



Sehr geehrte Damen und Herren,

anbei erhalten Sie einige Vorschläge für kalt-warme Buffets und unseren Fingerfood Vorschlag.

Selbstverständlich stehen wir Ihnen auch hier für individuelle Vorschläge gerne zur Verfügung.

Sprechen Sie mit uns von Montag bis einschließlich Donnerstag und vereinbaren Sie einen Termin mit:

**Frau Schütze**

**Tel. 07223/93100**

**Anschrift für Ihre Abholung**

**Metzgerei VOGT GmbH & Co. KG**

**Fridolin-Stiegler-Str. 17**

**77815 Bühl**

**Lieferbedingungen**

Bei Abholung und Lieferung der Ware berechnen wir 7 % MwSt.

Sollten Sie Personalstellung, sowie die Anlieferung von Geschirr wünschen, müssen wir 19 % MwSt. für den gesamten Auftrag in Rechnung stellen.

Bei Anlieferung berechnen wir eine Zustellgebühr je nach Auftragswert und Fahrtstrecke.

Bei weniger als 15 Personen müssen wir einen Aufschlag von 1,50 € / Person berechnen.

Aufträge mit weniger als 10 Personen können wir nicht annehmen.

**Bitte bestellen Sie ausschließlich telefonisch!**

**So können wir richtig beraten und es entstehen keine Irrtümer.**

**Preisanpassungen vorbehalten.**

Mit freundlichen Grüßen

**Ihr VOGT-Team**



## Buffet „Rustikal“

Geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich und Grüner Sauce  
Matjes in Dillrahm

Tafelspitz, gepökelt mit Sauce Vinaigrette

Lyonerscheiben herzhaft angemacht

Deftiges Hausmacher Brett

Schinken im Pastetenteig, heiß geliefert mit Kartoffelsalat

Käse-Brett, mit Früchten reichlich garniert

Verschiedene Salate, zum Beispiel:  
Gemüsesalat, Krautsalat, Teufelsalat

**Preis pro Person inkl. 7 % MwSt.      30,90 €**

**Preis pro Person inkl. 19 % MwSt.      34,40 €**



## Buffet „Klassisch“

Geräuchertes Forellenfilet, delikater Butterfisch, Räucherlachs, mit Sahnemeerrettich und Grüner Sauce, Heilbutt-Carpaccio, Krabben-Cocktail

Gemischter Schinken (gekochter und roher Schinken) mit Melone garniert

Gemischtes Geflügel und Entenbrust mit Curry-Mango-Sauce oder Geflügel-Carpaccio

Schweinefilet in Steinpilzrahmsauce mit Kartoffelgratin oder Putenfilet in Steinpilzrahmsauce mit feinen Nudeln, heiß geliefert

Käse-Brett, mit Früchten reichlich garniert

Verschiedene Salate, zum Beispiel:  
Schinken-Spargelsalat, Waldorfsalat, Gemüsesalat,  
Griechischer Salat

**Preis pro Person inkl. 7 % MwSt.            36,90 €**

**Preis pro Person inkl. 19 % MwSt.        41,05 €**



## Buffet „Exklusiv“

Geräuchertes Forellenfilet, delikater Butterfisch, Räucherlachs, mit Sahnemeerrettich und Grüner Sauce, pochierter Lachs an Champagner-Vinaigrette, Heilbutt-Carpaccio, Lachs-Tartar auf Rucola Sauce, Krabbencocktail, Flusskrebsscocktail

Vitello Tonnato (gek. Kalbfleisch mit Thunfischsauce)  
Gemischtes Geflügel und Entenbrust mit Currysauce  
Geflügel-Carpaccio, Rinder-Carpaccio  
Antipasti

Rehkeule heiß mit Serviettenknödel und Preiselbeeren  
oder  
Kalbsrücken in Steinpilzrahmsauce mit hausgemachten Spätzlen

Käse-Brett, mit Früchten reichlich garniert

Verschiedene Salate, zum Beispiel:  
Waldorfsalat, Geflügelsalat indisch, Gemüsesalat, Artischockensalat

<b>Preis pro Person inkl. 7 % MwSt.</b>	<b>47,90 €</b>
<b>Preis pro Person inkl. 19 % MwSt.</b>	<b>53,30 €</b>



## Buffet „Mittelmeer“

Delikater Butterfisch, Räucherlachs  
mit Sahnemeerrettich und Grüner Sauce,  
Lachs-Tartar auf Rucola Sauce, Matjes in Dillrahm,  
Heilbutt-Carpaccio, Lachs-Carpaccio auf Eisbergsalat,  
Krabben-Cocktail, Riesengarnelen-Cocktail nach Art des Hauses

Vitello „Pesto“, Antipasti  
Aubergine und Tomaten auf Knoblauchquark mit frischem Basilikum  
Geflügel-Carpaccio  
Tomaten-Mozzarella  
luftgetrockneter roher Schinken mit Melone garniert

Perlhuhn-Brüstchen, heiß zubereitet mit Portweinjus  
und Kartoffel- Gratin oder feinen Teigwaren

Käse-Brett, mit Früchten reichlich garniert

**Preis pro Person inkl. 7 % MwSt.      49,90 €**

**Preis pro Person inkl. 19 % MwSt.      55,50 €**



*Darf's ein bisschen Heimat sein?*

## Unsere Vorspeisen

### Suppen

		<b>7% MwSt.</b>	<b>19% MwSt.</b>
Kartoffelsuppe	Portion	<b>4,90 €</b>	<b>5,45 €</b>
Gulaschsuppe	Portion	<b>4,90 €</b>	<b>5,45 €</b>
Geflügelcremesuppe	Portion	<b>4,90 €</b>	<b>5,45 €</b>
Steinpilzrahmsuppe	Portion	<b>5,40 €</b>	<b>6,00 €</b>
Grünkernsuppe mit Markklößchen	Portion	<b>5,40 €</b>	<b>6,00 €</b>

### Salate

Kartoffelsalat	kg	<b>13,90 €</b>	<b>15,45 €</b>
Gurkensalat	kg	<b>17,90 €</b>	<b>19,90 €</b>
Tomatensalat	kg	<b>19,90 €</b>	<b>22,15 €</b>
Karottensalat	kg	<b>19,90 €</b>	<b>22,15 €</b>
Gemischter Bohnensalat	kg	<b>21,90 €</b>	<b>24,35 €</b>
Tomaten-Mozzarella-Salat	kg	<b>27,90 €</b>	<b>31,00 €</b>
Krautsalat	kg	<b>16,90 €</b>	<b>18,80 €</b>
Linsensalat	kg	<b>23,90 €</b>	<b>26,60 €</b>

**Weitere Salat auf Anfrage.**



## Unsere warmen Gerichte für festliche Anlässe

### Schwein

		7% MwSt.	19% MwSt.
Schweinegewürzbraten mit Jus	Portion	10,20 €	11,35 €
Schweinefilet in Steinpilzrahmsauce	Portion	13,70 €	15,25 €
Schinken in Pastetenteig mit Kräuter Dip	Portion	10,70 €	11,90 €

### Pute

Putenfilet in Steinpilzrahmsauce	Portion	12,90 €	14,35 €
Mini Parmesan-Schnitzel (60 g) mit Feigensauce	Portion	4,20 €	4,70 €
Perlhuhn-Brüstchen an Portwein-Jus	Portion	15,80 €	17,60 €

### Kalb

Kalbsrahmbraten mit Pfifferlingrahmsauce	Portion	15,90 €	17,70 €
Kalbsrücken in Steinpilzrahmsauce	Portion	17,90 €	19,90 €

### Rind

Sauerbraten	Portion	15,90 €	17,70 €
Rindergulasch	Portion	15,90 €	17,70 €
Tafelspitz mit Meerrettich	Portion	16,90 €	18,80 €
Ochsenbäckle	Portion	16,90 €	18,80 €

## Unsere warmen Gerichte für festliche Anlässe

### Wild

		7% MwSt.	19% MwSt.
Rehkeule	Portion	18,90 €	21,00 €
Rehedelgulasch	Portion	17,90 €	19,90 €

### Fisch

Lachs-Medaillons in Weißweinsauce	Portion	16,90 €	18,80 €
Zanderfilet an Blattspinat mit Weißweinsauce	Portion	16,90 €	18,80 €

### Beilagen

Hausgemachte Spätzle	Portion	4,70 €	5,25 €
Feine Nudeln	Portion	4,70 €	5,25 €
Servietten-Knödel	Portion	5,20 €	5,80 €
Kartoffelgratin	Portion	4,90 €	5,45 €
Butterreis	Portion	4,10 €	4,70 €
Bouillon-Kartoffel	Portion	4,50 €	5,00 €

## Unsere Dessert Vorschläge

Mousse au Chocolate	Portion	4,90 €	5,45 €
Bayrische Creme mit Himbeermark	Portion	5,20 €	5,80 €
Tiramisu	Portion	5,20 €	5,80 €
Obstsalat	Portion	5,20 €	5,80 €
Panna Cotta mit Himbeermark	Portion	5,95 €	6,65 €





*Darf's ein bisschen Heimat sein?*

# Unsere Fingerfood Vorschläge



*Darf's ein bisschen Heimat sein?*

## Unsere Angebotsliste für kleine Feiern

### Belegte Brötchen

Halbe Baguette Brötchen oder Weißbrotscheiben belegt mit verschiedenem Schinken, Kalter Braten, Salami, Wurst, Käse

**Preis/St. inkl. 7 % MwSt. 3,90 €**

**Preis/St. inkl. 19 % MwSt. 4,35 €**

mit Räucherlachs, Butterfisch, Heilbuttfilet, etc.

**Preis/St. inkl. 7 % MwSt. 4,70 €**

**Preis/St. inkl. 19 % MwSt. 5,25 €**

---

### Canapés

Gebutterte kleine Weißbrotscheiben belegt mit Braten, Schinken, Käse etc.

**Preis/St. inkl. 7 % MwSt. 4,20 €**

**Preis/St. inkl. 19 % MwSt. 4,70 €**

belegt mit Räucherlachs, Butterfisch, Heilbuttfilet, etc.

**Preis/St. inkl. 7 % MwSt. 4,70 €**

**Preis/St. inkl. 19 % MwSt. 5,25 €**

---

### Große Laugenzettel

reichhaltig belegt mit Schinken, Wurst und Käse

**Preis/St. inkl. 7 % MwSt. 57,90 €**

**Preis/St. inkl. 19 % MwSt. 64,40 €**

### Große Laugenzettel

reichhaltig belegt mit Schinken, Wurst, Käse, geräucherte Forellenfilet und Räucherlachs

**Preis/St. inkl. 7 % MwSt. 62,90 €**

**Preis/St. inkl. 19 % MwSt. 69,95 €**

---

### Verschiedene kleine warme Stückchen

		<b>7 % MwSt.</b>	<b>19 % MwSt.</b>
Quiche Lorraine	<b>Preis/St.</b>	<b>3,70 €</b>	<b>4,10 €</b>
Schinken-Hörnle	<b>Preis/St.</b>	<b>3,70 €</b>	<b>4,10 €</b>
Lachs-Taschen	<b>Preis/St.</b>	<b>3,70 €</b>	<b>4,10 €</b>
Warmes Amuse-Gueule (Körnerbaguette mit Schinkenwürfel und Käse überbacken)	<b>Preis/St.</b>	<b>3,70 €</b>	<b>4,10 €</b>



## Unsere Angebotsliste für kleine Feiern

		<b>7% MwSt.</b>	<b>19% MwSt.</b>
Minischnitzel im Partybrötchen	Stück	<b>3,50 €</b>	<b>3,90 €</b>
Minilaugenstangen mit Käse	Stück	<b>3,20 €</b>	<b>3,55 €</b>
Frischkäse im Blätterteigblümchen	Stück	<b>3,50 €</b>	<b>3,90 €</b>
Käsewürfel mit Trauben	Stück	<b>2,20 €</b>	<b>2,45 €</b>
Geflügelbällchen mit Kräuter Dip	Stück	<b>2,90 €</b>	<b>3,25 €</b>
Mediterrane Spieße mit Salami und Oliven	Stück	<b>4,40 €</b>	<b>4,90 €</b>
Schwarzwaldspieße mit Schwarzwälder Schinken und Melone	Stück	<b>4,40 €</b>	<b>4,90 €</b>
Ital. Spieße mit Tomaten-Mozzarella	Stück	<b>4,40 €</b>	<b>4,90 €</b>
Riesengarnelenspieße	Stück	<b>6,90 €</b>	<b>7,70 €</b>
Krabbencocktail im Glas	Stück	<b>6,40 €</b>	<b>7,10 €</b>
Geflügelsalat „Florida“ im Glas	Stück	<b>5,20 €</b>	<b>5,80 €</b>

## Amuse-Gueule im Tellerchen

Mindestabnahmemenge je Artikel: 8 Tellerchen

		<b>7% MwSt.</b>	<b>19% MwSt.</b>
Tomaten-Mozzarella	Stück	<b>4,20 €</b>	<b>4,70 €</b>
Anti-Pasti	Stück	<b>4,20 €</b>	<b>4,70 €</b>
Lachstatar auf Rucolasauce	Stück	<b>4,70 €</b>	<b>5,25 €</b>
Salami „Florenz“ mit Cippoline	Stück	<b>4,20 €</b>	<b>4,70 €</b>
Edelrohschinken mit Melone	Stück	<b>4,20 €</b>	<b>4,70 €</b>
Vitello Tonnato (gek. Kalbfleisch mit Thunfischsauce)	Stück	<b>4,90 €</b>	<b>5,45 €</b>
Geflügel-Carpaccio	Stück	<b>4,50 €</b>	<b>5,00 €</b>
Rinder-Carpaccio	Stück	<b>4,90 €</b>	<b>5,45 €</b>