



Menüvorschläge

Gültig ab 01.02.2025

Gerichte mit Schweinefleisch

Partybackschinken (am Stück oder vorgeschnitten)	6,00 €	p. Pers.
große 1/2 gegrillte Schweinshaxe	6,00 €	p. Pers.
Schweinebraten vom Hals oder Krustenbraten vom Bauch	7,00 €	p. Pers.
Schweinegeschnetzeltes mit Champignons	7,00 €	p. Pers.
Schweinelendensteak in Rahmsoße	7,00 €	p. Pers.
großes gegrilltes Schäufelr	8,00 €	p. Pers.
knuspriges Spanferkel in ganzen Teilen, leicht zu portionieren	8,00 €	p. Pers.
Spareribs gegrillt (ca. 500 gr. Rohgewicht)	8,00 €	p. Pers.
Schlemmerfilets vom Schwein überbacken mit Gemüse und Käse	10,00 €	p. Pers.
Filetgeschnetzeltes mit Champignons in Rahmsoße	10,00 €	p. Pers.
Schweinefiletmedaillons in Steinpilzrahmsoße	10,00 €	p. Pers.
Kassler im Blätterteig	7,00 €	p. Pers.
Schweineschnitzel paniert	4,00 €	Stück
Münchener Schnitzel paniert (mit süßem Senf und Meerrettich)	4,50 €	Stück
Käseschnitzel paniert (mit Emmentaler)	4,50 €	Stück
Cordon Bleu vom Schwein, paniert (mit Schinken und Käse)	4,50 €	Stück

Gerichte mit Rindfleisch

Puszta Gulasch mit Paprika	10,00 €	p. Pers.
Rinderbraten in Rotweinsoße	10,00 €	p. Pers.
Sauerbraten vom Jungbullen	10,00 €	p. Pers.
Wiener Tafelspitz mit Meerrettichsoße	10,00 €	p. Pers.
Rouladen mit Originaler Füllung	10,00 €	p. Pers.

Gerichte mit Kalbfleisch

Wiener Schnitzel aus der Oberschale	13,00 €	p. Pers.
Kalbsrahmbraten	13,00 €	p. Pers.
Rosmarinbraten in leichter Jus	13,00 €	p. Pers.
Kalbsrahmgeschnetzeltes	13,00 €	p. Pers.
Kalbsrahmgulasch	13,00 €	p. Pers.
Osso Buco (Kalbsbeinscheiben)	13,00 €	p. Pers.





Gerichte mit Geflügel

Hühnerkeule gegrillt	2,80 €	Stück
Putenschnitzel paniert	4,50 €	Stück
Hähnchenkeulen Mailänder Art auf Gemüsebett	7,50 €	p. Pers.
Truthahngeschnetzeltes	10,00 €	p. Pers.
Putenfilet überbacken mit Tomate und Mozzarella	10,00 €	p. Pers.
Truthahncurry mit frischem Ingwer	10,00 €	p. Pers.
Putenbraten mit Rahmsauce	10,00 €	p. Pers.

Gerichte mit Fisch

gebratenes Welsfilet auf Gemüsebett	11,00 €	p. Pers.
gebratenes Lachsfilet auf Gemüsebett	13,00 €	p. Pers.
gebratener Zander auf Gemüsebett	13,00 €	p. Pers.

vegetarische / vegane Gerichte

Gnocchi in Käsesauce mit Blattspinat	8,00 €	p. Pers.
Käsespätzle mit Röstzwiebeln	8,00 €	p. Pers.
Spätzlepfanne mit Gemüse	8,00 €	p. Pers.
Schupfnudelpfanne mit Gemüse	8,00 €	p. Pers.
Gemüseplanzerl	3,00 €	Stück
veganes Schnitzel	3,00 €	Stück
Cous Cous Pfanne mit Gemüse - vegan	8,00 €	p. Pers.
Linsenlasagne - vegan	8,00 €	p. Pers.

Suppen / Eintöpfe

Tomatencremesuppe	5,00 €	p. Port.
Brokkolicremesuppe	5,00 €	p. Port.
Kürbiscremesuppe	5,00 €	p. Port.
Kartoffelsuppe	5,50 €	p. Port.
Gulaschsuppe	6,00 €	p. Port.
Chili con Carne	6,00 €	p. Port.
Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch	6,00 €	p. Port.



Salat

Salatbuffet „Klassik“, ab 20 Personen	4,90 € p. Pers.
- mit Salaten der Saison, 5 verschiedene Variationen	
Salatbuffet „Spezial“, ab 25 Personen	
- Tomaten-Mozzarellasalat	
- Griechischer Salat mit Hirtenkäse	
- Rucola mit Cherry Tomate, Champignons und Parmesan	
- angebratenes und mariniertes Antipastigemüse	6,90 € p. Pers.
- Karotte-Krautsalat mit Walnüssen	
- Pestonudelsalat	
<i>Salate können je nach Saison variieren</i>	
gemischter Salat mit Dressing	2,50 € p. Pers.
Krautsalat	2,50 € p. Pers.
Kartoffelsalat, mit oder ohne Gurke	2,50 € p. Pers.

Nudelgerichte

Penne Arrabiata	7,50 € p. Pers.
Nudelauflauf mit Käse überbacken	7,50 € p. Pers.
Penne Schinkensahnesoße	7,50 € p. Pers.
Spaghetti Bolognese	7,50 € p. Pers.
Hackfleischnudeln mit Paprika	7,50 € p. Pers.
Schinkennudeln mit Tomatensoße	7,50 € p. Pers.
Penne Quattro Formaggio	7,50 € p. Pers.
Tagliatelle in Gemüsesahnesoße	7,50 € p. Pers.
Gemüselasagne	8,00 € p. Pers.
Fleischlasagne	8,00 € p. Pers.
Tagliatelle mit Lachsstreifen	9,00 € p. Pers.
Tagliatelle mit Putenstreifen	9,00 € p. Pers.

Beilagen

Kartoffelknödel / Semmelknödel	2,00 € Stück
kleine Kartoffelknödel	1,40 € Stück
Spätzle	2,50 € p. Pers.
buntes Marktgemüse der Saison	3,00 € p. Pers.
Apfel-Blaukraut	2,50 € p. Pers.
Rahmspinat	2,50 € p. Pers.



Metzgerei Huber

RICHARD

Basmatireis / Gemüsereis	2,50 € p. Pers.
Nudeln als Beilage	2,50 € p. Pers.
Kartoffelgratin	2,80 € p. Pers.
Salzkartoffeln	2,80 € p. Pers.
Kartoffelspalten	2,80 € p. Pers.
Kartoffelpüree	2,80 € p. Pers.
Kartoffel-Brokkoliauflauf	2,80 € p. Pers.

Dessert

Panna Cotta auf Orangensoße	4,50 € p. Pers.
Cantuccini Creme	4,50 € p. Pers.
Mousse au Chocolat „Klassik“	4,50 € p. Pers.
Bayerisch Creme	4,50 € p. Pers.
Tiramisu	4,50 € p. Pers.
Frischer Obstsalat der Saison	4,50 € p. Pers.
Quarkmousse mit Himbeermark	4,50 € p. Pers.
süße Beerenlasagne	4,50 € p. Pers.
Zitronenmousse	4,50 € p. Pers.

belegte Backwaren

(gemischt belegt mit Salami, Schinken, Käse, Lachs, vegetarisch, u.v.m.)

Canapès	2,45 € Stück
halbe belegte Semmeln	2,75 € Stück
belegte Brezenbaguette für ca. 4-5 Personen	25,90 € Stück
Wraps verschieden belegt, 6 Stück p. Pers.	8,90 € p. Pers.
Riesenzwiebe für 8 Personen, 10 Personen, oder 12 Personen	6,50 € p. Pers.
Riesenzwiebe für 8 Personen, 10 Personen, oder 12 Personen, vorgeschnitten	7,50 € p. Pers.

Sie können unseren Partyservice ab 20 Personen beauftragen.

Die Mindestabnahme je Gericht liegt bei 10 Portionen.

Alle Preise gelten bei Selbstabholung in unserer Metzgerei.

Eine Lieferung ist ab 30 Personen möglich. Hierbei müssen wir jedoch je nach Zeitaufwand einen Unkostenbeitrag von 20,00 - 25,00 € berechnen. Aufbau und Abbau des Buffets werden gesondert verrechnet.

Die Leih- und Spülgebühr beträgt 1,50 € pro Gedeck.

Alle Preise sind Bruttopreise und beinhalten 7% gesetzliche MwSt. Falls Sie Teller, Besteck oder sonstigen Service wünschen, erhöht sich laut geltender Rechtsprechung der zu versteuernde MwSt.-Satz von 7% auf 19%.



www.Feinkost-Huber.de - Münchener Str. 77a - 0841 73733

