

## Canapés

Stück 2,80 € / Mindestmenge 30 Stück

Kalter Braten, Salami „Mailänder Art“, gerauchtes Kassler, Käsespezialitäten

Stück 3,20 € / Mindestmenge 30 Stück

Roastbeef, hausgebeizter Lachs

## Suppen

Mindestmenge 20 Portionen

Je nach Saison: Maronen, Kürbiscreme, Spargelcreme, Kartoffel, Flädle, Maultaschen, Gulasch, Festtagssuppe mit Markklößchen, Chili con carne

## Salate

Nora's Kartoffelsalat, Karottensalat, Krautsalat, Gurkensalat, Kohlrabisalat, Bohnen-Mais, Tomate-Mozzarella, Blattsalat, griech. Bauernsalat, Thunfisch, Coleslaw, Wurstsalat

## Soßen

Weißweinsauce, Bratensoße, Burgundersauce, Pfefferrahmsauce, Champignonrahmsauce, Zwiebelsoße, Rahmsauce

## Beilagen

Gegrilltes Gemüse (Zucchini, Karotten, Zuckerschoten, Paprika), Salzkartoffeln, Rosmarinkartoffeln, Rahmkartoffeln, Kartoffelwedges, Kaisergemüse, Rotkraut, Reis, Kartoffel- und Semmelknödel

## Fleischkäsevariationen

Klassischer Fleischkäse, Pizzafleischkäse, Zwiebelfleischkäse, Kalbskäse, Weißwurstfleischkäse, Chilifleischkäse



## Vegetarisch

- Vegetarische Maultaschen auf Blattspinat
- Kartoffelpfanne mit Oliven und Tomaten
- Champignons à la crème • Grillgemüse
- Grünkernküchle • Linsencurry
- Kräutersaitlinge • Gemüsebällchen

## Desserts

im Portionsglas oder in der Schale

Hausgemachtes Tiramisu, Panna Cotta, Moussevariationen, Diplomatencreme, frischer Obstsalat, Himbeer-Traum, Schwarzwaldcreme

## Juniorschmankerl

pro Person 8,50 € / ab 20 Personen

2 Fleischbällchen, 2 knusprige Putenmedaillons, 2 Gemüsebällchen, 1 paniertes Schweineschnitzel, Bratensoße

## Fingerfood

- Datteln im Speckmantel
- Schinkenspieße mit Melonen
- Käsespieße mit Trauben
- Gemüsesticks mit Kräuterdip
- Vitello tonato
- Gegrillte Zucchini
- Marinierte Champignons
- „Metzger-Tapas“  
Auswahl unserer hausgemachten Kraichgau-Spezialitäten (Kraichgau Stick, Lummel, Kringel, Praline)
- Rinder-Carpaccio mit Ruccola und Parmesan
- Marinierte Filetscheiben „Patron“
- Riesengarnelen in Zitronen-Kräuter-Marinade

Erweitert mit warmen Bestandteilen

Knusprige Putenmedaillons, herzhaftes Fleischbällchen, Gemüsebällchen

## Fleischgerichte

- Wild aus heimischer Jagd, Lamm- und Fischgerichte
- Paniertes Schnitzel, 160 g
- Putenschnitzel paniert, 140 g
- Cordon bleu vom Schwein, 300 g
- Hähnchen-Cordon bleu, 150 g
- Gegrillter Hähnchenschlegel
- Gegrillter Schweinehaxen
- Gegrilltes Spanferkel
- Gegrillter Schweinebauch
- Gegrillte Spareribs
- Jägerschnitzel
- Currywurst
- Rinderschmorbraten
- Sauerbraten
- Wiener Tafelspitz mit Meerrettichsoße
- Geschmorte Rinderbäckle
- Rinderfiletspitzen „Stroganoff“
- Rostbraten mit Zwiebeln und Soße
- Rindergulasch
- gefülltes Schweinefilet „Metzger Art“
- Schweinebraten, auch gefüllt
- Schaschlik-Pfanne
- Pulled pork
- Kalbssahnegeschnetzelt
- Putensahnegeschnetzelt

auf Anfrage

Stück	3,80 €
Stück	3,80 €
Stück	8,90 €
Stück	5,50 €
Stück	4,20 €
Stück	6,50 €
kg	20,00 €
kg	18,00 €
kg	19,00 €
Port.	9,50 €
Port.	4,80 €
Port.	9,50 €
Port.	10,50 €
Port.	10,50 €
Port.	11,50 €
Port.	16,50 €
Port.	16,50 €
Port.	8,50 €
kg	24,50 €
kg	18,00 €
Port.	7,50 €
kg	18,00 €
Port.	12,50 €
Port.	19,50 €



Mit Leib und Seele herzhaft

## Festtagsbuffet / Menü

pro Person 22,50 € / ab 30 Personen

Festtagssuppe mit Einlage  
Auswahl an Salaten der Saison  
(4 Sorten nach Wahl)

Rinderschmorbraten

Gefülltes Schweinefilet „Metzger-Art“  
an Rahmsoße

Knusprige Putenmedaillons

Hausgemachte Eierspätzle

Rosmarinkartoffeln

## Die elegante Variante

pro Person 24,50 € / ab 20 Personen

Kalbsfilet mit frischen  
Champignons in Rahm

Hausgemachte Eierspätzle

Rosmarinkartoffeln

Frisches Grillgemüse

## Grill-Buffer für Events aus dem Smoker

pro Person 29,50 € / ab 40 Personen  
inkl. 3 Stunden Grillmeister

Ribeye oder Roastbeef aus der Region  
oder Rinderfilet oder Kalbsfilet,  
Hähnchenbrustfilet, Spareribs oder  
Bacon, frische Lachsseiten,  
gefülltes Schweinefilet „Metzger Art“  
oder Gewürzrolle

Hausgemachte Dips und Soßen  
BBQ, Kräuterdip

Grillgemüse

Paprika, Zucchini,  
Zuckerschoten, Karotten

Beilagen

Rosmarinkartoffeln

Salatauswahl aus

Kartoffeln, Karotten, Kraut, Gurken



Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir diverse Produkte erst ab einer gewissen Gästezahl anbieten können.  
Preisänderungen vorbehalten.

## KLASSIKER GEIST

pro Person 11,50 € / ab 20 Personen

Gemischter Braten  
(Rind & Schwein)  
Bratensoße  
Hausgemachte Spätzle



## Grillen im Hof

Jeden Mittwoch ab 17 Uhr • von Mai bis September • im Hof „Gasthaus zum Hirsch“  
Spezialitäten aus dem Smoker sowie große Auswahl an Beilagen und Salaten



## Was noch wichtig ist

- Alle Preise zzgl. der gesetzl. MwSt. (z.Zt. 7% bzw. 19% MwSt., wenn Dienstleistungen in Anspruch genommen werden)
- Preise können je nach Menge / Personenzahl variieren
- Bezahlung bei Geschirrrückgabe bar oder mit Karte
- Die Preisliste ist ab 1. April 2024 gültig
- Änderungen vorbehalten
- Gerne unterbreiten wir Ihnen ein individuelles Angebot

## Geschirr & Service

Essteller, Suppenteller, Salatteller, Kaffeegeschirr, Besteck

Miete & Reinigung pro Teil	0,60 €
Brennpaste / Stück	1,50 €
Servicefachkraft / Stunde	39,00 €
Grillmeister / Serviceleiter / Stunde	49,00 €



# Metzger GEIST

## Wir werden Sie beGEISTern.

## Ihr Metzger Geist

Melanchthonstr. 68 • 75015 Bretten • Tel 07252 / 95609 • Fax 07252 / 95619  
info@metzgereigeist.de • www.metzgereigeist.de