



## Menüvorschläge

Gültig ab 01.10.2023

### Gerichte mit Schweinefleisch

Partybackschinken (am Stück oder vorgeschnitten)	6,00 €	p. Pers.
große 1/2 gegrillte Schweinshaxe	6,00 €	p. Pers.
Schweine- oder Krustenbraten von der Schulter oder Bauch	6,00 €	p. Pers.
Schweinegeschnetzeltes mit Champignons	6,00 €	p. Pers.
Schweinelendensteak in Rahmsoße	6,00 €	p. Pers.
großes gegrilltes Schäufelr	7,00 €	p. Pers.
Knuspriges Spanferkel in ganzen Teilen, leicht zu portionieren	7,50 €	p. Pers.
Spareribs gegrillt (ca. 500 gr. Rohgewicht)	7,50 €	p. Pers.
Schlemmerfilets vom Schwein überbacken mit Gemüse und Käse	9,00 €	p. Pers.
Filetgeschnetzeltes mit Champignons in Rahmsoße	9,00 €	p. Pers.
Schweinefiletmedaillons in Steinpilzrahmsoße	9,00 €	p. Pers.
Schweineschnitzel paniert	4,00 €	Stück
Münchener Schnitzel paniert (mit süßem Senf und Meerrettich)	4,50 €	Stück
Käseschnitzel paniert (mit Emmentaler)	4,50 €	Stück
Cordon Bleu vom Schwein, paniert (mit Schinken und Käse)	4,50 €	Stück

### Gerichte mit Rindfleisch

Puszta Gulasch mit Paprika	9,00 €	p. Pers.
Rinderbraten in Rotweinsoße	9,00 €	p. Pers.
Sauerbraten vom Jungbullen	9,00 €	p. Pers.
Wiener Tafelspitz mit Meerrettichsoße	9,00 €	p. Pers.
Rouladen mit Originaler Füllung	9,00 €	p. Pers.

### Gerichte mit Kalbfleisch

Wiener Schnitzel aus der Oberschale	10,00 €	p. Pers.
Kalbsrahmbraten	10,00 €	p. Pers.
Rosmarinbraten in leichter Jus	10,00 €	p. Pers.
Kalbsrahmgeschnetzeltes	10,00 €	p. Pers.
Kalbsrahmgulasch	10,00 €	p. Pers.
Ossobuco (Kalbsbeinscheiben)	10,00 €	p. Pers.





## Gerichte mit Geflügel

Hühnerkeule gegrillt	2,50 €	Stück
Putenschnitzel paniert	4,50 €	Stück
Hähnchenkeulen Mailänder Art auf Gemüsebett	7,00 €	p. Pers.
Truthahngeschnetzeltes	8,50 €	p. Pers.
Putenfilet überbacken mit Tomate und Mozzarella	8,50 €	p. Pers.
Truthahncurry mit frischem Ingwer	8,50 €	p. Pers.
Putenbraten mit Rahmsauce	8,50 €	p. Pers.

## Gerichte mit Fisch

Lachspfanne mit grünem und weißem Spargel an Safransahnesauce	12,00 €	p. Pers.
Gebratenes Welsfilet auf Gemüsebett	11,00 €	p. Pers.
Gebratenes Lachsfilet auf Gemüsebett	12,00 €	p. Pers.
Gebratener Zander auf Gemüsebett	12,00 €	p. Pers.

## Specials auch zum selber Backen

Schinkentorte im Blätterteig zum selber Backen	4,00 €	p. Pers.
Kassler im Blätterteig	6,00 €	p. Pers.
Schinken-Käse-Tascherl zum selber Backen	6,00 €	p. Pers.
Kulmbacher Schnecke - mit Hackfleisch gefüllt - zum selber Backen	6,00 €	p. Pers.
Schinken im Brotteig	6,00 €	p. Pers.

## Suppen (350 ml)

Tomatencremesuppe	4,50 €	p. Port.
Brokkolicremesuppe	4,50 €	p. Port.
Leberknödel / Leberspätzlesuppe	4,50 €	p. Port.
Pfannkuchensuppe	4,50 €	p. Port.
Bratnockerlsuppe	4,50 €	p. Port.

## Eintöpfe (450 ml)

Kartoffelsuppe	5,50 €	p. Port.
Gulaschsuppe	6,00 €	p. Port.
Chili con Carne	6,00 €	p. Port.
Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch	6,00 €	p. Port.





# Metzgerei Huber

RICHARD

## Salat

---

Salatbuffet „Klassik“, ab 20 Personen	4,50 €	p. Pers.
- mit Salaten der Saison, 5 verschiedene Variationen		
Salatbuffet „Spezial“, ab 25 Personen	6,50 €	p. Pers.
- Tomaten-Mozzarellasalat		
- Griechischer Salat mit Hirtenkäse		
- Rucola mit Cherry Tomate, Champignons und Parmesan		
- Marinierte Paprika, Zucchini, Auberginen, Champignons		
- Karotte-Krautsalat mit Walnüssen		
- Pestonudelsalat		
<i>Salate können je nach Saison variieren</i>		
Gemischter Salat	2,00 €	p. Pers.
Krautsalat	2,00 €	p. Pers.
Kartoffelsalat, mit oder ohne Gurke	2,00 €	p. Pers.

## Nudelgerichte

---

Penne Arrabiata	7,00 €	p. Pers.
Nudelauflauf mit Käse überbacken	7,00 €	p. Pers.
Penne Schinkensahnesoße	7,00 €	p. Pers.
Spaghetti Bolognese	7,00 €	p. Pers.
Hackfleischnudeln mit Paprika	7,00 €	p. Pers.
Schinkennudeln mit Tomatensoße	7,00 €	p. Pers.
Penne Quattro Formaggio	7,00 €	p. Pers.
Tagliatelle in Gemüsesahnesoße	7,00 €	p. Pers.
Gemüselasagne	7,00 €	p. Pers.
Fleischlasagne	7,00 €	p. Pers.
Tagliatelle mit Lachsstreifen oder Putenstreifen	9,00 €	p. Pers.
Gnocchi in Käsesoße mit Blattspinat	7,00 €	p. Pers.

## Beilagen

---

Kartoffelknödel / Semmelknödel	1,50 €	Stück
Spätzle	2,20 €	p. Pers.
Buntes Marktgemüse der Saison	2,80 €	p. Pers.
Apfel-Blaukraut	2,20 €	p. Pers.
Rahmspinat	2,20 €	p. Pers.
Safranreis / Basmatireis / Gemüsereis	2,20 €	p. Pers.





# Metzgerei Huber

RICHARD

Nudeln als Beilage	2,20 €	p. Pers.
Kartoffelgratin	2,50 €	p. Pers.
Salzkartoffeln	2,50 €	p. Pers.
Kartoffelspalten	2,50 €	p. Pers.
Kartoffelpüree	2,50 €	p. Pers.
Kartoffel-Brokkoliauflauf	2,50 €	p. Pers.

## Dessert

Panna Cotta auf Orangensoße	3,90 €	p. Pers.
Cantuccini Creme	3,90 €	p. Pers.
Mousse au Chocolat „Klassik“	3,90 €	p. Pers.
Bayerisch Creme	3,90 €	p. Pers.
Tiramisu	3,90 €	p. Pers.
Frischer Obstsalat der Saison	3,90 €	p. Pers.
Quarkmousse mit Himbeermark	3,90 €	p. Pers.
Süße Beerenlasagne	3,90 €	p. Pers.
Zitronenmousse	3,90 €	p. Pers.

## belegte Backwaren

(gemischt belegt mit Salami, Schinken, Käse, Lachs, vegetarisch, u.v.m.)

Canapès	2,45 €	Stück
halbe belegte Bagels	2,75 €	Stück
halbe belegte Semmeln	2,75 €	Stück
halbe belegte Baguettesemmel	3,50 €	Stück
Wraps verschieden belegt, 6 Stück p.Pers.	7,90 €	p. Pers.
Riesebreze für 8 Personen, 10 Personen, oder 12 Personen	5,90 €	p. Pers.
Riesenbreze für 8 Personen, 10 Personen, oder 12 Personen, vorgeschnitten	6,90 €	p. Pers.

Sie können unseren Partyservice ab 20 Personen beauftragen.

Die Mindestabnahme je Gericht liegt bei 10 Portionen.

Alle Preise gelten bei Selbstabholung in unserer Metzgerei.

Eine Lieferung ist ab 30 Personen möglich. Hierbei müssen wir jedoch je nach Zeitaufwand einen Unkostenbeitrag von 15,00 - 25,00 € berechnen. Aufbau und Abbau des Buffets werden gesondert verrechnet.

Die Leih- und Spülgebühr beträgt 1,50 € pro Gedeck.

Alle Preise sind Bruttopreise und beinhalten 7% gesetzliche MwSt. Falls Sie Teller, Besteck oder sonstigen Service wünschen, erhöht sich laut geltender Rechtsprechung der zu versteuernde MwSt-Satz von 7% auf 19%.



www.Feinkost-Huber.de - Münchener Str. 77a - 0841 73733

