



Willkommen beim Partyservice von „weisbrods hausmacher“.

Was steckt hinter „hausmacher“?

Natürlich auch die Wurst, die wir in über 100 jähriger Tradition herstellen. Aber entscheidend für unseren Namen war das ehrliche und handwerkliches Schaffen. Grundsolide hausgemachte Lebensmittel herzustellen und zu verkaufen ist unsere Leidenschaft. Dies gilt für unsere Wurst und Fleisch Produkte, sowie für unseren Partyservice.

Ausschließlich frische Zutaten, klassische Zubereitungen, wie das Kochen von Fonds und Saucen, handwerkliches Können und Kreativität, was braucht man mehr? Fleisch aus artgerechter Haltung, antibiotikafrei, ohne gentechnisch veränderte Futtermittel, Darauf legen wir größten Wert mit unseren Schwäbisch Hällischen Landschweinen. Obst und Gemüse kommen von regionalen Märkten, ebenso Eier und Backwaren. Alles kontrolliert und nachvollziehbar.

Sie möchten mit uns feiern?

Machen wir gerne, mit unserer erfahrenen Mannschaft erörtern wir zusammen, mit welchen Möglichkeiten wir zum Erfolg Ihres Festes beitragen können. Ob ein Stehempfang, ein Handwerker Imbiss oder ein komplettes Buffet. Wir sind für Sie da! Diese Mappe ist gültig ab dem 01.012020. Alle vorherigen Mappen verlieren ab diesem Zeitpunkt ihre Gültigkeit.

Alle angegebenen Preise verstehen brutto, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer von derzeit 19 %.

Unser Angebot ist so vielfältig wie unsere Kundenwünsche, deshalb zeigen wir nur einen kleinen Auszug unseres Repertoires.

Canapées

Kleine Brotscheiben aus Baguette oder Vollkornbrot, elegant dekoriert.
Folgende Beläge stehen Ihnen zur Auswahl bereit:

- Roher Schwarzwälder Schinken
- Glasierter Schweinerücken
- Gegrilltes Roastbeef
- Schweinemett
- Räucherlachs
- Camembert
- Liptauer
- Gegrillte Putenbrust
- Parmaschinken
- Geräuchertes Forellenfilet

Preis pro Stück 2,80 €

½ belegte Brötchen

Als zünftige Alternative bieten sich unsere halben belegten Brötchen an.

- Hausmacher Leberwurst
- Roher Schinken
- Blutwurst
- Schwartenmagen
- Emmentaler
- gegrillter Schweinerücken
- Salami
- Schweinemett
- Liptauer
- Putenbrust
- gekochter Schinken
- Aufschnitt

Preis pro Stück 1,90 €

Fingerfood

Die kleinen Köstlichkeiten genießen Sie aus der Hand mit einer Serviette, ohne Geschirr.

- Blätterteig Mille-Feuille mit Lachs, Käse und Pilzen
- Samosas, mit Gemüse und Curry
- Spieße mit Lachs und Gambas
- Shrimps in Tempurateig
- Grissini mit Parmaschinken umhüllt
- Lauch Quiche mit Roquefort
- Meatballs mit Senf-Honig Dip
- Kleine Zwiebelkuchen mit Speck
- Hähnchenspieße mit Ananas
- Caprese Spieße mit Mozzarella
- Vegetarische Frühlingröllchen mit Chili Dip
- Parmesanschnitzel vom Hähnchen mit Currydip

Preis pro Stück 1,80 €

Fingerfood im Glas

- Le cake, pikante Kuchen mit Datteln, Speck Walnüssen,
- Mozzarella-Tomate und Basilikum
- Schafskäse und Oliven
- Acocado Tapenade mit Shrimps und Koriander
- Gambas in Kokospanade auf Glasnudelsalat
- Meatballs auf buntem Linsensalat
- Salat von der Charentais Melone mit Parmaschinken und Koriander
- Salat von Mini Mozzarella und Kirschtomaten mit hausgemachtem Pesto
- Datteln mit Walnüssen gefüllt im Speckmantel
- Gebratene Falafel Taler mit Pfefferminz-Joghurt Dip
- Gebratene Jacobsmuschel in Sesamkruste auf Meeressalgen Salat
- Oktopus Salat mit frischer Petersilie und Balsamico Dressing
- Ziegenkäse an Rotwein Feigen/Birnen mit Honig gratiniert
- hauseigener Räucherlachs auf Dill-Gurken Schmand

Preis pro Gläschen 3,50 €
Inklusive Gabel und Löffel

Suppen

- | | |
|-------------------------------------|--------|
| • Hausgemachte Kartoffelsuppe | 6,00 € |
| • Herzhafte Erbsensuppe | 5,50 € |
| • Deftige Linsensuppe mit Würstchen | 6,90 € |
| • Minestrone | 6,00 € |
| • Gulaschsuppe | 6,50 € |
| • Gazpacho | 5,90 € |

Andere Suppen gerne auf Anfrage

Nudelgerichte

- Hausgemachte Lasagne 11,50 €
- Hausgemachte Gemüselasagne 9,90 €
- Hausgemachte Lasagne vom Salm mit Blattspinat 13,50 €
- Spaghetti Bolognese 9,90 €
- Tagliatelle mit Steinpilzen, Filetstreifen und Brokkoli 12,90 €
- Hausgemachte Maultaschen in Kräuterrahm 13,90 €
- Hausgemachte Maultaschen in Butter geschmelzt mit Röstzwiebeln 12,90 €
- Allgäuer Käsespätzle mit Speck und Zwiebeln 11,90 €

Hauptgerichte

eine Auswahl, wir können viel mehr

Vom Fisch

- Salm in Sesamkruste auf glasierten Tomaten 15,20 €
- Streifen vom Lachs und Seezunge in Riesling Rahm 18,70 €
- Bouillabaisse a la Maison mit Rouille und Brot 19,90 €
- Edelfischragout (Salm, Seeteufel, und Garnelen) 12,70 €
- Dorade aus dem Ofen mit italienischen Kräutern 22,00 €

Vom Kalb

- Zürcher Geschnetzeltes 15,90 €
- Kalbsfrikassé 15,50 €
- Piccata Milanese 17,50 €
- Saltim Bocca in Tomatensauce 16,50 €
- Osso Bucco 16,50 €

Vom Schwein

- Schweinepfeffer 10,50 €
- Szegediner Gulasch 10,90 €
- Kohlrouladen 9,90 €
- Gefüllte Paprika 9,00 €
- Lende mit Calvados in Apfelrahm mit grünem Pfeffer 16,50 €

Vom Rind

- Deftiger Gulasch 12,50 €
- Boeuf Bourginon 15,50 €
- Tafelspitz mit Meerrettich 16,50 €
- Gefüllte Rinderrouladen 13,50 €
- Rinderbraten in Barolo 13,50 €
- Rheinischer Sauerbraten 14,50 €

Vom Lamm

- Lammtopf mit Ratatouille 15,50 €
- Kaninchenrücken in Rosmarinsauce oder Senfsauce 20,90 €
- Lammragout mit Balsamicos Sauce 16,50 €
- Gefüllte Lammkeule 18,50 €
- Lammrücken in der Kräuterkruste 22,50 €

Vom Geflügel

- Gänsekeulen in Maronensauce 16,60 €
- Hühnerfrikassee „klassisch“ 13,50 €
- Hähnchencurry 13,50 €
- Coq au Vin Rouge 14,90 €
- Erdnuss Hühnchen „AYO“ 13,50 €

Preise pro Portion

Vom Wild

- Rehgulasch mit Wacholderrahm 19,90 €
- Rehkeule in Rotwein gegart mit Preiselbeeren 16,90 €
- Hirschkeule mit Steinpilzen und Rotwein 15,80 €
- Wildschweinragout mit Cranberries 17,80 €
- Hasenkeule in Steinpilz-Pfeffer Sauce 18,90 €

Preise pro Portion

Beilagen

Alles, was Sie sich wünschen:
... und süß können wir auch.

Buffets

Bevor wir Sie hier mit Buffetvariationen erschlagen, fordern Sie uns. Gerne erstellen wir mit Ihnen zusammen ein passendes Angebot für Ihre Veranstaltung. Ob nun BBQ, Kochen vor Ort, klassische Buffets oder ein spezielles Motto. Beispiele unserer Arbeit finden Sie www.facebook.com/weisbrodshausmacher oder auf Instagram [weisbrods_hausmacher](https://www.instagram.com/weisbrods_hausmacher).

Rund um die Tafel

Sie benötigen Geschirr und Besteck?
Oder Sie brauchen zusätzliche Dienstleistungen wie Personal vor Ort.
Auch wir sind wir gerne für Sie da.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Unsere AGBs finden Sie online unter hausmacher.com
weisbrods.hausmacher.com, hausmacher.com, info@hausmacher.com
Metzgerei Weisbrod, Meerweibchenstraße 4, 76829 Landau,
Tel.: 0 63 41 / 8 66 65 Fax: 06341 / 8 65 10,
Inhaber: Alexander Weisbrod
USt-ID Nr. DE112418743

Die für die Metzgerei Alexander Weisbrod zuständige Verbraucherschlichtungsstelle ist die Allgemeine Verbraucherschlichtungsstelle des Zentrums für Schlichtung e.V. Straßburger Straße 8, 77694 Kehl am Rhein
Telefon: 07851/7957940
Fax: 07851/7957941
E-Mail: mail@verbraucher-schlichter.de
Webseite: www.verbraucher-schlichter.de

Die Metzgerei Alexander Weisbrod beteiligt sich nicht an Verbraucherschlichtungsverfahren vor der zuvor genannten Verbraucherschlichtungsstelle nach dem Verbraucherstreitbeilegungsgesetz.