
FINGERFOOD

Halbe belegte Brötchen mit Wurst,
Schinken oder Käse; bunt garniert
Canapés mit Braten, Schinken, Wurst,
Käse oder Fisch; bunt garniert
Pizza- und Schinkentaschen
Miniquiche Lorraine
Minigemüsequiche
Tomate-Mozzarella-Spieß
Lachs-Blätterteig-Häppchen mit
Meerrettich

VORSPEISEN

Melonenschiffchen mit
Parmaschinken
Antipasti-Variationen
Fischvariationen mit Lachs und
Forelle

SALATE

Griechischer Bauernsalat mit Feta
Karottensalat
Gurkensalat
Tomatensalat
Krautsalat (Essig-Öl/Joghurt-
Dressing)
Verschiedene Blattsalate



Ihre Bestellungen nehmen wir
gerne telefonisch oder per Mail
an.

Selbstverständlich stehen wir
Ihnen auch nach
Terminabsprache zu einem
persönlichen Beratungsgespräch
zur Verfügung.

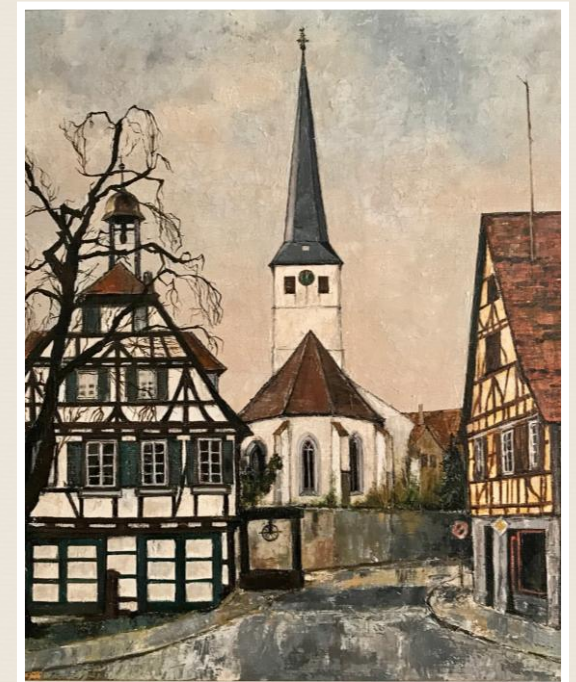
METZGEREI HESS GMBH
Pforzheimer Str. 12 - 14 71229
Leonberg-Höfingen

Tel: 07152 - 26469

email@metzger-hess.de

www.metzger-hess.de

PARTY SERVICE



Hess
METZGEREI BISTRO CATERING



SUPPEN

Schwäbische Flädlesuppe
Hochzeitssuppe (mit kl. Maultaschen,
Flädle und Brätklößchen)
Grießklößchensuppe
Maultaschensuppe
Tomatencremesuppe
Kartoffelcremesuppe
Gulaschsuppe
Chili con carne

BEILAGEN

Spätzle	Rösti
Kartoffelsalat	Kroketten
Kartoffelgratin	Rotkraut
Semmelknödel	Grillgemüse
Buttergemüse	

DIGESTIFS

Käseplatte	Gerauchte Würste
------------	------------------

DESSERTS

Moussevariationen
Panna Cotta
Fruchtsalat von frischen Früchten
Quarkspeisen mit frischen Früchten



HAUPTGERICHTE

Spanferkelrollbraten
Krustenbraten
Spießbraten vom Schwein
Backschinken
Schweinefilet/Kassler im Blätterteig
Schweineschnitzel "Wiener Art"
Gegrillter Schweinebauch
Schwäbischer Filettopf in feiner
Trollingersoße mit Champignons
Schlemmerpfännle vom zarten
Schweinerücken mit Rahmsoße
Toastbraten vom Schwein (Kassler)
Badisches Schäufole
Fleischkäse (grob, fein, Röstzwiebeln
oder als Pizzafleischkäse)
Kalbsragout
Kalbsgeschnetzeltes
Kalbsbraten
Kalbsschnitzel
Gefüllte Kalbsbrust
Geschmortes Rinderbäckle
Sauerbraten
Rinderrouladen
Rinderbraten



HAUPTGERICHTE

Gegrillte Hähnchenkeule
Hähnchengeschnetzeltes
Panierte Putenschnitzel
Putenschnitzel im Knuspermantel
Putenfilet im Brokkolibrätmantel
Putengeschnetzeltes
Wildspezialitäten (*saisonabhängig*)

SCHWÄBISCHE SPEZIALITÄTEN

Linsen mit Spätzle, Saiten und
gerauchtem Bauch
Gaißburger Marsch mit Rindfleisch
und Saiten
Schlachtplatte mit Schäufole,
Leber- und Griebenwurst, Kartoffeln

VEGETARISCH

Gemüsegratin
Käsespätzle
Gemüsemaultaschen mit
Tomatensoße
und Käse überbacken

