

## Leckere Desserts



	Euro/Person
<b>Mousse au Chocolat</b>	<b>2,90</b>
<b>Champagnercreme</b>	<b>2,90</b>
<b>Bayerisch Creme</b> auf Himbeeren in Pernod	<b>2,90</b>
<b>Panna Cotta</b> auf Erdbeer- oder Himbeerfruchtmark	<b>2,90</b>
<b>Klassisches Tiramisu</b> oder <b>Eierlikör-Tiramisu</b>	<b>2,90</b>
<b>Hausgemachter Obstsalat</b> mit Vanillesoße	<b>2,90</b>
<b>Sekt-Creme</b> mit Erdbeerfruchtmark	<b>2,90</b>

## Sie wollen nicht zu Hause feiern,

sondern Ihr Fest in einer dem Anlass angemessenen Umgebung genießen?



**Herpichs Culinarium** verbreitet mediterranes Flair und schafft eine gemütliche Atmosphäre zum Feiern.

Zwischen 30 und 70 Personen finden Platz um sich im stilvollen Rahmen kulinarisch verwöhnen zu lassen.

- Freundliches und geschultes Servicepersonal
- Kundenparkplatz direkt nebenan
- Gemütlicher Biergarten
- Ebenerdige Räumlichkeiten

Sie wünschen nähere Informationen? Vereinbaren Sie ein Beratungsgespräch mit Frau Alexandra Herpich: **Tel. 09281/66012**

Kontakt: Herpichs Culinarium, Leopoldstraße 2, 95030 Hof  
Sonntags Schaffenspause

## In Brot und Blätterteig



	Euro/Person
<b>Gefülltes Schweinelendchen</b> im Blätterteig	<b>6,50</b>
<b>Kasseler</b> im Blätterteig	<b>5,90</b>
<b>Filet Wellington</b> im Blätterteig	<b>12,80</b>
<b>Schinken</b> im Brotteig	<b>6,50</b>
<b>Kasseler oder Kasseler Kamm</b> im Brotteig	<b>6,50</b>

## Beilagen und frische Salate



	Euro/Person
<b>Zwei Hofer Klöße oder Serviettkloßscheiben</b>	<b>1,60</b>
<b>Butterspätzle</b>	<b>1,80</b>
<b>Reis</b>	<b>1,80</b>
<b>Rosmarinkartoffeln</b>	<b>1,80</b>
<b>Gekochtes Sauerkraut oder Apfelrotkohl</b>	<b>1,50</b>
<b>Buttergemüse</b> <span style="background-color: green; color: white; border-radius: 50%; padding: 2px;">VEGI</span>	<b>2,20</b>
<b>Italienisches Grillgemüse</b> <span style="background-color: green; color: white; border-radius: 50%; padding: 2px;">VEGI</span>	<b>2,50</b>
<b>Kartoffelsalat</b> mit Mayonnaise oder Speck	<b>1,60</b>
<b>Gemischte Salatplatte</b>	<b>2,50</b>
Blattsalate, Gurke, Tomate und Paprika, dazu Kräuter-, Joghurt- oder Senfdressing	
<b>Rucola-Platte</b>	<b>2,50</b>
mit roten Zwiebeln und Parmesanobel	
<b>Party-Gebäck</b>	<b>1,50</b>
<b>Auswahl aus unserem Salatbuffet:</b>	
Nudelsalat, Schichtsalat, Geflügelsalat, Waldorfsalat u.v.m.	

## Kalte Platten und Häppchen



	Euro/Person
<b>Gemischte Bratenplatte</b>	<b>6,50</b>
<b>Gemischte Aufschnittplatte</b>	<b>6,50</b>
<b>Gemischte Schinkenplatte</b>	<b>6,50</b>
<b>Fränkisches Brotzeitbrett</b>	<b>6,50</b>
Hausmacher Presssack rot+weiß, deftige Bauernwürstchen usw.	
<b>Fischplatte</b>	<b>8,50</b>
Forellenfilet, Räucherlachs, gespritzte Lachstörtchen usw.	
<b>Käseplatte</b>	<b>6,50</b>
<b>Anitpasta-Platte</b>	<b>7,90</b>
Parmaschinken, italienische Salami, gefüllte Oliven, Peperoni, Peppadew, Artischocken usw.	
<b>Häppchen</b>	<b>ab 1,50 Euro/Stück</b>
Baguettebrottscheiben mit Wurst, Schinken, Braten, Käse und Fisch	
<b>Halbe belegte Brötchen</b>	<b>ab 1,50 Euro/Stück</b>
mit Wurst, Schinken, Braten, Käse und Fisch	

## Snacks und Fingerfood



<b>Blätterteig-Bonbons</b>	<b>1,90 Euro/Stück</b>
mit Schinken und Käse	
<b>Blätterteig-Bonbons</b> <span style="background-color: green; color: white; border-radius: 50%; padding: 2px;">VEGI</span>	<b>1,90 Euro/Stück</b>
gefüllt mit Frischkäse	
<b>Auswahl aus unserem Fingerfood-Angebot:</b>	<b>ab 1,90 Euro/Stück</b>
Tomaten-Mozzarella-Spieße, Anitpasta-Spieße, Parmaschinken auf Honigmelone, Satéspieße mit Mango-Dip, Krabbencocktail, Knoblauchgarnele auf Chiffonade, Laugenkonfekt gespritzt u.v.m.	

# Catering und Partyservice



**METZGEREI** seit 1905  
**HERPICH**  
CATERING · PARTYSERVICE

METZGEREI HERPICH GMBH  
Leopoldstraße 1, 95030 Hof

**Tel. 09281/66012**

metzgerei@herpich.de  
www.herpich.de

## Herpichs Catering – ganz individuell für unsere Kunden

Egal ob Sie eine Party zu Hause, eine Feier im Betrieb oder ein Mega-Event planen. Dank unseres vielseitigen und individuellen Catering-Angebots können Sie sich sicher sein, dass Ihre Festlichkeit ein voller Erfolg für Sie und Ihre Gäste wird.

Wir planen, organisieren und übernehmen Zubereitung und Service – Sie dürfen feiern und genießen.

### Unsere Serviceleistungen:

- Lieferservice auf Anfrage
- Geschultes Servicepersonal
- Geschirr, Deko, Tischwäsche usw.
- Grillanhänger für Firmen- und Familienfeiern

**METZGEREI** seit 1905  
**HERPICH**  
50 CATERING · PARTYSERVICE QR  
 Hauptgeschäft in der Leopoldstraße 1  
 Tel. 09281/66012  
 metzgerei@herpich.de

### Sollten wir Ihr Interesse geweckt haben,

so kontaktieren Sie uns entweder persönlich, per Telefon oder E-Mail. Gerne beraten wir Sie ausführlich über unser Catering-Angebot.

**Bestellmindestmenge** pro Gericht ab fünf Personen

**Abholung:** Mo. bis Sa. von 7.00 Uhr bis 18.30 Uhr  
 in der Leopoldstraße 1 in Hof

Alle Preise sind Abholpreise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 7 %. Bei Inanspruchnahme von Serviceleistungen beträgt der Steuersatz 19 %.

Die Preisliste gilt ab 1.2.2020.  
 Vorherige Preislisten verlieren somit Ihre Gültigkeit.

## Raffinierte Pfannengerichte



	Euro/Person
<b>Wilderertöpfchen</b> mit Schweinefilet und Waldpilzen	<b>6,90</b>
<b>Züricher Kalbsrahmgescnnetzeltes</b>	<b>6,90</b>
<b>Pfannengyros mit Zaziki</b>	<b>5,90</b>
<b>Chinapfanne</b> von der Pute	<b>6,50</b>
<b>Pfefferrahmgescnnetzeltes</b>	<b>6,50</b>
<b>Chili con carne</b>	<b>5,50</b>
<b>Hubertuspfanne</b> Schweinefleisch, Zwiebeln, geräucherter Bauch, Champignons	<b>6,20</b>
<b>Paella</b> Spanische Reispfanne mit Meeresfrüchten und Hähnchenfleisch	<b>5,90</b>

## Knuspriges vom Grill



	Euro/Person
<b>Gegrilltes Schäufele</b> mit oder ohne Schwarte	<b>6,50</b>
<b>Gegrillte Schweinshaxe oder Pfefferhaxe</b>	<b>4,90</b>
<b>Gegrillter Sauschlegel</b> in Scheiben oder im Ganzen	<b>5,50</b>
<b>Whiskyschinken</b>	<b>5,90</b>
<b>Spanferkel</b> , portioniert	<b>6,90</b>
<b>Spanferkel</b> im Ganzen, ab ca. 20 Portionen	<b>Preis auf Anfrage</b>

## Herpichs Spezialitäten



	Euro/Person
<b>Gemischte Grillplatte</b> Filetspieße, Mini Cordon-bleu, Partyschnitzel, Schinken-Spargel-Röllchen, Hähnchenkeulen, Cevapcici, Grillbraten, Schweizer Käseriegel	<b>8,90</b>
<b>Griechische Grillplatte</b> Souvlaki-Spieße, Pfannengyros, Lammkoteletts, Bifteki, Calamari und Zaziki	<b>9,80</b>
<b>China-Grillplatte</b> Knusprig geröstete Ente auf knackigem Wok-Gemüse, Schweinefleisch in süß-saurer Soße, Reis und Dip	<b>9,80</b>
<b>Ritterschmaus</b> Knusprige Haxenstücke, Grillrippchen, Hähnchenschenkel paniert und gegrillt, deftiger Spießbraten	<b>8,90</b>
<b>Römerbraten</b> Schweinekamm gefüllt mit Schinken und Salami	<b>5,50</b>
<b>Zwiebel-Senf-Kamm</b>	<b>4,90</b>
<b>Cordon-bleu-Braten</b> Schweinekamm gefüllt mit Schinken und Käse	<b>4,90</b>
<b>Schlemmerbraten</b> Schweinekamm gefüllt mit Brät und Champignons	<b>4,90</b>
<b>Pusztarolle</b> Schweinekamm gefüllt mit Hackfleisch, Paprika, Schafskäse, Peperoni und Knoblauch	<b>4,90</b>
<b>Kaminbraten</b> Gepökelter Kamm im Heißrauch gegart	<b>4,90</b>
<b>Kalbsbrust gefüllt</b> mit Hackfleisch oder Brät	<b>7,50</b>
<b>Feine Gemüse- oder Spinatlasagne</b> <span style="background-color: green; color: white; border-radius: 50%; padding: 2px;">VEGI</span>	<b>4,90</b>

## Klassische Gerichte



	Euro/Person
<b>Gegrillte Gansbrust</b> auf Beifußjus mit zwei Hofer Klößen und Apfelrotkohl	<b>12,90</b>
<b>Zarter Rehbraten</b> auf Wacholderrahm mit zwei Hofer Klößen oder Serviettkloß- scheiben, dazu Apfelrotkohl und Waldpreiselbeeren	<b>12,90</b>
<b>Schweinelendchen</b> wahlweise in Champignonrahm, Waldpilzrahm oder Pfeffercreme, dazu Spätzle und feines Buttergemüse	<b>9,90</b>
<b>Lachssteak</b> auf Blattspinat an Zitronensoße mit Steinpilztagliatelle	<b>12,50</b>
<b>Gebrautes Zanderfilet</b> auf Gemüsejulienne mit Zitronensoße oder Rieslingsoße, dazu Petersilienkartoffeln oder Reis	<b>12,50</b>
<b>Gepökelter Tafelspitz in Meerrettichsoße</b> mit zwei Hofer Klößen	<b>9,50</b>
<b>Jungrindroulade</b> mit zwei Hofer Klößen, dazu Apfelrotkohl	<b>8,90</b>
<b>Jungrindbraten in Burgundersoße</b> mit zwei Hofer Klößen oder Serviettkloß, dazu Apfelrotkohl	<b>9,50</b>
<b>Involtini</b> Kalbsröllchen mit Parmaschinken und getrockneten Tomaten gefüllt auf Weißweinssoße, dazu Steinpilztagliatelle	<b>12,50</b>
<b>Scaloppina</b> Zarte Kalbsschnitzel auf Weißweinssoße mit Rosmarinkartoffeln und geschmortem italienischem Gemüse	<b>13,50</b>
<b>Geschmorte Kalbshaxe „Osso bucco“</b> auf Thymian-Tomatenssoße oder Weißweinssoße, dazu Rosmarinkartoffeln und Speckbohnen	<b>12,90</b>
<b>Trilogie</b> von Jungrindfilet, Schweinefilet und Hähnchenbrustfilet auf Steinpilzjus mit Kartoffelpüree und feinem Buttergemüse	<b>17,90</b>
<b>Indisches Gemüsecurry</b> <span style="background-color: green; color: white; border-radius: 50%; padding: 2px;">VEGI</span> mit exotisch-scharfen Gewürzen und Reis	<b>5,90</b>