



Wir über uns

Als ein traditionsreiches Familienunternehmen setzen wir seit mehr als 265 Jahren auf Qualität und fachliche Beratung. Heute führt Martin Schütz, Metzgermeister und Betriebswirt des Handwerks das Unternehmen in der 8. Generation.

So beständig das Unternehmen ist - nie sind wir stehen geblieben, sondern haben stets neue Ideen entwickelt, Innovationen umgesetzt, Optimierungen herbeigeführt.

Immer wieder führen wir Umbau- und Modernisierungsmaßnahmen durch, unsere Verkaufs- und Produktionsräume entsprechen den modernsten Anforderungen.

Die Wurst- und Fleischwaren stellen wir unter größter Sorgfalt, nach eigenen Rezepten, allergen- und glutenfrei her.

Unsere Auswahl ist sehr umfangreich. Frische und 1a-Qualität, die man schmeckt. Genießen Sie darüber hinaus die kundige Beratung durch unser Team.

Bereits vor 30 Jahren erkannten wir, was im Trend liegt:

Die eigene Feier genießen, ohne dafür selbst in der Küche zu stehen.

Unser Partyservice erfreut sich großer Beliebtheit.

Wir stellen unseren Kunden maßgeschneiderte Buffets zusammen.

Gerne können Sie auch aus unseren Vorschlägen wählen.

Das Spektrum reicht von herzhaft bis delikt und bis themenorientiert.

Unser Anspruch ist hoch: Wir wollen mit unserer Leistung zum Gelingen Ihrer Feier beitragen.

Dafür setzen wir uns ab dem ersten Gespräch mit Ihnen ein.

Der Erfolg gibt uns Recht - seit nunmehr einem viertel Jahrhundert.

Übrigens: Von unserem Know-How profitieren auch junge Menschen. Seit Jahren bilden wir aus.

Beate und Martin Schütz



Canapés

Canapés mit Lachs, Forelle oder Roastbeef	€ / Stück
Canapés mit Käse, gegrillter Oberschale oder Mett, Schweinebraten, rohem Schinken oder gekochtem Schinken	2,60 €
	2,10 €

1/2 belegte Brötchen

Brötchen mit Käse, Schweinebraten, Mett, rohem Schinken oder gekochtem Schinken	€ / Stück
Brötchen mit Lachs oder Forelle	2,40 €
	2,80 €

Vorspeisen

Gerne stellen wir Ihnen Ihr persönliches Angebot zusammen!

Krabbenscocktail
Fischplatte mit Räucherlachs u. Forelle
Schinkenröllchen
Schweinemedallions garniert
Roastbeef mit Remoulade
Melone mit Luftkusschinken
gemischte Antipasti
Tomate - Mozzarella mit Basilikum
Quiche
herzhafte, vegetarische Muffins
Hänchenspieße



Suppen und Eintöpfe

	€/Port.
Bouillon mit Eierstich oder selbstgemachten Markklößchen	0,3 l 3,50 €
Brokkolicremesuppe	0,3 l 3,10 €
Spargelcremesuppe (saisonbedingt)	0,3 l 3,50 €
hausgemachte Kartoffelsuppe	0,4 l 3,20 €
Tomatencremesuppe	0,4 l 3,30 €
Kräftige Brühe mit selbstgemachten Leberknödeln	0,3 l 3,70 €
Käselauchsuppe	0,4 l 3,60 €
Gulaschsuppe	0,5 l 5,50 €
Chili con carne	0,5 l 4,80 €
Gyrossuppe	0,5 l 5,50 €
Gazpacho (kalte andalusische Tomatensuppe)	0,4 l 4,50 €
Karotten-Ingwer-Suppe	0,4 l 4,50 €

Büfett „Fingerfood“ (ab 20 Personen)

Pflaumen im Speckmantel, Mini-Frikadellen, Hähnchenspieße
Tomaten-Mozarella-Spieße,
Gemügesticks mit Sauerrahm und Kräuterdip,
Französisches Weißbrot

Preis Pro Portion 15,60 €

Kalte Büfetts (ab 15 Personen)

Hausmacher Büfett

Mini-Frikadellen, Hausmacher Spezialitäten
(Blut-, Leber-, Bauernmettwurst, Presskopf, Bauernschinken),
Schweinemetts mit Zwiebeln, Käseplatte, Griebenschmalz, Brotkorb, Butter

12,90 €

Rustikaler Brunch

Gulaschsuppe,
Spundekäs, Platte mit Räucherwürstchen, Frikadellen, Hähnchenkeulen,
Fleischsalat, Käseplatte, Brotkorb

17,50 €

Das kalte Büfett

Roastbeef mit Remoulade, kleine Hähnchenkeulen,
Schweinefilet-Medaillons garniert, Geflügelsalat, Rindfleischsalat,
Waldorfsalat, Käseplatte, Brotkorb, Butter

20,90 €



Unsere Büfets (ab 15 Personen)

Italienisches Büfett

Tortellini in Schinkensahnesoße, Lasagne,
Italienische Salatplatte mit Balsamicodressing

€/Port.

12,50 €

Der Bayerische Abend

Gegrillte Haxn, Weißwurst mit süßem Senf,
Krautsalat, Speckkartoffelsalat,
Brotkorb, Griebenschmalz

14,90 €

Das Deftige Büfett

Rindergulasch, Rollbraten in Pfefferrahm,
frische Salate mit Joghurtdressing,
Spätzle

16,40 €

Das Bürgerliche Büfett

Schweinebraten mit Schmorzwiebeln,
Rinderbraten mit Pfifferlingen, Schnitzelpfanne,
Gemischte Gemüseplatte,
frische Salate mit Joghurtdressing,
Kartoffelgratin, Spätzle

17,50 €

Büfett Gaumenfreuden

Schweinefilet in Schnittlauchrahm,
Lachs in Butterzitroneensoße,
Gemischte Gemüseplatte,
Spätzle, Butterreis

18,30 €

Büfett Ratsherren

Tafelspitz mit Meerrettichsoße,
Putenrollbraten in Currysoße,
gemischte Gemüseplatte,
frischer Salat mit Joghurtdressing,
Butterkartöffelchen, Reis

18,60 €

Büfett Taunus

Hähnchenbrust in Currysoße,
Schweinefilet in Pfefferrahm,
gemischte Gemüseplatte,
Bandnudeln

16,50 €

Das Hessische Büffet

Tafelspitz mit Meerrettichsoße, Butterkartoffeln,
grüne Soße (saisonal) mit gekochten Eiern,
Handkäse mit Musik, Brotkorb

15,90 €



Das Alpenländische Büffet

Deftiger Schweinebraten in Bratenjus,
Käsespätzle, Speckknödel, Krautsalat

€/Port.

15,90 €

Das vegetarische Büffet

Semmelknödel mit Rahmpilzsauce,
Spätzlepfanne, gefüllte Paprika

15,90 €

Das nudelige Büffet

Spaghettivariation (Bolognese- und Tomatensauce al arrabiata),
Gnocchi in Gorgonzolasauce,
Rigatoni mit Hähnchengeschnetzelten in Pfifferlingrahm

16,50 €

Minibüffets ab 10 Personen

Sommerhit

Spießbraten in Pfefferrahmsoße,
Spätzle, Krautsalat

11,50 €

Herbsthit

Minihaxen in Biersoße,
Krautsalat, Partykartoffeln

11,50 €

Winterhit

Schnitzel,
Spießbraten mit Pfefferrahmsoße,
Kartoffelgratin

12,50 €

Metzger's Hit

Rollbraten mit Schmorzwiebeln,
Kartoffelgratin, Krautsalat

11,50 €



Salate

Lauchsalat

Nudelsalat

Kartoffelsalat mit Mayonnaise

Kartoffelsalat Frankfurter Art

Waldorfsalat

Krautsalat

Krautsalat mit Speck

Geflügelsalat

Krabbencocktail

Reissalat

Heringsfilet

Heringshappen in Dillcreme

Griechischer Hirtensalat

Eiersalat

Heringsalat rot

Tomatensalat mit Schafskäse

Schichtsalat

Tortellinisalat

Bohnensalat

Schweizer-Käse-Wurstsalat



Fleischspezialitäten

Vom Schwein

	€/Port.
Grillschinken	5,90 €
Rollbraten vom Kamm	4,90 €
Rollbraten vom Kamm gefüllt nach Wahl	5,50 €
Fleischkäse	4,20 €
Pizzafleischkäse	4,90 €
Zwiebelfleischkäse	4,70 €
Kasseler	5,50 €
Lendentopf in Sahnesoße mit frischen Champignons	7,80 €
Geschnetzeltes Zigeuner Art (mit Paprika)	5,90 €
Geschnetzeltes Jäger Art (mit Champignons)	5,90 €
Haxen gegrillt mit Kraut (ab 15 Personen)	Stück 8,50 €
Haxen gegrillt (ab 15 Personen)	Stück 7,80 €
Metzgerschnitzel	Stück 4,10 €
Schnitzelpfanne	5,90 €
Gyros	5,50 €
Minihaxen in Biersoße	Stück 4,50 €
Spanferkelrollbraten	5,90 €

Kalb/Rind

Zürcher Geschnetzeltes	9,90 €
(Kalbsgeschnetzeltes mit fein abgestimmter Sahnesoße)	
Gulasch vom Rind	6,80 €
Rindergeschnetzeltes mit grünem Pfeffer und Rahmsauce	8,90 €
Rinderbraten mit Pfifferlingen	8,90 €
Saltimbocca	9,90 €

Wild

Wildgulasch vom Wildschwein und Hirsch in kräftiger Rotweinsauce	9,90 €
--	--------

Geflügel

Putenrollbraten	5,90 €
Hähnchenbrust gegrillt in einer fruchtigen Currysoße	6,50 €
Hähnchenbrustfilet al limone	6,50 €
Putengeschnetzeltes indisch	6,90 €
Hähnchenschenkel	je 3,00 €
Cicken Crossies	6,90 €



Desserts

	€/Port
Rote Grütze mit Vanillesoße	3,00 €
Mousse au chocolat dunkel	3,20 €
Mousse au chocolat weiß	3,20 €
Amarettocreme	3,20 €
Proseccomousse	3,20 €
Tiramisu	3,90 €
Frischer Obstsalat	4,50 €
Kirschmousse	3,20 €
Erdbeermousse (Saisonal)	3,70 €
Waldbeerenmousse	3,40 €

Zum Abschluss

Gemischter Brotkorb	2,00 €
Internationale Käsespezialitäten	3,50 €

Leihgeschirr

Teller, groß	0,30 €
Teller, Dessert	0,20 €
Suppentasse	0,50 €
Messer	0,20 €
Gabel, groß	0,20 €
Löffel, groß	0,20 €
Gabel, klein	0,10 €
Löffel, klein	0,20 €

Allgemeines

In unseren Preisen ist die Mehrwertsteuer, sowie die leihweise Überlassung von Warmhaltegeräten enthalten.

Gerne beliefern wir Sie ab einem Auftragswert von 150,00 €.

Für ungespülte Rückgabe berechnen wir pro Person 1,00 €, mindestens 30,00 €