

KUPFERS
METZGERMARKT

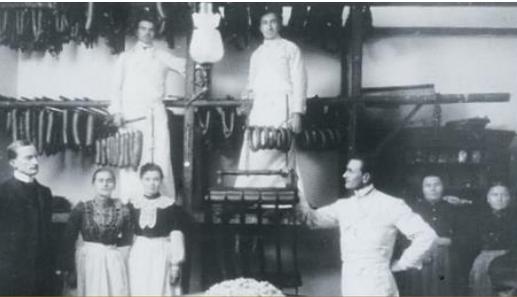
Unser Catering-Angebot

Wir freuen uns über Ihr Interesse an unseren Köstlichkeiten und Dienstleistungen für Ihre Veranstaltung – ob Geburtstagsfeier, Firmenevent, Hochzeit oder einfach so! Wir verbinden für Sie hauseigene Produkte mit regionalen und überregionalen Zutaten, um Sie stets aufs Neue mit ideenreichen Menüangeboten zu begeistern. Aus unseren vielfältigen Möglichkeiten wählen Sie zwischen Vorspeisen, Fingerfood, kalten Platten, warmen Gerichten sowie besonderen Desserts. Aus unserem umfangreichen Angebot können Sie ihr individuelles Buffet zusammenstellen, ein Menü mit verschiedenen Gängen wählen oder einfach nur Ihr Lieblingschmankerl aussuchen.



Kupfers Metzgermarkt GmbH & Co. KG
Am Klosterwald 2
91560 Heilsbronn

Fon: +49 (0) 9872/804-140
Email: info@kupfersmetzgermarkt.de
Web: www.kupfersmetzgermarkt.de



Nachfolgend finden Sie eine kleine Zusammenstellung unserer Gerichte.

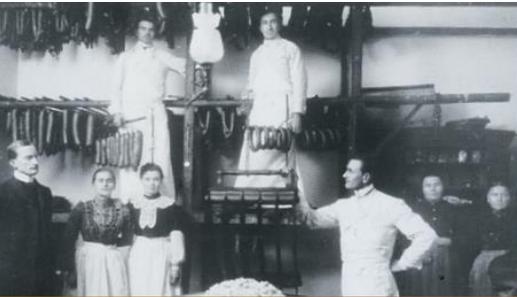
Ihr Lieblingsmenü ist nicht dabei?

Sprechen Sie uns an, unsere Küche erfüllt Ihnen (fast) jeden Wunsch!

Menüauswahl

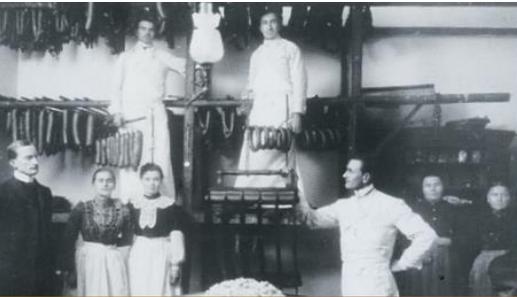
Warme Suppen und kalte Vorspeisen

Suppen	<ul style="list-style-type: none">Ⓚ Festtagssuppe mit Einlage, z.B. Grießklößchen, Leberknödel und PfannkuchenstreifenⓀ Verschiedene Cremesuppen, z.B. Champignon, Spargel, Brokkoli, Kürbis, Kartoffel oder Tomate
Vorspeisen, Fingerfood, kalte Buffets & Mitternachts- snacks	<ul style="list-style-type: none">Ⓚ Verschiedenste Variationen von Häppchen wie z.B. Vollkornbaguette, Baguettesemmeln oder Laugenstangen herzhaft belegt mit Wurst-, Fisch- und Käsespezialitäten oder bestrichen mit unseren leckeren hausgemachten Aufstrichen. Auf Wunsch garniert mit Obst oder GemüseⓀ Kalte Platten mit hausgemachten Wurst-, Salami- und Schinkenvariationen, Käse- und gemischte PlattenⓀ Klassiker wie Bratwurstgehäck als Igel oder als Brot mit Zwiebeln garniertⓀ Herzhafte Aufstriche, z.B. unser bayrischer BrotzeitaufstrichⓀ Hausgemachte Frischkäse, z.B. Lachs-, Tomate-Basilikum- oder Bauernfrischkäse mit Lauch und KarotteⓀ Verschiedene Feinkostsalate aus eigener Herstellung, z.B. Nudelsalat, Wurstsalat, Käsesalat, Eiersalat, marinierte HeringeⓀ Reichhaltige Salatbuffets aller Art, z.B. Gurken-, Tomaten-, Paprika-, Blumenkohl-, Karotten-, Rote-Beete-, Bohnen-, Gemischter oder Blattsalat dazu verschiedene DressingsⓀ Verschiedene Snacks im Weckgläschen, z.B. Tomate-Mozzarella, Nürnberger Bratwurstsalat oder kleine Fleischküchle auf KartoffelsalatⓀ Verschiedenes am Spieß, z.B. Hackbällchen-Grillgemüse, Pfefferbeißer-Essiggurke und Käse-WeintraubeⓀ Mediterrane Antipasti, z.B. gefüllte Kirschpaprika, schwarze und grüne Oliven, Garnelen, gegrilltes Gemüse und Datteln im Speckmantel



Herzhafte Hauptgänge

Rind/Kalb	<ul style="list-style-type: none"> 🍴 Zartes Rindfleisch in Meerrettichsauce 🍴 Deftiger fränkischer Sauerbraten 🍴 Frische Rinderrouladen nach Hausmannsart gefüllt 🍴 Magerer Kalbsbraten in cremiger Pilzrahmsauce
Schwein	<ul style="list-style-type: none"> 🍴 Knusprig gebratene Cordon Bleu und Schweineschnitzel 🍴 Pfannenfrische fränkische Bratwürste oder Fleischküchle 🍴 Ofenfrische Bräten, z.B. Schweinebraten, Kasselernackeln, Krustenbraten, Spanferkelrollbraten oder Schweinebauch 🍴 Gegrillter Spießbraten deftig gefüllt mit Schinken und Zwiebeln oder Schinken und Käse 🍴 Brezenbraten aus dem Schweinehals gefüllt mit Laugenteig 🍴 Lendenbraten gefüllt mit Bratwurstgehäck 🍴 Fränkische Schäuferle, kleine Partyschäuferle oder Spanferkelschäuferle 🍴 Schweinefiletmedaillons in cremiger Pfefferrahmsauce, Lende à la Gretl, Schweinegeschnetztes 🍴 Kupfers Schaschliktopf 🍴 Hausgemachte Lasagne, überbacken 🍴 Gegrillte Spare Ribs mit hausgemachter BBQ Sauce 🍴 Warmer Leberkäse in den Sorten fein, grob und Pizza
Geflügel	<ul style="list-style-type: none"> 🍴 Orientalisches Puten- oder Hähnchencurry 🍴 Puten- oder Hähnchengeschnetztes in Rahmsoße 🍴 Knusprig gebratene Putenschnitzel 🍴 Puten- oder Hähnchenknuspersteaks 🍴 Hähnchen und Hähnchenschenkel vom Grill 🍴 Feine Hähnchenbrust im Speckmantel
Fisch	<ul style="list-style-type: none"> 🍴 Gebackenes Karpfenfilet aus der Region 🍴 Backfisch 🍴 Lachsfilet in zarter Dillsauce 🍴 Lachslasagne
Vegetarisch	<ul style="list-style-type: none"> 🍴 Gemüselasagne 🍴 Gemüsebratlinge mit verschiedenen Dips 🍴 Herzhafter Kartoffel-Pilz-Auflauf 🍴 Überbackene Maultaschen mit Tomatensoße 🍴 Brezen-/Semmelknödel mit cremiger Pilzrahmsauce



Beilagen

Beilagen	<ul style="list-style-type: none">Ⓚ Kartoffelklöße, SemmelklößeⓀ Kartoffelsalat, Kroketten, Wedges, Stopfer, Süßkartoffelpommes und PommesⓀ Hausgemachtes Kartoffelgratin, Bratkartoffeln und RosmarinkartoffelnⓀ Spätzle, ReisⓀ Mediterranes Gemüse der SaisonⓀ Regionales Merkendorfer Sauerkraut, BlaukrautⓀ Salatbuffet (z.B. Kartoffelsalat, Nudelsalat, Grüner Salat, Tomatensalat)Ⓚ Bunt gemischter Brotkorb
-----------------	--

Süße Versuchungen

Desserts	<ul style="list-style-type: none">Ⓚ Apfelstrudel mit Vanillesauce (ab 10 Personen)Ⓚ Apfelküchle, Dampfnudeln oder Germknödel mit VanillesoßeⓀ Hausgemachter Kaiserschmarrn mit ApfelkompottⓀ Fruchtiger ObstsalatⓀ Panna Cotta mit Frucht- oder SchokoladenspiegelⓀ Vanillecreme mit BrombeerragoutⓀ Schokomousse mit KirschgrützeⓀ Mohnmousse mit ErdbeerspiegelⓀ Stracciatellacreme mit Erdbeer-Rhabarberspiegel
-----------------	--

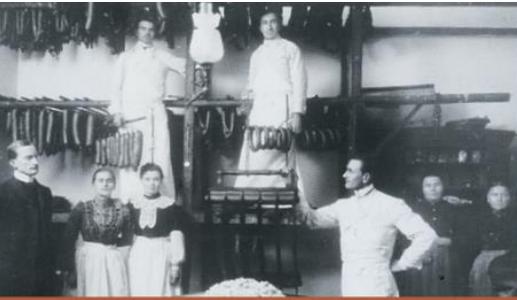
Bei selbstmitgebrachten Kuchen berechnen wir pro Person 2,50€ für ein Kuchengedeck bestehend aus Kuchenteller und -gabel. Kaffee wird separat berechnet.

Menüablauf

Die Ausgabe der Speisen kann in Buffetform oder mit Service erfolgen.

Am Buffet gibt es die Möglichkeit der Selbstbedienung oder die Ausgabe der Speisen durch unsere Mitarbeiter. Bei Ausgabe durch unser Team berechnen wir zusätzlich zum Menüpreis pro Mitarbeiter 55,00€/Std, bei Selbstbedienung fallen keine zusätzlichen Kosten an.

Gerne richtet unsere Küche die Speisen an und unser Servicepersonal bedient Ihre Gäste direkt am Tisch. Im Service berechnen wir zuzüglich zum Menüpreis pro Mitarbeiter 55,00€/Std.



Kalte und heiße Getränkeauswahl

Sektempfang

- ☒ Sekt, Orangensaft 0,1l
- ☒ Aperol Spritz, Lillet Berry, Hugo 0,1l
- ☒ Kleines Bier oder alkoholfreies Bier 0,33l

Softgetränke à 0,5l

- ☒ Frankenbrunnen Mineralwasser still, medium und spritzig
- ☒ Frankenbrunnen Silber, Gold und Cola-Mix
- ☒ Coca Cola, Cola Light und Cola Zero
- ☒ Hesselberger Apfelschorle und Apfel-Hollerschorle

Bier à 0,5l

- ☒ Mönchshof Radler naturtrüb
- ☒ Spalter Freiheit Radler alkoholfrei 0,33l
- ☒ Spalter Helles, Spalter Helles alkoholfrei
- ☒ Gutmann Weizen, Gutmann Weizen alkoholfrei

Wein

- ☒ Kreglinger Bacchus, halbtrocken, Franken 1,0l
- ☒ Divino Silvaner, trocken, Franken, 0,75l
- ☒ Kreglinger Rotling, halbtrocken, Franken 0,7l
- ☒ Georg Heim, Spätburgunder, trocken, Baden, 1,0l

Hochprozentiges à 2cl

- ☒ Jägermeister, Baileys, Obstler, Willi, Ramazzotti

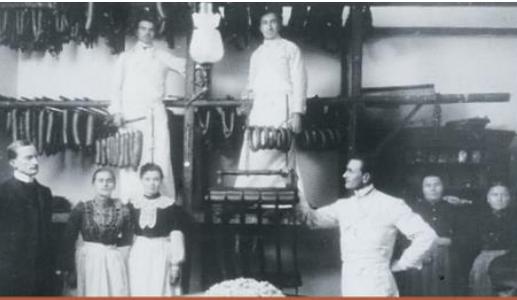
Heiße Getränke

- ☒ Kanne Filterkaffee (1,5 Liter ergibt ca. 6 Tassen)
- ☒ Kaffee Crema klein/groß
- ☒ Espresso, doppelter Espresso
- ☒ Cappuccino, Latte Macchiato, Milchkaffee
- ☒ Heiße Schokolade
- ☒ verschiedene Tees (Früchte, Schwarz, Grün, Pfefferminz)

Die Ausgabe der Getränke erfolgt in Selbstbedienung oder im Service durch unsere Mitarbeiter.

Bei Tischservice berechnen wir 49,00€/Std./Mitarbeiter.

Gerne können Sie auch nach vorheriger Absprache Ihren Lieblingswein, -sekt und -schnaps mitbringen. Hier berechnen wir ein Korkgeld von 7,50€ pro Flasche.



Rahmendaten

Um Ihrer Feierlichkeit einen gelungenen Rahmen zu verleihen gibt es folgende Möglichkeiten:

Ihre Feier bei uns im Metzgermarkt:

- ✕ Für Veranstaltungen aller Art steht Ihnen unser Landbistro mit 60-70 Sitzplätzen zur Verfügung. Auf Wunsch kann zusätzlich mit Biertischgarnituren aufgestuhlt werden, sodass etwa 90-100 Personen Platz finden
- ✕ Das Bistro eignet sich nicht nur für Feiern, sondern z.B. auch für Vorträge und Empfänge
- ✕ Im Sommer kann auch in unserem Außenbereich mit überdachter Terrasse und Lounge-Ecke mit rund 30 Plätzen gefeiert werden. Bei Nutzung der angrenzenden Straße ist bei Bestuhlung mit Biertischgarnituren eine Kapazität von 100 Personen erreichbar
- ✕ Bei Veranstaltungen im Metzgermarkt wird ab 23 Uhr ein Nachzuschlag fällig. Dieser beträgt pro Mitarbeiter und angefangener Stunde 55,00€. Es darf bis 2 Uhr am Folgetag feiert werden.
- ✕ Die Dekoration der Tische erfolgt nach Kundenwunsch. Gerne könne Sie auch Ihre eigene Dekoration mitbringen und den Raum selbst verschönern.

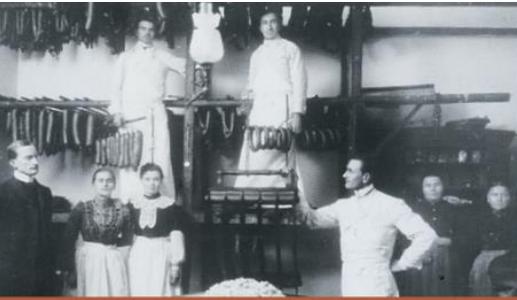
Ihre Feier in privaten Räumlichkeiten:

- ✕ Die Speisen können von Ihnen im Metzgermarkt abgeholt oder von uns geliefert werden. Hierfür fallen je nach Zeitaufwand und Entfernung noch Lieferkosten an
- ✕ Bei Feierlichkeiten außer Haus ist eine Verpflegung von bis zu 250 Personen möglich
- ✕ Für Ihre Party stellen wir auf Wunsch verschiedenes Equipment zum Warmhalten und zur Ausgabe der Speisen, sowie Geschirr und Besteck auf Anfrage. Hier kann je nach Art und Anzahl der ausgeliehenen Teile noch Pfand anfallen, welches Sie bei Rückgabe des Equipments zurückerstattet bekommen
- ✕ Wir beliefern Ihre Feier auch mit den passenden Getränken. Ob Wein, Bier, Sekt oder Alkoholfreies, gerne unterbreiten wir Ihnen ein individuelles Angebot.

Wir becatern Ihre Veranstaltung innerhalb unserer Öffnungszeiten und nach Rücksprache auch außerhalb der genannten Zeiten. Sämtliche Speisen werden frisch für Ihre Veranstaltung zubereitet.

Kontakt

Wir stehen Ihnen mit unserer Erfahrung und Rat und Tat zur Seite und helfen Ihnen ein gelungenes Fest für Sie und Ihre Gäste zu arrangieren. Wenn unsere Produkte Ihr Interesse geweckt haben, kontaktieren Sie uns unter info@kupfersmetzgermarkt.de, telefonisch unter 09872 804140 oder persönlich im Markt. Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot!



KUPFERS METZGERMARKT

Beispielsitzplan für 50 Personen mit Sektempfang

