

HITZE- FREI? KEINE LUST ZU KOCHEN?

LEBENSCHAFT! GENUSS IST UNSERE



Vogt
METZGEREI



DAS KLEINE GRILLBUFFET

ab 5 Personen für zu Hause

36,40 € p.P.

Zum Empfang

- Torteletts mit Avocado Creme
- Trüffelsalami mit Parmesan und Oliven
- Früchte im Speckmantel
- Crostinis mit Schafskäsecreme und Tomate

Für auf den Grill

- Lachsschnitte mit Zitronenpfeffer
- Kleine verschiedene Grillwürste
- Rinderhüftsteaks mit Rosmarinmarinade
- Kleine Gyrosspieße vom Schweinerücken
- Mediterrane Schafskäseschiffchen
- Knoblauchdip / Tomatenbutter

Etwas leckeres dazu

- Parisiene und Olivenbrot
- Kartoffelsalat / Spaghettinialat
- Antipasti Auswahl aus Auberginen Zucchini Paprika mit gehobtem Parmesan Karotten und Champignons

Dessert

- Erdbeeren mit Joghurtcreme

PFALZ DOLCE VITA

Die Toskana Deutschlands - ab 5 Personen für zu Hause

24,60 € p.P.

- Parmaschinken Südtiroler und Italienische Salami
- Gegrillter Paprika mit gehobtem Parmesankäse
- Bunter Tomatensalat mit Zitronen-Vanille-Dressing und Fetakäse
- Zucchinicarpaccio mit Champagnervinaigrette
- Parisiene und Olivenbrot

- Pollo al Limone (ohne großen Aufwand - küchenfertig vorbereitet)
- Gemüsespaghetti mit frisch gehobtem Parmesan
- Tomatenpesto

Tiramisu

SCHMACKHAFTER SPARGEL

Saisonales bis Juni

21,40 € p.P.

- Gegrillter Spargel grün & weiß mit gehobtem Parmesan
- Sauce Tatare

- Rosmarin & Metzgereischinken, Rieslingschinken, hauseigener Schinkenspeck und Parmaschinken

TIPP

Spargel kurz in den Ofen – lauwarm schmeckt's noch besser.

...MIT GESCHMACK!

SOMMER, SONNE...



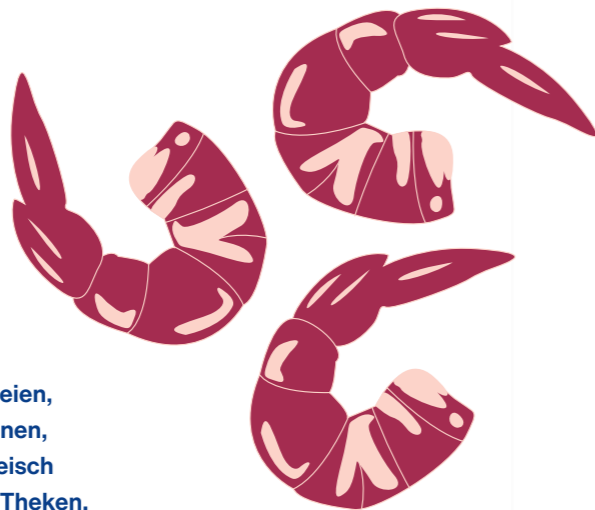
FLYING DINNER

20,40 € p.P.

Lachsgarnelenspieße mit Orangen-Minz-Creme
Gemüsetatar auf Pumpernickel mit Granatapfel
MiniPartybällchen mit Gurke und Wasabi
Quiche Lorraine mit saisonaler Füllung

Saltimbocca vom Kalbsrücken mit Tomatenpesto
Satespieße vom Hähnchenbrustfilet mit Currydip

Belugalinsensalat mit Ziegenfrischkäse
Melonensalat mit Parmaschinkenblüte
Crostinis gebacken mit Brikäse und Feige
Parisiene



Das sind kleine Auszüge aus den Leckereien, die wir Ihnen vorbereiten und liefern können, eine ausführliche Beratung rund um's Fleisch übernehmen wir auch gerne an unseren Theken.

Wir freuen uns auf Sie!

FÜR DEN KLEINEN/GRÖßEREN HUNGER GIBT'S DAZU:

Im kleinen Glas

Lachstatar mit Avocado und Meerrettich	2,80 €
Schafskäsetiramisu	2,20 €
Die bayrische Köstlichkeit: Weißwurstsalat mit Radiesel	2,30 €

Auf die Hand

Körnige Blätterteigschinkenhörnchen mit Gruyere Käse	1,60 €
Crostinis mit Schafskäsecrème und Tomaten	1,50 €

Dessert im Glas

Lemonenquark mit frischen Beeren	2,40 €
Erdbeeren mit amaretto und Zitronenmouse	2,40 €
Delice Cafe Noir	2,40 €

Für die Fleischeslust

Entrecôte vom Rind	
Rosmarin-Schmorbraten vom Rind	
Krustenbraten vom Schwäbisch Hällischen Landschwein	
Brasilianischer Rahmbraten	

Als Beiwerk dazu

Pfälzer Kartoffelsalat	11,00 €/ kg
Spaghettinsalat mit eingelegten Tomaten und Oliven	17,50 €/ kg
Couscoussalat mit bunten Gemüse	14,00 €/ kg
Radieschensalat	14,50 €/ kg
Bohnensalat mit roten Zwiebeln	12,50 €/ kg

... UND SCHLEMMEN!

Vogt
METZGEREI

HASSLOCH: Langgasse 181a • Tel. 0 63 24 / 21 41 | Moltkestraße 49 • Tel. 0 63 24 / 81 00 05
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

info@metzgerei-vogt.de | www.metzgerei-vogt.de