

UNSERE BESTE

EMPFEHLUNG ...

Empfehlung

Metzgerei

Partyservice

Ferdinand
HESS KG

Qualität ist unser Prinzip

... FÜR IHR FEST!

Alles auf einen Blick

ALLES AUF EINEN BLICK

Suppen	Seite 03
Häppchen	Seite 04
Vorspeisen	Seite 05
Spezialitäten vom Schwein	Seite 06/07
Spezialitäten vom Rind	Seite 08
Spezialitäten von der Pute	Seite 09
Spezialitäten vom Fisch	Seite 10
Vegetarisch	Seite 11
Beilagen	Seite 12/13
Desserts	Seite 14
Feines Festtagsmenü	Seite 15
Pfälzer Buffet	Seite 16
Fingerfood Buffet	Seite 17

WIR WÜNSCHEN IHNEN VIEL SPASS BEIM DURCHBLÄTTERN...

Ein leckeres Süppchen vorweg

EIN LECKERES SÜPPCHEN VORWEG

- * cremige Pfifferlingrahm-Suppe
- * delikate Broccoli-Suppe
- * leckere Champignoncreme-Suppe
- * feine Spargelcreme-Suppe
- * Gulaschsuppe
- * Gyrossuppe
- * Chili con Carne

ODER KLASSISCH:

- * herzhafte Rindfleischsuppe mit hausgemachten Markklößchen



FÜR DEN PERFEKTEN EMPFANG – ZU JEDEM ANLASS

Für den perfekten Empfang

Leckere Häppchen – reichlich belegt und schön dekoriert
Sie haben die Wahl:

- * Aufschnitt – verschiedene Sorten
- * Käse
- * Schweinemett

- * Putenbrust
- * Kräuterschinken
- * Kaiserbraten
- * Roastbeef
- * Schweinebraten
- * roher Schinken
- * Salami

- * Lachs
- * Forellenfilets



Für den etwas größeren Appetit:
1/2 belegte Brötchen:

- * mit Schinken, Wurst oder Käse
- * mit Fisch
- * mit Schweinemett
- * herzhaft Blätterteigschnecken

VORSPEISEN

Vorspeisen

Jetzt neu in unserem Sortiment, für jeden Gast am Tisch
serviert:

* Dreierlei pikante Cremes

(würzige Fischcreme, klassisches Griebenschmalz und herzhaft Leberpastete) mit Brotkorb

* Vorspeisen-Variation:

Treffen Sie eine Auswahl aus unserem Vorspeisen Sortiment – wir richten Ihnen wahlweise Teller für jeden Gast oder Platten für fünf bis acht Personen oder auch ein reichhaltiges Vorspeisenbuffet an.

- * irischer Lachs, mild geräuchert
- * Craved-Lachs mit Dill gebeizt
- * Forellenfilets – frisch geräuchert
- * Lachsroulade mit Frischkäsefüllung
- * skandinavischer Scampi-Cocktail
- * fruchtiger Krabben-Cocktail
- * Vittelo Tonnato (dünn geschnittenes Kalbsfleisch mit feiner Thunfischsoße)
- * saftige Melonen mit luftgetrocknetem Schinken
- * Anti-Pasti (Variationen von gegrilltem und eingelegtem Gemüse)
- * Tomaten mit Mozzarella
- * pikanter Geflügelsalat mit Mandarinen und Champignons

BRATENSPEZIALITÄTEN VOM SCHWEIN

- * Klassischer Rollbraten gefüllt mit Zwiebeln und Dörrfleisch
- * Jägerrollbraten mit Mett, Pilzen und Kräutern gefüllt
- * deftiger Käsenackenrollbraten gefüllt mit feinem Mett, Röstzwiebeln, Käse und Salami
- * Brasilianischer Rahmbraten mit leckerer Champignonrahmsauce und Käse überbacken
- * Hirtenbraten in einer feinen Sahnesauce, mit Lauch, Karotten und Käse überbacken
- * Bierbrauerbraten mit herzhafter Biersauce gratiniert
- * Backschinken – ein knuspriger Braten zum selbst schneiden
- * leckere Zigeunerspieße mit Paprika, Zwiebeln und Dörrfleisch in feiner Tomaten-Paprikasauce
- * geschmorte Schweinebäckchen in Rotweinjus

KLASSISCHE PARTYSCHNITZEL – WAHLWEISE VOM SCHWEIN ODER VON DER PUTE

- * Partyschnitzel „Wiener Art“
- * Partyschnitzel „Toscana“ – überbacken mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum
- * Partyschnitzel „Elsässer Art“ – mit leckerer Schinken-Zwiebel-Käse-Kruste

SCHWEINEFILET-VARIATIONEN

- * Schweizer Filettopf in einer feinen Kräutersauce mit Mischpilzen und Käse überbacken
- * Schweinefilet in Champignonrahmsauce
- * Madagaskar Filettopf mit einer leckeren Madagaskar-Pfeffersauce überzogen
- * Schweinefilet mit Pfifferlingen und Maronen in feiner Rahmsauce
- * Schweinefiletmedaillons auf mediterranem Gemüsebett



- * Partyschnitzel „Hawai“ – überbacken mit Ananas, Schinken und Käse
- * Partyschnitzel „Tessiner Art“ – überbacken mit Camembert, Birnen und Preiselbeeren
- * Partyschnitzel „Karibik“ - mit fruchtiger Currysauce und Spalten von der gelben Pfirsich garniert

RINDERSPEZIALITÄTEN

Rinderspezialitäten

- * Rinderbraten in Rotwein-Schalotten-Soße
- * Zwiebelrostbraten in deftiger Zwiebel-Pilz-Soße
- * Burgunderbraten überzogen mit leckerer Zwiebel-Rotwein-Soße
- * Rinderbraten mit Sahne-Meerrettichkruste
- * Rinderfiletsteak in Pfefferrahm
- * NEU! Rinderfilet Zeus mit einer feinen Auflage von Zwiebeln, Peperoni, getrockneten Tomaten, Oliven und Fetawürfeln
- * Dornfelder Rinderragout mit Mischpilzen
- * gefüllte Rinder-Rouladen nach Hausfrauenart
- * gegarte Rinderbrust mit Meerrettichsoße
- * gegartes Tafelspitz mit Meerrettichsahnesoße
- * Rouladenpfanne:
Streifen von zartem Rouladenfleisch in feiner Soße



ALLES GUTE VON DER PUTE

Alles Gute von der Pute

- * Putenbraten im Broccolimantel
- * Putenbraten in Currysoße mit Obst garniert
- * Putenbraten in Rahmsoße
- * Putengeschnetzeltes – wahlweise in fruchtiger Curry- oder feiner Rahmsoße
- * Putenröllchen in Sahnesoße
- * zarte Puten-Ananas-Spieße auf Currysoße
- * gegrillte Entenbrust auf einer leckeren Orangensoße
- * gegrillte Hähnchenteile
- * gefüllte Hähnchenbrüstchen
- * panierte Hähnchennuggets
- * Saltimbocca vom Hähnchen auf leichter Tomatensoße
- * Gefüllte Gans für 4 Personen
(nur im November und Dezember erhältlich)

FISCHSPEZIALITÄTEN

- * Lachsfilet in Riesling-, Bärlauch- oder Meerrettichsoße
- * Scampi in Knuspermantel mit leckerem Kräuterdip
- * Zanderfilet gegrillt



VEGETARISCH

- * vegetarische Gemüse-Lasagne
- * Spätzle-Champignon-Pfanne
- * Hirtenpfanne
- * Gemüsegratin
- * Tessiner Nudeltopf
- * Käse-Spinat-Taler



BEILAGEN *Beilagen*

- * Petersilienkartoffeln
- * Kartoffelgratin
- * Rahmkartöfelchen – mit Schinken ummantelt in feiner Sahnesoße
- * Pariser Kartoffelchen – kleine Kartoffeln in Butter geschmelzt
- * Kartoffeltaler
- * Kartoffelrösti
- * Butterspätzle
- * Schupfnudeln
- * Semmelknödel
- * Kartoffelknödel
- * Reis
- * Kartoffelpüree
- * Käse-Spinat-Nocken



WEITERE BEILAGEN *weitere Beilagen*

- * **GEMISCHTE GEMÜSEPLATTE**
 - Erbsen
 - Karotten
 - Blumenkohl
 - Broccoli
 - Spargel
 - Bohnen im Speckmantel
 - Mais
 - Schwarzwurzeln



Wahlweise mit Soße Hollandaise oder gebräunter Butter überzogen.

- * **Mediterranes Gemüse, in Olivenöl angeschwitzt**
- * **VERSCHIEDENE SALATE MIT EXTRA DRESSING**
 - grüner Blattsalat
 - Tomatensalat
 - Krautsalat
 - Karottensalat
 - Reissalat
 - Nudelsalat
 - Kartoffelsalat
 - Tomaten mit Mozzarella
 - italienischer Nudelsalat
 - Hirtensalat
 - Spaghettisalat

DESSERTS

Desserts



- * Panna Cotta mit Frücthemousse im kleinen Gläschen
- * Mousse au Chocolat
- * Mousse au Vanille
- * Parfait im Glas mit leckeren Früchten
- * Quarkcreme mit Früchten
- * Crème Brûlée
- * klassisches Tiramisu
- * Rote Grütze mit Vanillesoße
- * frischer Obstsalat
- * Grießpudding mit Erdbeersoße
- * Cantuccini-Creme mit Pfirsichen

Das Dessert-Buffer gestalten wir wahlweise mit großen Schüsseln oder kleinen Schälchen für jeden Gast.

Das feine Festtagsmenü

DAS FEINE FESTTAGSMENÜ

* VORSPEISE

- Lachs, hausgeräucherte Forellen und Sahnemeerrettich
- Anti-Pasti (gegrilltes und eingelegtes Gemüse)
- dazu Weißbrot

* HAUPTGERICHT

- Schweizer Filettopf in einer feinen Kräutersoße mit Mischpilzen und Käse überbacken
- Saltimbocca auf einem fruchtigen Tomatenspiegel
- Burgunderbraten vom Rind, überzogen mit leckerer Zwiebel-Rotweinssoße
- Lachsfilet in Bärlauchsoße
- Wildreis
- Butterspätzle
- hausgemachte Kartoffelknödel
- gemischte Gemüseplatte mit Soße Hollandaise oder gebräunter Butter

* DESSERT

- frischer Obstsalat
- Duo von cremigem Mousse, schön dekoriert

UNSER BELIEBTES PFÄLZER BUFFET

Unser beliebtes Pfälzer Buffet

- Tafelspitz mit Meerrettichsoße
- Pfälzer Leberknödel an Specksoße
- gegrillte Mini-Haxen
- Kartoffelpüree
- Petersilienkartoffeln
- Wein-Sauerkraut
- Saure Bohnen



FINGERFOOD-BUFFET

Fingerfood-Buffet

- kleine Partyschnitzel
- Mini-Frikadellen im Glas auf Barbecue-Soße
- zarte Hähnchennuggets
- Quiche Lorraine
- Blätterteighäppchen mit herzhaftem Hackfleisch
- Blätterteighäppchen mit Spinat und Lachs
- Käse-Gläschen mit Trauben
- Lachsroulade
- Lachscrepes
- verschiedene pikante Salate im kleinen Glas
- kleine Dessertvariationen
- Scampi im Glas auf Süß-Saurer-Soße
- Hähnchenspieße süß-sauer im Glas
- Rindfleischspieße auf Kartoffelsalat
- dazu Brötchenkonfekt





Sehr verehrte Kunden SEHR VEREHRTE KUNDEN,

Wir freuen uns darauf, Ihr Fest zu einem unvergesslichen Erlebnis machen zu dürfen. Unser Partyservice beinhaltet nach Wunsch auch einen Rund-um-Service: vom Sektempfang mit kleinen Leckereien über einen Geschirr- und Gläserverleih bis hin zum Personal* sowie einem Bring- und Abholservice des Geschirrs. Der Preis hierfür richtet sich nach der Anzahl der Gäste und dem Aufwand. Sprechen Sie uns an. Wir beraten Sie gerne.

Zu Ihrer und auch unserer optimalen Vorbereitung erhalten Sie an dieser Stelle noch ein paar Informationen: Wir berechnen pro Gast 300g Frischfleischgewicht. Dass die gelieferte Ware in jedem Fall ausreichend ist, bitten wir Sie die Anzahl Ihrer Gäste (bis spätestens 5 Tage vor Ihrer Feier) korrekt anzugeben.

Zur Feier bitten wir Sie, ca. 20 Liter heißes Wasser für die Warmhaltegeräte, sowie genügend Platz für das Buffet bereitzuhalten. Das Geschirr sollte gespült zurückgegeben werden. Sollten Sie eine Geschirrrückgabe in ungespülter Form wünschen, können Sie dies gerne mit uns absprechen. In diesem Fall berechnen wir einen Spülaufpreis*. Die Bezahlung erfolgt bei der Geschirrrückgabe zu den folgenden Zeiten:

MONTAG 07:00 UHR BIS 12:00 UHR
DIENSTAG BIS FREITAG 07:00 UHR BIS 18:00 UHR

Wir kochen für Sie von Montag bis Samstag bis 19:30 Uhr. Sollten Sie eine Belieferung für eine Konfirmation oder Kommunion benötigen, kochen wir auch ausnahmsweise gerne am Sonntag für Sie. Den Rest des Jahres ist Sonntags geschlossen.

* In diesem Fall gilt der volle Steuersatz.

Unsere Philosophie

Unser Fleischerhandwerk – das ist „fair trade“ bei uns Zuhause...

Wir als Unternehmerfamilie stehen bedingungslos hinter unseren Produkten, essen dies selbst mit Hochgenuss und schaffen sichere Arbeitsplätze für rund 25 Mitarbeiter. Menschen die Tag für Tag alles dafür geben, Sie liebe Kunden mit fairen Produkten, zu fairen Preisen zu verwöhnen.

Was sonst noch wichtig ist... Regionalität ist gelebtes BIO – auch ohne Siegel Immer wieder werden wir gefragt: Habt ihr BIO? Nein haben wir nicht. Zumindest keines mit Siegel. Und wir stehen dazu! Uns ist es viel wichtiger das wir unsere Bauern persönlich kennen, zu wissen wie die Tiere gehalten und gefüttert werden, das die Transportwege kurz und Stress frei sind.



Ferdinand Hlöss
Geschäftsführer und
Metzgermeister seit 1980



Carmen Hlöss
Eventleitung, Verkauf
und Catering



Sascha Hlöss
Geschäftsführer und
Metzgermeister seit 2005

STARKER PARTNER

Starker Partner

Als Traditionsunternehmen in der fünften Generation beliefern wir Sie für Feste jeglicher Art. Ob Geburtstage, Hochzeiten, Taufen, Konfirmationen, Kommunionen, Betriebsfeste, Weihnachtsfeiern, Abi-feiern, Grillfeste, etc. - wir sind Ihr starker Partner.



HEIMKIRCHER STR. 8
67700 NIEDERKIRCHEN
TEL.: 0 63 63. 3 22
FAX: 0 63 63. 12 32

HAUPTSTR. 72
67697 OTTERBERG
TEL.: 0 63 01. 94 47

HAUPTSTR. 12
67757 KREIMBACH-KAULBACH