Kartoffelsalat „Großmütterchen“ <i>mit Sahne und Dörrfleischwürfel</i>	<i>pro Portion</i>	2,00 €
Bayrischer Kartoffelsalat <i>mit klarem Dressing</i>	<i>pro Portion</i>	2,00 €
Nudelsalat nach Art des Hauses <i>mit Sahnedressing</i>	<i>pro Portion</i>	2,00 €

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

Nudelspezialitäten:

Tortellini alla Panna <i>Gefüllte Nudeln in Schinkensahnesoße</i>	<i>pro Portion</i>	8,00 €
Rigatoni Bolognese <i>Röhrchennudeln mit Hackfleischsoße</i>	<i>pro Portion</i>	8,00 €
Lasagne <i>alla Bolognese</i>	<i>pro Portion</i>	8,00 €

Spezialitäten im Teigmantel:

Prager Schinken im Brotteig <i>Saftiger Kochschinken mit Kräutern oder Ananas</i>	<i>pro Portion</i>	8,00 €
Kaiserbraten im Zwiebelbrot oder Blätterteig <i>magerer Kaiserbraten im knusprigen Teigmantel</i>	<i>pro Portion</i>	8,50 €
Schweinefilet“ Wellington Art“ <i>mit Kalbsbrät und Blätterteig umhüllt</i>	<i>pro Portion</i>	8,50 €
Schinkenblättertorte <i>Gek. Schinken und Käselagen in Blätterteig</i>	<i>pro Portion</i>	7,00 €
Kambraten im Blätterteigmantel <i>saftiger Schweinenacken im Blätterteig</i>	<i>pro Portion</i>	7,50 €
Rinderfilet nach Wellington Art <i>mit edler Kalbsfarce umhüllt, in Blätterteig</i>	<i>pro Portion</i>	16,00 €
Kalbsfilet nach Wellington Art <i>zartes Kalbsfilet nach Wellington Art zubereitet</i>	<i>pro Portion</i>	16,00 €

Unsere herzhaften Kuchen:

8 Stücke pro Kuchen

Quiche Lorraine oder Gemüsequiche, Zwiebelkuchen, Italienische Quiche, Lauchkuchen, Lyonerkuchen	<i>pro Stück</i>	3,00 €
---	------------------	--------

Saarländische Spezialitäten:

2 Gefüllte Klöße mit Specksoße	<i>pro Portion</i>	7,50 €
Leberknödel mit Specksoße	<i>pro Portion</i>	7,50 €
Lyoner- Kartoffelpfanne	<i>pro Portion</i>	7,50 €
„Dibbe Labbes“ mit Apfelmus	<i>pro Portion</i>	7,50 €

Suppen und Ragouts:

Ungarische Gulaschsuppe <i>nach Metzgerart</i>	<i>pro Portion</i>	5,50 €
Hülsenfrüchte - Suppen <i>Erbsen, Linsen oder Bohnen</i>	<i>pro Portion</i>	4,00 €
Gemüsecremesuppe <i>Nach Gärtnerart</i>	<i>pro Portion</i>	4,50 €
Ragout Fin nach Art des Hauses <i>Kalbfleisch in heller Sahnesoße</i>	<i>pro Portion</i>	12,00 €
Hühnerfrikassee <i>Geflügelfleisch in heller Soße mit Champignons</i>	<i>pro Portion</i>	10,00 €

Für den kleinen Empfang:

Canapées ab 20 Stück, gemischt <i>delikate Schnittchen mit Fisch, Braten, Schinken und Käse wunderschön garniert</i>	<i>pro Stück</i>	2,00 €
1/2 Tafelweckchen ab 20 Stück <i>mit Wurst, Braten, Schinken und Käse belegt und herzlich garniert</i>	<i>pro Stück</i>	1,80 €
Mini Quiches <i>Verschiedene Sorten</i>	<i>pro Stück</i>	1,70 €

Dessertspezialitäten:

Fruchtcocktail <i>mit frischen Früchten</i>	<i>pro Portion.</i>	3,00€
Mousse au Chocolat <i>von weißer oder dunkler Schokolade</i>	<i>pro Portion.</i>	3,50€
Tirami su <i>Leckere Creme auf Biskuit</i>	<i>pro Portion.</i>	3,50€
"Rote Grütze" <i>fruchtig herbe Süßspeise</i>	<i>pro Portion.</i>	2,50€
Limonen Joghurtmousse <i>Locker aufgeschlagen sehr fruchtig</i>	<i>pro Portion.</i>	3,50€

Unsere Menüvorschläge:

Menü 1:

Hauspastete mit Waldorfsalat

Rinderbraten in feiner Soße oder Grillschinken in Burgundersoße

Schweinekammbraten in Rahmsoße

Spätzle

Rotkraut

gemischter Salat

Obstsalat oder Mousse au Chocolat

.....

.....

..

ab 15 Personen

pro Person 21,00 €

Menü 2:

Forellenfilets mit Sahnemeerrettich

Krabbencocktail

Schweinefiletmedaillons in

Champignonsahne,

Burgunderbraten vom Rind oder Wildgulasch

in feiner Rotweinsoße

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 26,00 €

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 28,00 €



*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