



SCHÖNES ESSEN

Catering | Events | Metzgerei



Essen ist unsere Leidenschaft!

Überzeugen Sie sich selbst.

Wir liefern Catering, verschönern Events und bieten Wurst- und Fleischwaren in unseren Metzgereien in Gornheimertal und Laudenbach an.

Qualitätsfleisch

Dry Aged, Schwäbisch Hällisches, Wagyu

Wir bei SCHÖNES ESSEN bauen auf eine hervorragende Qualität bei Wurst und Fleisch.



Dry-Aged

... ist das älteste Verfahren der Fleischreifung, bei dem das Fleisch mindestens 28 Tage in einem speziellen Kühlschrank gelagert wird und reift. Durch das Reifen entwickelt das Fleisch einen ganz besonderen Geschmack, der Fleischliebhaber ins Schwärmen bringt. In unserem Reifeschrank in Laudenbach reifen Dry Aged-T-Bonesteaks, Rib-Eyesteaks, Flanksteaks, Rumpsteaks und Hüftsteaks ... alles ideal zum Grillen.

Schwäbisch-Hällisches

Als Partner-Metzgerei des Netzwerks Schwäbisch-Hall setzen wir auf die besondere Güte des Schwäbisch-Hällischen Schweinefleisches, Hohenloher Weiderindes, Lamm- und Kalbsfleisch und nicht zuletzt des Wildfleisches aus Hohenloher Jagd. Im Hohenlohischen hat die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH) mit der alten Landrasse der Schwäbisch-Hällischen Schweine eine alte Tradition wiederbelebt, die bis in die 1940er Jahre auch in Deutschland gang und gäbe war. Die robusten Tiere sind für Weidehaltung bestens geeignet. Strenge Richtlinien und ständige Kontrollen garantieren, dass das Fleisch Qualitätsfleisch ist – bei allen von den Partnern gehaltenen Tieren.



Wagyu

... ist eine Rinderrasse, die ihren Ursprung in Japan hat. Wagyu-Rinder sind meist schwarz. Sie sind mittelgroß, mit einer gut ausgebildeten Schulter. Das Fett im Fleisch der Wagyu-Rinder ist gleichmäßig in sehr feiner Marmorierung im Muskelfleisch verteilt. Insgesamt gibt es nach dem BMS (Beef Marbling Standard) zwölf Grade der Marmorierung, von 1 = wenig bis keine Marmorierung bis 12 = hoher Marmorierungsgrad.

• Sparfuchs-Menü

Vorspeise Gemischter Salat mit Croutons, Baguettebrot

Hauptgang Rahmgeschnetztes, Putenschnitzel, Spätzle, Kartoffelgratin, Leipziger Allerlei

Dessert Quarkcreme Mandarine

Preis pro Person 18,90 €

Preis pro Person ohne Vorspeise und Dessert 15,90 €

• Gutbürgerliches Menü

Vorspeise Gefüllte Tomaten mit Geflügel- oder Fleischsalat, klare Rindfleischsuppe

Hauptgang Spießbraten in Rahmsoße, Schweineschnitzel, Kartoffelgratin, Spätzle, Gemüseplatte - überbacken mit Sauce hollandaise

Dessert Rote Grütze mit Vanillesoße

Preis pro Person 20,90 €

Preis pro Person ohne Vorspeise und Dessert 17,90 €



• Veggi-Menü

Vorspeise Gefüllte Auberginenröllchen mit Schafskäse, verschiedenes gegrilltes Gemüse in Olivenöl, Basilikum-Dip und Käse-Kräuter-Dip mit frischem Gemüse

Hauptgang Gemüselasagne, Wirsingröllchen mit Waldpilz-Frischkäse-Füllung, Bandnudeln mit frischen Pfifferlingen in Sahneseße

Dessert Himbeercreme, Mascarpone-Erdbeer-Creme, Obstsalat

Preis pro Person 20,90 €



• Jäger-Menü

Vorspeise Wildpastete, halbierte Williams-Christ-Birne mit Preiselbeeren

Hauptgang Wildschweingulasch, Hirschkalbsbraten, Thüringer Klöße, Semmelknödel, hausgemachter Rotkohl, Rosenkohl mit gerösteten Semmelbrösel

Dessert Bratapfel mit Vanillesoße

Preis pro Person 27,90 €

Preis pro Person ohne Vorspeise und Dessert 22,90 €

• Klassik-Menü

Vorspeise Fischplatte mit feinen Lachsvariationen gemischte Antipasti, Brotkörbchen

Hauptgang Schweinefilet in Champignonrahmsoße, gefüllte Putenbrust, Herzoginkartoffeln, Bandnudeln, Buttermöhrrchen, Brokkoli mit Sauce hollandaise

Dessert Mousse au Chocolat, Erdbeercreme

Preis pro Person 24,90 €

Preis pro Person ohne Vorspeise und Dessert 18,90 €

• Französisches Menü

Vorspeise Salat „Nizza“ mit Baguette, Quiche Lorraine

Hauptgang Lammkeule oder Coq au vin, Ratatouille und gefüllte Champignons, Kartoffelgratin, Bandnudeln

Dessert Creme Brulee, Joghurt-Passionsfrucht-Mousse

Preis pro Person 26,90 €

Preis pro Person ohne Vorspeise und Dessert 21,90 €

• Mediterranes Menü

Vorspeise Melonensalat mit Schafskäse, Oliven, Minze, verfeinert mit Erdbeeressig, Thunfischsalat mit Tomate und Mozzarella, Baguettebrot

Hauptgang Hacksteaks, gefüllt mit Schafskäse, Gyrosspieße vom Schweinefilet, gefüllte Hähnchenbrust im Speckmantel, Djuvecreis, Kartoffelgratin, Pfannengemüse

Dessert Tiramisu, Panna Cotta mit Erdbeersoße

Preis pro Person 22,90 €

Preis pro Person ohne Vorspeise und Dessert 18,90 €

• Italienisches Menü

- Vorspeise** Vitello tonnato, Meeresfrüchte-Salat,
Gemischte Antipasti, Baguette
- Hauptgang** Saltimbocca in Weißweinsauce oder geschmortes
Kaninchen mit Knoblauch und Tomaten, Erbsen
oder Bohnen, Gnocchi, Artischockenreis
- Dessert** Caffee Creme, Weiße Schokoladenmousse
mit Granatapfelsoße

Preis pro Person 29,90 €
Preis pro Person ohne Vorspeise und Dessert 23,90 €

• Mittelmeer-Menü

- Vorspeise** Carpaccio von der Hähnchenbrust auf Rucola,
Auberginenröllchen mit Schafskäse
Mediterraner Gemüsesalat mit Croutons, Baguette
- Hauptgang** Kalbsragout mit Weißwein und Oliven,
Edelfischvariation/Garnelen in Olivenölmari-
nade, mit Parmesan gratinierter Spargel,
Rosmarinkartoffeln, Gemüse-Cous-Cous
- Dessert** Buttermilchmousse mit Erdbeerragout,
Mandelmousse mit Beeren

Preis pro Person 29,90 €
Preis pro Person ohne Vorspeise und Dessert 23,90 €



• Gourmet-Menü

- Vorspeise** Gemischter Blattsalat mit Baguette,
Königinpastete gefüllt mit Kalbsragout
- Suppe** Kräutersuppe mit Jakobsmuscheln
- Hauptgang** Hummer & Langusten in Tomaten-Petersilienbutter,
Rinderfilet im Speckmantel mit Sauce Bernaise,
mit Parmesan gratinierter grüner Spargel,
Spinat-Champignon-Gemüse,
gebratene Kartoffelspalten, Safran-Risotto
- Dessert** Dessert-Variation, Käseplatte mit Weintrauben

Preis pro Person 46,90 €
Preis pro Person ohne Vorspeise und Dessert 40,90 €



• Buffet „Italien night“

- Vorspeise** Gemischte Antipasti, Carpaccio vom Rinderfilet,
Brotkörbchen
- Hauptgang** Italienische Fischpfanne, Kalbsrückensteak,
Risotto mit frischen Steinpilzen, Pasta tricolore,
frische Salate der Saison
- Dessert** Tiramisu, Panna Cotta

Preis pro Person 27,90 €
Preis pro Person ohne Vorspeise und Dessert 20,90 €

• Buffet „Exklusiv“

- Vorspeise** Melonenstreifen mit Parmaschinken, Roastbeef
rosa mit hausgemachter Remoulade, Brotkörbchen
- Hauptgang** Involtini von der Pute mit Pesto und Taleggio,
Rinderfilet im Speckmantel,
Wirsingrouladen mit Frischkäse und Waldpilzen,
Risotto, Rosmarinkartoffeln
- Dessert** eingelegte Erdbeeren mit Balsamico & Mascarpone,
frischer Obstsalat mit Vanillecreme

Preis pro Person 30,90 €
Preis pro Person ohne Vorspeise und Dessert 24,90 €

• Kids Menüs

- Spaghetti Bolognese 7,90 €
- Kinderschnitzel von der Hähnchenbrust
mit Spätzle und Rahmsoße 8,90 €
- Fischfilet mit Kartoffelpüree 7,90 €

Noch nicht das Richtige für Sie dabei?
Gerne stellen wir Ihr Menü/Buf-
fet individuell nach
Ihren Wünschen zusammen. Auf den folgenden
Seiten finden Sie dazu weitere Anregungen.



Hochzeitsmenü

* * *

Gemischter Blattsalat mit Baguette,
Königinpastete gefüllt mit Kalbsragout

*

Kräutersuppe mit Jakobsmuscheln

*

Hummer & Langusten in Tomaten-Petersilienbutter,
Rinderfilet im Speckmantel mit Sauce Bernaise,
mit Parmesan gratinierter grüner Spargel,
Spinat-Champignon-Gemüse,
gebratene Kartoffelspalten,
Safran-Risotto

*

Dessert-Variation
Käseplatte mit Weintrauben

* * *

Preis pro Person
47,90 €

Preis pro Person
ohne Vorspeise und Dessert
41,90 €

• Kalte Platten

- Braten-, Schinkenplatte
- Käseplatte mit verschiedenen Käsespezialitäten
- Gemischte Aufschnittplatte
- Gemischte Fischplatte (Forelle, Lachs)
- Belegte Brötchen

• Fingerfood

(Preis pro Stück)

gemischt

- Gefüllte Crespelle mit einer Räucherlachs-, Forellenmousse-, Salami-Oliven- oder Kochschinken-Meerrettich-Füllung 1,31 €
- Canapés 2,30 €
- Tomaten-Blätterteigquadrate 1,42 €
- Quiche Petit mit Räucherlachs, Lauch, Blattspinat und Paprika 1,97 €
- Rösti mit Garnelen 1,97 €
- Lachspastete mit Pesto 2,19 €
- Blätterteigtörtchen mit Garnelen und Spargel 2,19 €
- Lachs-Kartoffelgratin 1,97 €
- Räucherlachs-Konfekt 1,31 €
- Räucherlachsroulade mit Oliven und Frischkäse 2,08 €
- Blätterteigtörtchen mit Flusskrebsen und Spinat 2,19 €
- Mediterrane Hähnchennuggets 1,97 €
- Schwarzwälder Schinkenkonfekt mit Pistazie, Ananas und Paprika 1,31 €

• vom Fisch

- Lachs-Avocado-Tartar im Gläschen 3,19 €
- Garnelen auf Chili-Gurkensalat im Gläschen 3,19 €
- Lachsspieß mit Sesamöl und Wasabi 3,19 €
- Meeresfrüchte auf Gemüseartar im Gläschen 3,19 €
- Lachs-Tiramisu im Gläschen 5,00 €
- Lachs-Gurkenröllchen 2,09 €
- Mini-Rösti mit Lachs und Limonen-Creme fraiche 2,75 €



• Fingerfood

(Preis pro Stück)

vom Fleisch

- Lamm-Dattel-Spieß mit Humus 2,75 €
- Marinierte Melonenbällchen mit Serranoschinken 2,75 €
- Entenbruststreifen mit Feigen und Orangensauce 2,75 €
- Entenbrust auf Waldorfsalat im Gläschen 2,75 €
- Spanische Tortilla mit Chorizo und Olive 2,75 €
- Hackbällchen mit Tomatensalsa 2,09 €
- Vitello tonnato im Gläschen 2,75 €
- Salbei-Hähnchen mit roten Zwiebeln und Maracuja im Gläschen 2,75 €
- Hähnchen-Gyros-Spießchen auf Hirtensalat im Gläschen 2,75 €
- Roastbeef rosa auf Salat im Gläschen 2,75 €
- Roastbeef-Röllchen gefüllt mit Farmersalat 2,75 €
- Hähnchenfilet Toskana im Gläschen 2,75 €
- Laugen-Fleischkäse-Spieße mit süßem Senf 2,42 €
- Schweinefilet auf Woknudeln 2,75 €
- Pizzetta mit Parmaschinken und Rucolasalat 3,19 €
- Mini-Schnitzel auf Kartoffelsalat im Gläschen 2,75 €
- Lammfrikadellen mit Joghurt-Dip 2,75 €



• Vegetarisch

- Pizzetta mit Tomate-Mozzarella 2,75 €
- Melonen-Feta-Salat im Gläschen 2,75 €
- Antipasti im Gläschen 2,75 €
- Auberginen-Röllchen gefüllt mit Schafskäse 2,75 €
- Gazpacho mit Cashewkernen im Gläschen 2,75 €
- Tomaten-Ziegenkäse mit Zucchini im Gläschen 2,75 €
- Ricotta-Pilz-Pastete 2,42 €
- Caprese-Spießchen 1,31 €

• Antipasti

(Preis pro 100 g - 3,84 €)

- Gegrillte Gemüsespezialitäten
- Gefüllte Weinblätter mit Fetakäse
- Cocktail-Tomaten gefüllt mit Frischkäse
- Champignonköpfe gefüllt mit Frischkäse
- Grüne Oliven, gefüllt mit Schafskäse
- Grüne Peperoni, gefüllt mit Frischkäse
- Schafskäse, eingelegt in Öl
- Getrocknete Tomaten
- Gegrillte Zucchini
- Gegrillte Auberginen
- Gegrillte Champignons
- Grüne Peperoni in Kräuteröl
- Eingelegte Artischocken
- Grüne oder schwarze Oliven
- Paprikafilets, geröstet in Öl
- Antipasti Misto - Bella Italia (getrocknete Tomaten, gegrillte Zucchini, würzige Balsamicozwiebeln)
- Peppadew (pik. Früchte mit leckerer Frischkäsefüllung)
- Hähnchenfilet Toscana (gebratene Hähnchenfilets, Paprika, getrocknete Tomaten und grüne Oliven in einem Dressing aus Balsamessig, Olivenöl und Knoblauch)
- Italienischer Bohnensalat Bologna
- Frutti di Mare Siciliana
(eine Komposition aus Flusskrebsschwänzen, Tintenfisch, Garnelen, knackigen Tomaten, Oliven und frischem Paprika in Knoblauch-Vinaigrette)

• Vorspeisen

- Königinpasteten mit Spargel-Schinken-Ragout
- Königinpasteten mit Ragout fin

• Suppen

- Ungarische Gulaschsuppe
- Klare Rindfleischsuppe
- Champignoncremesuppe
- Spargelcremesuppe
- Kartoffelsuppe
- Hühnersuppentopf

• Braten von Rind, Schwein, Lamm, Pute und Kalb

Preis pro 100 g

- Spanferkel, ganz oder in Teilstücken 1,53 €
- Rippen 2,08 €
- Spießbraten 2,19 €
- Prager Schinken 2,19 €
- Kasseler 2,19 €
- Kasseler im Brotteig 2,52 €
- Gefüllter Schweinebraten 2,19 €
- Gefülltes Schweinefilet 3,29 €
- Schweinefilet 3,51 €
- Schweinefilet im Blätterteig 2,96 €
- Schweineschnitzel 2,30 €
- Schweinegeschnetzeltes 2,19 €
- Putenfrikadellen (Stück) 3,85 €
- Gefüllte Putenbrust 3,51 €
- Putenschnitzel 3,62 €
- Putengeschnetzeltes 3,62 €
- Rumpsteak 4,94 €
- Rumpsteak im Kräutermantel 4,94 €
- Rinderbraten aus der Hüfte 4,39 €
- Rinderspicksbraten 2,74 €
- Rinderlende im Speckmantel 9,89 €
- Rinderlende im Blätterteig 9,89 €
- Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ 4,39 €
- Kalbsbraten 4,39 €
- Gefüllte Kalbsbrust 3,29 €
- Kalbsschnitzel 4,39 €
- Kalbslende 9,89 €
- Lammkeule 3,84 €
- Lammfilet 6,59 €



• Braten von Rind, Schwein, Lamm, Pute und Kalb

	Preis pro 100 g
• Lammlachse	6,59 €
• Fleischkäse	1,97 €
• Zwiebelfleischkäse	1,97 €
• Leberkäse	1,97 €
• Pizzateigfleischkäse	1,86 €
• Hähnchenschlegel	1,64 €
• Gefüllte Hähnchenbrust mit - Steinpilzen, Zwiebeln, Käse - Brokkoli, Käse - Ananas, Schinken, Käse	2,74 €
• Puten- o. Schweineschnitzel im Käseteig	2,30 €
• Überbackene Schweinesteaks mit - Tomate, Käse - Schinken, Käse, Ananas - Zucchini, Champignon, Käse, Creme fraiche	2,19 €
• Hackbällchen in Tomaten-Basilikum- Soße, überbacken mit Mozzarella (pro Portion)	4,28 €
• Grillhaxen	pro Stück 7,90 €
• Pfälzer Saumagen	1,97 €



• Fisch

Preis nach aktuellem Wochenangebot

- Lachssteak mit glasierten Zwiebeln und Zitronenpfeffer
- paniertes Zanderfilet
- Frittierte Shrimps mit Knoblauch-Kräuter-Dip

• Lasagne

- Lasagne mit Hackfleisch
- Lachslasagne
- Gemüselasagne

• Soßen

- Soße zum Rinderbraten
- Rahmsoße zum Schweinebraten
- Pilzrahmsoße
- Pfefferrahmsoße
- Jägersoße
- Delikatessrahmsoße
- Sauce hollandaise

• Salate

- Krautsalat
- Gemüsesalat mit klarem Dressing
- Fleischsalat
- Nudel- und Reissalat
- Geflügelsalat
- Kartoffelsalat
- Eiersalat
- Salat mit Meeresfrüchten
- Salat mit Gambas

• Beilagen

- Kartoffelgratin
- Herzoginkartoffeln
- Petersilie-Kartoffeln
- Spätzle
- Bandnudeln
- Bratkartoffeln
- Semmelknödel
- Thüringer Knödel
- Brotkörbe
(Partybrötchen,
Baguettebrot,
rustikales Schwarzbrot)

• Gemüse

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

Verschiedene Gemüsesorten überbacken wir Ihnen auch gerne mit Sauce hollandaise.





• Desserts

	Preis pro 100 g
• Mousse au Chocolat	2,69 €
• Vanillemousse	2,69 €
• Herrencreme	2,20 €
• Panna Cotta	2,42 €
• Quarkcreme Mandarine	2,09 €
• Tropischer Fruchtcocktail	2,09 €
• Erdbeercreme	2,42 €
• Rote Grütze	2,09 €
• Vanillesoße	1,65 €
• Obstsalat	2,09 €
• Obstkorb mit Obstsorten der Saison	

• noch mehr Dessertideen je Dessert: 3,19 €

- Erdbeeren mit Crème fraiche-Sahne u. süßen Bröseln
- Bayrische Creme mit Pfirsich-Nuss-Salat
- Mohn-Panna Cotta mit Aprikosensoße
- Joghurt-Rhabarber-Dessert
- Mascarpone-Trauben-Dessert mit Keksbröseln
- Banana Split
- Grießflammeri mit Beeren
- Apfelgrütze mit Eierlikör
- Schwarzwälder Kirsch-Dessert
- Brownie-Himbeer-Trifle
- Beerengrütze mit Vanillesoße u. Crumble
- Aprikosen-Amarettini-Trifle
- Erdbeer-Mascarpone-Törtchen



• Das Kleingedruckte (Lieferbedingungen):

Für eine Lieferung bzw. Abholung bei Ihnen zuhause berechnen wir folgende Liefergebühren: Fahrzeit pro Stunde 25 €, zzgl. Kilometer: bis 5 km=frei, ab 6. km = 0,50 €, je km, jeweils einmaliger Festpreis je Lieferung/Abholung.

Wenn Sie Rechauds und anderes Geschirr bei uns leihen, bringen Sie uns dies bitte sauber zurück. Sollten Sie einmal keine Zeit zum Spülen haben und bringen uns das Geschirr ungespült zurück, berechnen wir eine Spülgebühr von 5 € pro Rechaud.

Alle genannten Preise verstehen sich inklusive der aktuell gültigen, gesetzlichen Mehrwertsteuer.

• Unser Service für Sie

Sie planen eine Veranstaltung, Familienfeier, ein Vereinsjubiläum oder wollen Ihre Gäste einfach mit ein paar Häppchen verwöhnen? Wir liefern die Gaumenfreuden für Ihre Feier, damit Sie mehr Freude am Feiern und somit auch mehr Zeit für Ihre Gäste haben.

Die hier genannten Speisenvorschläge sind eine Auswahl aus unserem Angebot. Gerne unterbreiten wir Ihnen individuelle Vorschläge ganz nach Ihren Wünschen. Sprechen Sie uns an! Die Lieferung erfolgt selbstverständlich auch sonn- und feiertags.

Neben der Lieferung von Speisen vermitteln wir Ihnen auch Geschirr und Servicepersonal.

• Partner-Metzgerei Schwäbisch-Hall



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL



Schwäbisch-Hällisches
Qualitätsschweinefleisch g.g.A.



• Premiumfleisch exklusiv in der Region

Premiumfleisch vom Schwäbisch-Hällischen Schwein und Qualitätsfleisch aus Hohenlohe von Schwein, Kalb und Weiderind sowie Wildfleisch aus Hohenloher Jagd.

Bei uns gibt es in Laudenbach und Gorbheimertal Schwäbisch-Hällisches Schweinefleisch und Fleisch vom Weiderind aus Hohenlohe. Das Fleisch ist etwas ganz Besonderes! Das geht schon bei der artgerechten Haltung los. Und erst das typische Aroma und der kräftige Geschmack ... Hohenloher Bauern haben sich zur Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft zusammengeschlossen und befolgen bei Fütterung und Züchtung der Tiere strenge Richtlinien. Dies garantiert dann, dass das Fleisch als „Qualitätsfleisch aus Hohenlohe“ verkauft werden darf. Unsere Kunden können sich freuen, denn nur ausgewählte Metzgereien und Restaurants werden beliefert. Selbstverständlich verwenden wir das Premium- und Qualitätsfleisch auch für unsere Caterings.

„Es ist eine Ehre, dass wir dabei sind und es entspricht unserem hohen Qualitätsanspruch!“ (Heiko Schöne)

• Regional und klimaschonend

Wir sind Partner-Metzgerei der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall und schützen so das Klima.

Die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall verfolgt ihrerseits das Ziel, gesunde Lebensmittel im Einklang mit der Natur zu erzeugen. Und genau diese können Sie, liebe Kundinnen und Kunden, in unseren Metzgereien in Gorbheimertal und Laudenbach ruhigen Gewissens kaufen und bewusst genießen.

Seit einiger Zeit wird zunehmend und vor allem auch öffentlich über den Fleischkonsum diskutiert. Einerseits wächst das Bewusstsein für die schädlichen Auswirkungen eines hohen Fleischkonsums auf unser Klima, unsere Umwelt und unsere Gesundheit. Andererseits ist und bleibt Ernährung ein sehr persönliches Thema, und jeder darf selbst entscheiden, ob oder wie viel Fleisch er oder sie essen möchte.

Wir wissen, dass die landwirtschaftliche und industrielle Produktion, Handel, Transport und die Zubereitung von Lebensmitteln erheblichen Einfluss auf das Klima haben. Jeder kann einen persönlichen Beitrag zum Klimaschutz leisten, indem er beispielsweise beim Einkauf auf Regionalität achtet, Bio bevorzugt und Gerichte energieeffizient zubereitet.

Klimaschutz schmeckt. Guten Appetit!

• Metzgerei in Gorbheimertal & Laudenbach

Besuchen Sie uns während der Öffnungszeiten in unseren Metzgereien in Gorbheimertal und Laudenbach.

• Gorbheimertal

Montag	7 - 13 Uhr und 15 - 18 Uhr
Dienstag	7 - 13 Uhr und 15 - 18 Uhr
Mittwoch	7 - 13 Uhr und 15 - 18 Uhr
Donnerstag	7 - 13 Uhr und 15 - 18 Uhr
Freitag	7 - 13 Uhr und 15 - 18 Uhr
Samstag	7 - 13 Uhr

Adresse: Hauptstr. 248, 69517 Gorbheimertal
Telefon: (06201) 41440
E-Mail: kontakt@schoenes-essen.de

• Laudenbach

Montag	7 - 13 Uhr und 15 - 18 Uhr
Dienstag	7 - 13 Uhr und 15 - 18 Uhr
Mittwoch	7 - 13 Uhr und 15 - 18 Uhr
Donnerstag	7 - 13 Uhr und 15 - 18 Uhr
Freitag	7 - 13 Uhr und 15 - 18 Uhr
Samstag	7 - 13 Uhr

Adresse: Mittelstr. 31, 69514 Laudenbach
Telefon: (06201) 9809587
E-Mail: kontakt@schoenes-essen.de

Neu in
Laudenbach



Kaffee- u. Back-Spezialitäten



www.schoenes-essen.de



www.facebook.com/schoenes.essen



www.instagram.com/schoenes.essen



Jetzt wird's heiß!



Schwäbisch-Hällisches

Als Partner-Metzgerei des Netzwerks Schwäbisch-Hall setzen wir auf die besondere Güte des Schwäbisch-Hällischen Schweinefleisches, Hohenloher Weiderindes, Lamm- und Kalbsfleisch und nicht zuletzt des Wildfleisches aus Hohenloher Jagd. Im Hohenlohschen hat die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch-Hall (BESH) mit der alten Landrasse der Schwäbisch-Hällischen Schweine eine alte Tradition wiederbelebt, die bis in die 1940er Jahre auch in Deutschland gang und gäbe war. Die robusten Tiere sind für Weidewaltung bestens geeignet. Strenge Richtlinien und ständige Kontrollen garantieren, dass das Fleisch Qualitätswildfleisch ist – bei allen von den Partnern gehaltenen Tieren.



Bild: Forolio © HLPphoto

Wagyu

... ist eine Rinderrasse, die ihren Ursprung in Japan hat. Wagyu-Rinder sind meist schwarz. Sie sind mittelgroß, mit einer gut ausgebildeten Schulter. Das Fett im Fleisch der Wagyu-Rinder ist gleichmäßig in sehr feiner Marmorierung im Muskelfleisch verteilt. Insgesamt gibt es nach dem BMS (Beef Marbling Standard) zwölf Grade der Marmorierung, von 1 = wenig bis keine Marmorierung bis 12 = hoher Marmorierungsgrad.

Bitte fragen Sie nach unseren Wagyu-Grillangeboten.

Essen ist unsere Leidenschaft!

Überzeugen Sie sich selbst.

Wir liefern Catering, wunderschönen Events und bieten Würst- und Fleischwaren in unseren Metzgereien in Gorkheimeral und Laudenbach an.

Qualitätswildfleisch Dry Aged, Schwäbisch Hällisches, Wagyu

Wir bei SCHÖNES ESSEN bauen auf eine hervorragende Qualität bei Wurst und Fleisch.



Bild: Forolio © HLPphoto

Dry-Aged

... ist das älteste Verfahren der Fleischreifeung, bei dem das Fleisch mindestens 28 Tage in einem speziellen Kühlschrank gelagert wird und reift. Durch das Reifen entwickelt das Fleisch einen ganz besonderen Geschmack, der Fleischliebhaber ins Schwärmen bringt. In unserem Reifeschrank in Laudenbach reifen Dry Aged-T-Bonesteaks, Rib-Eyesteaks, Flanksteaks, Rumpsteaks und Hüftsteaks ... alles ideal zum Grillen.

Bitte fragen Sie nach unseren Dry-Aged-Grillangeboten.

Fisch

Preis pro 100 g

- Garnelenpops mit Erdnussdip 2,99€
- Garnelenspieße mit Chili-Avocado-Soße 3,69€
- Fischspieße mit Knoblauch-Senf-Marinade 3,29€
- Fischfilets mit Limetten-Korianderbutter 3,29€
- Seezettel im Speckmantel 3,29€
- Kalmartuben gefüllt mit Salsiccia 2,69€
- Thunfisch-Gemüsespieße 4,19€
- Lachs-Gemüsepfädchen mit Pesto 3,69€
- Zander-Sattimbocca 2,99€
- Zitronengras-Spieß Garnelle-Jakobsmuschel 5,49€
- Hummer mit Knoblauch-Kräuterbutter 6,89€

Vegetarisch

Preis pro Stück

- Maiskolben 2,90€
- Avocados mit Tomatensalsa 2,90€
- Gemüsespieße 2,90€
- Feta-Päckchen 5,90€
- Wassermelonen-Halloumi-Spieße 4,90€
- gefüllte Champignons 2,90€
- gefüllte Süßkartoffel 2,90€
- Aubergine u. Zucchini mit Teriyaki-Marinade Port. 2,90€
- Spargel mit Senf-Dressing Port. 6,90€
- Zucchini-Halloumi-Päckchen 2,90€
- Salatherzen vom Grill mit Caesar-Dressing Port. 3,90€



Beilagen

pro Portion 3,50 €

- Rosmarinkartoffeln
- Ofenkartoffeln
- gegrillte Kartoffeln mit Ajoli
- Süßkartoffeln mit Honig-Cashewnuss-Butter
- Kartoffelsalat
- cremiger Nudelsalat
- mediterraner Penne-Salat mit Pesto Rosso
- Couscous-Salat
- Reissalat mit Limettendressing
- Griechischer Reissudelsalat mit Kichererbsen,
- Paprika und Fetacreme
- Nudelsalat mit Tomaten, Chorizo und Salbei

Salate

pro Portion 2,90 €

- Maissalat mit Avocado und Tomaten
- Bohnensalat
- Griechischer Salat
- Farmer-Salat
- Tomate-Mozzarella
- Wassermelonen-Gurkensalat mit Feta
- roter Kohlsalat mit Caesar-Dressing
- Antipasti
- Gurkensalat
- Tomatensalat
- Krautsalat
- Karottensalat
- Rucolasalat mit Kirschtomaten und Parmesan
- Blattsalat





- Grillgut vom Geflügel
- Hähnchenbruststeak mariniert 1,89 €
- Pollo fino (Hähnchenkeule ohne Knochen) 1,79 €
- Hähnchen Drumsticks (Hähnchen-Unterkeule) 1,19 €
- Hähnchenflügel 1,29 €
- Asia Hähnchen-Spieße mit Erdnusssoße 1,89 €
- Hähnchen-Gemüse-Spieße mit Chili-Mayonaisse 1,59 €
- Entenbrust-Aprikosen-Spieße 2,19 €
- Putensteak mariniert 1,89 €
- Puten-Ananas-Spieße 1,89 €
- Putenroulade (Schinken-Basilikum, getr. Tomate) 1,89 €
- Geflügelbratwurst 1,69 €

Preis pro 100 g

- Grillgut vom Rind
- Steak-Tomatenspieße 3,49 €
- Rumpsteak mit Speckbutter 4,99 €
- Filetsteak mit Tomatensalsa 8,99 €
- Hüftsteak mit Chimichurri-Soße 3,49 €
- Filet-Zitronenspieße 8,99 €
- Cevapcici 1,99 €
- Flat Iron Steak mit Meerrettichsoße 3,49 €
- Brisket (Rinderbrust) 2,49 €
- Rinderrippchen 1,99 €
- Rinderbratwurst 1,99 €
- Burger Patties 1,99 €
- Burger Patties v. Wagyu 3,99 €

Preis pro 100 g



- Grillgut vom Lamm
- Lammkoteletts 2,99 €
- mit Curry-Marinade und Joghurtsöße
- Lammspieße
- mit Paprika, Zwiebel und Tzatziki 3,49 €
- Lammrücken mit Kräuterbutter-Marinade 5,99 €
- Lammhüften mit Kräuterbutter-Marinade 3,49 €
- Lamm-Dattelspieße mit Minzjoghurt 3,49 €
- Merguez (Bratwurst) 2,49 €

Preis pro 100 g



- Grillgut vom Schwein
- Spare Ribs 1,49 €
- Pulled Pork 2,19 €
- Filet-Spieße 2,99 €
- Nackensteak 1,59 €
- Rückensteak 1,99 €
- Bauch 1,59 €
- Bratwurst 1,99 €
- (Hausmacher, Nürnberger, Thüringer, Salsiccia) 1,49 €
- Mini Bacon Bomb 1,59 €
- Feta-Rouladen 1,99 €

Preis pro 100 g

Grill-Bufferet

* * *

Schweinefilet-Spieß
Lammspieß mit Paprika, Zwiebel und Tzatziki
Cevapcici
Pollo fino

*

vegetarisch:

Avocados mit Tomatensalsa
Spargel mit Senfressing

*

gegrillte Kartoffeln mit Ajoli
Nudelsalat mit Tomate, Chorizo und Salbei
Maissalat mit Avocado und Tomaten
Wassermelonen-Gurkensalat mit Feta

* * *

Preis pro Person 35,90 €
(zzgl. Service, wenn gewünscht)



Grill-Bufferet

* * *

Putensteak
Hausmacher Bratwurst
Nackensteak

*

vegetarisch:
Gemüsespieße
Fetapäckchen

*

Kartoffelsalat
cremiger Nudelsalat
Griechischer Salat
Bohnensalat

* * *

Preis pro Person 18,90 €
(zzgl. Service, wenn gewünscht)



JETZT WIRD'S HEIß ...

• Bestellen und abholen

Sie planen eine Veranstaltung, Familienfeier oder ein Vereinsjubiläum und wollen Ihre Gäste mit einem Grillbuffet verwöhnen? Wir stellen Ihnen gerne die Gaumenfreuden für Ihre Feier bereit, damit Sie Ihre Gäste verwöhnen können.

Die hier genannten Buffet- und Speisenvorschläge sind eine Auswahl aus unserem Angebot. Gerne unterbreiten wir Ihnen individuelle Vorschläge ganz nach Ihren Wünschen. Sprechen Sie uns an! Die Abholung ist nach Vorbestellung auch sonn- und feiertags möglich.

Mindestbestellung für 10 Personen.

• Unser Grillservice für Sie

Alternativ liefern wir die Gaumenfreuden für Ihre Feier an den gewünschten Ort und übernehmen auch das Grillen für Sie ... damit Sie mehr Freude am Feiern und somit auch mehr Zeit für Ihre Gäste haben. Auch Servicepersonal können wir bei Bedarf vermitteln. Rufen Sie uns an! Gerne stellen wir Ihnen ein individuelles Angebot zusammen.

Mindestbestellung für 30 Personen.

Neben der Lieferung von Speisen vermitteln wir Ihnen auch Geschirr und Servicepersonal. Weitere Lieferbedingungen siehe vorn.

• Gorchheimertal

Adresse: Hauptstr. 248, 69517 Gorchheimertal
Telefon: (06201) 41440
E-Mail: kontakt@schoenes-essen.de

• Laudenburg

Adresse: Mittelstr. 31, 69514 Laudenburg
Telefon: (06201) 9809587
E-Mail: kontakt@schoenes-essen.de

www.schoenes-essen.de



Catering | Events | Metzgerei

SCHÖNES ESSEN

