



Sehr geehrte Kunden,
sehr geehrte Damen und Herren,

vielen Dank für Ihr Interesse.

Anbei möchten wir Ihnen die Vielfalt unseres Partyserviceprogramms vorstellen. Sie können hier verschiedene kalte und warme Spezialitäten kennenlernen, die wir Ihnen gerne zubereiten.

Gerne stellen wir bei einem persönlichen Beratungsgespräch ein Menü nach Ihren speziellen Wünschen zusammen.

Bei uns erhalten Sie seit über 125 Jahren traditionelle Meisterqualität aus eigener Schlachtung und Produktion!

Die angegebenen Preise sind alles Abholpreise.

Mit freundlichem Gruß
Metzgerei Braun

Ihre Familie Haas

Mini Buffets

FÜR 5-20 PERSONEN

MINI-BUFFET 1

15,00 €/Person

Feiner Aufschnitt,
versch. hausgeräucherte Roh- und
Kochschinken,
kaltes Bratenarrangement

—
Käsevariation von Schnitt- und
Weichkäse mit Früchten garniert

—
Fleisch- und Waldorfsalat

MINI-BUFFET 2

16,50 €/Person

Echter Räucherlachs,
wacholdergeräucherte Forellenfilets
mit Sahnemeerrettich,
versch. hausgeräucherte Roh- und
Kochschinken,
kaltes Bratenarrangement

—
Käsevariation von Schnitt- und
Weichkäse mit Früchten garniert

—
Fleisch- und Waldorfsalat

MINI-BUFFET 3

17,50 €/Person

Echter Räucherlachs,
wacholdergeräucherte Forellenfilets
mit Sahnemeerrettich,
versch. hausgeräucherte Roh- und
Kochschinken,
kaltes Bratenarrangement

—
Käsevariation von Schnitt- und
Weichkäse mit Früchten garniert

—
Krabbenscocktail, Waldorfsalat und
Rindfleischsalat

Kalt-Warme Buffets

AB 15 PERSONEN

BAYRISCHES SCHMANKERLBUFFET

12,80 €/Person

Kartoffel-, Kraut- und Rettichsalat

—
Weißwürste
Mini-Schweinehälle
gegrillter Schweinebauch,
warmer Fleischkäse

—
Brezeln & Bauernbrot
Senf, Süßer Senf und Butterkugeln

RUSTIKALES BUFFET

17,80 €/Person

Karotten-, Kartoffel-, Kraut-,
Gurken- und Blattsalat

—
Schweinekrustenbraten oder
Schweinerollbraten vom Hals,
Schäufele oder Bauernschinken
gekocht,
Schupfnudeln und Kartoffelgratin
mit Bratensoße

—
Gemischte Käseplatte mit frischen
Früchten und Bauernbrot

BADISCHES SPEZIALITÄTENBUFFET

24,50 €/Person

Markklößchensuppe

—
Wacholdergeräuchertes Forellenfilet
mit Sahnemeerrettich und Baguette

—
Gefüllte Kalbsbrust
Badischer Sauerbraten
Spätzle, Semmelknödel
und Beilagensalat

—
Mousse au chocolat

Kalte Buffets

AB 20 PERSONEN

RENCHTÄLER BAUERNBUFFET

12,80 €/Person

Hausmacher Vesperbrett

Schwarzwurst, Leberwurst, Schwartenmagen, Lyoner, Bierwurst, Bauchspeck, Schinkenspeck, Schäufele gekocht

Rohwurstkörbchen

Käse

Renchtäler Landkäse, Emmentaler Käsewürfel, verschiedene Weichkäse

Renchtäler Bauernbrot

SOMMERBUFFET

16,70 €/Person

Verschiedene Antipasti

Gefüllte Paprika, Peperoni, Tomaten mit Frischkäse gefüllt, marinierte Aubergine, Oliven, getrocknete Tomaten und Melonenschiffchen mit rohem Schinken,

Blätterteigteilchen

Schinkenpartytäschchen, Spinat-Feta-Röllchen, Lachscroissants

Arrangements & Salate

Tomaten mit Mozzarella, Carpaccio von Zucchini, marinierte Champignons, Schrimpscocktail, Wurstsalat, griechischer Bauernsalat, Vitello Tonnato

Baguette & Butter

Kalte Platten

AB 10 PERSONEN

Schwarzwälder Vesperplatte	8,50 €/Person
Gemischte Aufschnittplatte mit Schinken, Braten und Wurst	9,50 €/Person
Schinken- und Bratenplatte	10,20 €/Person
Gemischte Aufschnitt- und Käseplatte	10,70 €/Person
Fischplatte mit Sahnemeerrettich und Schinken-Braten-Platte und Käseplatte	13,50 €/Person

Suppen & Vorspeisen

SUPPEN

Markklößchensuppe	4,20 €/Portion
Flädlesuppe	4,20 €/Portion
Maultäschchensuppe	4,20 €/Portion
Hochzeitssuppe	4,20 €/Portion
Tomatencremesuppe	4,20 €/Portion
Gulaschsuppe als Vorspeise	4,20 €/Portion
Gulaschsuppe als ganze Portion	6,50 €/Portion

KALTE VORSPEISEPLATTEN

Fischvariationen: Räucherlachs, Wacholdergeräuchertes Forellenfilet, feine Fischterrinen mit Sahnemeerrettich und Baguette	7,80 €/Portion
Melonenschiffchen mit rohem Schinken	1,80€/Stück

Beilagen

BEILAGEN

<i>bei der Wahl <u>einer</u> Beilage</i>	2,80 €/Person
<i>bei zwei oder mehr Beilagen</i>	3,50 €/Person
Spätzle	
Kartoffelgratin	
Kartoffel-Gemüsegratin	
Semmelknödel	
Kroketten	
Käsespätzle	

GEMÜSE

<i>Gemüse ihrer Wahl</i>	3,00 €/Person
Erbsen	
Karotten	
Bohnen	
Blumenkohl	
Brokkoli	

SALATE

<i>Salate ihrer Wahl</i>	4,50 €/Person
Kartoffelsalat	
Karottensalat	
Gurkensalat	
Tomatensalat	
Blattsalate (je nach Saison)	
Rohkostsalat	
Nudelsalat	
Bauernsalat	

Fleischgerichte

FEINE BRATEN

Rollbraten vom Schweinehals auch fein gefüllt	5,50 €/Portion
Gefüllte Kalbsbrust	7,60 €/Portion
Kalbsrollbraten auch gefüllt	7,50 €/Portion
Putenrollbraten mit Spinat-Mozzarella-Füllung	6,20 €/Portion
Gefülltes Schweinefilet im Speckmantel	9,20 €/Portion

SOSSEN

Bratensoße	5,00 €/Liter
Rahmsoße	6,00 €/Liter
Champignonrahmsoße	7,00 €/Liter

SPEZIALITÄTEN IM TEIG

Kasseler im Brot- oder Blätterteig	6,50 €/Portion
Schinken im Brotteig	6,50 €/Portion
Schweinefilet im Blätterteig	7,50 €/Portion
Rinderfilet „Wellington“	12,00 €/Portion
Schinkentorte	5,90 €/Portion
Hähnchenbrustfilet im Blätterteig	7,20 €/Portion
Lachsfilet im Blätterteig	9,00 €/Portion

SPEZIALITÄTEN AUS DER PFANNE

1 Schweineschnitzel paniert und gebraten	2,80 €/Stück
2 Schweineschnitzel paniert und gebraten mit Soße	6,00 €/Portion
Putenschnitzel paniert und gebraten	3,20 €/Portion
Cordon bleu vom Schwein paniert und gebraten mit Soße	7,50 €/Portion
Schweine-Filettöpfchen in Champignonrahmsoße	9,80 €/Portion
Filettöpfchen vom Rinder- und Schweinefilet	12,50 €/Portion
Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ in Rahmsoße	10,50 €/Portion
Schweinegeschnetzeltes in Champignonrahmsoße	6,90 €/Portion
Burgunderschmortopf vom Rind	8,90 €/Portion
Sauerbraten in Burgundersoße	9,40 €/Portion

FEINES AUS DEM OFEN

Hähnchenschlegel	2,50 €/Stück
Halbe Hähnchen	3,80 €/Stück
Fleischkäse gemischt (Feiner, Zwiebel- und Pizzafleischkäse)	4,20 €/Portion
Lasagne	5,80 €/Portion

Vegetarische Gerichte

Kartoffel-Gemüse-Gratin	5,50 €/Portion
Käsespätzle	5,20 €/Portion
Gemüselasagne	5,80 €/Portion
Gemüsetorte im Blätterteig	5,20 €/Portion
Risotto mit Pilzen und Gemüse	5,50 €/Portion

Desserts

SÜSSE DESSERTS

bei der Wahl <u>eines</u> Desserts	3,50 €/Person
bei zwei oder mehr Desserts	4,00 €/Person

Mousse au chocolat (braun)
Mousse au chocolat (weiß)
Fruchtcocktail aus frischen Früchten
Rote Grütze mit Vanillesoße
Panna Cotta mit Fruchtspiegel

KÄSE

Käsevariation von Schnitt-, Weich- und Frischkäse mit frischen Früchten garniert	4,90 €/Person
--	---------------

Fingerfood

DIE „HEISSEN MINIS“

Schinkenhörnchen, klein	2,20 €/Stück
Schinkenhörnchen, groß	2,60 €/Stück
Gemüsetaschen, klein	2,20 €/Stück
Gemüsetaschen, groß	2,60 €/Stück
Lachscroissants, klein	2,20 €/Stück
Lachscroissants, groß	2,60 €/Stück
Spinat-Feta-Röllchen, klein	2,20 €/Stück
Spinat-Feta-Röllchen, groß	2,60 €/Stück
Mini-Quiche	3,00 €/Stück
Mini-Pizza	3,00 €/Stück

FRANZOSENBROTSCHNEIBEN

<i>belegt mit:</i> Räucherlachs, Graved Lachs Wacholdergeräuchertem Forellenfilet fein garniert	2,90 €/Stück
--	--------------

<i>belegt mit:</i> Roastbeef, Schweinerücken, Lachsschinken, rohem Schinken, Kasselerrücken, Salami, Bierschinken, Leberpastete, gekochtem Schinken, verschiedenen Käsespezialitäten fein garniert	2,40 €/Stück
--	--------------

HALBE KAISERBRÖTCHEN

<i>belegt mit:</i> gemischtem Aufschnitt, Salami, gekochtem Schinken, rohem Schinken, verschiedenen Käsespezialitäten herzhaft garniert	2,60 €/Stück
---	--------------

Grillspezialitäten

PREISE AUF ANFRAGE

GRILLFLEISCH, MARINIERT

Schweinehalssteak
Schweinerückensteak
Grillbauchscheiben
Rindersteaks
Entrecôte
Rumpsteaks
Lammgrillscheiben
Lammlachse
Lammkoteletts
Spareribs

GRILLWÜRSTE

Rote Festwurst
Weiße Grillbratwurst
Gourmetgriller — weiße Grillwurst mit Brokkoli & Käse
Käseknacker
Schweinsbratwürste
Renchtäler Würstchen — rein aus Rindfleisch, besonders herzhaft

GRILLSPIESSE

Gyrosspieße vom Schwein, mariniert nach „Gyros Art“
Schlemmerspieße mit Schweinefleisch und Paprika
Filetspieße vom Schweine mit Speck ummantelt
Putenspieße mit Zucchini

VEGETARISCHES

Grillgemüse mariniert

Gerne richten wir Ihnen die gewünschten Artikel gekühlt
in der Thermobox zur Abholung.

Fragen Sie einfach nach und wir stellen Ihnen
ein Angebot ganz nach Ihren Wünschen zusammen!

Allergenkennzeichnung

Es können Spuren aller nachfolgenden Allergen in unseren Produkten enthalten sein.

- 1- EIER und daraus gewonnene Erzeugnisse**
Dazu gehören: Eier aller Geflügel- und Vogelarten
Vorkommen: Mayonnaise, Pfannkuchen, Omelette, Kuchen, Gebäck, Brot, Nudeln, Croutons, Frikadellen, Hackbraten, Burger, Produkte mit Teigmantel oder Panade, Kartoffelfertigprodukte, Feinkostsalate, Pasteten, Quiches, Soßen, Dressings, Desserts
- 2- FISCH und daraus gewonnene Erzeugnisse**
Dazu gehören: Alle Fischarten, Kaviar
Vorkommen: Kracker, Soßen, Fonds, Würzpasten, Suppen, Surimi, Sardellenwurst, Brotaufstriche, Feinkostsalate, Pasteten
- 3- KREBSTIERE und daraus gewonnene Erzeugnisse**
Dazu gehören: Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi
Vorkommen: Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Paella, Bouillabaisse, Sashimi, Surimi
- 4- MILCH und daraus gewonnene Erzeugnisse**
Dazu gehören: Milch aller Säugetiere
Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Margarine, Nuss-Nougat-Creme, Müsli, Schokolade, Aufläufe, Gratin, Kartoffelgratin, Kroketten, Suppen, Soßen, Dressings, Marinaden, Desserts, Weißwurst, Leberwurst
- 5- SELLERIE und daraus gewonnene Erzeugnisse**
Vorkommen: Gewürzbrot, Wurst, Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Kräuterkäse, Fertiggerichte, Feinkostsalate, eingelegtes Gemüse, Suppengewürz, Soßen, Dressing, Essig, Marinade, Gewürzmischungen, Curry, salzige Snacks
- 6- SCHWEFELDIOXID & SULFITE und daraus gewonnene Erzeugnisse**
In Konzentrationen von ≥ 10 mg / kg als insgesamt vorhandenes SO₂
Dazu gehören: mit Schwefel behandelt: Trockenobst, getrocknetes Gemüse, Pilze, Tomatenpüree, Kartoffelprodukte, Weizen, Bier
Vorkommen: Fruchtzubereitungen, Müsli, Brot, Fleischerzeugnisse und -zubereitungen, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Sauerkraut, Fruchtsaft, Chips und andere getrocknete Kartoffelerzeugnisse, gesalzener Trockenfisch
- 7- SESAMSAMEN und daraus gewonnene Erzeugnisse**
Vorkommen: Brot, Knäckebrot, Gebäck (süß & salzig), Müsli, vegetarische Gerichte, Falafel, Salate, Hummus, Feinkostsalate, Marinaden, Desserts
- 8- ERDNÜSSE und daraus gewonnene Erzeugnisse**
Vorkommen: Margarine, Brot, Brötchen, Kuchen, Gebäck, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Frühstücksflocken, Schokoladen, Feinkostsalate, Marinaden, Sate-Soße, Pommes-Frites, Eis, aromatisierter Kaffee
- 9- GLUTENHALTIGES GETREIDE und daraus gewonnene Erzeugnisse**
Dazu gehören: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern
Vorkommen: Brot, Kuchen, Nudeln, Gebäck, Pizza, Suppen, Soßen, Paniermehl, Panade, Wurstwaren, Desserts, Schokolade, Eis, Bier
- 10- LUPINE und daraus gewonnene Erzeugnisse**
Vorkommen: Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, vegetarische Produkte, glutenfreie Produkte, Desserts, milchfreier Eiersatz, Kaffeeersatz, Flüssigwürze
- 11- SOJABOHNEN und daraus gewonnene Erzeugnisse**
Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Feinkostsalate, Margarine, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Schokolade, Kekse, Kaugummi, Soßen, Dressings, Marinaden, Mayonnaise, Eis, Eiweißangereicherte Erfrischungsgetränke, Diät drinks, Kaffeeweißer, Fertiggerichte aller Art
- 12- WEICHTIERE und daraus gewonnene Erzeugnisse**
Dazu gehören: Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calameres, alle Muscheln, Austern, Schnecken
Vorkommen: (asia.) Würzpasten, Paella, Suppen, Soßen, Marinade, Feinkostsalate
- 13- SCHALENFRÜCHTE und daraus gewonnene Erzeugnisse**
Dazu gehören: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Macadamianüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien
Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Brühwürste, Rohwürste, Pasteten, Feinkostsalate, Joghurt, Käse, Nuss-Nougat-Creme, vegetarische Aufstriche, Müsli, Schokolade, Marzipan, Müsliriegel, Kekse, Dressings, Likör, aromatisierter Kaffee, Soßen
- 14- SENF und daraus gewonnene Erzeugnisse**
Vorkommen: Fleischerzeugnisse und -zubereitungen, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Dressings, Mayonnaise, Ketchup, eingelegtes Gemüse, Gewürzmischungen, Käse