

Platten- und Buffetservice



Metzgerei

— ★ ★ ★ ★ ★ —
BACK



Schwetzingen: Friedrichstraße 54, Mannheimer Str. 47

Ketsch: Schwetzinger Str. 36

Achtung: Gewichtsangaben beziehen sich auf rohe Ware.



Warmer Braten

Kalbsrücken, gebraten	kg	54,00
Kalbsrollbraten	kg	36,00
Gefüllte Kalbsbrust	kg	33,00
Kalbshaxen	kg	32,00
Roastbeef, gebraten	kg	46,00
Rinderbraten	kg	31,00
Sauerbraten	kg	31,00
Filetgulasch „Stroganoff“	Port.	16,00
Schweinelende in Pfifferlingrahmsoße	Port.	12,70
Schweinelende in Pfefferrahmsoße	Port.	11,70
Gulasch „Ungar. Art“	Port.	8,30
Schweinebraten natur, Krustenbraten		
Gewürzbraten, Kräuterbraten	kg	22,00
Gyrosrollbraten, Pusztabraten, Zwiebelrollbraten, Jägerrollbraten	kg	23,50
Putengulasch mit Pilzen	Port.	9,00
Gebratene Putenbrust	kg	24,50
Spanferkel	kg	20,00
Lammkeulenbraten	kg	32,00

Back-Spezialitäten

Schweinehaxe gegrillt oder gekocht	Stück	8,50
Hähnchenschlegel, gegrillt	Stück	3,50

Frikadellen	Stück	2,50
Schnitzel „Wiener Art“ je nach Größe	Stück	4,00 – 5,00
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	24,50
Grillkasseler	kg	26,50
Schinken im Brotteig	kg	24,50
Der Brotteig wird mit 9,00 € pro kg extra berechnet.		
Kasseler im Blätterteig	kg	26,00
Der Blätterteig wird mit 11,00 € pro kg extra berechnet.		

Fleischkäse

Fleischkäse	kg	16,50
Zwiebelfleischkäse	kg	18,50
Pizzafleischkäse	kg	20,50

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	12,00
Nudelsalat	kg	13,50
Krautsalat	kg	13,50
Blattsalat	Port.	4,00
Zaziki	kg	13,50
Hirtensalat „Griechische Art“	kg	19,00
Rettichsalat	kg	14,00
Tomatensalat	kg	14,00

Beilagen

Semmel-/Kartoffelknödel	Stück	2,40
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.	4,00 – 6,50

Brötchen

Halbe belegte Brötchen, garniert		
Wurst und Käse	Stück	2,50
Lachs und Forelle	Stück	3,50
Canapés, garniert		
je nach Belag	Stück	3,20
Lachs oder Forelle		4,00

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, Oftersheim	12,00
Ketsch, Brühl, Hockenheim	14,00

Andere Orte je nach Entfernung

Teller und Besteck	pro Person	1,50
--------------------	------------	------

Geschirr-Rückgabe/Geschirreinigung

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 GENIEßEN • WEISEN • ESSEN • TRINKEN



**Die besten Metzger Deutschlands
2023**

Metzgerei Heinrich Back

Von Deutschlands führendem Genussmagazin DER FEINSCHMECKER ausgezeichnet.

Deborah Hirdelhoff
Deborah Hirdelhoff, Chefredakteurin DER FEINSCHMECKER

Feinschmecker-Metzger

Aus der Beurteilung des Feinkostmagazins DER FEINSCHMECKER.

Das sieht gut aus: Fast einhundert Wurst- und Schinkensorten fertigt Heinrich Back mit seinem Team in der Wurstküche selbst. Besonders begehrt sind die noch warm verarbeiteten Fleisch- und Blutwürste. Einen Namen hat er sich aber auch für seine Maultaschen gemacht und mit dem feinnussigen, mild geräucherten Schinken. Unser Tipp: Die zart-knackigen Wienerle und die verschiedenen schön würzigen Salmisorten, die einen guten Biss haben. Zum Mittagstisch empfehlen wir Gulasch oder Rinderrouladen mit Spätzle.

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 ernährungsphysiologische Qualität von Fleisch und Wurst ist gefragt. Das Gespräch mit den Kunden ist für uns Quelle für neue Produkte und Service-Ideen.