

METZGEREI *mit Leidenschaft*

feißt

Weil's gut sein soll!

GRILLBUFFET 4 ab 60 Personen

„Vorspeisebuffet“

- Parmaschinken mit Melone
- Panchetta (aus eigener Herstellung) mit Balsamicozwiebeln
- Italienische Salami mit Oliven
- Vitello Tonnato (gekochtes Kalbfleisch in Thunfischsauce)
- Carpaccio vom Rind mariniert mit Olivenöl, Parmesanhobel und frischen Kräutern
- Gefüllte Peperonischoten mit Frischkäse
- Parmesankäse mit Oliven
- Kichererbsentaler, dazu Knoblauchdip

Salatbuffet mit hausgemachten Salatspezialitäten:

- Mariniertes Gemüse (Aubergine, Zucchini, Paprika)
- Marinierte Champignon mit Petersilie
- Hausgemachter badischer Kartoffelsalat
- Cocktailtomaten mit Mozzarellakugeln auf Rucolasalat, Balsamicodressing
- Nudelsalat Diabolo mit getrockneten Tomaten, Knoblauch und Basilikum
- Taboulé (erfrischender Hirsesalat mit Minze)
- Griechischer Bauernsalat mit Fetakäse
- Carote in agro (süß-sauer)
- Rucolasalat mit Parmesanhobel und Balsamicodressing
- Verschiedene Sorten Baguette mit mediterranem Brotaufstrich

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

Fleisch

- Rinder Entre-Cote von der heimischen Färsen mariniert 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 Red Pepper
- Hähnchenbrustfilet mariniert in Curry
- Marinierte Pollo-Fino (ausgebeinte Hähnchenoberkeulen)
- Deutsches Lammfleisch aus eigener Zerlegung mariniert in Kräutern der Provence

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 mit Leidenschaft

feißt

Weil's gut sein soll!

- 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

In der Folie:

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

Warme Beilagen:

- Ofenkartoffeln mit Sour-Creme
- Grillgemüse (Aubergine, Zucchini, rote und gelbe Paprika, Rote Zwiebeln und Knoblauch)

Der Preis pro Person beträgt 65,50 EUR incl. MwSt., Ausleihung und Endreinigung von Teller und Besteck, Schwenkgrill u. Holzkohle. Anfallende Servicestunden zum Grillen betragen 41,00 EUR/Servicekraft und werden nach Aufwand berechnet. Bei diesem Büffet beginnen wir erst zu grillen, nachdem wir den Gästen das erste Mal Vorspeisen serviert haben. Das Salatbüffet wird zur Vorspeise und zum Grillbüffet serviert.

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 Catherina Keune gerne zur Verfügung.

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

Stand: April 2026

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!