

SEIT **METZGER
HILS** 1864

EIN STÜCK HEIMAT



**PARTY-
SERVICE**

www.metzgerhils.de



FÜR DEN STEHEMPFANG

	Stück
1. Häppchen mit Lachs & Forelle	3,10 €
2. Häppchen mit Roastbeef, Edelschinken	2,90 €
3. Häppchen mit Schinken, Braten, Wurst & Käse	2,90 €
4. Häppchen mit vegetarischen Varianten	2,90 €
5. Tomate-Mozarella-Spieße	2,90 €
6. Fleischbällchen mit Cocktailsoße	2,90 €
7. Mini-Calzone (Hefeteig Salami gekochter Schinken Pilze Mozzarella Paprika)	3,80 €
8. Mini-Quiche-Lorraine (Lauch Käse Sauerrahm Schinken Paprika)	2,90 €
9. Mini-Salametti-Spieß	2,50 €
10. ½ belegtes Brötchen mit Wurst & Käse	2,20 €
11. ½ belegtes Brötchen mit Lachs & Forelle	3,10 €
12. ½ belegtes Brötchen mit Schinken, Speck & Pute	2,60 €

KALTE PLATTEN

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

	Portion
20. Gemischte Aufschnittplatte mit exklusiven Brühwurstsorten	8,00 €
21. Schinkenplatte mit feinen Roh- & Kochschinkenspezialitäten	9,90 €
22. Rustikales Hausmacherspezialitäten-Brett, sauer graniert	8,00 €
23. Käsevariationen (Hartkäse Weichkäse Schnittkäse) fruchtig graniert	8,50 €
24. Rusti-Teller (Käsewürfel aus Bergkäse Mini-Salametti Pfefferbeißer Tennenbronner Bratwurst Fünftäler- und Piccolinisalami)	8,50 €
25. Mini-Hackbällchen „Natur“ oder Gemüsehackbällchen auf Salatbeet garniert (6 St./Portion)	7,50 €
27. Frischkäsespezialitäten (Obatzer & Weichkäse herzhaft angemacht)	8,50 €
28. Fischplatte-Duo (Räucherlachs Forellenfilets Sahnemeerrettich)	13,50 €
29. Die kleine feine Kombi-Platte (Lindenberger-Käse in Scheiben 1 Stück Brie-Weichkäse gekochter Schinken Brühwurstaufschnitt)	9,00 €

Nur ab 10 Portionen pro Platte möglich:

30. Grillplatte (panierte Putenschnitzel panierte Schweineschnitzel Hackbällchen gegrillte Party-Hähnchenkeule)	11,00 €
31. Lust auf Geflügel (Mini-Putenschnitzel gefüllter Putenbraten mit Gemüse und Frischkäse Gebackene Mini-Hähnchenschlegel gebackene Hähnchenbrustfilets)	14,50 €



SALATE

	Portion
32. Gemischter Salat 2-fach (Kartoffelsalat Blattsalat Dressing)	4,50 €
33. Gemischter Salat 4-fach (Karotten Tomaten Gurken Blattsalat Dressing)	5,00 €
34. Krautsalat (Kraut Karotten Mayonnaise)	4,00 €
35. Kartoffelsalat nach Helga's Rezept (Essig Öl) ca. 250 g	3,90 €
37. Waldorfsalat (Sellerie Mandarinen Mayonnaise)	4,50 €
38. Griechischer Salat (Schafskäse rote & grüne Paprika Salatgurke Tomate Essig & Öl)	5,50 €
39. Bunter Bauernsalat mit Käsewürfel (Feta Blattsalat Rettichsalat Kartoffelsalat Gurkensalat Dressing)	5,50 €
40. Verschiedene herzhaftes Wurstsalate Lyoner mit Essiggurke Lyoner & Schwarzwurst mit Essiggurke Lyoner & Käse mit Paprika & Essiggurke Lyoner & Käse mit Tomate & Essiggurke	4,20 €
41. Russische Eier auf Kartoffelsalat (Fleischsalat Kartoffelsalat Ei Salami)	4,20 €
42. Nudelsalat (Nudeln gekochter Schinken Lachsschinken Karotten Erbsen Mayonnaise)	4,20 €
43. Geflügelsalat (Hähnchenbrustfleisch Ananas Mandarinen Pilze Mayonnaise)	5,00 €
44. Käsesalat „Natur“ (Käse Paprika Essig-Öl-Senf)	4,20 €
45. Krabbencocktail (Shrimps Mandarinen Champignons Mayonnaise)	7,50 €
46. Spaghetti-Salat (Spaghetti Salami Gemüse Essig & Öl)	4,20 €

SUPPEN

	Portion
51. Schwäbische Flädlesuppe (kräftige Rinderbrühe mit hausgemachten Flädle)	4,50 €
52. Klößchen-Suppe (kräftige Rinderbrühe mit Markklößchen)	4,50 €
53. Maultaschen-Suppe (kräftige Rinderbrühe mit Mini-Maultaschen)	4,50 €
54. Hausgemachte Gulaschsuppe 400g-Portion	6,00 €
55. Hausgemachte Gulaschsuppe 300g-Portion	5,00 €
56. Hausgemachte Kartoffelsuppe 300g-Portion	4,50 €
57. Kürbiscremesuppe (saisonal bedingt verfügbar)	4,90 €



VORSPEISEN

	Portion
61. Melone & Rohschinken	5,00 €
62. Antipasti vegetarisch (Pilze Paprika Zucchini Oliven Tomaten)	5,00 €
63. Mozzarella mit Tomaten & Basilikum	5,00 €
64. Räucherlachs mit Sahnemeerrettich	7,50 €
65. Geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich	7,50 €

RUSTIKALES

	Portion
71. Fleischkäse fein (heiß am Stück, im Ofen gebacken) 250g-Portion	4,20 €
72. Zwiebelfleischkäse (heiß am Stück, im Ofen gebacken) 250g-Portion	4,50 €
73. Pizza-Fleischkäse (heiß am Stück, im Ofen gebacken) 250g-Portion	4,50 €
74. Backbierschinken ((heiß am Stück, im Ofen gebacken) 250g-Portion	6,50 €
75. Hausgemachte Maultaschen (in der Brühe, 3 Maultaschen pro Portion)	5,90 €
76. Weißwurst Münchner Art (in der Brühe, 1 Paar pro Portion)	3,90 €
77. Hausgemachte Hackfleischküchle 150g-Portion	3,00 €
78. Paniertes Schweineschnitzel (gebraten) 120g-Portion	3,20 €
79. Paniertes Cordon-bleu (gebraten, vom Schweinerücken) 125g-Portion	3,70 €
80. Hausgemachtes Gulasch (saftige Fleischwürfel vom Rind und Schwein in Soße)	7,00 €
81. Spaghetti Bolognese (Hackfleischsoße)	7,00 €
82. Hackbraten (deftig traditionell) 250g-Portion	5,50 €
83. Gemüsehackbraten (Hackbraten mit Gemüse verfeinert) 250g-Portion	5,50 €

GOLDGELB GERÄUCHERT

	Portion
91. Schäufele (von der Schulter, ohne Knochen, ohne Fett)	7,00 €
92. Geräucherter Schweinehals (mild gesalzen, schonend gegart)	7,00 €
93. Geräucherter Rollschinken (von der Nuss/Hüfte, wenig Fett)	7,50 €
94. Gebackenes Kassler (gepökelter & geraucher Schweinerücken)	7,50 €
95. Ein ganzer Party-Grillschinken (herzhaft, würzig, krustig)	7,50 €



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)	7,00 €
102. Schweinebraten vom Rücken (traditionell, mager)	7,90 €
103. Krustenbraten (Schweineschinken mit Schwarte)	7,90 €
104. Ofenfrische Schweinebrust (mit Brot-Eier-Brät-Füllung)	8,10 €
106. Schweinefilet pur (leicht rosa gebraten)	9,70 €
107. Schweinefilet gefüllt (z.B. mit Hackfleischfüllung)	9,70 €

Rind

	Portion
111. Braten von der Rinderhüfte (ausgesuchte, zarte Rinderhüfte, schonend gegart)	9,70 €
112. Rinderrouladen (gefüllt mit Speck & Hackfleisch)	9,70 €
113. Roastbeef am Stück (knusprig gebraten)	15,00 €

Geflügel

	Portion
121. Putenschnitzel (paniert) ca. 120g-Portion	4,00 €
122. Hähnchenkeule (gebraten) Stück	4,20 €
123. Putenbraten „Natur“ (magere, zarte Brust)	7,50 €
124. Hähnchenbrustfilet (gebraten)	8,00 €
125. Hähnchenbrustfilet „America“ (gefüllt mit Käse, Tomaten und Röstzwiebeln)	8,90 €
126. Putenbraten gefüllt (Frischkäse & Gemüse)	8,50 €
127. Putengeschnetzeltes in Curryrahmsoße	8,50 €

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. Käse-Tomaten-Kruste	1,40 €
192. Käse-Brokkoli-Kruste	1,40 €
193. Kräuterbutter-Kruste	1,40 €
194. Zigeunerart (mit Bratwurstbrät, Gurken & Paprika)	1,40 €
195. Jägerart (mit weißem Brät & Pilzen)	1,40 €
196. Bayernart (mit Semmeln & Brät)	1,40 €



AUFLÄUFE

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

	Portion
131. Lasagne-Bolognese	7,00 €
132. Gemüse-Lasagne	7,00 €
133. Spaghetti-Schinken-Gratin	7,00 €
134. Nudel-Gratin mit Schinken	7,00 €
135. Tortellini-Gratin mit Fleischfüllung	7,00 €
136. Maultaschenauflauf	7,00 €
137. Kartoffel-Gratin	7,00 €
138. Lachs-Lasagne	8,90 €

BEILAGEN

(1 Portion entspricht ca. 250 g Frischgewicht)

	Portion
141. Reis oder Gemüsereis	3,70 €
142. Spätzle	3,70 €
143. Handgemachte Butternudeln vom Nudelhaus Trossingen	3,70 €
144. Gemüseplatte	4,90 €
145. Kartoffel-Gratin	4,80 €
146. Semmelknödel	4,20 €
147. Westernkartoffeln	3,90 €

SOßEN

(1 Portion entspricht ca. 120 ml)

	Portion
151. Bratensoße	1,90 €
152. Rahmsoße	2,10 €
153. Jägersoße mit Pilzen	2,30 €



MENÜVORSCHLÄGE

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

	Portion
161. Menü „Landvogt“ Ofenfrische Schweinebrust gefüllt nach bester Hausfrauenart mit Brät, Brot, Ei, Petersilie, dazu Kartoffelsalat, Bratensoße & Bauernbrot	13,50 €
162. Menü „Weiß-Blau“ Krustenbraten mit Schwarte, Schweinehals „Bayernart“ mit Semmelfüllung, dazu Bratensoße, Kartoffel-Gratin & Nudeln	14,50 €
163. Menü „Schwäbisch“ Geraucher Schweinehals, eine Schüssel voll hausgemachter Maultaschen mit Kartoffelsalat, Bratensoße & Bauernbrot	14,50 €
164. Menü „Pikant“ Ganzer Partygrillschinken, herzhaft, würzig, krustig, heiß – direkt aus dem Ofen, mit einem köstlichen Nudel-Gratin, etwas Bratensoße und pikantem Kraut-Rohkostsalat	15,50 €
165. Menü „Traube“ Schweinerücken „Zigeunerart“, Putenbrust mit Käse-Tomaten-Kruste, sowie ein gegrillter Schweinehals mit Gewürzkruste (fix & fertig aufgeschnitten), Rahmsoße, Spätzle & Gemüse-Lasagne Dessert: Mousse au Chocolate	16,90 €
166. Menü „Italien“ ganzer Putenschinken, supermager, direkt aus dem Grill, Spaghetti-Schinken-Gratin & Gemüse-Lasagne mit einer hellen Sauce, sowie Blattsalat mit Dressing & Tomatensalat Dessert: Tiramisu	19,00 €
167. Menü „Light“ supermagere Putenbrust, direkt aus dem Grill, mit Gemüsereis, Barbecue-Sauce & herrlichem Marktsalat mit Joghurt und Kräuterdressing Dessert: Frischer Obstsalat	19,00 €
168. Menü „Fisch“ Lachsfilet mit Haut, Kräutersoße & Rosmarinkartoffeln	18,00 €

Menü „Individuell“

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



SCHWÄBISCHE GERICHTE

- | | Portion |
|--|----------------|
| 171. Sauerbraten in feiner Soße mit Semmelknödel und Apfelrotkohl | 17,00 € |
| 172. Linzen und Spätzle mit Saitenwürstchen | 10,50 € |
| 173. Käsespätzle mit Röstzwiebeln & Bratensoße | 7,50 € |
| 174. Kalbsbrust gefüllt mit Brät, Brot, Ei & Petersilie | 9,60 € |

FEINE HILS-SPEZIALITÄTEN

- | | Portion |
|--|----------------|
| 176. Schweinefilet im Blätterteig | 11,00 € |
| 177. Lauterbacher Rolle (Blätterteig mit Hackfleischfüllung) | 8,00 € |
| 178. Blätterteigtasche mit Putenfüllung | 8,90 € |
| 179. Vegetarische Gemüsetasche (Frischkäse Paprika Zucchini Karotten) | 8,00 € |
| 180. Kassler im Kräutermantel | 9,50 € |

DESSERTS

- | | Portion |
|---|----------------|
| 185. Hausgemachte Mousse au Chocolate | 5,50 € |
| 186. Mousse Vanille | 5,00 € |
| 187. Frischer Obstsalat (vom frischen Obst der Saison) | 6,00 € |
| 189. Tiramisu | 6,00 € |
| 190. Käseplatte „Dessert“ (ca. 70g-Portion) | 5,00 € |



LEIHGEBÜHREN

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

201.	Gedeck 1 (Teller, Messer, Gabel)	1,10 €
203.	Dessert-Gedeck (Dessertteller, Löffel)	0,55 €
205.	Chafing-Dish (Warmhaltegerät)	6,00 €
206.	Brennpaste für Chafing-Dish	2,00 €

REINIGUNGSgebÜHR

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

211.	Pro Gedeckteil (z.B. Teller, Messer, Gabel = 1,35 €)	0,45 €
212.	Gastronom-Schale	5,00 €
213.	Chafing-Dish	6,00 €

SERVICE-gebÜHR

Die Preise verstehen sich inkl. 19 % MwSt.

221.	Auslieferungszeit (pro Stunde)	50,00 €
222.	Fahrtkosten (pro gefahrener Kilometer)	0,90 €
223.	Aufbau- & Servicezeit (pro Stunde)	60,00 €
224.	Energiekostenzuschlag (pro Auftrag unter 25 Personen / auf Anfrage)	30,00 €
225.	Scherbeneis (pro Kilo)	2,00 €

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 350,00 €. 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 350 € 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

Fehrenbacherhof Sulzbach – authentischer Schwarzwaldhof
Kontaktperson: Doris Moosmann
Tel.: +49 7422 9542370
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

Szene 64 - Barrierefreie Eventlocation im Junghans-Gewerbepark
Kontakt: Szene 64 Schramberg e.V.
www.szene-64.de

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

Ihr Metzger Hils Team