

Platten- und Buffetservice



Metzgerei

— ★ ★ ★ ★ ★ —
BACK



Schwetzingen

Friedrichstraße 54, Tel 06202-4790, Fax 272690

Mannheimer Str. 47, Tel. 06202-25285

Plankstadt: Wilhelmstraße 40, Tel: 06202- 6075586



Warmer Braten

Kalbsrücken, gebraten	kg	49,00
Kalbsrollbraten	kg	33,00
Gefüllte Kalbsbrust	kg	30,00
Kalbshaxen	kg	29,00
Roastbeef, gebraten	kg	42,00
Rinderbraten	kg	28,00
Sauerbraten	kg	28,00
Filetgulasch „Stroganoff“	Port.	14,00
Schweinelende in Pfefferlingrahmsoße	Port.	11,50
Schweinelende in Pfefferrahmsoße	Port.	10,50
Gulasch „Ungar. Art“	Port.	7,50
Schweinebraten natur, Krustenbraten		
Gewürzbraten, Kräuterbraten	kg	20,00
Gyrosrollbraten, Pusztabraten, Zwiebelrollbraten, Jägerrollbraten	kg	21,00
Putengulasch mit Pilzen	Port.	8,00
Gebratene Putenbrust	kg	22,00
Spanferkel	kg	18,00
Lammkeulenbraten	kg	29,00

Back-Spezialitäten

Schweinehaxe gegrillt oder gekocht	Stück	7,50
Hähnchenschlegel, gegrillt	Stück	3,00

Frikadellen	Stück	2,00
Schnitzel „Wiener Art“ je nach Größe	Stück	3,50 - 4,50
Verschiedene Soßen je nach Soße	kg	10,00 - 17,00

Suppen und Eintöpfe

Klare Suppe mit Flädle oder Markklößchen	Port.	3,90
Tomatencremesuppe	Port.	3,90
Gulaschsuppe	Port.	4,50
Chili con Carne	Port.	5,50

Schinken

Grillschinken	kg	22,00
Grillkasseler	kg	24,00
Schinken im Brotteig Der Brotteig wird mit 8,00 € pro kg extra berechnet.	kg	22,00
Kasseler im Blätterteig Der Blätterteig wird mit 10,00 € pro kg extra berechnet.	kg	24,00

Fleischkäse

Fleischkäse	kg	14,50
Zwiebelfleischkäse	kg	16,50
Pizzafleischkäse	kg	18,50

Service und Lieferzeiten

Wir liefern für Bestellungen ab 10 Personen und sind von Montag bis Samstag für Sie da. Am Samstag liefern wir bis 18 Uhr aus.



Salate

Kartoffelsalat	kg	10,00
Nudelsalat	kg	11,50
Krautsalat	kg	11,50
Blattsalat	Port.	3,50
Zaziki	kg	11,50
Hirtensalat „Griechische Art“	kg	17,00
Rettichsalat	kg	12,00
Tomatensalat	kg	12,00

Beilagen

Semmel-/Kartoffelknödel	Stück	1,90
Spätzle und Nudeln	Port.	3,00
Bratkartoffeln	Port.	3,50
Kartoffelgratin	Port.	3,50
Kartoffelpüree	Port.	3,00
Rot- oder Sauerkraut	Port.	2,50
Gemüseplatte	Port.	3,50

Dessert

Mousse au Chocolate und Vanille	Port.	4,50
Obstsalat	Port.	5,00

Fingerfood

Frühlingsrolle mit Dip, Mini		
Hackfleischbällchen		
Melonenschiffchen mit Parmaschinken		
Gefüllte halbe Eier		
Pizzahappen		
Mozzarellasticks		
Hähnchenfiletspieß	Port.	3,50 – 6,00

Brötchen

Halbe belegte Brötchen, garniert		
Wurst und Käse	Stück	2,20
Lachs und Forelle	Stück	3,50
Canapés, garniert		
je nach Belag	Stück	3,20 bis 3,40

Kalte Platten

Wurst und Braten		
Hausmacher Wurst		
Roher und gekochter Schinken		
Fisch und Käse		
Preis je nach Zusammensetzung		

Genießen Sie zauberhafte Stunden

Eine gute Küche ist die Voraussetzung für gelungene Feste. Wir beliefern Sie mit unserem Buffetservice nicht nur mit ausgesuchten, appetitanregenden Spezialitäten, sondern beraten Sie bei der Zusammenstellung der Menüs. Geschirr und Bestecke liefern wir auf Wunsch mit.

Anlieferung

Schwetzingen, Plankstadt, Ofersheim	12,00
Ketsch, Brühl, Hockenheim	14,00

Andere Orte je nach Entfernung

Teller und Besteck pro Person 1,50

Geschirr-Rückgabe/Geschirrrreinigung

Das Leergut sollte gereinigt und möglichst am nächsten Tag, spätestens jedoch nach drei Tagen zurückgebracht werden. Fehlendes oder beschädigtes Geschirr wird zum Wiederbeschaffungswert in Rechnung gestellt.



Fünf-Sterne-Fleischer

Nur wer jährlich seine Qualität und die Beratungskompetenz nachweisen kann, darf das exklusive Zeichen führen.

Wir sind einer von wenigen Betrieben in Baden Württemberg, denen die Marketing-Consulting für Fünf-Sterne-Fleischer seit dem Jahr 2000 jährlich das Fünf-Sterne-Emblem überreicht.



DER
FEINSCHMECKER
DAS LEBEN GENIEßEN · BEIßEN · ERBEN · TRINKEN

Die besten
Metzger
Deutschlands

Uns kann man nicht kopieren,
wir sind das Original.

Metzgerei Back

Dieses Bild wurde als eine von 500 Metzgereien in Deutschland von den Feinschmeckern ausgezeichnet

Handwritten signature: Madeleine Jakob
Madeleine Jakob, Chefkonditorin der Metzgerei Back

Feinschmecker-Metzger

Aus der Beurteilung des Feinkostmagazins DER FEINSCHMECKER.

Das sieht gut aus: Fast einhundert Wurst- und Schinkensorten fertigt Heinrich Back mit seinem Team in der Wurstküche selbst. Besonders begehrt sind die noch warm verarbeiteten Fleisch- und Blutwürste. Einen Namen hat er sich aber auch für seine Maultaschen gemacht und mit dem feinnussigen, mild geräucherten Schinken. Unser Tipp: Die zart-knackigen Wienerle und die verschiedenen schön würzigen Salmisorten, die einen guten Biss haben. Zum Mittagstisch empfehlen wir Gulasch oder Rinderrouladen mit Spätzle.

Treffpunkt für Anspruchsvolle

Die handwerklich erzeugten Fleisch- und Wurstspezialitäten präsentieren wir Ihnen mit Liebe und Stil. Verkauf bedeutet bei uns immer offene und persönliche Beratung.

Unser Wissen um die ernährungsphysiologische Qualität von Fleisch und Wurst ist gefragt. Das Gespräch mit den Kunden ist für uns Quelle für neue Produkte und Service-Ideen.