



# PREISE

## KLASSIKER

### Keine halben Sachen (auf Tafel- oder Fitkornbrötchen)

½ Brötchen mit Schinken-, Wurst- & Käseaufschnitt .....	Stück	2,00 €
Das Ganze etwas feiner:		
Putenaufschnitt, verschiedener kalter Bratenbelag .....	Stück	2,40 €
und eine hochwertige Käseauswahl .....	Stück	2,40 €
Norweger Lachs .....	Stück	3,50 €
Fitkorn .....	Stück	2,80 €

### Riesenspaß mit unserer Riesenbrezel

Tomaten und Mozzarella .....	Stück	40,- €
Verschiedener Käsebelag .....	Stück	48,- €
Verschiedener Wurstbelag .....	Stück	40,- €

## KANAPEE

### Feinschmecker- Häppchen auf hellem Roggen- oder Fitkornbrot

Norweger Lachs und Graved Lachs .....	Stück	2,50 €
Forellenfilet zart geräuchert .....	Stück	2,20 €
Feine Braten- und Käseauswahl .....	Stück	2,00 €

Torteletts mit Forellen-, Lachsmousse oder Avocadocreme gefüllt .....	Stück	1,20 €
---	-------	--------

## SPIESSE

### Klassiker

Honigmelone mit Parmaschinken umwickelt auf dem Spieß .....	Stück	1,60 €
Tomaten-Mozzarella-Spieß mit Pesto und frischem Basilikum .....	Stück	1,60 €
Käsespieße mit Weintrauben .....	Stück	1,60 €
Satéspieße mit Currydip .....	Stück	1,80 €
Schnitzelspieße mit Tomatenpesto .....	Stück	1,80 €

### Besondere Spezialitäten

Lachs-Garnelenspieß mit Orangen-Minz-Creme .....	Stück	3,20 €
Bunte Gemüßespieße .....	Stück	1,80 €
Champignon-Praline mit Kräuterfrischkäse .....	Stück	1,60 €
Auberginen- und Zucchinirollchen mit Schafskäse gefüllt .....	Stück	1,60 €
Trüffelsalami mit Parmesan .....	Stück	1,60 €
Hackfleischbällchen mit Gurke und Wasabi .....	Stück	1,60 €
Saltimbocca vom Kalbsrücken .....	Stück	3,20 €
Früchte im Speckmantel .....	Stück	1,00 €
Gemüsetatar mit Pumpernickel und Granatapfel	Stück	2,00 €
Garnele mit Limette	Stück	2,20 €

## LÖFFELFOOD

Kräutercreperöllchen mit Lachs und Meerrettichmousse gefüllt .....	Stück	2,20 €
Gefülltes Ei mit Quark und Kresse .....	Stück	2,00 €
Rote Bete-Wraps mit Kräuterfrischkäse und gegrillten Champignons gefüllt .....	Stück	2,00 €
Roastbeef mit Waldorfsalat .....	Stück	2,40 €

## AUS DEM GLAS

Lachstatar auf Avocado und Meerrettich .....	Stück	3,50 €
Büsumer Krabbencocktail mit Staudensellerie und Traubenkernöl .....	Stück	3,50 €
Glasnudelsalat mit Hähnchenbrustfilet auf Zitronengras .....	Stück	2,50 €
Asiatischer Geflügelsalat mit Curryvinaigrette .....	Stück	2,80 €
Schafskäse-Tiramisu mit Basilikum & Tomate .....	Stück	2,50 €
Belugalinsensalat mit Ziegenfrischkäse .....	Stück	2,50 €
Eine bayrische Köstlichkeit: Weißwurstsalat mit frischen Radieschen .....	Stück	2,50 €
Melonensalat mit Parmaschinken-Blüte .....	Stück	2,50 €
Rinderfilet auf Papayasalat .....	Stück	3,50 €
Tête de Moine mit marinierten Feigen .....	Stück	2,50 €

## DEFTIG WARMES

### Quiche Variation

Schinken-Champignon-Füllung .....	Stück	2,00 €
Gemüsefüllung .....	Stück	2,00 €
Lachs-Brokkoli-Füllung .....	Stück	2,20 €
Saisonal mit Spargelfüllung .....	Stück	2,20 €

Körnige Blätterteigschinkenhörnchen mit Gruyere Käse .....

Stück 2,00 €

Champignon Blätterteighalbmonde .....

Stück 2,00 €

Würstchen im Schlafrock .....

Stück 2,00 €

Partyfrikadellen .....

Stück 1,00 €

wahlweise aus Kalbfleisch .....

Stück 2,00 €

Hähnchenunterkeule gegrillt .....

Stück 1,80 €

### Crostinis in verschiedener Variation

Tomaten auf Schafskäsecreme .....

Stück 2,00 €

Gratinierter Brikkäse mit Feigen .....

Stück 2,00 €

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



## BUFFETS

für 25 Personen

**Feines Fingerfoodbuffet** ..... 32,40 € p.P.

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 Brikkäse und Feigen

Fruchtspeife

Parisiennebrot

**Klassisches Fingerfoodbuffet** ..... 21,40 € p.P.

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

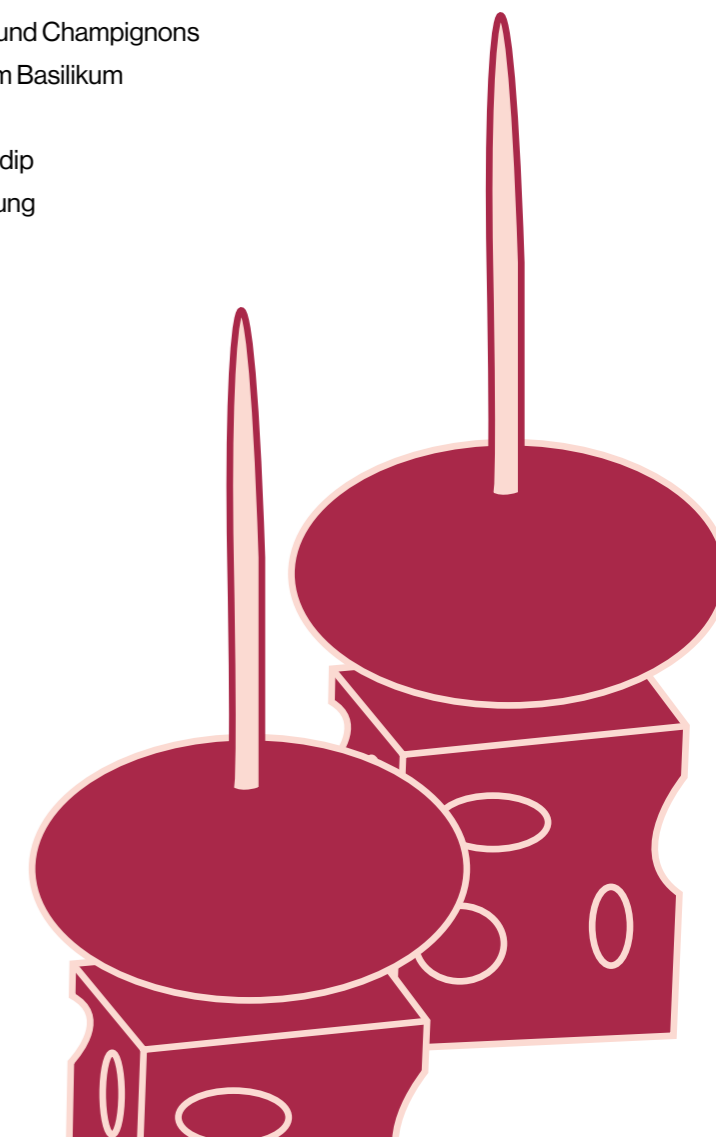
Minipartybällchen mit Gurke und Wasabidip

Quiche Lorraine mit Lachs-Brokkoli-Füllung

Käsespeife mit Weintrauben

Unsere hausgemachte Gulaschsuppe

Parisiennebrot



**Klassisches kaltes Buffet** ..... 28,40 € p.P.

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  
 Schinkenröllchen mit Spargel gefüllt  
 Gegrillte Medaillons von der Pute und dem Schwein  
 Roastbeefröllchen mit Waldorfsalat  
 Pfälzer Kartoffelsalat mit geröstetem Speck  
 Gefügelsalat Hawaii  
 Bauernsalat  
 Mettigel  
 Käseauswahl vom Brett  
 Parisienne, Partybrötchen und Butter

**Pfälzer Buffet** ..... 27,40 € p.P.

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  
 Winzersekt schaumcreme mit Schattenmorellen  
 Holzofenbrot

**Mediterranes Buffet** ..... 29,40 € p.P.

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

**Spanisches Buffet** ..... 31,90 € p.P.

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



## GRILLBUFFET

für 50 Personen

**Vorspeise als Flying Dinner** ..... 42,90 € p.P.

- Tortellets mit Avocado-creme
- Rote Bete-Wraps mit Kräuterfrischkäse und gegrillten Champignons
- Trüffelsalami mit Parmesan und Olive
- Früchte im Speckmantel
- Crostinis mit
  - Briekäse 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
- Spaghettinialat
- Joghurtceme mit Beeren der Saison
- Mangotiramisu mit Cantuccinikeksen
- Parisiennbrot und Olivenbrot

**Wir empfehlen hier 2 Personen zum Service.**

## HOCHZEITSBUFFET

für 70 Personen

**Gruß aus der Küche** ..... 49,40 € p.P.

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

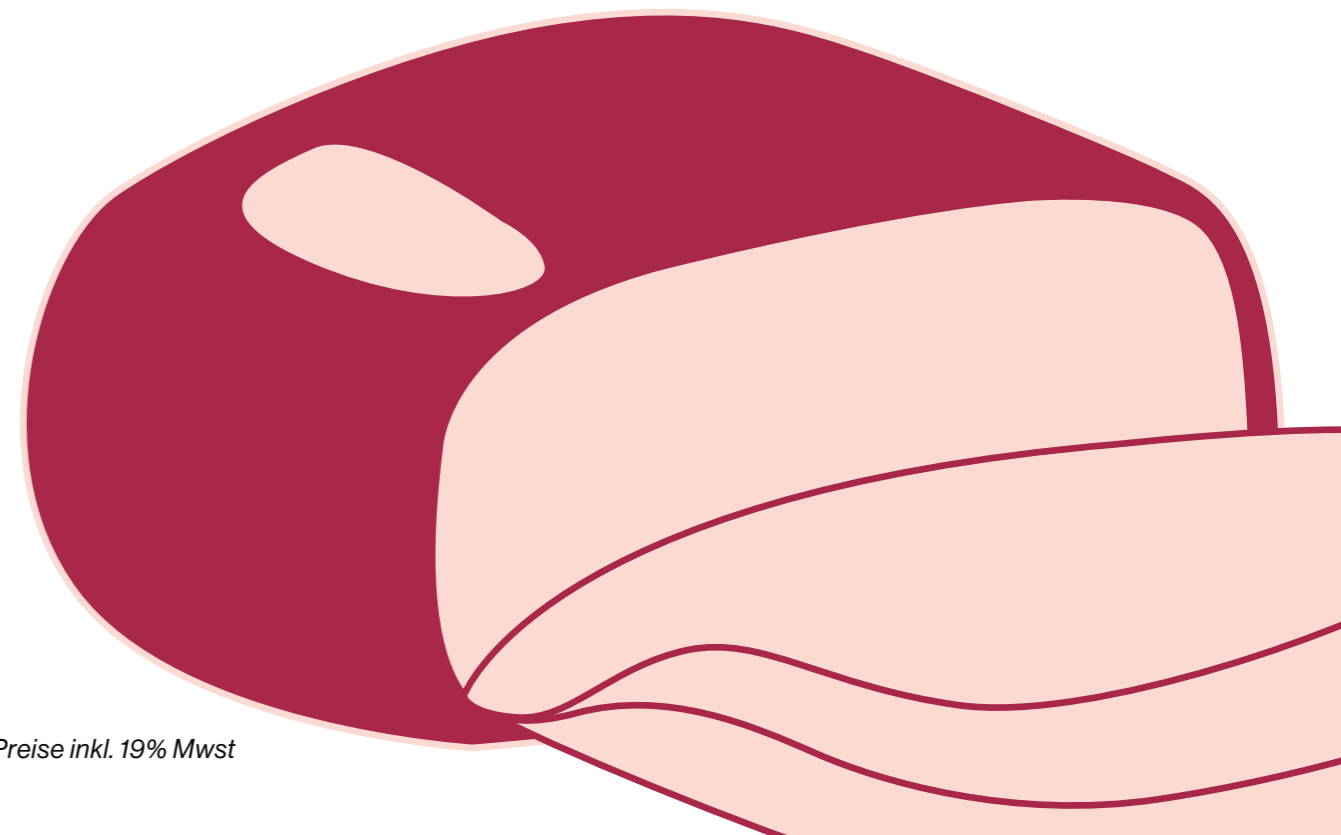
Joghurtisotto mit Aperol-Jus

Capuccinomousse

### Mitternachtssnack

- Verschiedene getrocknete Würste aus der Hand
- Käsespieße

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



# KLASSIKER FÜR JEDERMANN

für 20 Personen

**Variante 1** ..... 18,40 € p.P.

Zwiebelrostbraten vom Schwäbisch Hällischen Landschwein mit Butterzwiebeln und Sauce  
Hähnchenbrustfilet mit Blattspinat und Rieslingsauce  
Bauernspätzle  
Kartoffelgratin  
Klassische Gemüseauswahl

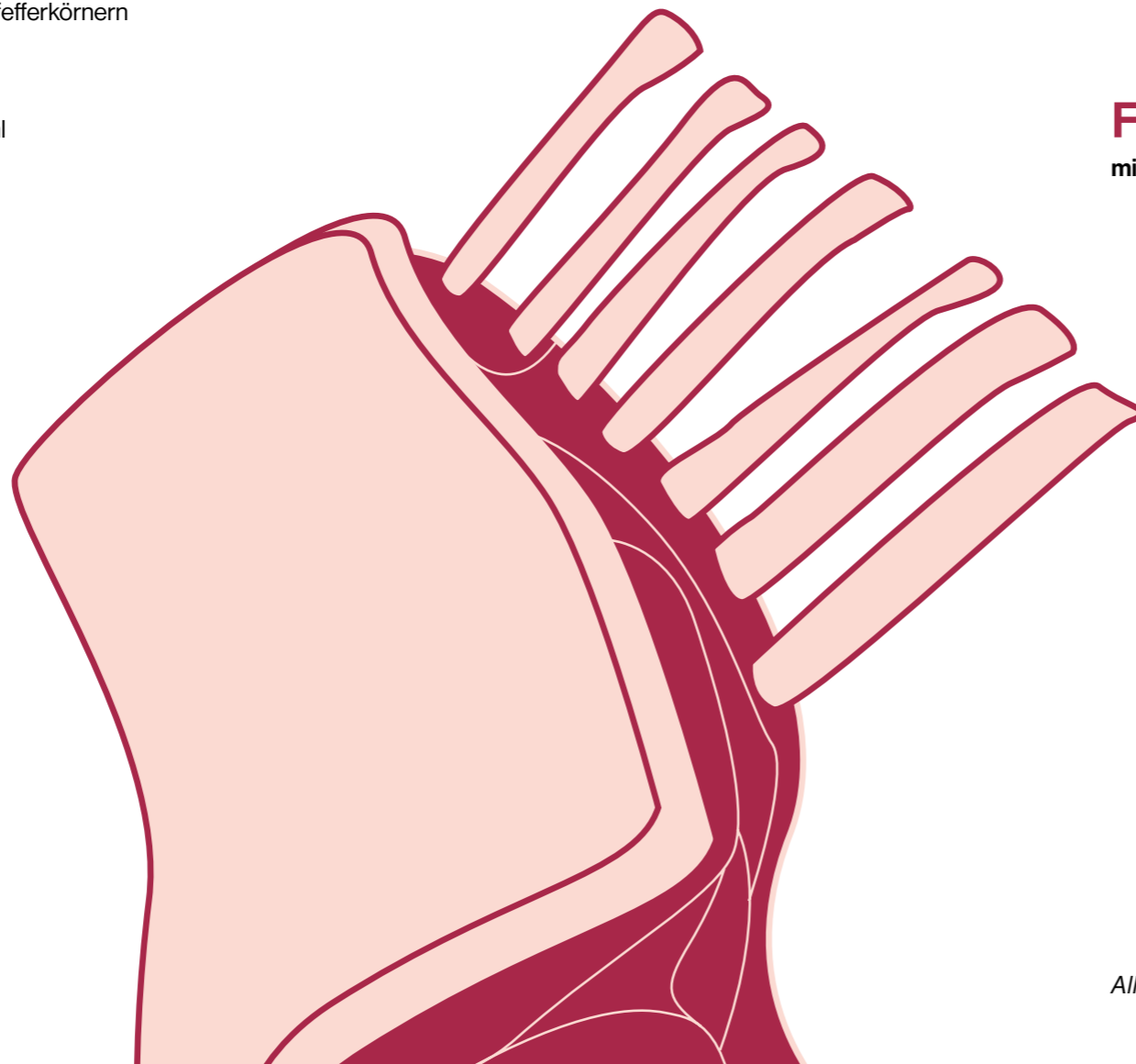
**Variante 2** ..... 18,40 € p.P.

Rindfleisch in Rotwein geschmort mit Burgundersauce  
Putengeschnetzeltes mit frischen Champignons in Kräuterrahmsauce  
Kartoffelknödel mit Croutons  
Bauernspätzle  
Klassische Gemüseauswahl

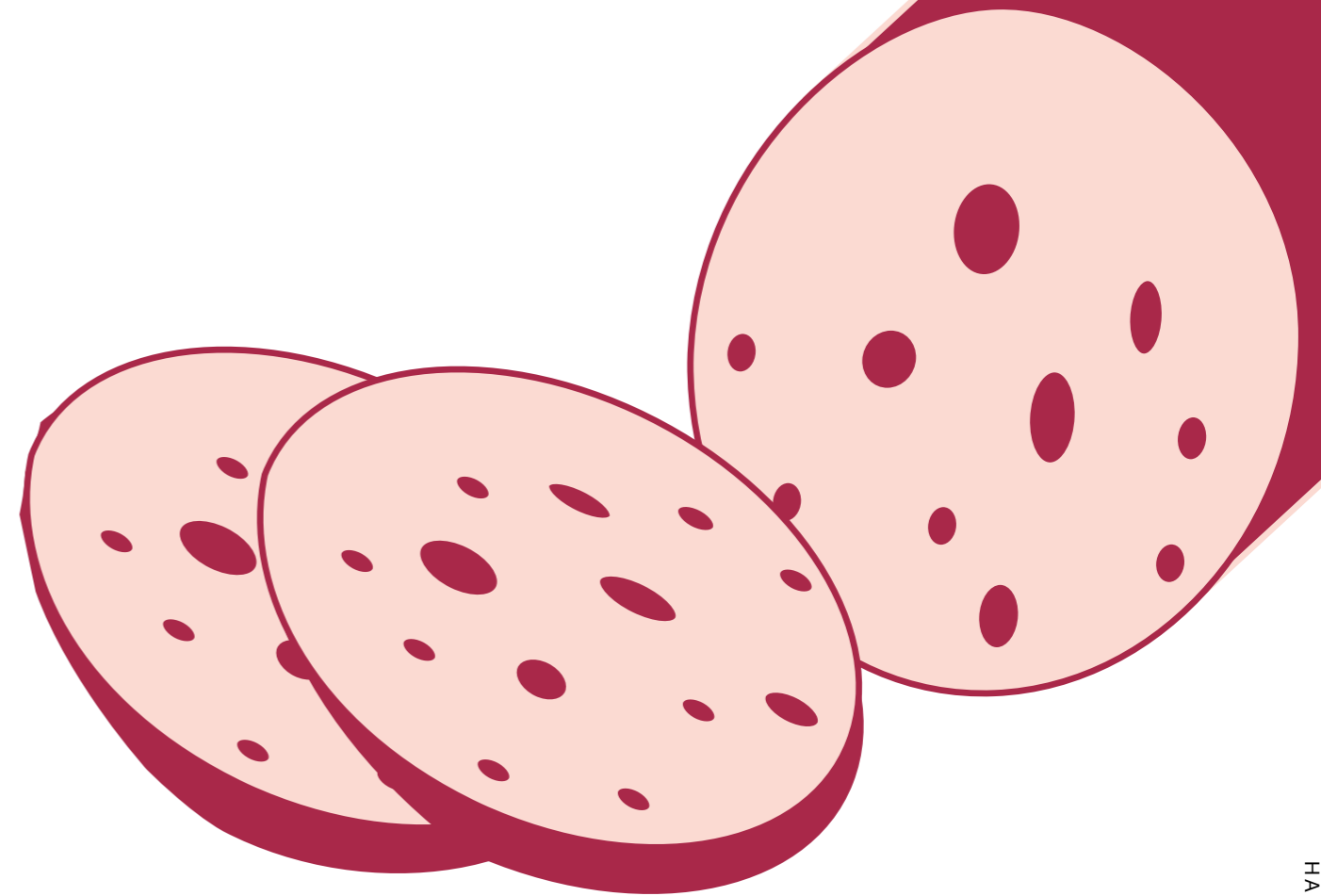
**Variante 3**

Putenrollbraten mit frischen Kräutern und Geflügelsauce ..... 18,90 € p.P.

Filettopf vom Schwäbisch Hällischen Landschwein mit frischen Champignons in Kräuterrahmsauce und Pfefferkörnern  
Bauernspätzle  
Kartoffelgratin  
Klassische Gemüseauswahl



Die Hauptgänge sind für 20 Personen kalkuliert. Bei Änderung der Personenzahl oder der Zusammenstellung ist eine neue Kalkulation nötig.



## FLEISCHESLUST

mit passenden Dips und Saucen!

**Putensteak** ..... 9,40 € p.P.

Rieslingschinken aus der Schweinekeule vom Schwäbisch Hällischen Landschwein  
Putensteak mit Tomaten, Mozzarella und Zucchini gratiniert  
Knoblauchdip  
Kräuterdip

**Krustenbraten** ..... 8,40 € p.P.

Krustenbraten aus dem Schweinebug vom Schwäbisch Hällischen Landschwein  
Bratensauce

**Schweinerollbraten** ..... 8,40 € p.P.

Schweinerollbraten mit verschiedenen Füllungen  
Mit Petersilie und Zwiebeln  
Mit Schafskäse und Peperoni  
Sauce

LEIDENSCHAFT! GENUSS IST UNSERE



## 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](http://www.metzgerei-vogt.de)

**Vogt**  
CATERING