

## Party-Service - verwöhnen Sie sich und Ihre Gäste!

Seite 1

Die unten aufgeführten Preise verstehen sich, soweit nichts anderes angegeben ist, pro Person bzw. Portion, bei Abholung in unseren Geschäften in Lauterbach, Tennenbronn und Sulgen.

Die Mehrwertsteuer von 7% ist enthalten. Kosten für evtl. in Anspruch genommene Service-Leistungen finden Sie am Ende dieser Liste. Dort beträgt die MwSt 19%

### Für den Stehempfang

#### 1. 1/2 belegte Brötchen

##### Wurst/Käse

Brötchenhälften gebuttert und belegt mit feinen Wurst- und Käsesorten, auf Platte garniert.

Preis pro Brötchenhälfte € 1,85

#### 2. 1/2 belegte Brötchen

##### Lachs/Forelle

Brötchenhälften belegt mit echtem Räucherlachs oder Forelle, auf Platte garniert.

Preis pro Brötchenhälfte € 2,60

#### 3. 1/2 belegte Brötchen

##### Schinken/Speck/Pute

Brötchenhälften belegt mit feinen Schinken-, Speck- oder Putensorten, auf Platte garniert

Preis pro Brötchenhälfte € 2,15

#### 4. Canapees - feine Wurstsorten/

##### Braten/Schinken

Brotschnitten, belegt mit feinen Wurstsorten, Schinken oder Braten toll arrangiert und garniert auf kühlem Cromagan

€ 2,20

#### 5. Canapees - Käse

Brotschnitten, gebuttert und belegt mit Weich- und Schnittkäse, arrangiert und garniert auf kühlem Cromagan

€ 2,40

#### 6. Canapees - Fisch

Brotschnitten mit Fischspezialitäten, raffiniert ausgarniert auf kühlem Cromagan

€ 2,65

### Kalte Platten (180 gr.)

Das sorgsam ausgesuchte Material, wird von uns, dekorativ auf Platten oder Bretter gelegt. Die Garnierung und Dekoration ist im Preis inbegriffen. Die Abrechnung erfolgt pro Person.

#### 8. Brühwurstaufschnitt exclusiv

Gemischte Aufschnittplatte € 6,00

#### 9. Kalte Bratenvariationen

Gemischte Bratenplatte € 10,00

#### 10. Hausmacher Spezialitäten

rustikal garniert € 6,00

#### 11. Schinkenaufschnitt der Extraklasse

mit rohem u. gekochtem Schinken € 8,00

#### 12. Mini-Hackbällchen

pro Person 6 Stück € 5,00

#### 13. Geflügelvariationen

Hähnchenbrustfilet lecker gebraten gebackene Putenschnitzel gefüllter Putenbraten € 11,00

#### 14. Mini-Grillhaxen

2 Stück pro Person € 6,00

#### 15. Käsevariationen

mit Schnitt- und Weichkäse € 7,00

#### 16. Fischvariationen

mit geräucherter Schwarzwaldforelle, Räucherlachs, schwarzer Heilbutt und Sahnemeerrettich € 12,00

#### 17. Mini-Hähnchenschlegel

2 Stück pro Person € 4,80

### Salate (200 gr.)

22. Kraut-Rohkost-Salat € 2,40

23. Gemsichter Salat, 2-fach  
Kartoffel- und Blattsalate € 3,20

24. Gemischter Salat, 4-fach  
z.B. Grüner-, Rettich-, Karotten-,  
und Gurkensalat € 3,80

25. Fleischsalat  
die Hils - Spezialität € 3,00

26. Frühlingssalat  
mit Wurst, Käse, Paprika und Eier € 2,80

27. Geflügelsalat  
mit Ananas, Mandarinen u. Pilzen € 4,00

28. Hawaiiisalat  
mit Wurststreifen, Ananas,  
Erbsen und Sellerie € 3,60

29. Käsesalat  
mit Paprika, Radieschen u. Gurken € 3,40

30. Kosakensalat  
mit Wurststreifen u. Tomaten-  
Dressing € 2,80

31. Krautsalat  
mit Karotten und Majonaise € 3,00

32. Nudelsalat  
mit Wurststreifen, Lachsschinken  
gekochter Schinken,  
Erbsen und Karotten € 3,20

**Salate (200 gr.)**

<b>33. Reissalat</b> mit Wurststreifen, Gurken und Paprika	<b>€ 3,20</b>
<b>34. Rindfleischsalat</b> mit Paprika und Pilzen	<b>€ 4,20</b>
<b>35. Schinkensalat</b> mit Eier, Spargel und Majonaise	<b>€ 4,00</b>
<b>36. Deftige Wurstsalate</b> . Pur oder mit Essiggurke . Schwarzwurst/Essiggurke . Käse/Paprika/Gurke . Käse/Tomaten/Gurke	<b>€ 3,40</b>
<b>37. Tortellini-Salat</b> mit Schinken, Bohnen u.Gurken	<b>€ 3,60</b>
<b>38. Wienerlesalat</b> mit Gurken, Rettich, Paprika, und Joghurt	<b>€ 3,80</b>
<b>39. Hausgemachter</b> Kartoffelsalat (250 gr.)	<b>€ 2,40</b>

**Suppen**

<b>51. Schwäbische Flädlesuppe</b> kräftige Rinderbrühe mit haus- gemachten Flädle (60g-Portion)	<b>€ 2,80</b>
<b>52. Klößle-Suppe</b> kräftige Rinderbrühe mit Markklößle (60g-Portion)	<b>€ 3,50</b>
<b>53. Maultäschle-Suppe</b> kräftige Rinderbrühe mit Mini-Maultäschle (100g-Portion)	<b>€ 3,50</b>
<b>54. Hausgemachte</b> <b>Gulaschsuppe (400g-Portion)</b>	<b>€ 4,70</b>
<b>55. Hausgemachte</b> <b>Gulaschsuppe (300g-Portion)</b>	<b>€ 3,60</b>
<b>56. Hausgemachte</b> <b>Kartoffelsuppe (300g-Portion)</b>	<b>€ 2,80</b>

**Vorspeisen**

<b>61. Rohschinken</b> mit Melone (60g-Portion)	<b>€ 3,60</b>
<b>62. Geräuchertes Forellenfilet</b> mit Sahnemeerrettich (60g-Portion)	<b>€ 5,50</b>

**Rustikales**

- 71. Fleischkäse fein (250g-Portion)**  
heiß am Stück, im Ofen gebacken € 3,60
- 72. Zwiebfleischkäse (250g-Portion)**  
heiß am Stück, im Ofen gebacken € 3,80
- 73. Pizza-Fleischkäse (250g-Portion)**  
heiß am Stück, im Ofen gebacken € 3,80
- 74. Backbierschinken (250g-Portion)**  
heiß am Stück, im Ofen gebacken € 5,00
- 75. Hausgemachte Maultaschen**  
in der Brühe  
2 Maultaschen pro Portion € 4,40
- 76. "Münchner Weißwurst"**  
in der Brühe  
1 Paar pro Portion € 3,30
- 77. Hausgemachte Hackfleischküchle** € 2,10
- 78. Paniertes Schweineschnitzel**  
gebraten, 120g € 2,70
- 79. Paniertes Cordon-bleu**  
gebraten, vom Schweinerücken € 4,70
- 80. Hausgemachtes Gulasch**  
saftige Fleischwürfel vom Rind  
und Schwein in Soße (350g) € 4,80
- 81. Spaghetti Bolognese**  
mit Hackfleischsauce (150g) € 5,80
- 82. Hackbraten**  
traditionell deftig (250g) € 3,80

**Goldgelb Geräuchertes**

- 91. "Schäufele"**  
Badische Spezialität  
von der Schulter, ohne Knochen  
ohne Fett (250g) € 5,00
- 92. Geräucherter Schweinehals**  
mild gesalzen, schonend  
gegart (250g) € 5,00
- 93. Geräucherter Rollschinken**  
von der Nuß/Hüfte, mit wenig  
Fett (250g) € 5,80
- 94. Gebratenes Kassler**  
(Mannheimer), gepökelter ge-  
rauchter Schweinerücken (250g) € 6,00
- 95. Ein ganzer Party-Grillschinken**  
herzhaft, würzig, krustig (250g) € 6,00

**Leckerer vom Schwein**

Alle Teilstücke werden in Marinaden  
eingelegt, köstlich gewürzt und sorgsam  
auf Kerntemperatur gebraten. (250g-Portion)

- 101. Schweinebraten vom Hals**  
traditionell saftig (250g) € 4,60
- 102. Schweinebraten vom Rücken**  
traditionell mager (250g) € 5,20
- 103. Krustenbraten**  
vom Schweineschinken mit  
Schwarte (250g) € 5,20
- 104. Ofenfrische Schweinsbrust**  
gefüllt nach bester Hausfrauen-  
art mit Brot-Eier-Brät (250g) € 5,40
- 106. Schweinefilet pur**  
leicht rosa gebraten (250g) € 8,00
- 107. Schweinefilet gefüllt**  
z.B. mit Hackfleischfüllung (250g) € 8,00
- 108. Schweinefilet "Gourmet"**  
im Gemüsebeet mit Käse  
überbacken (200g) € 8,00

**Krusten-die neue Backidee!**

Die Bratenteilstücke, egal ob Rind, Schwein oder Geflügel, können wir mit verschiedenen Krusten überbacken. Zu einem kleinen Mehrpreis pro Person bieten wir folgende Krusten an:

- a) Käse - Tomaten - Kruste € 0,80
- b) Käse - Broccoli - Kruste € 0,80
- d) Kräuterbutter - Kruste € 0,80

**Raffinierte Füllungen!**

Auch wenn wir Ihren Braten füllen, was ebenso bei Rind, Schwein oder Geflügel möglich ist, berechnen wir einen kleinen Aufpreis pro Person:

- e) "Zigeunerart"  
mit Bratwurstbrät, Gurken  
und Paprika € 0,80
- f) "Hausfrauenart"  
mit Weißem Brät und Gemüsemix € 0,80
- g) "Jägerart"  
mit weißem Brät und Pilzen € 0,80
- h) "Bayernart"  
mit Semmeln und Brät € 0,80

**Leckeres vom Rind**

111. Braten von der Rinderhüfte  
ausgesuchte, zarte Rinderhüfte  
schonend geschmort (250g) € 7,00
112. Rinderrouladen  
gefüllt mit Speck und Hackfleisch € 7,00
113. Roastbeef am Stück  
knusprig gebraten € 9,00

**Geflügel - Köstlichkeiten**

121. Putenschnitzel paniert  
ca. 120g € 3,00
122. Hähnchenkeulen  
gebraten € 3,30
123. Putenbraten  
von der mageren zarten Brust € 5,80
124. Hähnchenbrustfilet  
gebraten € 6,50
125. Hähnchenbrustfilet "America"  
gefüllt mit Käse, Tomaten und  
Röstzwiebeln € 7,20

**Auflauf - Variationen**

1 Backform = 6 Personen (340g-Portion)

131. Lasagne - Bolognese € 5,00
132. Gemüse - Lasagne € 5,00
133. Spaghetti-Schinken-Gratin € 5,00
134. Nudel-Gratin m. Schinken € 5,00
135. Tortellini-Gratin  
mit Fleischfüllung € 5,00
136. Maultaschenauflauf € 5,00
137. Kartoffel-Gratin € 5,00

**Beilagen (250g-Portion)**

141. Reis € 2,80
142. Spätzle € 2,80
143. Nudeln € 2,80
144. Gemüse, 3-fach € 3,80
145. Kartoffel-Gratin € 3,30
146. Wedges gewürzt  
Westernkartoffeln € 2,80

**Saucen (100g-Portion)**

151. Bratensoße € 0,80
152. Rahmsoße € 0,90
153. Jägersoße  
mit Pilzen € 1,00

Für Partys ab 50 Personen haben wir folgende

### **Menuevorschläge**

zusammengestellt. Bei Bestellungen unter 50 Portionen erhalten Sie die Preise auf Anfrage.

#### **161. Party-Knüller "Landvogt"**

Eine ofenfrische Schweinsbrust gefüllt nach bester Hausfrauenart, mit Kartoffelsalat, Bratensoße und Bauernbrot **€ 10,00**

#### **162. Party-Knüller "Weiß-Blau"**

Krustenbraten mit Schwarte, Schweinehals "Bayernart", Bratensoße, Kartoffel-Gratin, Nudeln. Dessert: Vanille-Pudding mit Schokosauce **€ 11,00**

#### **163. Party-Knüller "Schwäbisch"**

Gerauchter Schweinehals und eine Schüssel voll hausgemachter Maultaschen mit Kartoffelsalat, Bratensoße und Bauernbrot. Dessert: Schokoladenpudding mit Vanillesauce **€ 12,00**

#### **164. Party-Knüller "Pikant"**

einen ganzen Party-Grillschinken, herzhaft, würzig, krustig, heiß - direkt aus dem Ofen, mit einem köstlichen Nudel-Gratin, etwas Bratensoße und pikantem Kraut-Rohkostsalat. Dessert: Früchtequark **€ 13,00**

#### **165. Party-Knüller "Traube"**

Schweinerücken "Zigeunerart", Putenbrust mit Käse-Tomaten-Kruste, sowie ein gegrillter Schweinehals mit Gewürzkruste, alles fix- und fertig für Sie aufgeschnitten. Rahmsoße mit Spätzle und Gemüselasagne. Dessert: Mousse au chocolat **€ 12,50**

#### **166. Party-Knüller "Italien"**

ein ganzer Putenschinken, supermager, direkt aus dem Grill, Spaghetti-Schinken-Gratin und Gemüse-Lasagne mit einer hellen Sauce, sowie Blattsalate mit Dressing und Tomatensalat. Dessert: Tiramisu **€ 14,50**

#### **167. Party-Knüller "Light"**

supermagere Putenbrust, direkt aus dem Grill, mit Gemüsereis, passender Barbecue-Sauce und herrlichem Marktsalat mit Joghurt und Kräuterdressing. Dessert: Frischer Obstsalat **€ 14,50**

#### **Party-Knüller "Individuell"**

Selbstverständlich können Sie sich Ihr Menue auch individuell zusammenstellen. Wir beraten Sie gerne und unterbreiten Ihnen ein Angebot.

### **Schwäbische Gerichte**

#### **171. Sauerbraten (250g)**

in feiner Soße mit Semmelknödel und Apfelrotkohl **€ 10,00**

#### **172. Linsen mit Spätzle und Saitenwürstle**

**€ 7,20**

#### **173. Saure Kutteln (250g.)**

mit Bratkartoffeln (250g) **€ 6,00**

#### **174. Käsespätzle (300g)**

mit Soße und Röstzwiebeln **€ 5,50**

### **Dessert (150g-Portion)**

**181. Mousse au chocolate € 3,30**

**182. Mousse Vanille € 3,30**

**184. Frischer Obstsalat € 4,40**

**185. Käseplatte "Dessert" € 4,00**  
(70g-Portion)

**Leihgebühren**

Die Preise verstehen sich pro Stück und inklusive 19% Mehrwertsteuer.

<b>201. Gedeck 1</b>	
Teller, Messer, Gabel	€ 0,75
<b>202. Gedeck 2</b>	
Teller, Messer, Gabel, Serviette	€ 0,80
<b>203. Dessert-Gedeck</b>	
Dessertteller, Löffel	€ 0,50
<b>204. Wein- oder Saftgläser</b>	€ 0,50
<b>205. Cafing-Dish</b>	
Warmhaltegerät	€ 5,00
<b>206. Brennpaste</b>	
für Chafing-Dish	€ 2,00

**Reinigungsgebühren**

Die Preise verstehen sich pro Stück und inklusive 19% Mehrwertsteuer.

<b>211. Pro Gedeckteil</b>	€ 0,35
(z.B. Teller, Messer, Gabel = € 1,05)	
<b>212. Gastronorm-Schale</b>	€ 1,00
<b>213. Chafing-Dish</b>	€ 5,00

**Wir wünschen guten  
Appetit, und ein gutes  
Gelingen Ihres Festes.  
Ihr Metzger Hils**

**Service - Gebühren**

Die Preise verstehen sich inklusive 19% Mehrwertsteuer

<b>221. Auslieferungszeit</b>	
pro Stunde	€ 30,00
<b>222. Fahrkosten</b>	
pro gefahrenen Kilometer	€ 0,60
<b>223. Aufbau- und Servierzeit</b>	
pro Stunde	€ 40,00
<b>224. Energiekostenzuschlag</b>	
pro Auftrag unter 26 Personen	€ 15,00
<b>225. Scherbeneis</b>	
pro Kg	€ 1,00

**Umsatzsteuer bei  
Speisen 7% inclusive**

**Doch bitte beachten Sie, wenn Serviceleistungen, wie z.B. Geschirr, Reinigung oder Servicepersonal in Anspruch genommen wird, dass sich die Umsatzsteuerpflicht von 7% auf 19% für den Gesamtauftrag erhöht. Damit erhöhen sich die hier aufgeführten Preise von allen Speisen um 11%.**

**Hils, der Service - Metzger:**

Wir braten oder backen für Sie, ab einer Personenzahl von 26. Unter 26 Portionen berechnen wir einen Energiekostenzuschlag von € 15,00. Alternativ können Sie aber auch alle Spezialitäten backfertig erhalten. Wir verpacken im Bratschlauch oder in Alu Form. So können Sie Zuhause, problemlos in ihrem Backofen die Gerichte erwärmen. Eine Backanleitung erhalten Sie gratis dazu.

Unsere Preise verstehen sich bei Abholung in unseren Geschäften. Bei einem Rechnungsbetrag über € 200,00 erfolgt die Anlieferung in den Ortskernen von Lauterbach, Tennenbronn und Sulgen kostenlos, ansonsten wird nach Aufwand berechnet.

Sie erhalten die Braten am Stück oder aufgeschnitten im Thermo-Behälter. Wird vor Ort ein Aufschneiden oder ein Vorlegen gewünscht, so wird dies nach Zeitaufwand berechnet.

**Party-Raum!**

Wenn Sie zu Hause Ihre Gäste nicht alle unterbringen, empfehlen wir Ihnen den Kulturbesen in Schramberg. Feiern in denkmalgeschützter Industriekultur. Weitere Informationen unter [www.schramberger-kulturbesen.de](http://www.schramberger-kulturbesen.de)  
Kontaktperson: Harald Burger, 0171/7024112  
Oder wie wäre es in einem umgebauten Stall in Sulzbach auf dem Fehrenbacherhof. Info's unter [www.ferien-im-sulzbachtal.de](http://www.ferien-im-sulzbachtal.de)  
Kontaktperson: Doris Moosmann, 07422/ 23166