

Leckere Desserts



	Euro/Person
Mousse au Chocolat	3,50
Champagnercreme	3,50
Bayerisch Creme auf Himbeeren in Pernod	3,50
Panna Cotta auf Erdbeer- oder Himbeerfruchtmark	3,50
Klassisches Tiramisu oder Eierlikör-Tiramisu	3,50
Hausgemachter Obstsalat mit Vanillesoße	3,50
Sekt-Creme mit Erdbeerfruchtmark	3,50



Metzgerei Herpich –

Ein echtes Familienunternehmen seit 1905

Gegründet wurde die Metzgerei im Jahre 1905 von Christian Herpich.

Demnach widmet man sich nun schon in der 4. Generation der Herstellung feinsten Fleisch- und Wurstwaren. Unser besonderes Augenmerk liegt dabei von Anfang an auf der Herkunft des Fleisches. Nur die besten Tiere werden von befreundeten Landwirten aus der Region ausgewählt und mit viel Sorgfältigkeit verarbeitet.

In Brot und Blätterteig



	Euro/Person
Gefülltes Schweinelendchen im Blätterteig	6,90
Kasseler im Blätterteig	6,50
Schinken im Brotteig	7,50
Kasseler oder Kasseler Kamm im Brotteig	6,90

Beilagen und frische Salate



	Euro/Person
Zwei Hofer Klöße oder Serviettkloßscheiben	2,00
Butterspätzle	2,00
Reis	2,00
Rosmarinkartoffeln	2,00
Gekochtes Sauerkraut oder Apfelrotkohl	1,80
Buttergemüse VEGI	2,50
Italienisches Grillgemüse VEGI	3,00
Kartoffelsalat mit Mayonnaise oder Speck	1,90
Gemischte Salatplatte	2,80
Blattsalate, Gurke, Tomate und Paprika, dazu Kräuter-, Joghurt- oder Senfdressing	
Rucola-Platte	2,80
mit roten Zwiebeln und Parmesanhobel	
Party-Gebäck	1,50
Auswahl aus unserem Salatbuffet:	
Nudelsalat, Schichtsalat, Geflügelsalat, Waldorfsalat u.v.m.	

Kalte Platten und Häppchen



	Euro/Person
Gemischte Bratenplatte	7,50
Gemischte Aufschnittplatte	7,00
Gemischte Schinkenplatte	7,50
Fränkisches Brotzeitbrett	6,90
Hausmacher Presssack rot+weiß, deftige Bauernwürstchen usw.	
Fischplatte	8,50
Forellenfilet, Räucherlachs, gespritzte Lachstörtchen usw.	
Käseplatte	7,00
Anitpasta-Platte	8,90
Parmaschinken, italienische Salami, gefüllte Oliven, Peperoni, Peppadew, Artischocken usw.	
Häppchen	ab 1,90 Euro/Stück
Baguettebrottscheiben mit Wurst, Schinken, Braten, Käse und Fisch	
Halbe belegte Brötchen	ab 1,90 Euro/Stück
mit Wurst, Schinken, Braten, Käse und Fisch	

Snacks und Fingerfood



Blätterteig-Bonbons	2,40 Euro/Stück
mit Schinken und Käse	
Blätterteig-Bonbons VEGI	2,40 Euro/Stück
gefüllt mit Frischkäse	
Auswahl aus unserem Fingerfood-Angebot:	ab 2,00 Euro/Stück
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
- Geschirr, Deko, Tischwäsche usw.
- Grillanhänger für Firmen- und Familienfeiern

METZGEREI seit 1905
HERPICH
CATERING · PARTYSERVICE
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.

Wir bitten um rechtzeitige Vorbestellung!

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 1.6.2022.

Vorherige Preislisten verlieren somit Ihre Gültigkeit.

Raffinierte Pfannengerichte



	Euro/Person
Wilderertöpfchen mit Schweinefilet und Waldpilzen	8,50
Züricher Kalbsrahmgescnnetzeltes	8,90
Pfannengyros mit Zaziki	7,50
Chinapfanne von der Pute	7,90
Pfefferrahmgescnnetzeltes	7,50
Chili con carne	6,00
Hubertuspfanne Schweinefleisch, Zwiebeln, geräucherter Bauch, Champignons	7,50
Paella Spanische Reispfanne mit Meeresfrüchten und Hähnchenfleisch	7,90

Knuspriges vom Grill



	Euro/Person
Gegrilltes Schäufele mit oder ohne Schwarte	6,90
Gegrillte Schweinshaxe oder Pfefferhaxe	5,90
Gegrillter Sauschlegel in Scheiben oder im Ganzen	6,50
Whiskyschinken	6,90
Spanferkel , portioniert	7,90
Spanferkel im Ganzen, ab ca. 20 Portionen	Preis auf Anfrage

Herpichs Spezialitäten



	Euro/Person
Gemischte Grillplatte Filetspieße, Mini Cordon-bleu, Partyschnitzel, Schinken-Spargel-Röllchen, Hähnchenkeulen, Cevapcici, Grillbraten, Schweizer Käseriegel	10,50
Griechische Grillplatte Souvlaki-Spieße, Pfannengyros, Lammkoteletts, Bifteki, Calamari und Zaziki	10,50
China-Grillplatte Knusprig geröstete Ente auf knackigem Wok-Gemüse, Schweinefleisch in süß-saurer Soße, Reis und Dip	12,90
Ritterschmaus Knusprige Haxenstücke, Grillrippchen, Hähnchenschenkel paniert und gegrillt, deftiger Spießbraten	10,50
Römerbraten Schweinekamm gefüllt mit Schinken und Salami	6,30
Zwiebel-Senf-Kamm	5,90
Cordon-bleu-Braten Schweinekamm gefüllt mit Schinken und Käse	5,90
Schlemmerbraten Schweinekamm gefüllt mit Brät und Champignons	5,90
Pusztarolle Schweinekamm gefüllt mit Hackfleisch, Paprika, Schafskäse, Peperoni und Knoblauch	5,90
Kaminbraten Gepökelter Kamm im Heißrauch gegart	5,90
Kalbsbrust gefüllt mit Hackfleisch oder Brät	8,50
Feine Gemüse- oder Spinatlasagne 	5,50

Klassische Gerichte



	Euro/Person
Gegrillte Gansbrust auf Beifußjus mit zwei Hofer Klößen und Apfelrotkohl	13,90
Zarter Rehbraten auf Wacholderrahm mit zwei Hofer Klößen oder Serviettkloß- scheiben, dazu Apfelrotkohl und Waldpreiselbeeren	14,50
Schweinelendchen wahlweise in Champignonrahm, Waldpilzrahm oder Pfeffercreme, dazu Spätzle und feines Buttergemüse	11,90
Lachssteak auf Blattspinat an Zitronensoße mit Steinpilztagliatelle	13,50
Gebratenes Zanderfilet auf Gemüsejulienne mit Zitronensoße oder Rieslingsoße, dazu Petersilienkartoffeln oder Reis	13,50
Gepökelter Tafelspitz in Meerrettichsoße mit zwei Hofer Klößen	11,50
Jungrindroulade mit zwei Hofer Klößen, dazu Apfelrotkohl	9,90
Jungrindbraten in Burgundersoße mit zwei Hofer Klößen oder Serviettkloß, dazu Apfelrotkohl	11,50
Involtini Kalbsröllchen mit Parmaschinken und getrockneten Tomaten gefüllt auf Weißweinssoße, dazu Steinpilztagliatelle	14,90
Scaloppina Zarte Kalbsschnitzel auf Weißweinssoße mit Rosmarinkartoffeln und geschmortem italienischem Gemüse	14,90
Geschmorte Kalbshaxe „Osso bucco“ auf Thymian-Tomatenssoße oder Weißweinssoße, dazu Rosmarinkartoffeln und Speckbohnen	14,90
Trilogie von Jungrindfilet, Schweinefilet und Hähnchenbrustfilet auf Steinpilzjus mit Kartoffelpüree und feinem Buttergemüse	19,90
Indisches Gemüsecurry 	6,90