

- Seit 1874 -   
**Metzgerei Lecher**  
*Feinkost & Partyservice*



# CATERING

2024/25

---

# IHRE ANSPRECHPARTNER



**Richard Fecher**

Geschäftsführer

[rf@fecher-feinkost.de](mailto:rf@fecher-feinkost.de)



**Andrea Fecher**

Vertrieb & Beratung

[af@fecher-feinkost.de](mailto:af@fecher-feinkost.de)



**Frederic Fecher**

Catering & Service

[ff@fecher-feinkost.de](mailto: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

---

METZGEREI FECHER



# 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](http://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
- » Krautsalat
- » Apfel-Coleslaw
- » Pasta Salat
- » Schwedensalat
- » Gurkensalat
- » Tomatensalat
- » Eiersalat
- » Radisalat
- » Tzatziki
- » Griechischer Salat
- » 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

8,90 €

## Vorspeise

- » gemischte Vorspeisenplatte
- » Salatteller mit Salaten der Saison

23,90 €

## Hauptspeise

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

3,50 €

## Dessert

- » Mousse au Chocolat im Weckglas

1,80 €

## gemischter Brotkorb

# HESSISCH

**Vorspeise** **3,90 €**

- » Frankfurter Grüne Soße im Weckglas

**Hauptspeise** **13,90 €**

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

**Dessert** **3,50 €**

- » gemischtes Käsebrett

**frisches Bauernbrot & Butter** **1,80 €**

# BAYRISCH

4,90 €

## Vorspeise

» hausgemachte Leberknödelsuppe

12,90 €

## Hauptspeise

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

3,00 €

## Dessert

» Bayrisch Creme im Weckglas

1,80 €

**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 €
» tiefer Teller ø 23 cm	0,30 €
» kleiner Teller ø 21 cm	0,30 €
» Kaffeegedeck (Kaffeetasse + Untertasse)	0,35 €
» Messer	0,25 €
» Gabel	0,25 €
» Suppenlöffel	0,25 €
» Dessertlöffel	0,20 €
» Kuchengabel	0,20 €
» Champagner Glas (unpoliert)	0,25 €
» Rot- oder Weißweinglas (unpoliert)	0,25 €
» Wasserglas (unpoliert)	0,20 €
» Pilsglas 0,3 l (unpoliert)	0,20 €
» Weizenglas 0,3 l (unpoliert)	0,20 €

» Weber Genesis Gasgrill	50,00 €
» klassischer Gasgrill	20,00 €
» Riesenpfanne	60,00 €
» Hot Dog Grill	25,00 €
» Kühltruhe	25,00 €
» Kühlwagen	75,00 €
» Kaffeemaschine (für 40 o. 80 Tassen)	20,00 €
» Bistrotsteh Tisch	6,50 €
» Festzeltgarnitur (1 Tisch + 2 Bänke)	6,00 €
» Theke / Arbeitsplatte (1,5 m)	17,50 €
» Mastertent Falzelt (schwarz, 3 x 3 m)	50,00 €
» Heizpilz (Edelstahl)	15,00 €

**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%.**



## **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](mailto:kontakt@fecher-feinkost.de)

[www.fecher-feinkost.de](http://www.fecher-feinkost.de)

---