HERMANN HEUER
Fleischerei und Partyservice



Spezielle Angebote für Herbst- und Winter 2026/ 2027 (gültig bis Ende April 2027)

Geflügel ab 10 Personen inkl. Beilagen

1. Ofenfrische ½ Ente mit Soße — p. P. 20,00€
2. Gebratene Entenkeule (ca. 350g) mit Soße — p. P. 17,00€
3. Entenbrust mit Soße — p. P. 24,00€
4. Barbarie Ente mit Soße (ca.4 Pers.) — p .P. 20,00€
5. Gänsekeule mit Soße — p. P. 24,00€
6. Gänsebraten (ca. 4-5. Pers.) (ohne Beilagen) — p. P. 150,00€

Beilagen entnehmen Sie bitte der Hauptkarte!

Suppen und Vorspeisen für Herbst und Winter ab 8 Personen:

1. Tipp! Kürbiscremesuppe (vegan) mit Lauchzwiebeln/- oder deftig mit gebratenen Bregenwurstscheiben p. P. 3,50€/ 4,50€
2. Rote Bete Suppe mit Kokosmilch und Kürbiskernen p. P. 3,50€
3. Blumenkohlsuppe mit Croutons p. P. 3,50€
4. Maronensuppe mit Parmesanraspeln p. P. 3,50€
5. Rotkraut-Walnuss-Salat p. P. 3,50€
6. Tipp! Gebeiztes Lachsfilet nach Art des Hauses auf Fenchelsalat, Baguette p. P. 5,50€
7. Leberkäsröllchen in Blätterteig mit süßem Senf p. P. 4,00€
8. Wintersalat mit gebratenem Rosenkohl, Fenchel, Trauben, Nüssen und Granatapfelkerne p. P. 4,00€
9. Winterliche Antipastiplatte: Rote Bete, gegrillte Champignons, Oliven, hausgemachter Coppaschinken, Kürbisspalten, Mozzarella, Walnuss-Feigen-Frischkäsecreme, bunter Salatmix & Balsamico-Organgendressing, Baguette p. P. 7,50€

Neue Gerichte in der kalten Jahreszeit 2026/ 2027 ab 10 Personen:

1. Hirschkalbskeulenbraten mit Waldpilzen, Rotkohl, Kartoffelklöße, Birnenhälften mit Preiselbeerkompott p. P. 21,00€
2. Honigbackschinken mit Rahmsoße, Rosenkohl à la créme, getrüffelte Rosmarinkartoffeln p. P. 15,00€
3. Schinken im Brotteig mit Rahmsoße, Sauerkraut und Salzkartoffeln p. P. 16,00€
4. Schweinefiletmedaillons in Apfel- Cranberrysoße, Butterschwenkkartoffeln, winterliche Gemüseplatte (Rotkohl, Brokkoli, Möhren) p. P. 18,00€
5. Wildschweinrückenbraten mit Waldpilzen, Kürbis- Kartoffel-Püree, Rahmwirsing p. P. 21,00€
6. Lachsfilet mit Mandel Thymian Kruste auf Blattspinat, Kartoffel-Kürbis-Gratin p. P. 18,00€
7. Zwiebel-Sahne-Schnitzel aus dem Ofen, Bandnudeln und cremiges Möhrengemüse p. P. 16,00€
8. Geschmorte Lammhüfte, cremiges Kürbisgemüse und getrüffelte Rosmarinkartoffeln p. P. 22,00€
9. Hähnchenbrust aus dem Ofen mit Apfel und Currysahne, Butterschwenkkartoffeln, frischer Salat p. P. 18,00€
10. Putenschnitzel „ElsässerArt“, Spätzle & Wurzelgemüse p. P. 18,00€
10. Geschmorte Ochsenbäckchen, Pastinaken-Sellerie-Püree, glasierte Möhren p. P. 21,00€
11. Winterrouladen vom Rind(2St:) mit Backpflaumen, Rosenkohl, Kartoffelgratin p. P. 18,00€

Vegetarische/ Vegnae Gerichte:

1. Gnocchipfanne mit buntem Gemüse und Rote Bete — p. P. 8,50€
2. Kürbis- Kartoffel- Auflauf — p. P. 7,00€
3. Vegetarische Kohlroulade/ Tomatensoße und Salzkartoffeln — p. P. 14,00€
4. Winterliche Gemüsepfanne aus dem Ofen mit Feta — p. P. 10,00€
5. Tortellini- Brokkoli- Auflauf — p. P. 8,50€
6. Rosenkohl- Curry mit Kichererbsen dazu Reis — p. P. 14,00€
7. Kohlrabischnitzel — Stück 3,50€

Dessertneuheiten 2026/ 2027 ab 8 Personen:

1. Crème brûlée mit Lebkuchengebäck p. P. 3,50€
2. Schokoladen Crème brûllée mit gerösteten Mandeln p. P. 3,50€
2. Quarkcreme mit Schattenmorellen und Schokosplittern p. P. 3,50€
3. Adventstiramisu mit Spekulatius und Beeren p. P. 4,00€
4. Bratapfelmousse mit Vanillesoße p. P. 3,50€
5. Kürbis- Grieß- Dessert mit Zimtnote p. P. 3,50€

Buffet „Farbenspiel des Herbstes“ *ab 15 Personen*
Vorspeisen: Feldsalat mit karamellisierten Birnen und Kürbisspalten und Walnüssen, Dressing/ Rote Bete Carpaccio mit Mozzarella/ Baguette
Warme Speisen: Hähnchenbrust aus dem Ofen mit Apfel und Currysahne, Bandnudeln/ Schweinefilet mit Waldpilzen, Wirsing-Rahmgemüse, Kartoffelgratin, Fenchel- Möhren- Gemüse
Dessert: Kürbis- Creme- Dessert mit Feigen p. P. 25,00€

Buffet „Hüttenzauber“ *ab 15 Personen*
Vorspeise: Winterliche Antipastiplatte mit Rote Bete, Kürbisspalten, Mozzarella, gegrillten Champignons, Oliven, hausgemachter Coppaschinken, Walnuss- Feigen Frischkäse, bunter Salatmix, Dressing, Baguette
Warme Speisen: Honigbackschinken mit Bratensoße, Rosenkohl à la créme, Kartoffelrösties/ Entenkeule, Apfelrotkohl, Kartoffelklöße/ Kürbis Kartoffel Auflauf
Dessert: Schokoladen Crème brûllée mit gerösteten Mandeln p. P. 26,00€

Buffet „Kaminfeuer“ *ab 20 Personen*
Vorspeise: Kürbiscremesuppe mit Lauchzwiebeln
Warme Speisen: Entenbrust mit Orangensoße, winterliche Gemüseplatte mit Hollandaise, Butterschwenkkartoffeln/ Hirschkalbskeulenbraten mit Wildsoße, Rotkohl, Kartoffelgratin/
Dessert: Crème brullée mit Lebkuchengebäck/ Bratapfelmousse mit Vanillesoße p. P. 27,00€

Buffet „Warmer Adventszauber“ *ab 18 Personen*
Warm: Gänsekeule mit Orangensoße/ Rotkohl, Kartoffelklöße/ Wildscheinrückenbraten mit Waldpilzen, gemischte Gemüseplatte mit Hollandaise, getrüffelte Rosmarinkartoffeln
Dessert: Adventstiramisu mit Spekulatius und Beeren p. P. 25,00€

Buffet „Großes Schneegestöber“ ab 25 Personen
Vorspeise: Orangencarpaccio/ Rinderfiletcarpaccio mit Rucola und Parmesan/ Antipasti von Tomaten mit Schafskäse und Feldsalat
Warm: Lachsfilet mit Mandel Thymian Kruste aus dem Backofen auf Blattspinat, Kartoffelgratin/ Entenbrust mit Orangensoße, Rosenkohl mit Mandelbutter, Rotkohl, Butterschenkkartoffeln/ Schweinefiletmedaillons in Apfel-Cranberrysoße, Bandnudeln/ vegetarisch: Gemüselasagne
Kalt: Roastbeefplatte mit hausgemachter Remoulade/ Rote Bete Salat/ Käseplatte mit Walnuss- Feigen Frischkäse mit Nussbrot/ Lachsvariation mit Sahnemeerrettich/ Feldsalat mit Entenbruststreifen und Orangendressing/ Mandelmedaillons fruchtig garniert/ Waldorfsalat p. P. 29,00€

☺ Wir freuen uns auf Ihre Bestellung ☺ !

Wir wünschen Ihnen eine besinnliche und gesunde Weihnachtszeit und schöne Feiertage!
Bitte beachten Sie unsere geänderten Öffnungszeiten für den Partyservice während der Feiertage:
Heiligabend Ladenverkauf bis 12h/ Partyservice Abholung bis 12h
1. Weihnachtstag Partyservice Abholung bis 13h
2. Weihnachtstag geschlossen
Am Dienstag, den 29.12.26 sind wir wieder wie gewohnt für Sie da!

HH HERMANN HEUER
Fleischerei und Partyservice