



# Platten- und Buffetservice



Metzgerei **SACK**  
Inh. Michael Grom

*Ein Qualitätsbegriff in Karlsruhe*



## Fingerfood/Stehempfang

### Canapés Standardplatte

24 Stück, verschiedene Spezialitäten  
inkl. Käse und feinstem Räucherlachs 42,00

### Rohschinkenplatte

mit 24 Canapés mit verschiedenen  
Rohschinken wie Schwarzwälder Schinken,  
Schinkenspeck, spanischer Serrano  
und echtem Parmaschinken! 38,00

### Belegte Brötchen

1/2 Brötchen mit Butter garniert

12 Stück, davon 4 mit Schinken (roh oder  
gekocht), 4 mit Wurst und 4 mit Käse.

Käse: Butterkäse oder Emmentaler

Wurst: Bierschinken, Eierlyoner, Lyoner, Papi-  
kalyoner, Landsalami oder Sportlersalami

Schinken: Hausgemachter Kochschinken,  
Schwarzwälder Schinken oder  
Schinkenspeck 20,00

### Belegte Brötchen nach Wunsch

1/2 Brötchen mit Butter garniert Preis pro Stück

Verschiedene Wurst-, Schinken- oder Käse-  
beläge (wie bei belegten Brötchen)

Spitz- oder Kaiserweck 1,70

Körner- oder Laugenbrötchen 1,80

Extra-Beläge (Italienische Salami, Braten etc.)

Spitz- oder Kaiserweck 1,90

Körner- oder Laugenbrötchen 2,00

Lachsbrötchen, ca. 70 g Lachs 3,70

### Mediterrane Brötchen

Standardplatte 24 Stück

Die Brötchen mit Geschmacksrichtung

Olive, Kräuter, Pepperoni, Saaten (Körner)

Belag jeweils 6 x Tomate/Mozzarella,

6 x Frischkäse, 6 x Mailänder Salami

und 6 x Parmaschinken. 34,00

### Mini-Quiches

Kleine Quiches-Küchle mit verschiedenen  
Füllungen. Mindestbestellmenge 5 Törtchen.

Je Füllung: Schinken-Rahm, Schinken-Lauch,  
Gemüse oder Lachs

Standardplatte 28 Stück (14 mit Schinken-  
Rahm und 14 mit Gemüsefüllung) 32,00

Mini-Quiches mit Schinken-Rahm, Schinken-  
Lauch und Gemüsefüllung Preis pro Stück 1,20

Lachs-Mini-Quiches Preis pro Stück 1,40

### Mini-Schinkenhörnchen/Mini Blätterteighörnchen (mindestens 10 Stück)

Kleine Schinkenhörnchen, mit Käse  
und Schinken gefüllt Preis pro Stück 1,00

Kleine Blätterteighörnchen, mit Spinat  
und Feta-Käse gefüllt Preis pro Stück 1,00

### Gebäckstange (mindestens 20 Stück)

Crissinis mit Parmaschinken umwickelt  
Preis pro Stück 0,80

### Gourmet-Taler garniert (mindestens 20 Stück)

Auf Wunsch auf Pumpernickel oder Cracker.

Mit verschiedenen Geschmacksrichtungen:

Lachscreme, Kräutercreme, Lebercreme

Preis pro Stück 1,00



### Mini-Salat-Auswahl

Salatauswahl in kleinen Gläschen  
mit Gabel oder Löffel      Preis pro Stück

Waldorfsalat, Putenfleischsalat,  
normaler Fleischsalat      2,90

Krabbencocktail, Geflügelsalat      3,50

### Mini-Fleischplatte (mind. 8 Personen)

Minikalbfleischbällchen, kleine Schweine-  
schnittel paniert, Hähnchendrumsticks  
und Käsebällchen. Auf Wunsch liefern wir  
Ihnen verschiedene hausgemachte Soßen  
zum Dippen.

Zum kalt essen!      Preis pro Platte 24,00

### Mini-Dessert

Auswahl an Desserts in kleinen Gläschen  
mit Löffel.

Bayrische Creme mit Sauerkirschen oder  
mit Erdnüssen und Aprikosen, Obstsalat,  
Mousse au Chocolat, Rote Grütze mit  
Vanillesoße, Mandarinencreme

Preis pro Stück 2,50

Fischplatte      8,80

Obstplatte      5,90

### Suppen und Eintöpfe

ab 3 kg, Preis pro kg

Alle Suppen und Eintöpfe sind hausgemacht.  
Wir empfehlen pro Person ca. 300 – 400 g

Gulaschsuppe      10,90

Linseneintopf mit Wienerle      9,90

Karottensuppe      8,90

Hühnerfrikassee      13,90

Tomatensuppe      8,90

Bohneneintopf mit Krakauer      8,90

Erbsensuppe      8,90

Chili con Carne      8,90

Kartoffelsuppe      7,50

Gemüseintopf mit Rindfleisch      7,90

Suppe der Saison:

Spargelcremesuppe oder

Kürbiscremesuppe      9,90

### Kalte Platten für festliche Anlässe

ab 6 Personen      Preis pro Person

Hausmacher Vesperbrett      6,70

Schlemmerplatte      9,00

Käseplatte      6,70

Feine Bratenplatte      7,20

Schinkenplatte      7,20

Roastbeefplatte      7,20

Gemischte Aufschnittplatte      6,20





## Küchenfertige Artikel

Für Sie küchenfertig vorbereitet, zum Selberbacken.

**Klassische Füllung:** Brokkoli, Champignon-Dürrfleisch, Röstzwiebeln, Brät.  
Empfehlung zu Schwein, Kalb, Rind und Pute.

**Italienische Füllung:** Tomate, Mozzarella, Brät.  
Empfehlung zu Pute und Kalb.

**Badische Füllung:** Dürrfleisch, Petersilie und frische Zwiebeln.  
Empfehlung zu Schwein, Rind und Kalb.

**Griechische Füllung:** Spinat und Fetakäse.  
Empfehlung zu Pute und Schwein.

**Gärtner-Füllung:** Brät mit gemischtem Gemüse. Empfehlung zu Kalb und Pute.

**Kalbsbrust gefüllt** mit Brotwürfeln, Petersilie, Zwiebeln und Kalbsbrät.  
Mindestbestellmenge 1,5 kg

**Kalbsnierenbraten,**  
Mindestbestellmenge 1 kg

## Gefüllte Braten zum Selberbacken

	Preise pro kg
Rind	20,00
Gefüllte Kalbsbrust	18,00
Schwein	13,00
Kalbsnierenbraten	18,40
Schweinefilet	20,00
Kalb	25,00
Pute	16,00

## Für die schnelle Küche

Ungefüllte Braten, gewürzt oder natur  
(Preis auf Anfrage)

Alles zum Selberbacken	Preis je 100 g
Rouladen, gefüllt mit Dürrfleisch, Zwiebeln und Senf	1,69
Cordon Bleu vom Schwein mit Schinken und Käse	1,35
Cevapcici	1,29
Leberspätzle	1,09
Verschiedene Fleischspieße, z.B. gefüllte Schweine-Rückenspieße	ab 1,74
Lasagne	1,49
Krautwickel, gefüllt mit Hackfleisch	1,09
Schweizer Pfanne vom Schwein mit Schinken und Käse	1,29
Hausgemachte Maultaschen mit Fleisch oder vegetarisch	1,19
Verschiedene Fleischpfannen	
z.B. Gyros-Pfanne vom Schwein	ab 1,29
Filettöpfchen vom Rind und Schwein ab 6 Personen	ab 1,79
Schaschliktopf mit Zwiebeln, Dürrfleisch und Paprika, in würziger Marinade eingelegt	1,89
Wildragout, ab 6 Personen	2,29
Krustenbraten vom Schwein natur oder gewürzt, auf Wunsch im Gemüsebett	0,94
Schinken zum Backen	1,49



**Fleischkäse**, frisch gebacken  
verschiedene Sorten, ab 500 g-Form

Preise je 100 g

Normaler Fleischkäse	1,34
Pizza	1,54
Zwiebel, Kräuter oder Paprika	1,39
Schinkenfleischkäse	1,59
Putenfleischkäse	1,49

### **Blätterteigspezialitäten**

Quiches mit verschiedenen Füllungen:  
(Gewicht ca. 2,2 kg) Preise je kg

Schinken-Rahm, Lauch-Schinken, Brokkoli-Schinken oder Gemüse	12,90
Lachs-Lauch-Quiche	15,50
Schweinefilet in Blätterteig mit und ohne Farce	19,90
Kasseler in Blätterteig mit und ohne Farce	18,50

Rinderfilet Wellington ab 6 Personen 29,90

Schinkenhörnchen oder Blätterteighörnchen  
mit Spinat und Feta oder Gemüse  
ab 10 Stück 16,90

Partystangen 13,90

Filettaschen vom Schwein,  
mit Käse und Schinken 22,20

Lammlachse in Blätterteig 30,90

Lachs in Blätterteig 22,90

Schinken in Brotteig, ab 6 Personen 19,90

Blätterteigrollen mit Hackfleisch, Schinken  
und Käse oder Salami und Käse 13,90

Kasseler Hawaii (mit Ananas) 17,90

### **Büffets – ab 10 Personen**

**Vorspeisen:** Preise pro P. – ab 10 Personen  
Verschiedene Suppen siehe Preisteil Suppe

Tomaten mit Mozzarella 2,50

Vitello Tonnato mit Thunfischsoße 4,20

Schinken mit Melone 4,20

Salate Preis auf Anfrage

### **Soßen** pro kg

Rahmsoße 7,90

Rahmsoße mit Champignon 8,50

Bratensoße 6,90

Bratensoße mit grünem Pfeffer 7,00

### **Beilagen** Preis pro Person

Spätzle 1,50

Sommern Gemüse, gemischt 2,00

Schupfnudeln 1,80

Grüne Bohnen mit Speck 2,50

Kartoffelknödel 2,00

Sauerkraut 1,50

Semmelknödel 2,00

Rotkraut 1,80



	Preis pro Person
Djuvec Reis	1,50
Erbsen und Karotten	2,00
Kartoffelgratin	2,00
Blumenkohl und Brokkoli in weißer Soße	2,20
Gemüsegratin	2,00
Nudeln	1,50
Kartoffelsalat	2,00
Kartoffelsalat Elsässer Art	2,50

## Hauptgerichte

ab 10 Personen Preis pro Person

### Schwein

Schweinefilet in Rahmsauce oder Pfefferrahmsauce	6,20
Schweinefilet	6,40
Schweine-Rücken oder -Kamm	3,90
Szegediner Gulasch	4,40
Geschnetzeltes	5,90
Krustenbraten	2,80
Panierte Schnitzel	3,10
Pusztabraten	3,60
Versch. Braten gefüllt	Preis auf Anfrage

### Rind

Ungarisches Saftgulasch	5,90
Gefüllte Rinderrouladen	6,90
Geschnetzeltes	6,90
Rinderhüfte	5,80
Sauerbraten	6,20
Tafelspitz mit Meerrettich	7,80

### Kalb

	Preis pro Person
Verschiedene Braten gefüllt	7,20
Geschnetzeltes	8,80
Kalbsfrikadellen	3,60

### Geflügel

Hühnerfrikassee	4,40
Gegrillte Hähnenschlegel	4,00
Verschiedene Braten gefüllt	4,90
Hähnchenbrüstchen in fruchtiger Currysauce	6,40

### Hackfleisch

Hackfleischküchle	2,60
Lasagne	4,50
Spaghetti Bolognese	4,50
Hackbällchen in Tomatensauce	4,90
Maultaschen mit Zwiebeln und Speck – oder in der Rahmsauce	5,90

### Vegetarische Gerichte

Käsespätzle mit Röstzwiebeln	5,40
Maultaschen vegetarisch mit Tomatensauce und Käse überbacken	5,90
Gemüselasagne	4,50
Käsemedaillon	3,20
Sauerkraut mit Schupfnudeln	3,50

### Dessert

Tiramisu, Bayrische Creme, Rote Grütze, Mousse au Chocolat, Mandarinencreme, Obstsalat	Preis pro Stück 2,50
--	----------------------



## Menüvorschläge - ab 20 Personen

### Herzhaftes Menü

#### Vorspeise:

Kartoffelsuppe mit Wienerle  
Maultaschen mit Zwiebeln abgeschmelzt  
Blattsalat der Saison (Joghurt/Essig-Öl)

#### Hauptspeise:

Rinderrouladen mit Semmelknödel und  
Rotkraut

Ungarisches Saftgulasch mit Spätzle  
Schweinebraten gefüllt nach Wunsch  
mit Bratensoße und Gemüsegratin

#### Dessert:

Rote Grütze mit Vanillesoße  
Mousse au Chocolat

Preis pro Person 16,00

### Leichtes Menü

#### Vorspeise:

Melone mit Schinken  
Tomate mit Mozzarella  
Vitello Tonnato

#### Hauptspeise:

Hähnchenbrüstchen in fruchtiger  
Currysoße mit Reis  
Kalbsgeschnetzeltes mit Spätzle  
Putenrollbraten „Italia“ mit Rahmsoße und  
Gemüse

#### Dessert:

Mandarinencreme  
Obstsalat

Preis pro Person 18,00

### Firmenbuffet

für den Einstand, Ausstand, Geburtstag  
und für viele weitere Anlässe  
ab 10 Personen

Verschiedene Fleischkäse  
Panierte Schnitzel  
Fleischküchle  
Hähnchenschlegel  
Kartoffelsalat  
Blattsalat  
Verschiedene Brötchen oder Baguette,  
Senf und Ketchup

Preis pro Person 9,90





## Allgemeine Informationen

### 1. Abholungszeiten

Um für unsere Kunden ein gleichmäßiges Preis-Leistungsverhältnis herzustellen, verstehen sich alle Preise als Abholungspreise. Lieferungen sind nur im Raum Karlsruhe für eine Kostenpauschale möglich. Im Rahmen unserer Öffnungszeiten bieten wir Ihnen gerne unsere Dienstleistung an.

Außerhalb unserer Öffnungszeiten können wir Ihnen nach Rücksprache einen individuellen Termin anbieten.

### 2. Bezahlung

Bei Warenlieferungen erfolgt die Zahlung bei Übergabe der Ware in bar (falls nicht anders vereinbart).

### 3. Anlieferung

Eine Anlieferung erfolgt nach Absprache gegen eine Fahrkostenpauschale.

Bei allen Lieferfahrten behalten wir uns eine Ankunft von +/- 20 Minuten zum vereinbarten Zeitpunkt aus personellen oder verkehrstechnischen Gründen vor. Wir übernehmen keine Gewähr für verspätete Lieferungen durch höhere Gewalt. Wir bitten um Ihr Verständnis.

### 4. Leihgebühr

Auf Wunsch bieten wir Ihnen auch einen Geschirrservice an. Alle Teile kosten pro Stück pauschal 0,30 Euro (netto).

### 5. Geschirr-Rückgabe

Das Leergut sollte gereinigt und möglichst am nächsten Tag, spätestens jedoch nach 3 Tagen zurückgebracht werden. Lassen Sie bitte das Leergut kontrollieren. Fehlendes oder beschädigtes Geschirr wird zum Wiederbeschaffungswert in Rechnung gestellt. Nach Absprache holen wir Ihr bereitgestelltes Leergut wieder ab, die Fahrkosten werden entsprechend berechnet.

### 6. Geschirr-Reinigung

Die Reinigung des Geschirrs ist Sache des Kunden. Sollten wir die Reinigung übernehmen, so gilt die doppelte Leihgebühr (von je 0,30 Euro pro Teil).

7. Die in diesem Heft angegebenen Preise für alle Speiseangebote beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer für Lebensmittel von derzeit 7%. Bitte beachten Sie jedoch: Nehmen Sie unsere Serviceangebote wie z.B. Leihgeschirr, Lieferung von Getränken etc. in Anspruch, so wird für alle Leistungen (sowohl die bestellte Ware als auch die Zusatzleistung) der gesetzliche Mehrwertsteuersatz von 19 % fällig.

### 8. Gültigkeit

Mit der Bestellung werden unsere Lieferbedingungen anerkannt. Mit dieser Preisliste verlieren alle bisherigen Preislisten ihre Gültigkeit. Alle aufgeführten Preise sind in Euro angegeben.

### Weitere Informationen

Alle unsere Platten und Spezialitäten werden ausschließlich von Fachkräften frisch zubereitet und garniert.

Wir stellen für Sie auch Geschenkkörbe für jeden Anlass nach Ihren Wünschen und Preisvorstellungen zusammen. Fragen Sie uns!

Weitere Informationen finden Sie auf unserer Homepage im Internet, dort können Sie auch Ihre Catering-Anfrage online tätigen!

www.metzgerei-sack.de  
oder E-Mail direkt an  
info@metzgerei-sack.de



# Metzgerei SACK

Inh. Michael Grom

**Ein Qualitätsbegriff in Karlsruhe**

*fünf Sterne für Genießer*

Hauptgeschäft

Uhlandstr. 34 • 76135 Karlsruhe

Tel. 0721-841930 • Fax 854693

Pfinztalstraße 13

76227 Karlsruhe

☎ 495838

☎ 407316

Nürnberger Str. 11

76199 Karlsruhe

☎ 882319

☎ 9890168

Karlstraße 130

76137 Karlsruhe

☎ 1614655

☎ 1614615