

Vogt
CATERING

LEBENSCHAFT! GENUSS
IST UMSATZ

2023

GENUSS IST UNSERE LEIDENSCHAFT

Als Familienbetrieb setzen wir auf Qualität, Nachhaltigkeit und Regionalität. „Genuss ist unsere Leidenschaft“, ist die Philosophie, die wir leben.

Gemeinsam mit unserem Küchenteam, die täglich Bestellungen jeglicher Art vom Fingerfood bis hin zum feinen Schmorbraten bewerkstelligen, erfüllen wir diese Philosophie. Essentiell ist der Spaß an der Arbeit, die Liebe zum Detail und eine stetige Weiterentwicklung.

Unser Partyservice zeichnet sich durch ein sehr individuelles, kundenorientiertes Catering aus. Eine gute Beratung ist die Grundlage unserer Arbeit. Wir gehen auf jeden noch so besonderen Kundenwunsch ein und finden eine maßgeschneiderte Lösung. Vom Buffet über Geburtstagsfeiern, Themenparties oder Hochzeiten bis hin zu Firmenveranstaltungen mit Full-Service und komplettem Equipment.

Wir sind für Sie da und beraten Sie gerne. Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.



Hassloch Langgasse 181a • Tel. 0 63 24 / 21 41 | Moltkestraße 49 • Tel. 0 63 24 / 81 00 05
Meckenheim Hauptstraße 76 • Tel. 0 63 26 / 51 65
NW-Mussbach Im REWE-Markt • Meckenheimer Straße 15 • Tel. 0 63 21 / 49 90 45
Speyer Gilgenstraße 10 • Tel. 0 62 32 / 6 85 18 98

Für eine aktuelle Preisauskunft bitten wir Sie, mit uns Rücksprache zu halten. Danke.



DIETER VOGT

Meister des Handwerks.
Mit viel Liebe zum Detail zaubert
er Spezialitäten auf das Buffet
und ein Lächeln auf die Gesichter
der Gäste.

SUSANNE VOGT

Kopf und Seele des Unternehmens.
Susanne gewährleistet das
perfekte Zusammenspiel, ob in
der Metzgerei, beim Catering
oder der Organisation größerer
Veranstaltungen. Beratung und
Service mit Herzblut.

Inhalt

VORWORT

FINGERFOOD

Klassiker	9
Kanapee	9
Spieße	9
Löffelfood	9
Aus dem Glas	9
Deftig Warmes	10

VORSPEISEN

Suppen	13
Aus dem Meer	13
Mit Fleisch	13
Nicht Fisch, Nicht Fleisch	13
Antipasti	13
Saisonales	13

FLEISCH

Schweinefleisch vom Schwäbisch	15
Hällischen Landschwein	
Rind	15
Kalb	15
Lamm	16
Geflügel	16
Wild	16

FISCH

Aus dem Wasser	21
----------------	----

BEILAGEN

Begleiter	23
-----------	----

GEMÜSE UND VEGETARISCHES

Gemüsevariationen	25
Vegetarische Gerichte	25
Salate	26
Brot, Butter und Dips	26

DESSERT

Fruchtig	29
Klassisch	29
Saisonal	29

BUFFETS

Buffets für 25 Pers.

Feines Fingerfoodbuffet	31
Klassisches Fingerfoodbuffet	31
Klassisches kaltes Buffet	31
Pfälzer Buffet	32
Mediterranes Buffet	32
Spanisches Buffet	32

Grillbuffet für 50 Pers.

	35
--	----

Hochzeitsbuffet für 70 Pers.

	35
--	----

HAUPTGÄNGE (20 PERS.)

Klassiker für Jedermann	37
Fleischeslust	37

HINWEISE

	39
--	----



Lachs-Garnelen-Spieße mit Orangen-Minze-Creme

Fingerfood

Klassiker	9
Kanapee	9
Spieße	9
Löffelfood	9
Aus dem Glas	9
Deftig Warmes	10

KLASSIKER

Keine halben Sachen (auf Tafel- oder Fitkornbrötchen)

½ Brötchen mit Schinken-, Wurst- & Käseaufschnitt

Das Ganze etwas feiner:

Putenaufschnitt, verschiedener kalter Bratenbelag

und eine hochwertige Käseauswahl

Norweger Lachs

Fitkorn

Riesenspaß mit unserer Riesenbrezel

Tomaten und Mozzarella

Verschiedener Käsebelag

Verschiedener Wurstbelag

KANAPEE

Feinschmecker- Häppchen auf hellem Roggen- oder Fitkornbrot

Norweger Lachs und Graved Lachs

Forellenfilet zart geräuchert

Feine Braten- und Käseauswahl

Torteletts mit Forellen-, Lachsmousse oder Avocado-creme gefüllt

SPIESSE

Klassiker

Honigmelone mit Parmaschinken umwickelt auf dem Spieß

Tomaten-Mozzarella-Spieß mit Pesto und frischem Basilikum

Käsespieße mit Weintrauben

Satéspeieße mit Currydip

Schnitzelspieße mit Tomatenpesto

Besondere Spezialitäten

Lachs-Garnelenspieß mit Orangen-Minz-Creme

Bunte Gemüseespieße

Champignon-Praline mit Kräuterfrischkäse

Auberginen- und Zucchinirollchen mit Schafskäse gefüllt

Trüffelsalami mit Parmesan

Hackfleischbällchen mit Gurke und Wasabi

Saltimbocca vom Kalbsrücken

Früchte im Speckmantel

Gemüsetatar mit Pumpnickel und Granatapfel

Garnele mit Limette

LÖFFELFOOD

Kräutercreperöllchen mit Lachs und Meerrettichmousse gefüllt

Gefülltes Ei mit Quark und Kresse

Rote Bete-Wraps mit Kräuterfrischkäse und gegrillten Champignons gefüllt

Roastbeef mit Waldorfsalat

AUS DEM GLAS

Lachstatar auf Avocado und Meerrettich

Büsumer Krabbencocktail mit Staudensellerie und Traubenkernöl

Glasnudelsalat mit Hähnchenbrustfilet auf Zitronengras

Asiatischer Geflügelsalat mit Curryvinaigrette

Schafskäse-Tiramisu mit Basilikum & Tomate

Belugalinsensalat mit Ziegenfrischkäse

Eine bayrische Köstlichkeit: Weißwurstsalat mit frischen Radieschen

Melonensalat mit Parmaschinken-Blüte

Rinderfilet auf Papayasalat

Tête de Moine mit marinierten Feigen

DEFTIG WARMES



Quiche Variation

- Schinken-Champignon-Füllung
- Gemüsefüllung
- Lachs-Brokkoli-Füllung
- Saisonal mit Spargelfüllung

Körnige Blätterteigschinkenhörnchen mit Gruyere Käse

Champignon Blätterteighalbmonde

Würstchen im Schlafrock

Partyfrikadellen

- wahlweise aus Kalbfleisch

Hähnchenunterkeule gegrillt

Crostinis in verschiedener Variation

- Tomaten auf Schafskäsecreme
- Gratinierter Brikäse mit Feigen

Angepasst an den saisonalen Kalender bieten wir Ihnen noch weitere Köstlichkeiten passend zur Jahreszeit. Gerne besprechen wir diese Angebote mit Ihnen individuell und persönlich.



Vorspeisen

SUPPEN

Kalte Tomaten-Gazpacho mit frischem Basilikum aus dem Glas

Klare Rinderkraftbrühe mit verschiedenen Einlagen

Gulaschsuppe

Kartoffel-, Petersilienwurz-, Kürbis-, Karotten-Ingwer-, Tomatensuppe

Dahner Lauchcremesuppe mit Maronenklößchen

Spargelcremesuppe mit Spargelspitzen

Frühlingssuppe mit Flädle, grünem Spargel und Möhren



Suppe auf Anfrage auch vegan möglich

AUS DEM MEER

Forellenfilet zart geräuchert mit Sahnemeerrettich

Norweger Lachs und Graved Lachs mit Dillsenfauce

Knusprige Fischesäckchen im Filoteig

Gegrillte Lachsschnitte kalt aufgarniert

Jakobsmuscheln mit mariniertem Gemüse

Krabbencocktail

MIT FLEISCH

Serranoschinken am Knochen

Honigmelonen mit Parma- oder Serranoschinken

Carpaccio mit Rucola und gehobeltem Parmesan

Vitello Tonnato

Kalte Medaillons vom Kalb, Pute und Rind

Reh- oder Hirschrücken rosa gegrillt mit Waldorfsalat und Preiselbeeren

Entenbrustfilet zart geräuchert mit Cumberlandsauce

Hausgemachte Leberpasteten vom Schwein und Wild an Rotweingelee

Saumagencarpaccio mit Radieschen-Vinaigrette

Die Toscana Deutschlands auf dem Schnabuliebrett



NICHT FISCH, NICHT FLEISCH

Zucchinicarpaccio mit Tomaten-Vinaigrette

Pilzcarpaccio mit Zitronensenf-Vinaigrette

Bunte Tomaten mit Burrata saisonal

Caprese mit frischem Basilikum

Gegrillte Artischockenherzen mit Tomaten-Vinaigrette

Gegrillte Feigen mit Pfeffermascarponecreme

Grätinierter Ziegenkäse mit Honig und Chutney

Picandou Ziegenfrischkäse karamellisiert

ANTIPASTI

Antipastiplatten mit verschiedenem Grillgemüse

Aubergine und Zucchini

Paprika mit Parmesanhobel

Austernpilze und Champignons

Verschiedene Karotten

Fenchel

SAISONALES



Spargelsalat mit Ei

Italienischer Spargelsalat mit Paprika und Weißwein-Vinaigrette

Gegrillter grüner und weißer Spargel, dazu gehobelter Parmesan oder Sauce Tatar

Fleisch

Schwein	15
Rind	15
Kalb	15
Lamm	16
Geflügel	16
Wild	16

SCHWEINEFLEISCH VOM SCHWÄBISCH HÄLLISCHEN LAND- SCHWEIN



**Schnitzel aus der Oberschale oder vom
Medaillon**

**Krustenbraten von der Schweineschulter
Schweinebäckel klassisch gefüllt mit
Dornfelder Sauce**

**Schweinebraten vom saftigen Kammstück
mit Butterzwiebeln**

Brasilianischer Rahmbraten

**Rollbraten aus dem Schweinekamm in
verschiedener Variation**

Petersilie und Zwiebel

Schweinemetz

Getrocknete Tomaten mit Pesto

Schafskäse mit Peperoni

**Kaiserfleisch mit Ananas und Gouda
überbacken**

**Rieslingschinken gegrillt – auch gerne am
Knochen gegrillt**

**Tomahawk Kotelette am Strang gegrillt –
lecker überbacken**

Spanferkel – Keule oder am Ganzen gegrillt

Das Schweinchen aus dem Topf

Hubertuspfanne vom Schweinekamm

Gyros mit Tzatziki

Sahnegeschnetzeltes mit frischen
Champignons in Kräuterrahmsauce

Chili con Carne

Filettopf mit frischen Champignons in
Kräuterrahmsauce und grünem Pfeffer

Lendentraum in Chili-Sahnesauce und
Pfirsichen

Gemischte Filetspitzen vom Rind, Kalb und
Schwein in Weißweinfond

Etwas zum Auspacken und Genießen

Kasseler Kamm im Blätterteig

Schweinefilet Wellington oder Colbert
(Wirsingmantel)

RIND

**Feinstes vom Rind – von unserem deutschen
Weiderind der Hohenlohe**



**Burgunderbraten aus dem Mittelbug oder
der Nuss**

Sauerbraten nach Oma´s Rezept

Rinderrouladen nach Hausfrauenart gefüllt

Boeuf Bourguignon

**Rindergeschnetzeltes Stroganoff aus der Hüfte
oder aus dem Filet**

**Rinderbäckel in Hagebuttensauce mit
Apfelkompott**

**Rosmarinschmorbraten aus der zarten
Rinderhüfte**

**Suppenfleisch Tafelspitz oder Mittelbug mit
Meerrettichsauce**

Rinderrostbraten vom Entrecôte

Roastbeef mit Kräuterkruste

Großes Rib Eye am Knochen gegrillt

Zartes Rinderfilet

Rinderfilet Wellington

KALB

**Original Wiener Schnitzel aus der Oberschale
oder vom Filet**

Kalbsrollbraten mit verschiedenen Füllvariationen

Kalbsbrust nach Oma´s Rezept

**Kalbsbraten aus der Hüfte auf
Tomatenpilzgemüse**

**Kalbsröllchen mit Champignons in
Weißweinsauce**

Ossobucco auf mediterranem Gemüse

Gegrillter Kalbsrücken

**Gegrilltes Kalbsfilet in einer feinen Kräuterrahm-
sauce mit Pilzen der Saison**

LAMM

Toskanische Lammkeule mit Rosmarin und Thymian

Lammhaxen geschmort mit weißem Bohnengemüse

GEFLÜGEL

Putensteak mit Tomaten, Mozzarella und Zucchini gratiniert

Involtini von der Pute mit Blattspinat und Frischkäse gefüllt

Putengeschnetzeltes mit frischen Champignons in Kräuterrahmsauce

mit Pfirsichen in Chilisahnesauce

Putengulasch mit Zucchini in Curryrahmsauce

Putenrollbraten mit verschiedenen Füllungen

Hähnchencurry mit Zuckerschoten

Hähnchenbrustfilet

mit Blattspinat und Rieslingsauce
auf Paprika-Karottengemüse mit Curryrahmsauce

als Saltimbocca mit Marsalasauce

als Pollo al Lemone fein gegrillt

Hähnchenbrustpiccata mit Steinpilzen

Piccata von der Hähnchenbrust - alla Milanese

Coq au vin mit Speck und Pilzen

Entenbrustfilet in Orangen-Feigensauce

Geschmorte Gänsekeule und Gänsebrust

Geschmorte Gänsebraten – die Gans im Ganzen

WILD

Wildgulasch mit Pfifferlingen in Burgundersauce

Wildschweinbraten in Dornfeldersauce

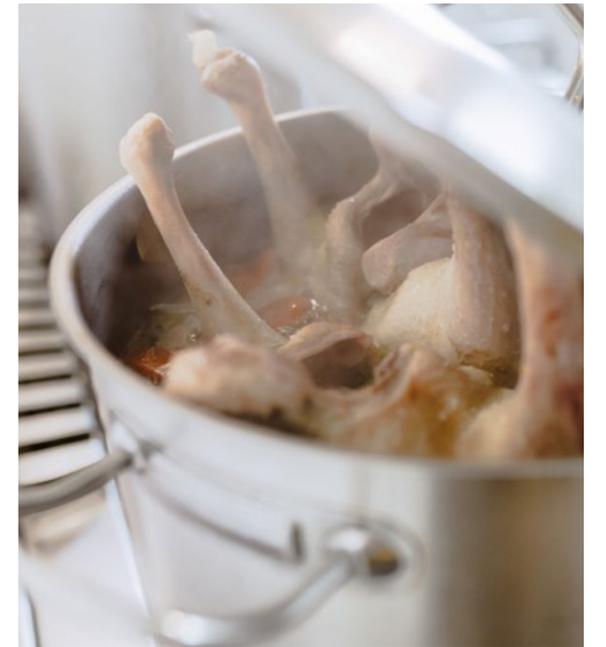
Hirschrouladen mit Waldpilzfüllung, Thymian und Rotweinzwiebeln

Rehkeulen mit Rotweinsauce





Pollo al limone



FLEISCH



Fisch

AUS DEM WASSER

Spaghetti mit verschiedenem Gemüse und Garnelen im Weißweinsugo

Lachslasagne mit frischem Blattspinat

Lachsschnitte auf Gemüsejulienne mit feiner Dillsauce

Kabeljau auf Lauchgemüse und kandierten Tomaten und leichter Zitronensauce

Zander auf Ratatouillegemüse



Lachsschnitte

Beilagen

BEGLEITER

Die Kartoffel – unser Grumbeer-

Fein angebraten mit Majoran, Petersilie oder Rosmarin

Als Kartoffelgratin

Kartoffel-Gemüse-Auflauf

Püriertes

Klassisches Kartoffelpüree

Sellerie-Kartoffelpüree

Petersilien-Kartoffelpüree

Süßkartoffelpüree mit Kokosmilch und Ingwer

Gnocchi in Salbeibutter

Die Knödelei

Kartoffel-, Semmel-, Spinat- oder Brezn´Knödel

Teigwaren

Bauernspätzle, Tagliatelle und Pappardelle

Reis oder Basmatireis



Gemüse und Vegetarisches



Gemüsevariationen	25
Vegetarische Gerichte	25
Salate	26
Brot, Butter und Dips	26

GEMÜSEVARIATIONEN

Klassische Gemüseauswahl aus gedünstetem Gemüse

Mediterranes Grillgemüse

Ratatouillegemüse

Rosenkohl- und Wirsinggemüse

Wurzelgemüse

Pfälzer Spargel nach Saison

Zucchini-Tomatengratin mit Oliven und Thymian

Semmelknödel mit Waldpilzragout und frischen Kräutern

Spinatknödel mit Parmesansauce

Blumenkohl-Süßkartoffel Gratin

Wirsing- oder Chinakohlrouladen gefüllt mit Kartoffel, Erbsen, Paprikawürfel und Rahmsauce

Grünkernfrikadellen

VEGETARISCHE GERICHTE

Melanzane alla Parmigiana - Auberginenauflauf

Mediterrane Gemüselasagne mit gegrilltem Gemüse

VEGAN:

Auberginenrouladen mit Cashew-Erbsenpüree

Ofenkartoffel mit buntem Paprikacurry und frischer Minze

Risotto mit Champignons und Schloten



SALATE

Pfälzer Kartoffelsalat mit geröstetem Speck

Kartoffel-Gurkensalat

Spaghettin Salat mit eingelegten Tomaten und Oliven

Pastanudelsalat mit Erbsen, Cocktailtomaten und Basilikum

Couscoussalat mit buntem Gemüse

Geflügelsalat Hawaii mit Ananas und Mandel

Asiatischer Geflügelsalat mit Karotten, Lauch und Curry

Klassischer Rindfleischsalat mit Gemüse

Rindfleischsalat mit frischen Radieschen und Wokdressing

Bunter Gemüsesalat aus blanchiertem Gemüse

Radieschensalat

Gurkensalat

Bohnensalat mit roten Zwiebeln

Bauernsalat

Blattsalate

Bunte Salatvariation mit Radieschen

Italienischer Salat mit Ei, Tomaten und Schinken-Käsestreifen

Wildkräutersalat

Feldsalat mit Speck und Croutons

Endiviensalat mit Cocktailtomaten

Dazu reichen wir hausgemachte Dressings

Frenchdressing

Vinaigrette

Balsamico Vinaigrette

BROT, BUTTER UND DIPS

Brotauswahl

Parisiene

Olivenbrot

Walnussbrot

Holzofenkruste

Partybrötchen und Laugenkonfekt

Dip it!

Knoblauch- und Kräuterdip

Currydip

Guacamole mit leichter Zitrusnote

Frankfurter Grüne Sauce

Tzatziki

Gemüsesalsa

Kräuterfrischkäse

Butter bei die Tische

Tomatenbutter

Zitronenbutter

Olivenbutter

Saisonal: Bärlauchbutter



Belugalinsensalat mit Ziegenfrischkäse

Dessert

FRUCHTIG

Frischer Obstsalat nach Saison in allen Variationen

Fruchtspieße

Joghurtcreme mit feiner Zitrusnote

Lemonquark mit Trauben oder frischen Beeren

Honigananas mit Mascarponecreme und Crumble

Mangotiramisu mit Cantuccini

Beerensalat - saisonal mit Pfälzer Erdbeeren

Winzersektschaumcreme

KLASSISCH

Tiramisu

Mousse au Chocolat

Capuccinomousse

Crème Caramel

Panna Cotta mit Früchten der Saison

SAISONAL



Zimt-Mousse mit Orangencarpaccio

Apfeltrifle mit Lebkuchenbiskuit

Lebkuchenmousse



Buffet

Buffets für 25 Pers.	31
Grillbuffet für 50 Pers.	35
Hochzeitsbuffet für 70 Pers.	35

BUFFETS

für 25 Personen

Feines Fingerfoodbuffet

Lachs-Garnelenspieße mit
Orangenminzcreme

Jakobsmuschel mit mariniertem Gemüse

Gemüsetatar auf Pumpernickel mit
Granatapfel

Champignonpralinen mit Kräuterfrischkäse

Honigmelone mit Parmaschinken umwickelt

Trüffelsalami mit Parmesan und Oliven

Quiche mit Gemüsefüllung

Satéspeife vom Hähnchenbrustfilet und
Currydip

Schnitzelspeife mit Tomatenpesto

Belugalinsensalat mit Ziegenfrischkäse

Rinderfilet auf Papayasalat

Crostinis mit gebackenem Brikäse und
Feigen

Fruchtspeife

Parisienebrot

Klassisches Fingerfoodbuffet

Häppchen verschieden belegt mit Norweger
Lachs, Bratenauswahl und Käsevariation

Auberginen- und Zucchinirollchen mit
Schafskäse

Rote Bete-Wraps mit Kräuterfrischkäse und
Champignons

Tomaten-Mozzarella-Speife mit frischem
Basilikum

Pflaumen und Datteln im Speckmantel

Minipartybällchen mit Gurke und Wasabidip

Quiche Lorraine mit Lachs-Brokkoli-Füllung

Käsespeife mit Weintrauben

Unsere hausgemachte Gulaschsuppe

Parisienebrot

Klassisches kaltes Buffet

Forellenfilet mit Sahnemeerrettich

Norweger Lachs mit Dillsenfauce

Krabbencocktail im kleinen Glas

Antipastiauswahl aus Auberginen, Zucchini
und gegrillte Paprika mit Parmesan

Gefüllte Eier mit Quark und Kresse

Schinkenrollchen mit Spargel gefüllt

Gegrillte Medaillons von der Pute und dem
Schwein

Roastbeefrollchen mit Waldorfsalat

Pfälzer Kartoffelsalat mit geröstetem Speck

Gefügelsalat Hawaii

Bauernsalat

Mettigel

Käseauswahl vom Brett

Parisiene, Partybrötchen und Butter

Pfälzer Buffet

Pfälzische Crostinis mit Griewe- & Lewerworscht
 Holzofenschnitte mit Parmesan und Rucola
 Früchte im Speckmantel
 Schwartenmagensalat im Weckglas
 Pfälzer Saumagen mit Butterzwiebeln
 Hausmacher Bratwurst
 Kleine Leberknödel mit kräftig dunkler Soße
 Sauerkraut mit Speck
 Kartoffelpüree
 Weißer Käs und Pellkartoffel
 Winzersektschaumcreme mit Schattenmorellen
 Holzofenbrot

Mediterranes Buffet

Schnabulierbrett mit italienischen Köstlichkeiten: Parmaschinken, Südtiroler Schinken und Italienischer Salami,
 gegrillter Paprika und gehobelem Parmesan
 Zucchini carpaccio mit Champagner- vinaigrette
 Bunter Tomatensalat mit Zitronen-Vanille- Dressing und Fetakäse Saisonal
 Fleischlasagne
 Saltimbocca vom Hähnchenbrustfilet mit Marsalasauce
 „Melanzane alla Parmigiana“ – Auberginen- auflauf
 Rosmarinkartoffel
 Panna Cotta mit Früchten der Saison
 Tiramisu im kleinen Glas
 Parisiennebrot

Spanisches Buffet

Gazpacho im Weckglas
 Datteln im Speckmantel
 Eingelegte Paprikaschoten
 Sherryzwiebeln
 Hackfleischbällchen mit Chorizo in Tomatensauce
 Sherryhähnchen
 Safranreis mit Zuckerschoten und Chilifäden
 Schweinefilet mit Aprikosensauce
 Tagliatelle
 Grillgemüse
 Pfirsiche mit Mandelcreme
 Creme Caramel
 Parisiennebrot



Krustenbraten vom Schwäbisch Hällischen Landschwein



Wiener Schnitzel aus der Kalbsoberschale

GRILLBUFFET

für 50 Personen

Wir empfehlen hier 2 Personen zum Service.

Vorspeise als Flying Dinner

Tortellets mit Avocado-creme

Rote Bete-Wraps mit Kräuterfrischkäse und gegrillten Champignons

Trüffelsalami mit Parmesan und Olive

Früchte im Speckmantel

Crostinis mit

Brikkäse und Feigen

Schafskäsecreme und Tomaten

Lachsschnitte mit Zitronenpfeffer

Kleine Grillwürstchen

Rinderhüftsteaks mit Rosmarinmarinade

Spieße vom Schweinefilet mit Peperoni

Feine Filets vom Hähnchen

Mediterrane Schafskäseschiffchen

Knoblauchdip

Guacamole mit leichter Zitrusnote

Gemüsesalsa

Mediterranes Grillgemüse der Saison

Rosmarinkartoffel mit Schale

Gurkensalat mit frischem Dill

Spaghettinsalat

Joghurtcreme mit Beeren der Saison

Mangotiramisu mit Cantuccinikeksen

Parisienebrot und Olivenbrot

HOCHZEITSBUFFET

für 70 Personen

Wir empfehlen hier je nach Aufwand mindestens 3 Personen zum Service.

Gruß aus der Küche

Saumagenbratwürstchen mit Rahmsauerkraut und einem Klecks Bratensauce

Vorspeisenteller

Knuspriges Fischesäckchen im Filoteig

Melonensalat mit Parmaschinkenblüte

Schafskäse-Tiramisu mit Basilikum und Tomate

Das Ganze serviert mit einem Wildkräuterbouquet

Hauptgang am Buffet

Geschmorte Kalbskeule mit Meersalz und geschrotetem Pfeffer

Bratensoße

Zander auf Lauchgemüse und kandierten Tomaten

Petersilienkartoffelpüree

Pappardelle

Kartoffelgratin

Mediterrane Gemüseauswahl

Gegrillte Riesenchampignons mit Gemüsesalsa und Parmesan gefüllt

Dessert im kleinen Glas

Joghurtisotto mit Aperol-Jus

Capuccinomousse

Mitternachtssnack

Verschiedene getrocknete Würste aus der Hand

Käsespieße

Hauptgänge

KLASSIKER FÜR JEDERMANN

für 20 Personen

Variante 1

Zwiebelrostbraten vom Schwäbisch Hällischen Landschwein mit Butterzwiebeln und Sauce

Hähnchenbrustfilet mit Blattspinat und Rieslingsauce

Bauernspätzle

Kartoffelgratin

Klassische Gemüseauswahl

Variante 2

Rindfleisch in Rotwein geschmort mit Burgundersauce

Putengeschnetzeltes mit frischen Champignons in Kräuterrahmsauce

Kartoffelknödel mit Croutons

Bauernspätzle

Klassische Gemüseauswahl

Variante 3

Putenrollbraten mit frischen Kräutern und Geflügelsauce

Filettopf vom Schwäbisch Hällischen Landschwein mit frischen Champignons in Kräuterrahmsauce und Pfefferkörnern

Bauernspätzle

Kartoffelgratin

Klassische Gemüseauswahl

FLEISCHESLUST

mit passenden Dips und Saucen!

Putensteak

Rieslingschinken aus der Schweinekeule vom Schwäbisch Hällischen Landschwein

Putensteak mit Tomaten, Mozzarella und Zucchini gratiniert

Knoblauchdip

Kräuterdip

Krustenbraten

Krustenbraten aus dem Schweinebug vom Schwäbisch Hällischen Landschwein

Bratensauce

Schweinerollbraten

Schweinerollbraten mit verschiedenen Füllungen

Mit Petersilie und Zwiebeln

Mit Schafskäse und Peperoni

Sauce

Die Hauptgänge sind für
20 Personen kalkuliert.

Bei Änderung der Personenzahl
oder der Zusammenstellung ist
eine neue Kalkulation nötig.

Hinweise

EQUIPMENT

**Wir statten ihre Veranstaltung gerne mit dem nötigen Equipment aus.
Mit Buchung unseres Caterings haben wir für Sie folgendes Equipment
im Angebot:**

Stofftischdecken, weiß 140/140 inkl. Reinigung

Stofftischdecken, weiß 135/220 inkl. Reinigung

Stoffservietten, weiß 45/45 inkl. Reinigung

Bierzeltlössen für komplette Garnitur, weiß mit Polsterung, inkl. Reinigung

Stehische

Stehischhussen Stretch, inkl. Reinigung

Sonnenschirme grau mit Granitfuß – Schirmständer, 3m

WICHTIGE HINWEISE

**Auf Anfrage stellen wir Ihnen natürlich auch sehr gerne Teller, Bestecke oder
Gläser je nach Menüwahl sowie Kaffeemaschinen zur Verfügung.**

**Das geliehene Equipment sollte nach der Veranstaltung schnellstmöglich,
vorzugsweise am darauffolgenden Werktag nach Haßloch in unser Hauptgeschäft
(Langgasse 181a, 67454 Haßloch) zurückgebracht werden, sofern es keine
anderen Vereinbarungen gibt.**

**Außerdem stellen wir Ihnen sehr gerne, je nach Aufwand ihrer Feier, Service-
personal zur Verfügung.**

**Bei uns wird jeder Kunde individuell und persönlich seinen Wünschen entspre-
chend bedient und beraten. Dafür nehmen wir uns sehr gerne telefonisch oder
bei einem Termin in unserem Hauptgeschäft Zeit für Sie. Bitte vereinbaren Sie
telefonisch vorab einen Termin für eine Besprechung ihrer Veranstaltung.
Unsere Preise sind Endpreise und ohne Skantomöglichkeit.**

**Bei Leergut-Rückgabe sind die Rechnungen bar oder per EC-Karte zu zahlen.
Bei Rechnungsstellung bitten wir Sie diese innerhalb von 8 Tagen zu begleichen.**

**Änderungen der Personenzahl oder der Zusammenstellung des Buffets können
nur bis 7 Tage vor der Veranstaltung umgesetzt werden**

HASSLOCH

Langgasse 181a

Tel. 0 63 24 / 21 41

Öffnungszeiten Mo – Fr: 7 – 12.30, 14.30 – 18.00 Uhr,

Mittwochnachmittag geschlossen, Sa: 7 – 13 Uhr

Moltkestraße 49

Tel. 0 63 24 / 81 00 05

Öffnungszeiten Mo – Fr: 7 – 18.30, Sa: 7 – 13 Uhr

NW-MUSSBACH

REWE-Markt • Meckenheimer Straße 15

Tel. 0 63 21 / 49 90 45

Öffnungszeiten Mo – Sa: 7 – 21 Uhr

SPEYER

Gilgenstraße 10

Tel. 0 62 32 / 6 8 5 18 98

Öffnungszeiten Mo – Fr: 7 – 18.30 Uhr, Sa: 7 – 13 Uhr

www.metzgerei-vogt.de

Vogt
CATERING