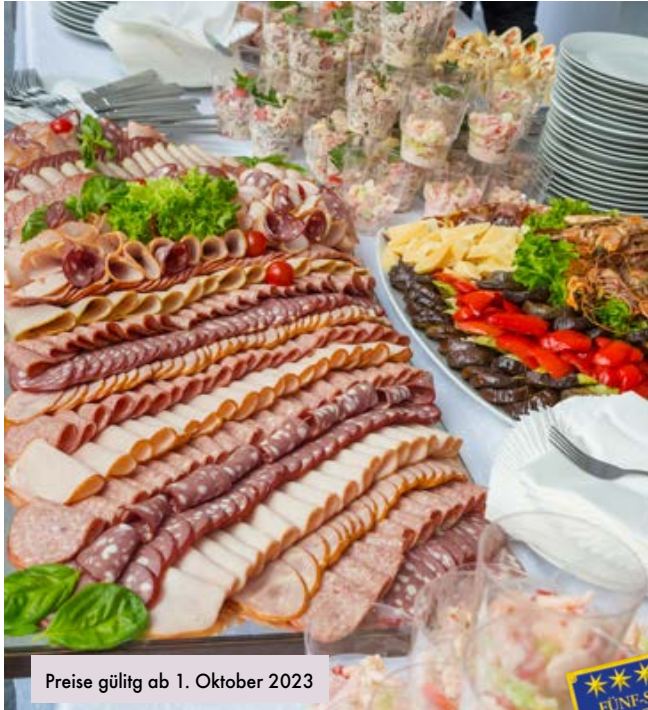


Platten- und Buffetservice



Preise gültig ab 1. Oktober 2023



Metzgerei

★ ★ ★ ★ ★

BACK

Schwetzingen

Friedrichstraße 54, Tel 06202-4790, Fax 272690

Mannheimer Str. 47, Tel. 06202-25285

Ketsch: Schwetzinger Str. 36, Tel. 06202-61684



Warmer Braten

Kalbsrücken, gebraten	kg	58,00
Kalbsrollbraten	kg	40,00
Gefüllte Kalbsbrust	kg	35,00
Roastbeef, gebraten	kg	50,00
Rinderbraten	kg	32,00
Sauerbraten	kg	32,00
Filetgulasch „Stroganoff“	Port.	19,00
Schweinelende in Pfifferlingrahmsoße	Port.	14,00
Schweinelende in Pfefferrahmsoße	Port.	13,00
Gulasch „Ungarische Art“	Port.	9,50
Schweinebraten natur, Krustenbraten		
Gewürzbraten, Kräuterbraten	kg	24,00
Gyrosrollbraten, Pusztabraten, Zwiebelrollbraten, Jägerrollbraten	kg	25,50
Putengulasch mit Pilzen	Port.	9,90
Gebratene Putenbrust	kg	26,50
Spanferkel	kg	22,00
Lammkeulenbraten	kg	33,00

Back-Spezialitäten

Schweinehaxe gegrillt oder gekocht	Stück	9,00
Hähnchenschlegel, gegrillt	Stück	4,50

Frikadellen	Stück	3,00
Schnitzel „Wiener Art“ je nach Größe	Stück	4,50 – 5,50
Verschiedene Soßen je nach Soße	kg	11,00 – 18,00

Suppen und Eintöpfe

Klare Suppe mit Flädle oder Markklößchen	Port.	4,50
Tomatencremesuppe	Port.	4,50
Gulaschsuppe	Port.	5,00
Chili con Carne	Port.	6,00

Schinken

Grillschinken	kg	26,50
Grillkasseler	kg	28,50
Schinken im Brotteig	kg	26,50
Der Brotteig wird mit 9,00 € pro kg extra berechnet.		
Kasseler im Blätterteig	kg	28,50
Der Blätterteig wird mit 11,00 € pro kg extra berechnet.		

Fleischkäse

Fleischkäse	kg	17,50
Zwiebelfleischkäse	kg	19,50
Pizzafleischkäse	kg	21,50

Service und Lieferzeiten

Wir liefern für Bestellungen ab 10 Personen und sind von Montag bis Samstag für Sie da. Am Samstag liefern wir bis 18 Uhr aus.



Salate

Kartoffelsalat	kg	13,00
Nudelsalat	kg	14,50
Krautsalat	kg	14,50
Blattsalat	Port.	4,00
Zaziki	kg	14,50
Hirtensalat „Griechische Art“	kg	20,00
Rettichsalat	kg	15,00
Tomatensalat	kg	15,00

Beilagen

Semmel-/Kartoffelknödel	Stück	2,60
Spätzle und Nudeln	Port.	3,50
Bratkartoffeln	Port.	4,00
Kartoffelgratin	Port.	4,00
Kartoffelpüree	Port.	3,50
Rot- oder Sauerkraut	Port.	3,00
Gemüseplatte	Port.	4,00

Dessert

Mousse au Chocolate und Vanille	Port.	5,00
Obstsalat	Port.	5,50

Fingerfood

Frühlingsrolle mit Dip, Mini Hackfleischbällchen		
Melonenschiffchen mit Parmaschinken		
Gefüllte halbe Eier		
Pizzahappen		
Mozzarellasticks		
Hähnchenfiletspieß	Port.	4,50 – 7,00

Brötchen

Halbe belegte Brötchen, garniert		
Wurst und Käse	Stück	2,80
Lachs und Forelle	Stück	4,00
Canapés, garniert		
je nach Belag	Stück	3,50
Lachs oder Forelle		4,50

Kalte Platten

Wurst und Braten		
Hausmacher Wurst		
Roher und gekochter Schinken		
Fisch und Käse		
Preis je nach Zusammensetzung		

Genießen Sie zauberhafte Stunden

Eine gute Küche ist die Voraussetzung für gelungene Feste. Wir beliefern Sie mit unserem Buffetservice nicht nur mit ausgesuchten, appetitanregenden Spezialitäten, sondern beraten Sie bei der Zusammenstellung der Menüs. Geschirr und Bestecke liefern wir auf Wunsch mit.

Anlieferung

Schwetzingen, Plankstadt, Ofersheim	12,00
Ketsch, Brühl, Hockenheim	14,00
Andere Orte je nach Entfernung	

Teller und Besteck pro Person 1,50

Geschirr-Rückgabe/Geschirrrreinigung
Das Leergut sollte gereinigt und möglichst am nächsten Tag, spätestens jedoch nach drei Tagen zurückgebracht werden. Fehlendes oder beschädigtes Geschirr wird zum Wiederbeschaffungswert in Rechnung gestellt.



Fünf-Sterne-Fleischer

Nur wer jährlich seine Qualität und die Beratungskompetenz nachweisen kann, darf das exklusive Zeichen führen.

Wir sind einer von wenigen Betrieben in Baden Württemberg, denen die Marketing-Consulting für Fünf-Sterne-Fleischer seit dem Jahr 2000 jährlich das Fünf-Sterne-Emblem überreicht.



DER
FEINSCHMECKER
DAS LEBEN GIESSSEN | REISEN + ESSEN + TRINKEN



**Die besten Metzger Deutschlands
2023**

Metzgerei Heinrich Back

Von Deutschlands führendem Genussmagazin DER FEINSCHMECKER ausgezeichnet.

Deborah Heidehoff
Deutsche Maßnahmt, Charismaschwein DER FEINSCHMECKER

Feinschmecker-Metzger

Aus der Beurteilung 2023 vom
DER FEINSCHMECKER

Die Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall mit ihren edlen Rassen Schwäbisch-Hällisches Landschwein und Hohenloher Rind aus besonders artgerechter Haltung gibt Metzger Heinrich Back – Chef in der fünften Generation – die Basis für die hervorragenden Wurst- und Schinkenvariationen: knackige Wiener, mild abgeschmeckte Cervelat und Lyoner, kräftige grobe Bratwurst und „Roheser“, würzige Salami, alles ein Gedicht. Unbedingt mit in die Einkaufstasche muss der saftig-würzige Wacholderschinken. Die hausgemachten Leberknödel gibt es oft im Imbiss, natürlich auch Kräuterbraten und Rinderrouladen. Filiale in der Wilhelmstraße und in Ketsch.

Treffpunkt für Anspruchsvolle

Die handwerklich erzeugten Fleisch- und Wurstspezialitäten präsentieren wir Ihnen mit Liebe und Stil. Verkauf bedeutet bei uns immer offene und persönliche Beratung. Unser Wissen um die Qualität von Fleisch und Wurst ist gefragt. Das Gespräch mit den Kunden ist für uns Quelle für neue Produkte und Service-Ideen.