

Partyservice der Metzgerei Hecht

warme und kalte Schmankerl



Warme Küche von Montag bis Samstagabend

Preis gültig ab 1.Juni 2021

Schinken gegrillt oder im Teig gebacken

Pökelhals gegrillt
Pökelhals im Blätterteig
Kasseler im Blätterteig
Gegrilltes Schweinefilet im Blätterteig
Backschinken
Backschinken im Brotteig
Brotteig

Schnitzel Parade

Schnitzel groß paniert vom Schwein
Schnitzel klein paniert
Hähnchenschnitzel paniert
Hähnchenschnitzel in Knuspermantel
Paniertes Hähnchen- Cordon bleu
Cordon bleu paniert
Oberschalen Schnitzel mit Kartoffelsalat

Verschiedene Braten vom Schwein und Rind

Kalbsbraten in Rahmsoße mit Beilage (Semmelknödel, Spätzle, Kartoffelknödel)

Rinderbraten mit Beilagen
(Zwiebelrost, Sauerbraten, Rinderrahm, Burgunder, Rinderrouladen)
Gemischter Braten mit Beilagen (Kalbfleisch und Schweinefleisch)
Schweinebraten in Biersoße mit Kartoffelknödel
Schweinshaxen knusprig gegrillt ohne Beilage
Schweinebauch knusprig gegrillt ohne Beilage
Krustenbraten vom Schwein (Hüfte & Schulter) ohne Beilage
Krustenbraten vom Bauch und Schulter mit Biersoße & Beilagen
Spare Ribbs gebraten mariniert oder Natur gebraten

Seite 2

Aus der Pfanne

Schaschlik Topf

Gulaschsuppe

Chili con carne

Gnocchi Pfanne mit buntem Gemüse und gegrillten Lachswürfel

Nudelpfanne ital. (Tagliatelle) mit Kirschtomaten, Rucola, Hähnchenfiletstreifen und Parmesan dazu Käse oder Tomatensoße

Gerichte vom Schwein

- Gegrilltes Schweinefilet in Champignonrahmsoße mit Spätzle
- Gegrilltes Schweinerückensteaks mit verschiedenen hausgemachten Soßen und Ofenkartoffel oder Spätzle hausgemacht
- verschiedene Soßen (Champignonrahm, Rahm, Tomaten, Pfeffer, Paprikasoße)
- Gegrilltes Schweinefilet - Medaillons im Speckmantel „italienisch“ mit Tomaten-Mozzarellakruste und Kartoffelgratin
- Jägerbraten v. Schweinhals mit Champignonsoße und Spätzle

Gerichte von der Pute/ Hähnchen

- Hähnchenfilet in Rahmsoße mit Gemüsereis / oder Spätzle
- Gefülltes Hähnchenfilet im Zucchini-mantel mit Kräuterfrischkäse & Kräutersoße mit Beilage
- Gefülltes Hähnchenfilet Saltim Boca mit Speckmantel & Kräutersoße mit Beilage
- Gegrillte Hähnchenbrüste in Rahmsoße mit hausgemachten Spätzle

- Hähnchenkeulen gegrillt

Fischgericht

- Lachs auf Gemüsebett mit Fischsoße und Salzkartoffeln
- Lachs mit Kartoffelhaube auf Gemüsebett mit Fischsoße und Gemüsereis

- Hausgemachte Garnelenpfanne in Currysoße mit Gemüse und Reis

- Hausgemachte Lachslasagne mit buntem Gemüse und Käse überbacken

- Gegrilltes Zanderfilet mit frischem Gemüse dazu Kartoffel und Kräutersoße

Seite 3

Nudelgerichte:

- Hausgemachte Lasagne (Bolognese Art)
- Tortellini Pfanne in Käsesauce mit Schinkenwürfel
- Nudelpfanne ital. (Tagliatelle) mit Kirschtomaten, Rucola und Parmesan dazu Käse oder Tomatensoße veggie
- Nudelpfanne ital. (Tagliatelle) mit Kirschtomaten, Rucola und Parmesan dazu Käse mit Lachswürfel dazu Zitronen Buttersoße

Gratins vegetarische Gerichte:

- Hausgemachtes Kartoffelgratin
- Hausgemachtes Gemüsegratin
- Hausgemachte Lasagne vegetarisch (Gemüselasagne)
- Tortellini Pfanne „vegetarisch“ mit buntem Gemüse (Spinatfüllung)
- Nudelpfanne ital. (Tagliatelle) mit Kirschtomaten, Rucola und Parmesan dazu Käse oder Tomatensoße veggie

Weitere Beilagen:

- Hausgemachte Kartoffelknödel mit Soße
- „ „ Semmelknödel mit Soße
- „ „ Spätzle mit Soße Portion 2,00 €
- Ofenkartoffeln & Folienkartoffeln mit Frischkäse
- Gemüseplatte (Kaisergemüse) oder Ofengemüse

Salate:

- Hausgemachtes Salatbuffet (3-4 verschiedene Salate)
- Hausgemachte verschiedene Salate der Saison:
- Gurkensalat, Karottensalat, Krautsalat, Tomaten- Mozzarella,
- gemischten Blattsalat, Spargelsalat, Rohkostsalat, hausgemachter Kartoffelsalat
- Ab 10 Personen:
- Antipasti hausgemacht gegrillte Paprika, Zucchini, Oliven, Zwiebel, gefüllte Paprika
- Champignons

Was Süßes zum Nachtisch:

- Hausgemachter Apfelstrudel mit frischer Vanillesoße
- Topfenockerl verschieden gefüllt mit Vanillesoße 2St.
- Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Obst und Puderzucker
- Hausgemachte Joghurtcreme, oder Pana Cotta
- mit Fruchtspiegel
- Hausgemachtes Tiramisu
- (z B. Himbeertiramisu, Joghurttiramisu, Lebkuchentiramisu)
- Fruchtplatte mit Früchten der Saison

Seite 4

Kalte Platten/ Happen belegte Brote

- Schinken, Wurst, Käse
- Schinken, Wurst, Käse, Fisch
- Schinken, Wurst, Fisch, Käse, Pasteten, gefüllte Eier, (Buffetvariation ohne Aufbau)
- Obst und Brot ab 10 Personen
- Käseplatte
- Fischplatte gemischt
- Geräucherten Lachs in Scheiben auf Platte
- Happen belegt wahlweise mit Schinken, Salami, Wurst
- Happen belegt mit Räucherfisch oder Lachs, Käse
- Stehempfang min. 3 Stk./ Person oder mehr
- Belegte ½ Semmeln mit Käse, Schinken, Salami
- Schinken Käse Baguette belegt mit Salat Remoulade Tomaten und Gurke

- Salami Käse Baguette belegt mit Salat Remoulade Tomaten und Gurke

- Butterbrezen

Kalte Buffet Salate: (Mindestabnahme 10Portionen)

Lassen sich hervorragend für Fingerfood mit anbieten

- Putenbrust in Currysoße mit Früchten, Hirtensalat mit Oliven & Fetakäse, italienischer Nudelsalat mit Parmaschinken
- Bayrischen Wurstsalat mit Essig und Öl und Zwiebelringe,
- Schweizer Wurstsalat mit Käse Essiggurken, Paprika Zwiebeln, Essig und Öl
- Bayrischen Leberkäsesalat mit Salatgurken, Paprika Käse und Radieschen Essig und Öl
- Nudelsalat traditionell mit Schinken, Erbsen und frischen Paprika

Neu im Angebot: Außer Montags!! Hat der Bäcker geschlossen

(wenn möglich immer 2Tage im Voraus bestellen)

Brezen Zopf verschieden belegt:

- Mit Frischkäse Natur, Blattsalat, gek. Schinken, Käse, Tomaten und Salatgurke

- Mit Frischkäse Natur, Blattsalat, hausgemachte Salami, Tomaten und Salatgurke

- Ciabatta Zopf mit Tomatenfrischkäse, Rucola, Tomaten Mozzarella, Basilikum
- Ciabatta Zopf mit Tomatenfrischkäse, Rucola, ital. Salami, Parmesan Mozzarella, Basilikum
- Ciabatta Zopf mit Remoulade, Blattsalat, Räucherlachs, Zwiebel, Ei, Dill
- Vollkorn - Gersten-Dinkel- Leinsamen - Zopf mit Leberkäse Salat Röstzwiebeln Schmankerl Aufstrich
- Brezen Herz / o. Zahl 30, 40,50 ...auch mit den obengenannten Belegungen
- Ciabatta Herz auch mit den obengenannten Belegungen

Seite 5

Hausgemachtes Finger Food: Mindestabnahme 10 Personen

Mindestmenge pro Sorte 10Stk.

*Neu!! für den Sektempfang oder kleinen Hunger für zwischendurch

Laugenkonfekt mit verschiedenen Aufstrichen Obatzda, Bratwurstbrät,
Frischkäse Mettwurst ...

* Fingerfood:

Putenröllchen, Putenzangen, Minischnitzel, Mini-Fleischpflanzl,
mini Wrap´s mit verschiedenen Füllungen:
mit Pute-Ananas, Gyros-Zwiebel, Feta- Käse und Paprika, Thunfisch-Zwiebel
Schinken - Salami - Käse gefüllt

* Fingerfood:

Asia- Stick´s, Parma- Melone Spieß, Antipasti Spieße,
Fruchtspieße mit Schokoglasur & Kokosflocken, Lachstörtchen, Lachsrolly´s
mit Senf Honig Frischkäse und Wrap Teig
Käse- Traubenspieß, Minihähnchenkeulen, Puten- Ananasspieß, Tomate –
Mozzarella Spieß, Hackbällchen Spieß mit Gemüse, Speck Pflaumen am
Spieß
Trammezzini Röllchen mit Schinken u. Rucola -> Mindestabnahme 15 Stück
Minischnitzel – Semmel mit Salat und Gurke, mini Hamburgersemeln,

* Fingerfood:

Fischspieße mit Zucchini, Garnelentörtchen mit Frischkäse und
Cocktailtomaten, Schinkenröllchen mit Gemüse Ziegenkäse Toasty im
Zucchinimantel
Saltim Boca vom Hähnchenfilet, ital. Schlemmerspieß mit Oliven und Salami,
Trammezzini Röllchen mit Lachs und Rucola-> Mindestabnahme 15 Stück
(dann immer im 15ner Rhythmus)

* Fingerfood- Salate:

Mindestabnahme 20 Stück
Couscous Salat mit Feta Würfel mediterran, ital. Nudelsalat mit Oliven,
Kürbis Mango – Chutney mit Ziegenfrischkäse und Bacon
Melonen – Gurkensalat mit Schinkenspieß, Nudelsalat mit Schinken und
Paprika,
Kartoffelsalat mit Leberkäsebällchen, Hirtensalat mit Oliven, Gurken,
Paprikawürfel, Fetakäse und Zwiebel

Empfehlung von uns an Sie 7 – 10 Teile pro Person

*Hausgemachte Wrap´s normale Größe

verschieden gefüllt
mit Pute-Ananas, Gyros-Zwiebel, Feta- Käse und Paprika, Thunfisch-Zwiebel
Schinken - Salami - Käse gefüllt

* Partysemeln

Mini Käsebrezen
Mini Partysemeln
Semmellaib 7er, 14er, 30er
Steinofenbaguette