

SEIT **METZGER  
HILS** 1864

EIN STÜCK HEIMAT



**PARTY-  
SERVICE**

[www.metzgerhils.de](http://www.metzgerhils.de)



## FÜR DEN STEHEMPFANG

	Stück
1. Häppchen mit Lachs & Forelle	3,50 €
2. Häppchen mit Roastbeef, Edelschinken	3,30 €
3. Häppchen mit Schinken, Braten, Wurst & Käse	3,10 €
4. Häppchen mit vegetarischen Varianten	3,30 €
5. <b>Tomate-Mozarella-Spieße</b>	3,30 €
6. <b>Fleischbällchen</b> mit Cocktailsoße	3,30 €
7. <b>Mini-Calzone</b> (Hefeteig   Salami   gekochter Schinken   Pilze   Mozzarella   Paprika)	4,30 €
8. <b>Mini-Quiche-Lorraine</b> (Lauch   Käse   Sauerrahm   Schinken   Paprika)	3,30 €
9. <b>Mini-Salametti-Spieß</b>	3,00 €
10. ½ belegtes Brötchen mit Wurst & Käse	2,50 €
11. ½ belegtes Brötchen mit Lachs & Forelle	3,50 €
12. ½ belegtes Brötchen mit Schinken, Speck & Pute	2,90 €

## KALTE PLATTEN

Pro Platte ab 5 Portionen (1 Portion ca. 180 g)

	Portion
20. <b>Gemischte Aufschnittplatte</b> mit exklusiven Brühwurstsorten	9,00 €
21. <b>Schinkenplatte</b> mit feinen Roh- & Kochschinkenspezialitäten	10,90 €
22. <b>Rustikales Hausmacherspezialitäten-Brett</b> , sauer graniert	9,00 €
23. <b>Käsevariationen</b> (Hartkäse   Weichkäse   Schnittkäse) fruchtig graniert	9,50 €
24. <b>Rusti-Teller</b> (Käsewürfel aus Bergkäse   Mini-Salametti   Pfefferbeißer   Tennenbronner Bratwurst   Fünftäler- und Piccolinisalami)	9,50 €
25. <b>Mini-Hackbällchen „Natur“ oder Gemüsehackbällchen</b> auf Salatbeet garniert (6 St./Portion)	8,50 €
27. <b>Frischkäsespezialitäten</b> (Obatzer & Weichkäse herzhaft angemacht)	9,50 €
28. <b>Fischplatte-Duo</b> (Räucherlachs   Forellenfilets   Sahnemeerrettich)	15,00 €
29. <b>Die kleine feine Kombi-Platte</b> (Lindenberger-Käse in Scheiben   1 Stück Brie-Weichkäse   gekochter Schinken   Brühwurstaufschnitt)	10,00 €



## SALATE

	<b>Portion</b>
32. <b>Gemischter Salat 2-fach</b> (Kartoffelsalat   Blattsalat   Dressing)	5,50 €
33. <b>Gemischter Salat 4-fach</b> (Karotten   Tomaten   Gurken   Blattsalat   Dressing)	5,80 €
34. <b>Krautsalat</b> (Kraut   Karotten   Mayonnaise)	5,00 €
35. <b>Kartoffelsalat</b> nach Helga's Rezept (Essig   Öl) ca. 250 g	4,50 €
37. <b>Waldorfsalat</b> (Sellerie   Mandarinen   Mayonnaise)	5,50 €
38. <b>Griechischer Salat</b> (Schafskäse   rote & grüne Paprika   Salatgurke   Tomate   Essig & Öl)	6,30 €
39. <b>Bunter Bauernsalat mit Käsewürfel</b> (Feta   Blattsalat   Rettichsalat   Kartoffelsalat   Gurkensalat   Dressing)	6,30 €
40. <b>Verschiedene herzhafte Wurstsalate</b> Lyoner mit Essiggurke   Lyoner & Schwarzwurst mit Essiggurke   Lyoner & Käse mit Paprika & Essiggurke   Lyoner & Käse mit Tomate & Essiggurke	5,00 €
41. <b>Russische Eier auf Kartoffelsalat</b> (Fleischsalat   Kartoffelsalat   Ei   Salami)	5,00 €
42. <b>Nudelsalat</b> (Nudeln   gekochter Schinken   Lachsschinken   Karotten   Erbsen   Mayonnaise)	5,00 €
43. <b>Geflügelsalat</b> (Hähnchenbrustfleisch   Ananas   Mandarinen   Pilze   Mayonnaise)	5,80 €
44. <b>Käsesalat „Natur“</b> (Käse   Paprika   Essig-Öl-Senf)	5,50 €
45. <b>Krabbencocktail</b> (Shrimps   Mandarinen   Champignons   Mayonnaise)	9,00 €
46. <b>Spaghetti-Salat</b> (Spaghetti   Salami   Gemüse   Essig & Öl)	6,00 €

## SUPPEN

	<b>Portion</b>
51. <b>Schwäbische Flädlesuppe</b> (kräftige Rinderbrühe mit hausgemachten Flädle)	5,50 €
52. <b>Klößchen-Suppe</b> (kräftige Rinderbrühe mit Markklößchen)	5,50 €
53. <b>Maultaschen-Suppe</b> (kräftige Rinderbrühe mit Mini-Maultaschen)	5,50 €
54. <b>Hausgemachte Gulaschsuppe</b> 400g-Portion	6,90 €
55. <b>Hausgemachte Gulaschsuppe</b> 300g-Portion	5,90 €
56. <b>Hausgemachte Kartoffelsuppe</b> 300g-Portion	5,50 €
57. <b>Kürbiscremesuppe</b> (saisonal bedingt verfügbar)	5,90 €



## VORSPEISEN

	<b>Portion</b>
61. <b>Melone &amp; Rohschinken</b>	5,90 €
62. <b>Antipasti vegetarisch</b> (Pilze   Paprika   Zucchini   Oliven   Tomaten)	5,90 €
63. <b>Mozzarella</b> mit Tomaten & Basilikum	5,90 €
64. <b>Räucherlachs</b> mit Sahnemeerrettich	8,90 €
65. <b>Geräucherte Forellenfilets</b> mit Sahnemeerrettich	8,90 €

## RUSTIKALES

	<b>Portion</b>
71. <b>Fleischkäse fein</b> (heiß am Stück, im Ofen gebacken) 250g-Portion	5,00 €
72. <b>Zwiebelfleischkäse</b> (heiß am Stück, im Ofen gebacken) 250g-Portion	5,50 €
73. <b>Pizza-Fleischkäse</b> (heiß am Stück, im Ofen gebacken) 250g-Portion	5,50 €
74. <b>Backbierschinken</b> ((heiß am Stück, im Ofen gebacken) 250g-Portion	7,50 €
75. <b>Hausgemachte Maultaschen</b> (in der Brühe, 3 Maultaschen pro Portion)	7,40 €
76. <b>Weißwurst Münchner Art</b> (in der Brühe, 1 Paar pro Portion)	4,50 €
77. <b>Hausgemachte Hackfleischküchle</b> 150g-Portion	3,50 €
78. <b>Paniertes Schweineschnitzel</b> (gebraten) 120g-Portion	3,80 €
79. <b>Paniertes Cordon-bleu</b> (gebraten, vom Schweinerücken) 125g-Portion	4,50 €
80. <b>Hausgemachtes Gulasch</b> (saftige Fleischwürfel vom Rind und Schwein in Soße)	8,50 €
81. <b>Spaghetti Bolognese</b> (Hackfleischsoße)	9,00 €
82. <b>Hackbraten</b> (deftig traditionell) 250g-Portion	7,00 €
83. <b>Gemüsehackbraten</b> (Hackbraten mit Gemüse verfeinert) 250g-Portion	7,00 €

## GOLDGELB GERÄUCHERT

	<b>Portion</b>
91. <b>Schäufele</b> (von der Schulter, ohne Knochen, ohne Fett)	8,50 €
92. <b>Geräucherter Schweinehals</b> (mild gesalzen, schonend gegart)	8,50 €
93. <b>Geräucherter Rollschinken</b> (von der Nuss/Hüfte, wenig Fett)	9,00 €
94. <b>Gebackenes Kassler</b> (gepökelter & gerauchter Schweinerücken)	9,00 €
95. <b>Ein ganzer Party-Grillschinken</b> (herzhaft, würzig, krustig)	9,00 €



## LECKERES VOM SCHWEIN, RIND & GEFLÜGEL

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

### Schwein

	Portion
101. Schweinebraten vom Hals (traditionell & saftig)	8,50 €
102. Schweinebraten vom Rücken (traditionell, mager)	9,40 €
103. Krustenbraten (Schweineschinken mit Schwarte)	9,40 €
104. Ofenfrische Schweinebrust (mit Brot-Eier-Brät-Füllung)	9,60 €
106. Schweinefilet pur (leicht rosa gebraten)	11,50 €
107. Schweinefilet gefüllt (z.B. mit Hackfleischfüllung)	11,50 €

### Rind

	Portion
111. Braten von der Rinderhüfte (ausgesuchte, zarte Rinderhüfte, schonend gegart)	11,50 €
112. Rinderrouladen (gefüllt mit Speck & Hackfleisch)	11,50 €
113. Roastbeef am Stück (knusprig gebraten)	17,00 €

### Geflügel

	Portion
121. Putenschnitzel (paniert) ca. 120g-Portion	4,50 €
122. Hähnchenkeule (gebraten) Stück	4,90 €
123. Putenbraten „Natur“ (magere, zarte Brust)	9,00 €
124. Hähnchenbrustfilet (gebraten)	9,50 €
125. Hähnchenbrustfilet „America“ (gefüllt mit Käse, Tomaten und Röstzwiebeln)	10,50 €
126. Putenbraten gefüllt (Frischkäse & Gemüse)	10,50 €
127. Putengeschnetzeltes in Curryrahmsauce	10,50 €

## RAFFINIERTE KRUSTEN & FÜLLUNGEN FÜR IHREN BRATEN

Die Bratenteilstücke vom Schwein, Rind oder Geflügel können mit verschiedenen Krusten überbacken und Füllungen verfeinert werden (Aufpreis pro Portion)

	Portion
191. Knusperkruste Knoblauch-Pfeffer	1,70 €
192. Knusperkruste Tomatino	1,70 €
193. Knusperkruste Gartenkräuter	1,70 €
194. Zigeunerart (mit Bratwurstbrät, Gurken & Paprika)	1,70 €
195. Jägerart (mit weißem Brät & Pilzen)	1,70 €
196. Bayernart (mit Semmeln & Brät)	1,70 €



## AUFLÄUFE

1 Backform = 6 Portionen (ca. 340 g pro Portion)

	<b>Portion</b>
131. <b>Lasagne-Bolognese</b>	9,00 €
132. <b>Gemüse-Lasagne</b>	9,00 €
133. <b>Spaghetti-Schinken-Gratin</b>	9,00 €
134. <b>Nudel-Gratin mit Schinken</b>	9,00 €
135. <b>Tortellini-Gratin mit Fleischfüllung</b>	9,00 €
136. <b>Maultaschenauflauf</b>	9,00 €
137. <b>Kartoffel-Gratin</b>	9,00 €
138. <b>Lachs-Lasagne</b>	11,00 €

## BEILAGEN

(1 Portion entspricht ca. 250 g Frischgewicht)

	<b>Portion</b>
141. <b>Reis oder Gemüsereis</b>	4,60 €
142. <b>Spätzle</b>	4,60 €
144. <b>Gemüseplatte</b>	5,60 €
145. <b>Kartoffel-Gratin</b>	5,60 €
146. <b>Semmelknödel</b>	5,60 €
147. <b>Westernkartoffeln</b>	5,60 €

## SOßEN

(1 Portion entspricht ca. 120 ml)

	<b>Portion</b>
151. <b>Bratensoße</b>	2,20 €
152. <b>Rahmsoße</b>	2,50 €
153. <b>Jägersoße mit Pilzen</b>	2,70 €



## MENÜVORSCHLÄGE

Für Partys ab **50 Personen** – Bei Bestellungen unter 50 Portionen erhalten Sie die Preise auf Anfrage.

	<b>Portion</b>
161. <b>Menü „Landvogt“</b> Ofenfrische Schweinebrust gefüllt nach bester Hausfrauenart mit Brät, Brot, Ei, Petersilie, dazu Kartoffelsalat, Bratensoße & Bauernbrot	15,50 €
162. <b>Menü „Weiß-Blau“</b> Krustenbraten mit Schwarte, Schweinehals „Bayernart“ mit Semmelfüllung, dazu Bratensoße, Kartoffel-Gratin & Spätzle	16,70 €
163. <b>Menü „Schwäbisch“</b> Geraucher Schweinehals, eine Schüssel voll hausgemachter Maultaschen mit Kartoffelsalat, Bratensoße & Bauernbrot	16,70 €
164. <b>Menü „Pikant“</b> Ganzer Partygrillschinken, herzhaft, würzig, krustig, heiß – direkt aus dem Ofen, mit einem köstlichen Nudel-Gratin, etwas Bratensoße und pikantem Kraut-Rohkostsalat	17,50 €
165. <b>Menü „Traube“</b> Schweinerücken „Zigeunerart“, Putenbrust mit Käse-Tomaten-Kruste, sowie ein gegrillter Schweinehals mit Gewürzkruste (fix & fertig aufgeschnitten), Rahmsoße, Spätzle & Gemüse-Lasagne Dessert: Mousse au Chocolate	19,90 €
166. <b>Menü „Italien“</b> ganzer Putenschinken, supermager, direkt aus dem Grill, Spaghetti-Schinken-Gratin & Gemüse-Lasagne mit einer hellen Sauce, sowie Blattsalat mit Dressing & Tomatensalat Dessert: Tiramisu	21,90 €
167. <b>Menü „Light“</b> supermagere Putenbrust, direkt aus dem Grill, mit Gemüsereis, Barbecue-Sauce & herrlichem Marktsalat mit Joghurt und Kräuterdressing Dessert: Frischer Obstsalat	21,90 €

### Menü „Individuell“

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



## SCHWÄBISCHE GERICHTE

	<b>Portion</b>
171. <b>Sauerbraten</b> in feiner Soße mit Semmelknödel und Apfelrotkohl	19,50 €
172. <b>Linsen und Spätzle</b> mit Saitenwürstchen	13,00 €
173. <b>Käsespätzle</b> mit Röstzwiebeln & Bratensoße	9,00 €
174. <b>Kalbsbrust</b> gefüllt mit Brät, Brot, Ei & Petersilie	11,50 €

## FEINE HILS-SPEZIALITÄTEN

	<b>Portion</b>
176. <b>Schweinefilet</b> im Blätterteig	12,90 €
177. <b>Lauterbacher Rolle</b> (Blätterteig mit Hackfleischfüllung)	9,50 €
178. <b>Blätterteigtasche</b> mit Putenfüllung	10,50 €
179. <b>Vegetarische Gemüsetasche</b> (Frischkäse   Paprika   Zucchini   Karotten)	9,50 €
180. <b>Kassler</b> im Kräutermantel	11,00 €

## DESSERTS

	<b>Portion</b>
185. <b>Hausgemachte Mousse au Chocolate</b>	6,80 €
186. <b>Mousse Vanille</b>	6,30 €
187. <b>Frischer Obstsalat</b> (vom frischen Obst der Saison)	6,90 €
189. <b>Tiramisu</b>	6,90 €
190. <b>Käseplatte „Dessert“</b> (ca. 70g-Portion)	6,30 €



## LEIHGEBÜHREN

Die Preise verstehen sich pro Gedeck bzw. Stück und inkl. 19 % MwSt.

201.	Gedeck 1 (Teller, Messer, Gabel)	1,40 €
203.	Dessert-Gedeck (Dessertteller, Löffel)	0,70 €
205.	Chafing-Dish (Warmhaltegerät)	6,00 €
206.	Brennpaste für Chafing-Dish	3,00 €

## REINIGUNGSGEBÜHR

Die Preise verstehen sich pro Stück und inkl. 19 % MwSt.

211.	Pro Gedeckteil (z.B. Teller, Messer, Gabel = 1,80 €)	0,60 €
212.	Gastronom-Schale	6,00 €
213.	Chafing-Dish	6,00 €

## SERVICE-GEBÜHR

Die Preise verstehen sich inkl. 19 % MwSt.

221.	Auslieferungszeit (pro Stunde)	70,00 €
222.	Fahrtkosten (pro gefahrener Kilometer)	1,20 €
223.	Aufbau- & Servicezeit (pro Stunde)	70,00 €
225.	Scherbeneis (pro Kilo)	2,50 €

## UMSATZSTEUER BEI SPEISEN 7% INKLUSIVE

Doch bitte beachten Sie:

Wenn Serviceleistungen, wie z. B. Geschirr, Reinigung oder Servicepersonal in Anspruch genommen werden, erhöht sich die Umsatzsteuerpflicht für Speisen von 7 % auf 19 % für den Gesamtbetrag. Damit erhöhen sich die aufgeführten Preise für Speisen um 11 %.



## HILS – DER SERVICE-METZGER

Wir braten oder backen für Sie ab einer Personenzahl von 25 oder einem Mindestbestellwert in Höhe von 400,00 €. Alternativ können Sie aber auch alle Spezialitäten backfertig erhalten. Wir verpacken im Bratschlauch oder in einer Alu-Form. So können Sie die Gerichte zu Hause problemlos in Ihrem Backofen zubereiten.  
Eine Backanleitung erhalten Sie gratis dazu.

Unsere Preise verstehen sich bei Abholung in unseren Geschäften. Bei einem Rechnungsbetrag von mehr als 400 € erfolgt die Anlieferung in den Ortskernen von Lauterbach, Tennenbronn oder 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 GESUCHT?

Wenn Sie zu Hause Ihre Gäste nicht alle unterbringen können, empfehlen wir die folgenden Räumlichkeiten:

Kulturbesen Schramberg – Denkmalgeschützte Industriekulisse  
Kontaktperson: Harald Burger  
Tel.: +49 171 7024112  
[www.schramberger-kulturbesen.de](http://www.schramberger-kulturbesen.de)

Fehrenbacherhof Sulzbach – authentischer Schwarzwaldhof  
Kontaktperson: Doris Moosmann  
Tel.: +49 7422 9542370  
[www.ferien-im-sulzbachtal.de](http://www.ferien-im-sulzbachtal.de)

Burgstüble Schramberg – einzigartige Ruinenkulisse über der 5-Tälerstadt  
Kontaktperson: Reinhold Ohnmacht & Uwe Haag  
Tel.: +49 160 – 96224243  
[www.burgschramberg.de](http://www.burgschramberg.de)

Szene 64 - Barrierefreie Eventlocation im Junghans-Gewerbepark  
Kontakt: Szene 64 Schramberg e.V.  
[www.szene-64.de](http://www.szene-64.de)

**WIR WÜNSCHEN GUTEN APPETIT UND EIN  
ENTSPANNTES, FRÖHLICHES FEST!**

**Ihr Metzger Hils Team**