

METZGEREI *aus Leidenschaft*

feißt

Weil's gut sein soll!

Wir grillen für Sie!

Können Sie sich etwas Schöneres vorstellen, als bei prasselndem Lagerfeuer oder inmitten Ihres Gartens bei frischer Luft eine Grillparty zu veranstalten. Sie sagen uns den Ort der Veranstaltung und wir grillen dort direkt vor Ihren Gästen.

Unsere Salate sind alle hausgemacht und vegetarisch. Dies sind Vorschläge von uns, Ihre Wünsche und Ideen können Sie gerne mit uns besprechen. Bei Rückfragen oder Details steht Ihnen Frau Keune gerne zur Verfügung.

Wir wünschen Ihnen und uns einen sonnigen Sommer!
Metzgerei Feißt GmbH

Service



Sie bestellen,
wir bereiten vor,
Sie holen ab!



Sie bestellen,
wir bereiten vor,
wir liefern!



Sie bestellen,
wir bereiten vor,
wir kommen und grillen,
ab 40 Personen!

METZGEREI *aus Leidenschaft*

feißt

Weil's gut sein soll!

Grillbuffet Nr. 1

„Grillbuffet“, gegrillt wird vor Ort auf Schwenkgrills mit Holzkohle

- Zarte Rindersteak aus der Hüfte geschnitten, mariniert in einer feinen Kräutermarinade
- Schweinesteak raffiniert gewürzt vom saftigen Hals
- Medaillon aus der Putenbrust mariniert in Curry und Red Pepper

dazu hausgemachte Kräuterbutter, Knoblauchdip, pikanter BBQ-Dip mit Chili, Senf und Ketchup, Harissa

Aus eigener Produktion:

- Grillwürste (die rote Lange)
- Grobe Bratwürste mit frischen Kräutern
- Pikante Merquez nach französischen Originalrezept

In der Folie:

- Fetakäse mariniert mit Olivenöl, Gemüse und Kräuter

Salatbuffet mit hausgemachten Salatspezialitäten:

- Hausgemachter badischer Kartoffelsalat
- Tomaten mit Mozzarella und Basilikum, Balsamicodressing
- Nudelsalat Diabolo mit getrockneten Tomaten, Knoblauch und Basilikum
- Taboulé (erfrischender Hirsesalat mit Minze)
- Gurkensalat an Dillrahm
- Karottensalat mit gerösteten Sonnenblumenkernen

Verschiedene Sorten Baguette

Der Preis pro Person beträgt 29,50 EUR incl. Mehrwertsteuer, Ausleihung und Endreinigung von Teller und Besteck, Schwenkgrill u. Holzkohle. Anfallende Servicestunden zum Grillen betragen 30,00 EUR/Servicekraft und werden nach Aufwand berechnet.

Service



Sie bestellen,
wir bereiten vor,
Sie holen ab!



Sie bestellen,
wir bereiten vor,
wir liefern!



Sie bestellen,
wir bereiten vor,
wir kommen und grillen,
ab 40 Personen!

METZGEREI *aus Leidenschaft*

feißt

Weil's gut sein soll!

Grillbuffet Nr. 2

„Grillbuffet“, gegrillt wird vor Ort auf Schwenkgrills mit Holzkohle

- Rinder Entre-Cote von der heimischen Färsemariniert mit Olivenöl, Salzflöcken und grobem Pfeffer
- Kleine Rinderspieße aus der Hüfte mit roten Zwiebeln und buntem Paprika, mariniert in einer feinen Kräutermarinade
- Medaillon aus der Putenbrust mariniert in Curry und Red Pepper
- Deutsches Lammfleisch aus eigener Zerlegung mariniert in Kräutern der Provence
- Kräuterspieße (Schweinerücken gefüllt mit Parmesankäse und luftgetrocknetem Schinken)
- Cyrosspieße (Schweinenacken gewürzt nach griechischer Art)

dazu hausgemachte Kräuterbutter, Knoblauchdip, pikanter BBQ-Dip mit Chili, Senf und Ketchup, Harissa

Aus eigener Produktion:

- Grillwürste (die rote Lange)
- Grobe Bratwürste mit frischen Kräutern
- Pikante Merquez nach französischen Originalrezept

In der Folie:

- Fetakäse mariniert mit Olivenöl, Gemüse und Kräuter

Salatbuffet mit hausgemachten Salatspezialitäten:

- Mariniertes Gemüse (Aubergine, Zucchini, Paprika)
- Marinierte Champignon mit frischer Petersilie
- Hausgemachter badischer Kartoffelsalat
- Tomaten mit Mozzarella und Basilikum, Balsamicodressing
- Nudelsalat Diabolo mit getrockneten Tomaten, Knoblauch und Basilikum
- Taboulé (erfrischender Hirsesalat mit Minze)
- Griechischer Bauernsalat mit Hirtenkäse und Oliven
- Karottensalat mit gerösteten Sonnenblumenkernen

Verschiedene Sorten Baguette

Der Preis pro Person beträgt 32,50 EUR incl. Mehrwertsteuer, Ausleihung und Endreinigung von Teller und Besteck, Schwenkgrill u. Holzkohle. Anfallende Servicestunden zum Grillen betragen 30,00 EUR/Servicekraft und werden nach Aufwand berechnet.

Service



Sie bestellen,
wir bereiten vor,
Sie holen ab!



Sie bestellen,
wir bereiten vor,
wir liefern!



Sie bestellen,
wir bereiten vor,
wir kommen und grillen,
ab 40 Personen!

METZGEREI *aus Leidenschaft*

feißt

Weil's gut sein soll!

Grillbuffet Nr. 3

„Grillbuffet“, gegrillt wird vor Ort auf Schwenkgrills mit Holzkohle

- Rinder Entre-Cote von der heimischen Färsse mariniert mit Olivenöl, Salzflöcken und grobem Pfeffer
- Kleine Rinderspieße aus der Hüfte mit roten Zwiebeln und buntem Paprika, mariniert in einer feinen Kräutermarinade
- Marinierte Schweinefiletmedaillon im Speckmantel
- Medaillon aus der Putenbrust mariniert in Curry und Red Pepper
- Deutsches Lammfleisch aus eigener Zerlegung mariniert in Kräutern der Provence
- Kräuterspieße (Schweinerücken gefüllt mit Parmesankäse und luftgetrocknetem Schinken)
- Gyrosspieße (Schweinenacken gewürzt nach griechischer Art)

dazu hausgemachte Kräuterbutter, Knoblauchdip, pikanter BBQ mit Chili, Senf und Ketchup, Harissa

Aus eigener Produktion:

- Grillwürste (die rote Lange)
- Grobe Bratwürste mit frischen Kräutern
- Pikante Merquez nach französischen Originalrezept t

In der Folie:

- Lachsfilet mariniert mit Olivenöl, Thymian und Zitrone
- Fetakäse mariniert mit Olivenöl, Gemüse und Kräuter
- Garnelenspieße mariniert in Olivenöl, Knoblauch und Cayennepfeffer

Salatbuffet mit hausgemachten Salatspezialitäten:

- Mariniertes Gemüse (Aubergine, Zucchini, Paprika)
- Marinierte Champignon mit Petersilie
- Hausgemachter badischer Kartoffelsalat
- Glasnudelsalat mit knackigem Gemüse und frischem Koriander
- Tomaten mit Mozzarella und Basilikum, Balsamicodressing
- Nudelsalat Diabolo mit getrockneten Tomaten, Knoblauch und Basilikum
- Taboulé (erfrischender Hirsesalat mit Minze)

Service



Sie bestellen,
wir bereiten vor,
Sie holen ab!



Sie bestellen,
wir bereiten vor,
wir liefern!



Sie bestellen,
wir bereiten vor,
wir kommen und grillen,
ab 40 Personen!

METZGEREI *aus Leidenschaft*

feißt

Weil's gut sein soll!

- Griechischer Bauernsalat mit Fetakäse
- Karottensalat mit gerösteten Sonnenblumenkernen
- Rucolasalat mit Parmesanhobel und Balsamicodressing
- Thailändischer Gurkensalat mit gerösteten Erdnüssen, roten Zwiebeln und frischem Koriander

Folienkartoffeln mit Sour-Creme

Verschiedene Sorten Baguette

Der Preis pro Person beträgt 38,60 EUR incl. Mehrwertsteuer, Ausleihung und Endreinigung von Teller und Besteck, Schwenkgrill u. Holzkohle. Anfallende Servicestunden zum Grillen betragen 30,00 EUR/Servicekraft und werden nach Aufwand berechnet.

Service



Sie bestellen,
wir bereiten vor,
Sie holen ab!



Sie bestellen,
wir bereiten vor,
wir liefern!



Sie bestellen,
wir bereiten vor,
wir kommen und grillen,
ab 40 Personen!

METZGEREI *aus Leidenschaft*

feißt

Weil's gut sein soll!

Service



Sie bestellen,
wir bereiten vor,
Sie holen ab!



Sie bestellen,
wir bereiten vor,
wir liefern!



Sie bestellen,
wir bereiten vor,
wir kommen und grillen,
ab 40 Personen!