

Hofmetzgerei
Schmitt *HS*
-einfach nur gut!

Keine gute Feier
ohne gutes Essen.

Wir beliefern Sie und sorgen für einen
professionellen Ablauf.



CATERING



Bei Ihnen steht ein Fest an? Ob Hochzeit, Familienfeier, Geburtstagsparty oder Firmenveranstaltung:

Wir, das Team der Hofmetzgerei Schmitt, sind für Sie da und bieten Ihnen volle Unterstützung bei der Planung und Durchführung Ihrer Veranstaltung.

Wir liefern hervorragendes Essen und auf Wunsch noch mehr. Gerne kümmern wir uns zusätzlich um Geschirr, bedienen Ihre Gäste und vermitteln Ihnen große und kleine Partyzelte, schöne Dekoration oder ein besonderes Unterhaltungsprogramm.



WIDMEN SIE SICH GANZ IHREN GÄSTEN. WIR KÜMMERN UNS UM DEN REST!

Je nach Jahreszeit und Anlass haben wir einige Menü-Vorschläge für Sie zusammengestellt. Selbstverständlich bereiten wir gerne auch Menüs nach Ihren persönlichen Vorstellungen zu.

Rufen Sie uns an, schreiben Sie uns eine e-mail oder fragen Sie ganz einfach direkt über unser Kontaktformular nach. Wir freuen uns auf Sie und beraten Sie gerne bei der Auswahl Ihres Menüs.



BUFFETS

Servieren Sie Ihren Gästen regionale Spezialitäten oder ausgefallene Köstlichkeiten. Unsere vielseitigen Zusammenstellungen bieten etwas für jeden Geschmack:

FRÄNKISCHES BUFFET

- Spießbraten natur, pikant gewürzt
- Burghäuserbraten, herzhaft gefüllt
- Krustenbraten, besonders knusprig
- pikante Bratensoße
- Eierknöpfle in Butter geschwenkt
- feines Kartoffelgratin
- frische Salate der Saison



BAYERISCHES BUFFET

- deftige Schweinshaxe
- Schweineschäufele, mager und knusprig
- herzhaft Frikadellen
- deftige Bratensoße
- hausgemachte Kartoffelklöße
- Bratkartoffeln mit frischer Petersilie
- frische Salate der Saison

HOCHZEITSBUFFET

- Leberklößchensuppe mit hausgemachten Schwimmerli und frischer Petersilie

- Fränkisches Hochzeitsessen:
gekochter Tafelspitz
Frischeinudeln
Meerrettichsoße
dazu Wildpreiselbeeren



- Schweinefilet natur,
fein gewürzt
- Putenbraten gefüllt mit Broccoli
und Karotten, an feiner Currynote

- Eierknöpfe
- feines Kartoffelgratin
- Buttergemüse
- Champignonsahnesoße
- pikante Bratensoße
- frische Salate der Saison

- Eiskreationen mit
frischem Obstsalat



ITALIENISCHES BUFFET

- feine Antipasti Variationen
- frische Melonenschiffchen mit Serranoschinken
- Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum
- dazu backfrisches Ciabatta
mit und ohne Bärlauch
- Käse- oder Fleisch-Tortelloni mit italienischer
Schinkenkäsesahnesoße
- saftige Lasagne mit magerem Hackfleisch oder
Blattspinat
- Tomato Mozzarella Schnitzel überbacken
in fruchtiger Tomatensoße

- Gnocchi
- Makkaroni
- Rucolasalat

- Tiramisu
- Panna Cotta
mit Erdbeermark
und frischer Minze



FEINSCHMECKER BUFFET

- Forellenfilet und Räucherlachs mit frischen Dillspitzen dazu Sahnemeerrettich oder Wildpreiselbeersahne
- Käsevariationen mit frischem Obst
- dazu frisches Brot



- Hähnchenfilet gefüllt mit feinem Blattspinat
- Schlemmerfilet gefüllt mit Schinken und Käse ummantelt mit Rauchfleisch
- Rösti
- Wildreis
- exotische Currysoße, fruchtig - pikant
- pikante Rahmsoße mit Kräutern
- feines Grillgemüse
- frische Salate der Saison
- Fruchttiramisu
- feine Joghurt-Limetten-Creme

ALLE GERICHTE

Nachfolgend sind alle Gerichte unseres Hauses noch einmal einzeln aufgelistet.

Natürlich können Sie sich daraus – mit unserer Hilfe – ein eigenes spezielles Festtagsmenü zusammenstellen, das optimal auf die Wünsche und Vorstellungen Ihrer Gäste abgestimmt ist.

FINGER FOOD

- belegte garnierte Partybrötchen
- ganze oder halbe belegte garnierte Brötchen
- liebevoll dekorierte Häppchen
- herzhaft Tomate-Mozzarella-Sticks
- frische Gemüse-Sticks
- knackige Melonen-Schinken-Sticks



VORSPEISEN

- Leberklößchensuppe mit hausgemachten Schwimmerli und frischer Petersilie
- feine Gemüsesuppe
- Spargelcremesuppe (Saison)
- Kürbiscremesuppe (Saison)
- feine Antipasti Variationen
- Melonenschiffchen mit Parmaschinken
- Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum
- Forellenfilet und feiner Räucherlachs mit Sahnemeerrettich



FLEISCHGERICHTE

- Schweineschnitzel goldgelb gebraten
- Schweineschnitzel nach Jäger Art
- Sahnesehnitzel in Käse-Sahnesoße überbacken
- Tomaten-Mozzarella-Schnitzel überbacken mit fruchtiger Tomatensoße

- Cordonbleu vom Schwein gefüllt mit Schinken & Käse
- Spießbraten natur, pikant gewürzt mager und durchwachsen
- Krustenbraten mager und knusprig
- Grillschinken saftig, zart
- Spanferkelrollbraten, pikant gewürzt
- Burghäuserbraten gefüllt mit Bratwurstteig
- Jägerbraten gefüllt mit Champignons, Röstzwiebeln und Kräutern
- Schweizerbraten gefüllt mit Käse, feinen Schinkenwürfeln und Kräutern
- feiner Rinderbraten
- zarte Rinderrouladen, herzhaft gefüllt
- Burgunderbraten pikant eingelegt in Rotwein
- Sauerbraten, pikant eingelegt
- gekochter Tafelspitz



- Schweinefilet natur, fein gewürzt
- Schweinefilet gefüllt mit Bratwurstteig
- Schweizerlende: Schweinefilet im Bratwurstmantel
- Schlemmerfilet: Schweinefilet gefüllt mit Schinken und Käse, mit Rauchfleisch ummantelt
- Hackbällchen, Partyfrikadellen
- Grillbratwürste
- Hausmacher Bratwürste
- pikante Fleischspieße



- Geschnetzeltes nach Gyros Art
- Geschnetzeltes mit feiner Currynote
- Schaschliktopf deftig im Geschmack
- Gulaschtopf herzhaft gewürzt
- Chili con carne, pikant gewürzt
- Schweineschäufele gegrillt
- Schweinehaxe gegrillt
- Schweinebauch knusprig gegrillt
- Kasseler gegrillt, mager oder durchwachsen
- Kasseler Scheibe in Brotteig gebacken (Portion)

SOSSEN

- pikante Bratensoße
- Champignonsahnesoße
- Rahmsauce mit Kräutern
- Sauerbratensoße
- Burgunderbratensoße
- exotische Currysoße fruchtig - pikant
- fruchtige Tomatensoße
- pikante Pfefferrahmsauce



GEFLÜGELGERICHTE

- Putenbraten mit feiner Currynote
- Putenbraten gefüllt mit Broccoli und Karotten an feiner Currynote



- Putenschnitzel goldgelb gebraten
- Hähnchenkeulen pikant gewürzt
- Hähnchenbrustfilet natur, fein gewürzt
- Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Broccoli und Karotten
- Hähnchenbrustfilet gefüllt mit feinem Blattspinat
- Putenragout mit frischer Paprika
- feines Entenbrustfilet

FISCHGERICHT

- gedünsteter Lachs mit feiner Dillrahmsoße

VEGETARISCHE GERICHTE

- saftige Lasagne mit feinem Blattspinat
- Käsetortellini
- Gemüsefrikadellen
- Kartoffelteigtaschen mit feiner Frischkäsefüllung



SALATSPEZIALITÄTEN

- Gurkensalat mit Essig-Öl-Dressing
- Rahmgurken
- Karottensalat roh oder gekocht
- Tomatensalat
- Krautsalat mit und ohne Speckwürfel
- Rohkostsalat an feinem Joghurtdressing
- Broccoli-Blumenkohlsalat
- feiner Bohnensalat
- Kartoffelsalat mit und ohne Speckwürfel
- Nudelsalat - klassisch, italienisch oder vegetarisch
- Tortellinisalat
- verschiedene Blattsalate
- bunter Sommersalat mit Paprika, Gurke, Cocktailtomate und Radieschen
- Feldsalat (Saison)
- Rucola
- Tzatziki



WARME BEILAGEN

- feines Kartoffelgratin
- Eierknöpfe
- Kartoffelklöße
- Schupfnudeln
- Kartoffelrösti
- Gnocchi
- Nudelreis
- Kräuterkartoffeln mit Röstzwiebeln
- Rosmarinkartoffeln
- Wedgeskartoffeln
- Frischeinudeln in verschiedenen Variationen
- Wildreis
- Langkorn-Parboiled Reis



- Gemüsegratin überbacken: Blumenkohl, Broccoli und Karotten
- feines Buttergemüse: Blumenkohl, Broccoli und Karotten
- fränkisches Grillgemüse: Zucchini, Paprika, Karotten, Cocktailtomaten und rote Zwiebeln
- Blaukraut, fein gewürzt
- deftiges Sauerkraut



DESSERT

- feines Tiramisu
- Fruchttiramisu
- Zitronen-, Orangen- oder Limettencreme
- Schoko- oder Vanille mousse
- feine Joghurt - Quarkcreme
- frischer Obstsalat

- Beerenvanillemousse
- Panna Cotta mit feinem Erdbeermark
- verschiedene Eisvariationen

KALTE PLATTEN

- verschiedene Käsevariationen mit frischem Obst
- deftige Wurstspezialitäten & feine Schinkenspezialitäten
- Forellenfilet und Räucherlachs mit frischen Dillspitzen und Sahnemeerrettich

Auf Wunsch bieten wir Ihnen weitere Räucherfischspezialitäten an.

Die Platten werden individuell nach Ihren Wünschen belegt und dekoriert.

Für detaillierte Preisangaben und weitere Menüvorschläge beraten wir Sie gerne individuell und erstellen Ihnen ein persönliches Angebot.

Benötigen Sie ein großes Partyzelt, eine hübsche Dekoration oder eine gute Servicekraft, die sich mit besonderem Engagement um Ihre Gäste kümmert? Dann sind Sie bei uns genau richtig!

Füllen Sie unverbindlich unser Anfrageformular aus und schicken es uns ganz einfach per Mausklick. Oder ist Ihnen ein persönliches Gespräch lieber? Dann rufen Sie uns an! Wir sind für Sie da und unterstützen Sie, wo wir nur können!



Hofmetzgerei Schmitt
Dorfstrasse 17
97535 Wasserlosen/Burghausen

Telefon: 09728 9236
Telefax: 09728 9238

www.hofmetzgerei-schmitt.de
info@hofmetzgerei-schmitt.de

Hofmetzgerei
Schmitt *HS*
-einfach nur gut!

Hofmetzgerei Schmitt

Dorfstrasse 17
97535 Wasserlosen/Burghausen

Telefon: 09728 9236

Telefax: 09728 9238

info@hofmetzgerei-schmitt.de

www.hofmetzgerei-schmitt.de

