

- Seit 1874 -
Metzgerei Fecher
Feinkost & Partyservice



CATERING

2024/25

IHRE ANSPRECHPARTNER



Richard Fecher

Geschäftsführer

rf@fecher-feinkost.de



Andrea Fecher

Vertrieb & Beratung

af@fecher-feinkost.de



Frederic Fecher

Catering & Service

ff@fecher-feinkost.de

VORWORT

Liebe Kunden,

Sie sind eingeladen, mit uns auf den folgenden Seiten auf eine kulinarische Reise zu gehen.

In unserer Broschüre finden Sie eine Auswahl an diversen kalten und warmen Speisen sowie Buffets & Menüs.

Gerne beraten wir Sie ganz individuell & erstellen Ihnen ein unverbindliches Angebot.

Sprechen Sie uns an oder vereinbaren Sie doch einfach einen persönlichen Termin, wir freuen uns auf Sie!

Besten Genuss wünscht



Richard Fecher

INHALT

Informationen _____	6
Vorspeisen & Salate _____	8
Appetizer & Co. _____	12
Buffets & Menüs _____	18
Grillakademie _____	28
Dessert Variationen _____	30
Polterabend _____	32
Gefülltes Spanferkel _____	33
Equipment _____	34
Unser Service _____	36
Ihre Notizen _____	37



INFORMATIONEN

- » Diese Broschüre verliert seine Gültigkeit mit Erscheinen der Folgebroschüre
- » Alle angebotenen Speisen können individuell kombiniert werden
- » Unsere Gerichte enthalten z. T. Spuren der 14 Hauptallergene. Für weitere Informationen und Alternativen sprechen Sie uns gerne an
- » Bitte beachten Sie, dass sich alle Preise als Netto-Preise zzgl. der jeweils gültigen MwSt. verstehen
- » Bestellungen ohne Dienstleistung werden mit 7% MwSt. besteuert (reine Liefer- oder Abholmenüs)
- » Buffets & Menüs inkl. Leistung, sprich Personal und/oder Geschirr müssen wir mit 19% MwSt. berechnen
- » Die Rücknahme der Leihbehälter erfolgt nur vorgespült
 - » Irrtümer und Preisschwankungen vorbehalten
- » Unsere aktuellen Allgemeinen Geschäftsbedingungen finden Sie unter www.fecher-feinkost.de/agb

**Sonn- und Feiertage nach Rücksprache
mit Sonderzuschlag**

VORSPEISEN & SALATE

Im folgenden Kapitel finden Sie sowohl eine Auswahl an verschiedenen Vorspeisen wie Antipasti & Carpaccio als auch an Eintöpfen & Suppen.

Außerdem finden Sie einige Anregungen an Rohkost- und Partysalaten.

Neben den aufgeführten Beispielen bieten wir auch saisonal abhängige Vorspeisen wie bspw. eine Spargelcremesuppe an.

Da die Mengen der Vorspeisen & Salate von Ihrer individuellen Bestellung abhängig sind, variieren die Preise je nach Zusammenstellung.

Bitte erfragen Sie die Preise in einem unverbindlichen Angebot!



VORSPEISEN

- » Italienische Antipasti
- » Vitello Tonnato
- » klassisches Carpaccio
- » gemischte Schinkenspezialitäten

Suppen & Eintöpfe

- » Schwäbische Hochzeitssuppe
- » Leberknödelsuppe
- » Tomatencremesuppe
- » Lauchcremesuppe
- » Kürbiscremesuppe
- » Gulaschsuppe
- » Chili con Carne
- » Kartoffeleintopf

SALATE

Ob als Vorspeise oder zum Hauptgang, unsere Auswahl an Salaten bietet für jeden Anlass das Passende. Angefangen mit verschiedenen Blatt- und Rohkostsalaten der Saison bis hin zu Klassikern wie Kraut- oder Pastasalat. Gerne stimmen wir eine Auswahl an Salaten individuell auf Ihr Buffet ab.

Hier erhalten Sie eine Übersicht unserer hausgemachten Partysalaten:

- | | |
|------------------------|--------------------------|
| » Oma's Kartoffelsalat | » Tomatensalat |
| » Krautsalat | » Eiersalat |
| » Apfel-Coleslaw | » Radisalat |
| » Pasta Salat | » Tzatziki |
| » Schwedensalat | » Griechischer Salat |
| » Gurkensalat | » Frankfurter Grüne Soße |

APPETIZER & Co.

Hier finden Sie unsere verschiedenen Vorschläge für kleine Häppchen.

Ob zum Sektempfang oder auch als Vorspeise, ob zum Business Meeting oder zur privaten Feier.

Bei unserer Auswahl an verschiedenen Appetizern ist für jeden Anlass etwas passendes dabei.

Unsere Häppchen werden kreativ auf Platten angerichtet und verziert.

Besonders beliebt sind hierbei unsere verschiedenen Sorten Fingerfood.

Bitte fordern Sie zur genauen Kalkulation ein unverbindliches Angebot an, da die Mengen je nach Anlass bzw. Gesamtbestellung stark variieren können.



½ BELEGTE BRÖTCHEN

Unsere belegten Brötchen werden auf einer Platte angerichtet und passend dekoriert. Sie können hierbei unter einer Vielzahl an Garnierungen wählen.

Standard Belag **2,10 € pro Brötchen**

- » versch. Schinkenvariationen
- » versch. Salamivariationen
- » gegrillte Putenbrust
- » Schnitt- oder Weichkäse
- » Schweinemett mit frischen Zwiebeln
- » hausgemachter Frischkäse

Exklusiver Belag **2,50 € pro Brötchen**

- » gegrillter Roastbeef
- » Räucherlachs
- » geräucherte Forelle

FEINE CANAPÉS

Die Pioniere eines jeden Caterings. Auch hier haben Sie die Wahl aus unzähligen Garnierungen. Unsere Canapés sind kleine, appetitanregende Schnittchen, die wir ganz nach Ihren Wünschen belegen. Sie können zwischen dem klassischen Weißbrot (Baguette) oder einem Vollkorn-Körnerbrot wählen.

Standard Belag **2,40 € pro Canapé**

Exklusiver Belag **2,80 € pro Canapé**

**Bitte beachten Sie die Mindestbestellmenge
von insgesamt 30 Canapés**

FINGERFOOD

Egal ob klassisch rustikal oder doch lieber modern - bei unseren verschiedenen Varianten Fingerfood ist für jeden Anlass das richtige dabei. Unser Fingerfood ist mundgerecht portioniert und auf Spieße gesteckt. Somit kann auch bei feinen Anlässen bedenkenlos zugegriffen werden.

Classic

ab 7,90 € p. P.

- » Partyfrikadellen
- » Seligenstädter Cabanossi
- » Fleischwurst
- » hausmacher Wurst
- » Käsewürfel

FINGERFOOD

53,90 € kl. Platte (50 Teile) //

85,90 € gr. Platte (80 Teile)

Trend

- » Hähnchen Nuggets
- » Hähnchen-Spieße mit Chili
- » Hähnchen-Paprika Spieße
- » Hähnchen-Ananas Spieße
 - » Mozzarella Sticks
- » vegetarische Samosa Teigtaschen

1,20 € p. Dip

auf Wunsch mit passenden Dips

BUFFETS & MENÜS

Auf den nachfolgenden Seiten finden Sie verschiedene Zusammenstellungen von Themenbuffets & Menüs.

Gerne können die jeweiligen Vorschläge individuell kombiniert werden.

Alle genannten Zusammenstellungen verstehen sich ab 30 Personen.

Bei geringerer Personenanzahl können wir die Buffets nur mit geringerer Auswahl anbieten und es entstehen eventuell höhere Preise.

Alle Preise gelten pro Person.



KLASSISCH

Vorspeise

3,90 €

- » verschiedene Blatt- und Rohkostsalate

Hauptspeise

16,90 €

- » gefüllte Schweinelende mit feiner Champignonsoße
- » Rinderbraten nach traditioneller Art
- » vegetarische Gemüselasagne
- » Kartoffelgratin
- » schwäbische Spätzle

Dessert

5,50 €

- » ofengeröstete Pflaumen mit Zimtsoße im Weckglas
- » gemischte Käseplatte

gemischter Brotkorb

1,80 €

EXKLUSIV

Vorspeise

- » gemischte Vorspeisenplatte
- » Salatteller mit Salaten der Saison

Hauptspeise

- » zarte Rinderfiletstreifen „Stroganoff“
- » feines Lachsfilet an heller Weißweinsauce
- » zarte Hähnchenbrust auf Blattspinat
- » Kartoffelgratin
- » Linguine

Dessert

- » Mousse au Chocolat im Weckglas

gemischter Brotkorb

8,90 €

23,90 €

3,50 €

1,80 €

HESSISCH

Vorspeise

3,90 €

4,90 €

- » Frankfurter Grüne Soße im Weckglas

Hauptspeise

13,90 €

12,90 €

- » gekochte Rippchen
- » Rindswürstchen
- » Leber- & Mengwürstchen
- » Sauerkraut
- » Kartoffelstampf

Dessert

3,50 €

3,00 €

- » gemischtes Käsebrett

frisches Bauernbrot & Butter

1,80 €

1,80 €

BAYRISCH

Vorspeise

- » hausgemachte Leberknödelsuppe

Hauptspeise

- » Weißwürstchen
- » ofenfrischer Fleischkäse
- » gegrillte Schweinehaxen
 - » Radisalat
 - » Krautsalat

Dessert

- » Bayrisch Creme im Weckglas

rustikaler Brotkorb mit Laugengebäck

RUSTIKAL

Vorspeise

5,20 €

- » kalte Vorspeisenplatte

Hauptspeise

13,90 €

- » Grillschinken am Stück mit deftiger Soße
- » Partyfrikadellen
- » Hähnchenschnitzel mit Knusperpanade
- » Kartoffelstampf

Beilagen

3,50 €

- » versch. Partysalate nach Wahl

Dessert

3,50 €

- » gemischte Käseplatte

rustikale Brotmischung

1,80 €

GEMISCHTE GRILLPLATTE

15,90 €

„Der Partyhit“

- » Schwenksteaks vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein
 - » Cevapcici
 - » Mini Hähnchenkeulen
- » Mini Hähnchenschnitzel mit Knusperpanade
 - » Partyfrikadellen
 - » Mini Grillbratwürstchen
 - » mit Speckböhnchen & gedämpften Zwiebelringen garniert

3,90 €

Partysalate

1,80 €

gemischter Brotkorb

ITALIENISCH

Vorspeise

6,90 €

- » gemischte Schinkenspezialitäten
- » Italienische Antipasti
- » Tomate-Mozzarella

Hauptspeise

15,90 €

- » Lasagne Bolognese
- » Tortellini mit Schinken-Sahnesoße
- » überbackene Hähnchenbrust auf Tomatenbett
- » Langkornreis

Dessert

3,50 €

- » Panna cotta

Ciabatta

1,80 €



GRILLAKADEMIE

In Zusammenarbeit mit der Firma Link Haushaltswaren aus Seligenstadt veranstalten wir jährlich mehrere Weber Grillseminare in unserem Haus.

Gerne können Sie sich telefonisch oder im Laden über aktuelle Termine informieren und für ein passendes Seminar anmelden.

Neben einem 5-Gänge Menü vom Grill gibt es zusätzlich verschiedene Salate und frisches Brot.

Für den Durst gibt es Bier vom Fass und weitere alkoholische & alkoholfreie Kaltgetränke.

Zusätzlich bieten wir ab 20 Personen individuelle Seminare an, welche wahlweise bei Ihnen oder bei uns stattfinden können.



DESSERT VARIATIONEN

Cremige Desserts

- » Mango-Joghurt Mousse
- » Mousse au Chocolat
- » Bayrisch Creme

Fruchtige Desserts

- » Panna cotta
- » Lemon Cheesecake
- » Strawberry Cheesecake
- » Rote Grütze mit Vanillesoße
- » ofengeröstete Pflaumen mit Zimtsoße
- » frischer Obstsalat

**Bitte beachten Sie die Mindestmenge von
20 Stück pro Sorte**



Unsere Desserts sind eine große Verführung.
Fein garniert bieten wir Ihnen unsere Süßspeisen im
Weckglas an.

Ein sowohl optisches als auch geschmackliches
Highlight für jeden Anlass.

Preis pro Glas ab 3,00 €

POLTERABEND

Rindswurst

» auf Wunsch als 20er Pack

Festbratwurst

» auf Wunsch als 20er Pack

Frankfurter Würstchen

» auf Wunsch als 20er Pack

Weißwürstchen

» auf Wunsch als 10er Pack

feiner Fleischkäse

» heiß, in 2 kg Formen

grober Fleischkäse

» heiß, in 2 kg Formen

Pizza Fleischkäse

» heiß, in 2 kg Formen

herzhafte Gulaschsuppe

» heiß, in 3 l Einheiten

Griebenschmalz

» mit Äpfeln & Röstzwiebeln

Brot, Brötchen o. Brezel

» frisch gebacken

Warmhaltegeräte & Grills werden ab 150,-€ kostenlos zur Verfügung gestellt. Gekühlte & originalverpackte Ware kann nach Absprache zurückgegeben werden. Bitte beachten Sie hierbei auch unsere AGB.

GEFÜLLTES SPANFERKEL

18,90 €

Lecker gefülltes Spanferkel, dazu:

- » deftige Soße
- » Serviettenknödel
- » Bayrisch Kraut

Alternativ:

- » Kartoffelsalat
- » Krautsalat
- » rustikaler Brotkorb

Das Spanferkel ist fertig gegrillt & ohne Knochen. Somit ist es ein leichtes, das Ferkel selbst zu zerlegen.

Eine Gaudi für Sie und Ihre Gäste!

EQUIPMENT

» Speiseteller ø 26 cm	0,30 €	» Weber Genesis Gasgrill	50,00 €
» tiefer Teller ø 23 cm	0,30 €	» klassischer Gasgrill	20,00 €
» kleiner Teller ø 21 cm	0,30 €	» Riesenpfanne	60,00 €
» Kaffeegedeck (Kaffeetasse + Untertasse)	0,35 €	» Hot Dog Grill	25,00 €
» Messer	0,25 €	» Kühltruhe	25,00 €
» Gabel	0,25 €	» Kühlwagen	75,00 €
» Suppenlöffel	0,25 €	» Kaffeemaschine (für 40 o. 80 Tassen)	20,00 €
» Dessertlöffel	0,20 €	» Bistrotehtisch	6,50 €
» Kuchengabel	0,20 €	» Festzeltgarnitur (1 Tisch + 2 Bänke)	6,00 €
» Champagner Glas (unpoliert)	0,25 €	» Theke / Arbeitsplatte (1,5 m)	17,50 €
» Rot- oder Weißweinglas (unpoliert)	0,25 €	» Mastertent Falzelt (schwarz, 3 x 3 m)	50,00 €
» Wasserglas (unpoliert)	0,20 €	» Heizpilz (Edelstahl)	15,00 €
» Pilsglas 0,3 l (unpoliert)	0,20 €		
» Weizenglas 0,3 l (unpoliert)	0,20 €		

**Die genannten Preise verstehen sich als Abholpreise.
Die Rücknahme erfolgt nur im gespülten Zustand.**

UNSER SERVICE

Perfekter Service ist ein charmantes Lächeln - aber auch die vielfältigen unsichtbaren Elemente, die das Lächeln erst zur wahren Freude werden lassen.

Das Ziel ist einfach: Sie genießen Ihre Feier in vollen Zügen und wir kümmern uns um Essen, Getränke & Ihre Gäste.

Die folgenden Preise verstehen sich von/ bis Seligenstadt:

- | | |
|-----------------------------|--------|
| » Servicekraft/ Buffetkraft | 35,- € |
| » Grillmeister | 52,- € |
| » Logistiker/ Fahrer | 35,- € |
| » Logistik-Helfer | 32,- € |

Zuschlag für Sonn- & Feiertage 20%.

IHRE NOTIZEN

Metzgerei Fecher

Feinkost & Catering

Aschaffenburg Str. 31
63500 Seligenstadt a. M.

Tel.: +49 (0)6182 84997-30

Fax: +49 (0)6182 84997-35

kontakt@fecher-feinkost.de

www.fecher-feinkost.de
