

Beilagen - (Preise auf Anfrage*)



- Bandnudeln
- Bratkartoffeln
- Brotkörbe (Partybrötchen, Baguette, Schwarzbrot)
- Petersilienkartoffeln
- Nudelauflauf
- Semmelknödel
- Spätzle
- Thüringer Klöße

Saucen

- Delikatessrahmsauce
- Jägersauce
- Pfefferrahmsauce
- Pilzrahmsauce
- Rotweinsauce
- Sauce Hollandaise

Gemüse - (versch. Sorten überbacken wir gern mit Sauce Hollandaise)

- Blumenkohl
- Bohnen
- Brokkoli
- Pfannengemüse
- Mischgemüse
- Pilzgemüse
- Rotkohl
- Sauerkraut

Suppen

- Broccoli Cremesuppe
- Champignoncremesuppe
- Erbseneintopf
- Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons
- Gazpacho
- Grüne Bohnensuppe
- Hühnersuppentopf
- Kaltes Erdbeersüppchen
- Kartoffelsuppe
- Karotten Ingwersuppe mit Kokosmilch
- Klare Rindfleischsuppe
- Kürbiscremesuppe
- Linsensuppe
- Spargelcremesuppe
- Tomaten Cremesuppe mit Basilikumcroutons
- Ukrainische Soljanka
- Ungarische Gulaschsuppe

Sie planen eine Veranstaltung, eine Familienfeier, ein Vereinsjubiläum oder wollen Ihre Gäste einfach mit ein paar Häppchen verwöhnen?



Öffnungszeiten

7:30 bis 13:00 Uhr und 15:00 bis 18:00 Uhr
Mittwoch und Samstag Nachmittag geschlossen



Kontakt

Metzgerei & Catering Ronny Schöne
Inhaber Ronny Schöne
Mittelgasse 3
69493 Hirschberg-Leufershausen

Schönes Essen

Wir liefern die Gaumenfreuden für Ihre Feier, damit Sie mehr Freude am Feiern und mehr Zeit für Ihre Gäste haben!

Alles aus einer Hand

Gerne übernehmen wir den Komplettservice und liefern neben Speisen auch Getränke, Geschir, Tische, Stühle oder Servicepersonal.

Augenschmaus

Lassen Sie sich inspirieren von unserer vielfältigen Auswahl an Buffets, Fingerfood und kalten Platten. Übrigens übernehmen wir auch Ihre Grillparty!

Zusatzstoffe

In unseren Produkten können folgende Zusatzstoffe enthalten sein: Phosphate, Gluten, Lactose, Senfextrakt, Spuren von Nüssen. Wir arbeiten ausschließlich mit frischen Produkten ohne Farb- und Konservierungsstoffe. Bei Allergien und Unverträglichkeiten beraten wir Sie gerne individuell.

 **Besuchen Sie uns auf Facebook:**

facebook.com/metzgereironnyschoene

 **Unsere Monatshighlights finden Sie im Internet auf:**

www.schoenes-catering.de

Metzgerei & Catering Ronny Schöne



06201 - 18 58 28
0173 - 66 45 222



06201 - 78 48 613



info@metzgerei-schoene.de



www.schoenes-catering.de

Mediterranes Buffet

Preis**
pro Person: 17,90 €

- Melonensalat mit Schafskäse und Minze
- Thunfischsalat
- Frisches Baguette
- Griechische Hacksteaks gefüllt mit Schafskäse
- Gyrosspieß vom Schweinefilet
- Gefüllte Hähnchenbrust im Speckmantel
- Gegrilltes Pfannengemüse
- Djuvecreis
- Hausgemachter Kartoffelgratin
- Tiramisu
- Panna Cotta mit Erdbeerspiegel

Spar Buffet

Preis**
pro Person: 12,90 €

- Gemischter Salat der Saison mit Croutons
- Frisches Baguette
- Rahmgeschnezteltes vom Schweinerücken
- Partyschnitzel
- Hausgemachte Spätzle
- Hausgemachter Kartoffelgratin
- Gemüseplatte
- Ein Dessert nach Wahl

Traditionelles Buffet

Preis**
pro Person: 18,90 €

- Gefüllte Tomaten mit Geflügel- oder Fleischsalat
- Klare Rindfleischsuppe
- Frisches Baguette
- Spießbraten vom Schweinenacken oder ofenfrischer Prager Schinken
- Partyschnitzel
- Hausgemachter Kartoffelgratin
- Hausgemachte Spätzle
- Gemüseplatte
- Ein Dessert nach Wahl

Kids Buffet

Preis**
auf Anfrage

- Trauben-Käsespieße
- Hähnchennuggets
- Hähnchenunterkeulen
- Partyschnitzelchen
- Spaghetti Bolognese
- Kartoffeltaler
- Spaghetti Carbonara
- Frischer Salat
- Ein Dessert nach Wahl

Jäger Buffet

Preis**
pro Person: 18,90 €

- Wildpastete mit frischem Baguette
- Halbierter Williams-Christ Birne mit Preiselbeeren
- Wildschweingulasch
- Braten von der Hirschkalbskeule
- Thüringer Klöße & Semmelknödel
- Hausgemachter Apfelrotkohl
- Rosenkohl mit Semmelbrösel
- Bratapfel und Apfelstrudel mit Vanillesauce

Fingerfood

Preis*
in €

- Blätterteigcroissants mit Schinken-Käse-Füllung 0,99€
- Blätterteigtörtchen mit Flusskrebse & Spinat 1,59€
- Canapés 1,69€
- Garnelen Rösti 1,69€
- Gefüllte Crespelle 0,99€
- Lachspastete mit Pesto 0,99€
- Laugengebäck belegt 1,50€
- Mediterrane Hähnchennuggets 1,39€
- Räucherlachsroulade mit Oliven & Frischkäse 0,99€
- Schwarzwälder Schinkenkonfekt 0,79€
- Tapas mit Guacamole 1,90€
- Tapas Mediterran gefüllt 1,90€
- Tomaten-Blätterteig Quadrate 1,19€
- Quiche Petit gefüllt 1,49€
- Belegte Brötchen 1,80€
- Trauben-Käsespieße 0,59€
- Partyfrikadellen auf Cherrytomaten 1,20€

Antipasti

Preis**
pro 100g: 2,80 €

- Antipasti Misto-Korsika / Bella Italia oder Misto-Olive
- Aranchini
- Champignonköpfe gefüllt
- Cocktail-Tomaten gefüllt
- Eingelegte Artischocken
- Frutti di Mare Siciliana
- Gebackene Advocado-Taler oder Zucchinischeiben
- Gemüsespezialitäten gegrillt: Zucchini, Auberginen & Champignons
- Gefüllte Weinblätter
- Getrocknete Tomaten
- Grüne Oliven, auch gefüllt
- Grüne Peperoni gefüllt oder in Kräuteröl
- Guacamole California Style
- Hähnchenfilet Toscana
- Italienischer Bohnensalat Bologna
- Knoblauchsalat auf Minipaprika
- Melone mit Parmaschinken
- Paprikafillets, geröstet in Öl
- Peppadew
- Schafskäse, eingelegt in Öl
- Schwarze Oliven

Der Klassiker

Preis**
pro Person: 19,90 €

- Fischplatte mit Lachsvariationen und Steinofen-Forellenfilet
- Antipastispezialitäten
- Frisches Baguette
- Schweinefilet in Champignonrahmsauce
- Gefülltes Putenfilet mit Mett und Kräutern
- Kartoffeltaler
- Hausmacher Bandnudeln
- Gemüseplatte überbacken
- Mousse au Chocolat
- Rote Grütze mit Vanillesauce

Rustikales Buffet

Preis**
pro Person: 19,90 €

- Großmutter's Kartoffelsuppe mit Einlage nach Wahl
- Verschiedene Krautsalate
- Senfkrustenbraten mit Biersauce
- Gebackene Hähnchenunterkeulen
- Bratkartoffeln
- Semmelknödel
- Sauerkraut
- Rote Beerengrütze mit Vanillesauce
- Quarkcreme mit Früchten

Fingerfood Buffet

Preis**
pro Person: 16,90 €

- Blätterteig Roulade gefüllt mit Lachs & Pesto
- Mediterrane Hähnchennuggets
- Lachskartoffelgratin-Pralinen
- Garnelen Rösti
- Quiche
- Gegrillte Hähnchenschlegel
- Partyputenfrikadellen mit Kirschtomate
- Hähnchenspieße
- Trauben-Käsespieße
- Couscous Salat im Gläschen
- Kartoffelsalat ohne Speck
- Italienischer Nudelsalat
- Frisches Baguette
- Joghurt mit frischen tropischen Früchten im Gläschen
- Rote Grütze mit Vanillesauce im Gläschen

Grillbuffet

Preis**
pro Person: 18,90 €

- Antipasti-Mix gefüllt & gegrillt
- Italienischer Melonensalat
- Tomaten-Mozzarella Spieße
- Griechischer Bauernsalat
- Hausmacher Kartoffelsalat
- Italienischer Nudelsalat
- Couscous mit Mediterranem Gemüse
- Gurken- und Tomatensalat
- Frisches Baguette
- Frisches Ciabatta
- Sparerips
- Schweinenackensteaks
- Hähnchenfiletspieße
- Zarte Lammsteaks
- G rossspieße vom Schweinefilet
- Hausmacher Bratwürstchen
- Bratwürstchen
- Feuerwürstchen
- Kleiner gegrillter Schafskäse

Sommernachtstraum

Preis**
pro Person: 27,90 €

- Gazpacho oder kaltes Erdbeersüppchen
- Frisches Baguette
- Gegrillter Edelfisch mit Zitronengras-Chillisauc
- Geschmortes Rinderfilet
- Mediterranes Pfannengemüse
- Kartoffelgratin nach Provenzalischer Art
- Tagliatelle
- Mangomousse

Just Married Buffet

Preis**
pro Person: 27,90 €

- Mango- Frühlingszwiebelsalat mit Garnelen-Tomaten
- Ananas- Salat mit Pouladenstreifen
- Cremesuppe der Saison und gerösteten Pinienkernen
- Gemischtes Brotkörbchen
- Kalbsrückensteak mit Kräuterkruste
- Spitzkohlgemüse und Kartoffelgratin
- Gefüllte Hähnchenbrust mit Gemüse Couscous
- Lammfilet im Mangoldmantel
- Speckbohnen und Rösti
- Vielerlei Dessertvariationen

Premium Buffet

Preis**
pro Person: 34,90 €

- Königinpasteten mit Spargel-Schinkenragout
- Melonenspieße mit Parmaschinken
- Frisches Baguette
- Gefülltes Schweinefilet mit Kräutern und Mett
- Zartes Rinderfilet im Speckmantel
- Kartoffeltaler
- Hausgemachte Spätzle
- Gemüseplatte überbacken
- Frische Kräuterchampignons
- Zwei Desserts zur Auswahl

Französisches Buffet

Preis**
pro Person: 19,90 €

- Crespellen gefüllt
- Grüner Salat mit Blauschimmelkäse und Walnüssen
- Frisches Baguette
- Geschmorte Lammkeule
- Boeuf Bourguignon
- Geschnetzeltes Pfannengemüse
- Kräutersenf
- Kartoffeln Mediterran
- Mousse au Chocolat
- Käsebrett mit Trauben

Asien Buffet Geisha

Preis**
pro Person: 22,00 €

- Mango-Kokossuppe mit Krabbenchips
- Frisches Baguette
- Indonesische Hühnerpfanne mit Bandnudeln
- Schweinefleischspieß süß-sauer
- Thai Gemüsepfanne
- Champignon Kräuterreis
- Mandarinen-Sahne Schnittchen
- Obstsalat mit Chillipfeffer

Vegetarisches Buffet

Preis**
pro Person: 17,90 €

- Auberginenröllchen gefüllt mit Schafskäse
- Grillgemüse
- Hausgemachte Dips mit frischem Gemüse
- Gemüselasagne
- Wirsingröllchen gefüllt
- Hausmacher Bandnudeln mit frischen Pfifferlingen in Sahnesauce
- Joghurt mit frischem Obst
- Mascarponecreme mit Erdbeerspiegel

First Class Buffet

Preis**
pro Person: 19,90 €

- Gazpacho
- Schinken-Melonenspieße
- Gemischter Salat der Saison
- Frisches Baguette
- Involtini von der Pute mit Pesto und Taleggio
- Zartes Schweinefilet
- Risotto und Rosmarinkartöffelchen
- Gefüllte Wirsingröllchen mit Frischkäse und Waldpilzen
- Joghurt mit Honig verfeinert und frischen Früchten
- Frische Erdbeeren mit Balsamico auf Mascarpone



Desserts

- Eierlikörtiramisu
- Erdbeertiramisu
- Erdbeercreme
- Fruchtmousse
- Herrencreme
- Joghurt mit frischen Früchten & Honig
- Kuchen- & Tortenvariationen
- Mascarponecreme mit Früchten der Saison
- Mousse au Chocolat
- Mousse im Glas
- Obstkörbe mit Sorten der Saison
- Obstsalat
- Panna Cotta
- Rote Grütze
- Spekulatiusmousse
- Tropischer Fruchtcocktail
- Quarkcreme Mandarine
- Vanillesauce
- Vanillemousse
- Warme Blaubeer- oder Apfelpfannkuchen mit Vanillesauce
- Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce

Vorspeisen

- Gefüllte Tomaten mit Fleisch- oder Geflügelsalat
- Gratinierte Jacobsmuscheln in Weißweinsauce
- Königinpasteten mit Ragout
- Verschiedene Dips mit Baguette oder frischem Gemüse

Lasagne

- Lasagne mit Hackfleisch
- Lachslasagne
- Gemüselasagne

Fleisch

- Coq au Vin
- Indonesische Hähnchenpfanne mit Gemüse und Bandnudeln
- Putenpiccata mit Tomaten-Confit
- Rinderroulade Hausfrauen Art

* Alle Preise sind inklusiv der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Sie erhalten ein individuelles Angebot auf Anfrage.

**Alle Preise sind inklusiv der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Weitere anfallende Kosten entnehmen Sie bitte unseren AGB.

Preis in €
pro 100g

Braten von Rind, Schwein, Lamm, Pute und Kalb

- Fleischkäse **1,09€**
- Hähnchenschlegel **1,09€**
- Gefüllte Hähnchenbrust mit Steinpilzen, Zwiebeln, Käse **2,09€**
- Gefüllte Hähnchenbrust mit Brokkoli- oder Ananas, Schinken-Käse **2,09€**
- Kalbsbraten **2,79€**
- Gefüllte Kalbsbrust **2,09€**
- Kalbsschnitzel **2,79€**
- Kalbslende **5,19€**
- Kassler im Brotteig **1,79€**
- Lammkeule **2,09€**
- Lammfilet **4,79€**
- Lammlachse **4,79€**
- Leberkäse **1,09€**
- Pizzafleischkäse **1,69€**
- Puten- oder Schweineschnitzel im Käseteig **1,69€**
- Putenfrikadellen (pro Stück) **2,90€**
- Gefüllte Putenbrust **1,59€**
- Putenschnitzel **1,69€**
- Putengeschnetzeltes **1,89€**
- Rumpsteak **3,19€**
- Rumpsteak im Kräutermantel **3,19€**
- Rinderbraten aus der Hüfte **2,09€**
- Rinderspikbraten **1,69€**
- Rinderlende im Speckmantel oder Blätterteig **4,79€**
- Rindergeschnetzeltes Stroganoff **2,70€**
- Rippchen **1,19€**
- Spießbraten **1,59€**
- Prager Schinken **1,59€**
- Gefüllter Schweinebraten **1,59€**
- Schweinefilet gefüllt **2,09€**
- Schweinefilet - auch im Blätterteig **2,20€**
- Schweineschnitzel **1,69€**
- Schweinegeschnetzeltes **1,59€**
- Schweinsteaks überbacken mit Tomate & Käse / Schinken, Käse & Ananas / Zucchini, Champignon & Käse oder Crème fraîche **1,59€**
- Zwiebelfleischkäse **1,09€**

**Preis in €
pro 100 g

Fisch - (Preise auf Anfrage*)

- Backfischfilet
- Bouillabaisse Cap d'Agde mit Aioli und Reibekäse
- Frittierte Shrimps mit Dip
- Gebackenes Zanderfilet
- In Olivenöl gebratenes Thunfischsteak
- Italienische Fischpfanne
- Lachssteak mit glasierten Zwiebeln und Zitronenpfeffer
- Pangasiusfilet, überbacken
- Paniertes Zanderfilet
- Riesengarnelen im Gemüsebett

Salate

- Caesars Salat
- Couscous mit Hähnchenfleisch oder Pfannengemüse
- Eiersalat
- Farmersalat
- Feldsalat mit gerösteten Walnüssen
- Fleischsalat
- Salat mit Gambas
- Geflügelsalat mit Ananas & Mandarine
- Gemüsesalat
- Griechischer Bauernsalat mit original Fetakäse
- Grüner Bohnensalat
- Herings- und Matjessalate
- Italienischer, grüner Salat
- Käsesalat
- Kartoffelsalat
- Kirschtomaten-Mozzarellaspieße mit Balsamico
- Krautsalat
- Reissalat
- Nudelsalat, auch mit Lauch und Kirschtomaten
- Rindfleischsalat Balkanart
- Ruccolasalat
- Salate mit Meeresfrüchten
- Spargelsalat
- Wurstsalat mit Erbsen

Dressings

- Feigenvinaigrette
- Himbeervinaigrette
- Italienisches Dressing
- Joghurt Kräuterdressing
- Mangovinaigrette
- Sahne Kräuterdressing