



SCHOPPEL

Catering & Feine Genussmomente

UNSER QUALITÄTSVERSPRECHEN

Mit handwerklicher Leidenschaft und Liebe zum Detail garantieren wir Qualität, die schmeckt.

TRADITION & ERFAHRUNG

Über drei Jahrzehnte gelebtes Metzgerhandwerk – geprägt von Erfahrung, Sorgfalt und kompromisslosen Anspruch an Qualität.

AUSWAHL & FRISCHE

Beste Zutaten, sorgfältig ausgewählt und täglich frisch verarbeitet – für authentischen Geschmack und erstklassige Qualität.

HANDWERK & GENUSSKULTUR

Mit Präzision, Fachwissen und Leidenschaft verbinden wir traditionelle Rezepturen mit zeitgemäßer Kulinarik.

FÜR BESONDERE MOMENTE

Individuell abgestimmte Speisenkonzepte – perfekt inszeniert für Feiern, Events und unvergessliche Genussmomente.

HANDWERK. QUALITÄT. GESCHMACK.

Für besondere Anlässe



HANDWERK. QUALITÄT. GENUSS.

Aperitif-Häppchen & Vorspeisen	Auftakte für einen genussvollen Beginn.....	4
Herzhafte Suppen & Eintopfklassiker	von klassisch-traditionell bis modern interpretiert.....	6
Fingerfood & kalte Spezialitäten	feine Genusskreationen und kalte Platten.....	8
Spezialitäten vom Schwein	herzhaft, saftig und nach traditioneller Art meisterhaft veredelt.....	10
Rindfleisch – ausdrucksstark & edel	aromatisch, im Geschmack, zart und voller Charakter.....	18
Feines vom Kalb	fein, elegant und besonders zart mit ausgewogener Aromatik.....	20
Geflügel aus Meisterhand	leicht, saftig und modern interpretiert.....	22
Fisch & Meeresgenuss	frisch, fein und harmonisch abgestimmt.....	24
Vegetarische Genussküche	kreativ, saisonal und überraschend aromatisch.....	26
Beilagen und Gemüsevariationen	perfekt abgestimmte Genussbegleiter.....	28
Saucen & feine Akzente	aromatische Saucen zur perfekten Abrundung unserer Gerichte.....	32
Ausgewählte Salatspezialitäten	marktfrisch, knackig und farbenfroh.....	34
Dessertkreationen & süße Spezialitäten	süßer Abschluss mit Stil.....	36
Genusskonzepte für besondere Anlässe	harmonisch abgestimmte Menüs für jeden Anlass.....	38
Serviceleistungen & Zusatzoptionen	flexibel buchbar, abgestimmt auf Ihre Veranstaltung.....	42



APERITIF-HÄPPCHEN & VORSPEISEN

Stilvoll angerichtet und ideal als genussvoller Auftakt für Empfänge, Buffets und besondere Anlässe.

Tomaten-Mozzarella-Basilikum-Spieße

Sonnengereifte Cocktailtomaten und cremiger Mozzarella, verfeinert mit frischem Basilikum (Stk.) 2,70€

Käse-Trauben-Spieße

Ausgewählte Käsewürfel kombiniert mit süßen Trauben – herzhaft und fruchtig (Stk.) 2,70€

Melonenschiffchen mit Parmaschinken

Saftige Honigmelone, umhüllt von fein-aromatischem Parmaschinken (Stk.) 4,00€

Rindercarpaccio mit Rucola & Parmesan

Hauchdünn geschnittenes Rindfleisch, mit Rucola, gehobelem Parmesan, Zitrone und Olivenöl (p. P.) 13,80€

Gefüllte Champignons mit Frischkäse

Frische Champignons mit cremiger Frischkäsefüllung, fein abgeschmeckt (Stk.) 1,10€

Wrap-Röllchen – herzhaft gefüllt

Weiche Tortilla-Wraps mit frischem Gemüse und gegrilltem Geflügel (Stk.) 1,60€

Vegetarisch mit Mozzarella, Tomaten und mediterranem Grillgemüse (Stk.) 1,60€

Räucherlachs-Röllchen mit Frischkäse und aromatischem Dill (Stk.) 2,30€

Mediterrane Antipasti-Auswahl

Aromatische Auswahl aus gegrilltem und eingelegtem Gemüse nach mediterraner Art (p. P.) 8,50€

Canapés – fein belegt

Kleine, edle Brothäppchen mit ausgewählten Belägen aus Wurst, Käse oder Fisch (Stk.) 3,10€

Halbe belegte Brötchen

Frische Brötchenhälften, reichhaltig belegt mit Wurst-, Käse- oder Fischspezialitäten (Stk.) 3,10€



HERZHAFTE SUPPEN & EINTOPFKLASSIKER

Wärmend, aromatisch und mit viel Sorgfalt zubereitet – von klassisch-traditionell bis modern interpretiert.

Leberknödelsuppe

Kräftige Rinderbrühe mit hausgemachten Schwimmerle und locker gegarten Leberknödeln (p. P.) 6,90€

Pichelsteiner Eintopf

Traditioneller Eintopf mit zartem Fleisch, Kartoffeln und frischem Gemüse (p. P.) 8,50€

Altbayerische Kartoffelsuppe

Cremige Kartoffelsuppe nach regionaler Rezeptur, herzhaft abgeschmeckt (p. P.) 7,40€

Spargelcremesuppe

Feine, cremige Suppe mit zartem Spargel und mildem Aroma (p. P.) 7,40€

Hochzeitssuppe

Klare Brühe mit feinen Suppennudeln, Gemüse und zarten Fleischeinlagen (p. P.) 8,50€

Gulaschsuppe

Würzige Suppe mit zartem Rindfleisch, Paprika und aromatischen Gewürzen (p. P.) 8,50€

Pfundstopf

Deftiger Eintopf mit verschiedenen Fleischsorten, Gemüse und kräftiger Soße (p. P.) 8,50€

Schaschliktopf

Zart geschmortes Fleisch mit Paprika, Zwiebeln und würziger Soße (p. P.) 8,50€

Chili con Carne

Kräftig gewürzter Eintopf mit Rindfleisch, Bohnen, Tomaten und Paprika (p. P.) 8,50€



FINGERFOOD & KALTE SPEZIALITÄTEN

Feine Snackkreationen und kalte Platten – ideal für Empfänge, Buffets und lockere Feiern.

Kalte Gourmetplatten

Plattenvariationen mit Wurst-, Käse- & Schinkenspezialitäten, dekorativ angerichtet (p. P.)

10,60€

Edle Plattenvariationen mit geräucherten Lachs- und Forellenfilets, dekorativ angerichtet (p. P.)

14,90€

Mini-Burger

Kleine Burger mit saftigem Patty – wahlweise klassisch oder mit Käse (Stk.)

4,20€

Lachs-Frischkäse-Röllchen

Zarter Räucherlachs mit cremigem Frischkäse, mit Zucchini ummantelt, fein gerollt (Stk.)

4,20€

Vitello-Tonnato-Röllchen

Zartes Kalbfleisch mit feiner Thunfischcreme, elegant gerollt (Stk.)

4,20€

Mini-Schnitzel-Sandwich

Knuspriges Schnitzel im kleinen Brötchen, herzhaft belegt (Stk.)

4,20€

Mini-Weißwurst-Laugen-Burger

Bayerische Weißwurst im Laugenbrötchen mit süßer Senfnote (Stk.)

3,10€

Pizzaschnecken

Locker gebackene Schnecken mit würziger Pizzafüllung (Stk.)

1,10€

Mini-Hackbällchen

Saftig gebratene Hackbällchen aus gemischtem Hackfleisch, herzhaft gewürzt (Stk.)

1,90€



SPEZIALITÄTEN VOM SCHWEIN

Herzhafte Braten-, Grill- und Thekenspezialitäten aus saftigem Schweinefleisch, traditionell zubereitet.

GEFÜLLTE ROLLBRATEN

Brotbraten

Saftiger Rollbraten mit herzhafter Brotfüllung, aromatisch gewürzt (p. P.) 8,50€

Pizzabraten

Gefüllt mit würzigem Käse, Schinken, Salami und mediterranen Gewürzen (p. P.) 8,50€

Zwiebelbraten

Deftig gefüllt mit aromatischen Zwiebeln und fein abgestimmt (p. P.) 8,50€

Jägerbraten

Saftiger Rollbraten mit würziger Paprika- und Pilzfüllung (p. P.) 8,50€

Brokkolibraten

Zartes Schweinefleisch mit feiner Brokkoli-Gemüsefüllung (p. P.) 8,50€

Schweizer Braten

Herzhaft gefüllt mit Schinken und Käse, goldbraun gebraten (p. P.) 8,50€

Spießbraten

Traditionell gewürzter Rollbraten mit Räucherbauch und Zwiebeln für ein kräftiges Aroma (p. P.) 8,50€

Chili-Cheese-Braten

Würzig gefüllter Rollbraten mit cremigem Käse und feiner Chili-Note (p. P.) 8,50€

SPEZIALITÄTEN VOM SCHWEIN

Herzhafte Braten-, Grill- und Thekenspezialitäten aus saftigem Schweinefleisch, traditionell zubereitet.

KLASSISCHE BRATENSPEZIALITÄTEN

Braten aus der Schweinenuss

Besonders zartes, mageres Fleisch – saftig gebraten und fein gewürzt (p. P.)

8,50€

Braten aus dem Schweinekamm

Aromatischer Braten mit saftiger Fleischstruktur und kräftigem Geschmack (p. P.)

8,50€

Schweizer Lende

Zarte Schweinelende, ummantelt von würzigem Hackfleischbrät und saftig gegart (p. P.)

9,50€

Gegrillte Schweinehaxn

Außen knusprig, innen zart – ein bayerischer Klassiker (p. P.)

7,40€

Gegrilltes Schäufele

Traditionelle Spezialität mit knuspriger Kruste und saftigem Fleisch (p. P.)

7,40€

Spanferkel (ab 20 Personen)

Knusprig gegrilltes Spanferkel – der besondere Höhepunkt jeder Feier (p. P.)

11,70€

SPEZIALITÄTEN VOM SCHWEIN

Herzhafte Braten-, Grill- und Thekenspezialitäten aus saftigem Schweinefleisch, traditionell zubereitet.

PFANNEN- & SCHNITZELSPEZIALITÄTEN

Gebratene Lendenpfanne

Zarte Schweinelende, saftig gebraten und aromatisch gewürzt (p. P.)

11,70€

Paniertes Schnitzel „Wiener Art“

Goldbraun paniert und klassisch zubereitet (Stk.)

5,30€

Jägerschnitzel

Saftiges Schnitzel mit herzhafter Pilzsoße (Stk.)

8,60€

Überbackenes Schnitzel

Paniertes Schnitzel, mit würzigem Käse überbacken (Stk.)

6,30€

Cordon Bleu

Gefüllt mit Schinken und Käse, knusprig paniert (Stk.)

6,80€

Gefüllt mit Tomate und Mozzarella, knusprig paniert (Stk.)

6,80€



SPEZIALITÄTEN VOM SCHWEIN

Herzhafte Braten-, Grill- und Thekenspezialitäten aus saftigem Schweinefleisch, traditionell zubereitet.

GRILL- & BBQ-SPEZIALITÄTEN

Pulled Pork

Langsam gegartes Schweinefleisch, zart gezupft und aromatisch gewürzt (p. P.)

14,80€

Gegrillte Spare Ribs

Zarte Rippchen mit würziger Marinade, saftig gegrillt (p. P.)

10,60€

Gegrillter Schweinebauch

Knusprig gegrillt mit kräftiger Würzung (p. P.)

8,50€

Gebratenes Gyros

Würzig mariniertes Fleisch, knusprig vom Grill oder aus der Pfanne (p. P.)

8,50€

Gegrillte Bratwürste

Klassische Bratwurstspezialitäten – herzhaft und aromatisch (Stk.)

2,70€

Gegrillte Rücken- oder Nackensteaks

Saftige Steaks, aromatisch mariniert und frisch gegrillt (Stk.)

5,20€



SPEZIALITÄTEN VOM SCHWEIN

Herzhafte Braten-, Grill- und Thekenspezialitäten aus saftigem Schweinefleisch, traditionell zubereitet.

BROTZEIT- & THEKENSPEZIALITÄTEN

Fleischfrikadellen

Herzhaft gewürzte Frikadellen aus gemischtem Hackfleisch, saftig gebraten (Stk.)

3,10€

Hausmacher Fleischkäse – verschiedene Sorten

Frisch gebacken und herzhaft im Geschmack – klassisch oder kreativ verfeinert (p. P.)

8,50€

Premium Fleischkäse – fein verarbeitet, aromatisch gewürzt und frisch gebacken

Grober Fleischkäse – rustikale Rezeptur mit kräftiger Fleischstruktur

Zwiebel-Fleischkäse – mit aromatischen Zwiebeln verfeinert

Pizza-Fleischkäse – mit würzigem Käse und mediterranen Aromen

Chili-Cheese-Fleischkäse – pikant mit Käse und feiner Chili-Schärfe

Weißwurst-Fleischkäse – bayerisch inspiriert mit milden Gewürzen

Bärlauch-Fleischkäse – aromatisch verfeinert mit frischem Bärlauch

Schinken-Käse-Röllchen

Feiner Schinken mit cremiger Käsefüllung, dekorativ gerollt (Stk.)

3,10€

Prinzess-Röllchen

Zarte Schinkenröllchen mit feiner Frischkäsefüllung, elegant angerichtet (Stk.)

3,10€



RINDFLEISCH – AUSDRUCKSSTARK & EDEL

Aromatische Fleischgerichte aus hochwertigem Rindfleisch – kräftig im Geschmack und zart.

Rinderschulter Schmorbraten

Saftig geschmorter Braten mit kräftiger Soße und vollem Aroma (p. P.)

11,70€

Tafelspitz

Zart gekochtes Rindfleisch – klassisch und fein im Geschmack (p. P.)

11,70€

Rinderbrust

Schonend gegarte Rinderbrust – vollmundig im Geschmack und saftig im Biss (p. P.)

11,70€

Chateaubriand

Besonders zartes Rinderfilet – edel, saftig und aromatisch (p. P.)

Tagespreis

Burgunderbraten

In Rotwein geschmorter Rinderbraten mit intensiver Würze (p. P.)

11,70€

Sauerbraten

Nach traditioneller Rezeptur eingelegt und schonend geschmort (p. P.)

11,70€

Rinderrouladen

Klassisch gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Gewürzgurken (Stk.)

9,50€

Rindergeschnetzeltes

Zarte Rindfleischstreifen in aromatischer Rahmsoße (p. P.)

14,90€

Rindergulasch

Deftig geschmort mit Paprika und kräftiger Würze (p. P.)

14,90€



FEINES VOM KALB

Zarte Kalbfleischgerichte mit feinem Aroma – besonders mild und elegant im Geschmack.

Kalbsschulter Braten

Saftig geschmorter Braten mit feiner Soße und zartem Fleisch (p. P.)

18,10€

Kalbsnieren Braten

Aromatischer Kalbsbauch gefüllt mit Kalbsnieren, schonend gegart und saftig mit feiner Soße (p. P.)

18,10€

Ossobuco

Geschmorte Kalbshaxe nach italienischer Art, aromatisch und zart (p. P.)

15,90€

Saltimbocca alla Romana

Zarte Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und Salbei verfeinert (Stk.)

10,60€

Kalbsrahmgeschnetzeltes

Zarte Kalbfleischstreifen in cremiger Rahmsoße (p. P.)

18,10€

Geschmorte Kalbsbäckchen

Besonders zart geschmort, mit intensivem und feinem Aroma (p. P.)

20,20€

Wiener Schnitzel

Dünnes Kalbsschnitzel, goldbraun paniert und knusprig gebraten (Stk.)

10,60€



GEFLÜGEL AUS MEISTERHAND

Leichte und saftige Geflügelgerichte – vielseitig gewürzt und modern zubereitet.

Putenrollbraten

Saftig gegarter Braten aus zarter Putenbrust, fein gewürzt (p. P.)

9,50€

Putenpfanne

Zarte Putenfleischstreifen, aromatisch gebraten mit feiner Würzung (p. P.)

11,70€

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet

Saftige Hähnchenbrust, aromatisch mariniert und frisch gegrillt (Stk.)

6,90€

Bunte Currypfanne mit Putenbruststreifen

Zarte Putenstreifen mit Gemüse in aromatischer Currysauce (p. P.)

13,80€

Hähnchenschenkel

Würzig mariniert, knusprig gebraten und besonders saftig (Stk.)

3,40€

Panierte Hähnchenschnitzel

Zarte Hähnchenfilets, goldbraun paniert und knusprig gebraten (Stk.)

6,90€

Überbackene Hähnchenschnitzel

Paniertes Hähnchenschnitzel mit würzigem Käse überbacken (Stk.)

7,50€

Chicken Nuggets

Knusprig panierte Hähnchenstücke – besonders beliebt bei Groß und Klein (p. P.)

9,50€



FISCH & MEERESGENUSS

Feine Fischgerichte – frisch, leicht und eine elegante Ergänzung für Ihr Buffet.

Gegrilltes Lachsfiletsteak

Zarte Lachssteaks, saftig gebraten und fein gewürzt (p. P.)

13,80€

Gebratenes Zanderfilet

Schonend gebraten, mit feiner Kruste und zartem, saftigem Fleisch (p. P.)

11,90€

Gegrillte Calamari

Zarte Tintenfischtuben, aromatisch gewürzt und frisch gegrillt (p. P.)

11,90€

Gebratene panierte Calamari

Zarte Tintenfischringe, knusprig paniert und goldbraun gebraten (p. P.)

11,90€

Gebackene Premiumgarnelen

Saftige Garnelen, knusprig gebacken und fein gewürzt (p. P.)

11,90€

Panierter Backfisch

Goldbraun panierter Fisch, knusprig gebraten und mild im Geschmack (p. P.)

10,60€



VEGETARISCHE GENUSSKÜCHE

Aromatische Gerichte mit frischem Gemüse – vielseitig, herzhaft und voller Geschmack.

Mediterrane Gemüsepfanne

Bunte Gemüseauswahl, aromatisch gebraten mit mediterranen Kräutern (p. P.)

9,50€

Überbackener Kartoffelauflauf

Zarte Kartoffelscheiben mit cremiger Soße und würzigem Käse überbacken (p. P.)

8,40€

Gebackene Gemüselasagne

Schichtweise mit Gemüse, feiner Tomatensoße und Käse gebacken (p. P.)

9,50€

Gebratene Gemüsefrikadellen

Herzhaft gewürzte Gemüsefrikadellen, goldbraun gebraten (Stk.)

3,10€

Sellerieschnitzel

Panierte Selleriescheiben, knusprig gebraten und aromatisch gewürzt (Stk.)

5,10€

Käsespätzle

Frische Spätzle mit würzigem Käse und Röstzwiebeln verfeinert (p. P.)

8,50€

Currypfanne mit Gemüse, Kokosmilch und Süßkartoffeln

Aromatische Gemüsepfanne mit feiner Currynote und cremiger Kokosmilch (p. P.)

9,50€

Ratatouille

Klassischer französischer Gemüse Eintopf mit mediterranen Kräutern (p. P.)

9,50€

One-Pot-Tortellini

Tortellini mit Spinat, Tomaten und Parmesan in cremiger Soße (p. P.)

9,50€



BEILAGEN & GEMÜSEVARIATIONEN

Klassische Beilagen und feine Gemüsegerichte – perfekt abgestimmt zu unseren Fleisch- und Fischspezialitäten.

Butterspätzle

Hausgemachte frische Spätzle, in Butter geschwenkt und fein abgeschmeckt (p. P.) 4,90€

Kroketten

Knusprig gebacken mit locker-cremiger Kartoffelfüllung (p. P.) 4,20€

Pasta – verschiedene Sorten

Ausgewählte Nudelsorten, vielseitig kombinierbar mit verschiedenen Gerichten (p. P.) 4,20€

Kartoffelklöße

Klassische Kartoffelklöße, locker und besonders saftig (Stk.) 2,40€

Semmelknödel

Traditionelle Knödel aus Semmeln, locker und aromatisch (Stk.) 2,60€

Reis

Locker gekochter Reis – eine leichte und vielseitige Beilage (p. P.) 2,90€



BEILAGEN & GEMÜSEVARIATIONEN

Klassische Beilagen und feine Gemüsegerichte – perfekt abgestimmt zu unseren Fleisch- und Fischspezialitäten.

Buttergemüse

Bunte Gemüseauswahl, schonend gegart und in Butter geschwenkt (p. P.) 6,10€

Grillgemüse

Frisches Marktgemüse aromatisch gegrilltes mit mediterranen Kräutern (p. P.) 8,50€

Blaukraut

Klassisch geschmort mit feiner Würze und fruchtiger Note (p. P.) 3,50€

Sauerkraut

Traditionell geschmort, mild-säuerlich und herzhaft abgeschmeckt (p. P.) 4,20€

Wirsing

Fein geschmorter Wirsing mit aromatischer Würzung (p. P.) 5,90€

Rahmspinat

Zarter Spinat in cremiger Rahmsoße (p. P.) 5,90€



SAUCEN & FEINE BEGLEITER

Aromatische Saucen – perfekt abgestimmt zur Verfeinerung unserer Fleisch-, Fisch- und Gemüsegerichte.

Rahmsauce

Cremige Sauce mit feiner Würze und mildem Aroma (p. P.) 3,30€

Jägersauce

Herzhaft mit Pilzen, Zwiebeln und kräftiger Würzung (p. P.) 3,50€

Pfefferrahmsauce

Cremige Sauce mit aromatischer Pfeffernote (p. P.) 3,30€

Sauerbratensauce

Kräftige Sauce mit typischer fein-säuerlicher Note (p. P.) 3,30€

Rinderbratensauce

Dunkle, aromatische Sauce aus kräftigem Bratenfond (p. P.) 3,30€

Champignonrahmsauce

Cremige Sauce mit feinen Champignons und milder Würze (p. P.) 3,50€

Weißweinsauce

Fein abgestimmte Sauce mit elegantem Weißweinaroma (p. P.) 3,50€

Limetten-Dill-Sauce

Frische Sauce mit feiner Zitrusnote und aromatischem Dill (p. P.) 3,30€

Tomatensauce

Fruchtige Sauce aus sonnengereiften Tomaten und Kräutern (p. P.) 3,30€



AUSGEWÄHLTE SALATSPEZIALITÄTEN

Frisch zubereitete Salate – knackig, aromatisch und die perfekte Ergänzung zu unseren Gerichten.

Kartoffelsalat

Klassischer Salat aus zarten Kartoffeln, fein abgeschmeckt (p. P.)

5,70€

Nudelsalat

Beliebter Pastasalat mit frischen Zutaten und würziger Marinade (p. P.)

5,70€

Spaghettisalat

Lockerer Salat aus Spaghetti mit aromatischem Dressing (p. P.)

5,70€

Krautsalat

Fein geschnittener Weißkrautsalat mit frischer, würziger Marinade (p. P.)

5,70€

Karottensalat

Frische Karotten, fein geraspelt und mild abgeschmeckt (p. P.)

5,70€

Griechischer Salat

Tomaten, Gurken, Oliven und Feta mit mediterranem Dressing (p. P.)

5,70€

Lauchsalat

Frischer Lauchsalat mit cremigem Dressing und feiner Würze (p. P.)

5,70€

Tomatensalat

Sonnengereifte Tomaten mit frischen Kräutern und Dressing (p. P.)

5,70€

Gurkensalat

Frische Gurkenscheiben mit feinem, aromatischem Dressing (p. P.)

5,70€



DESSERTKREATIONEN & SÜSSE SPEZIALITÄTEN

Feine Dessertkreationen – süß, cremig und der perfekte Abschluss für jedes Buffet, im Dessertglas serviert.

Schokoladenmousse

Luftig-cremiges Dessert mit intensivem Schokoladengeschmack (p. P.) 4,90€

Panna Cotta

Zartes Sahnedessert nach italienischer Art, fein und cremig (p. P.) 4,90€

Tiramisu

Klassisches italienisches Dessert mit Mascarpone, Kaffee und Kakao (p. P.) 4,90€

Raffaello-Creme

Cremiges Dessert mit feiner Kokosnote und zartem Mandelaroma (p. P.) 4,90€

Obstsalat

Frische Früchte, bunt gemischt und leicht abgeschmeckt (p. P.) 4,90€

Erdbeer-Joghurt-Dessert

Fruchtige Erdbeeren mit cremigem Joghurt (p. P.) 4,90€

Solero-Dessert

Fruchtig-cremiges Dessert mit exotischer Maracuja-Note (p. P.) 4,90€

Spaghetti-Eis-Dessert

Cremige Vanillecreme mit fruchtiger Erdbeersoße und weißer Schokolade (p. P.) 4,90€

Käse-Sahne-Dessert

Lockeres Dessert mit feiner Käse-Sahne-Creme und fruchtiger Note (p. P.) 4,90€



GENUSSKONZEPTE FÜR BESONDERE ANLÄSSE

Harmonisch abgestimmte Menüs – individuell kombiniert und perfekt für Ihre Veranstaltung zusammengestellt.

MENÜ 1 - BAYERISCHE GENUSSVIELFALT

Traditionelle Klassiker in harmonischer Kombination – herzhaft und rund im Geschmack (p. P.)

28,10€

Auftakt

Leberknödelsuppe

Auswahl an Hauptspeisen

Gefüllte Schweinelende mit Soße und Kroketten

Rinderrouladen mit Soße, Klößen und Blaukraut

Panierte Hähnchenschnitzel

Süßer Abschluss

MENÜ 2 – HERZHAFTE SCHMANKERLRUNDE

Deftige Klassiker aus der Metzgereiküche – kräftig, rustikal und ideal für gesellige Anlässe (p. P.)

8,90€

Komposition herzhafter Schmankerlklassiker

Hausgemachter Fleischkäse (1/4 Port. p. P.)

Gegrillte Bratwürste (1 Stk. p. P.)

Fleischfrikadellen (0,5 Stk. p. P.)

Hähnchenschenkel (0,5 Stk. p. P.)



GENUSSKONZEPTE FÜR BESONDERE ANLÄSSE

Harmonisch abgestimmte Menüs – individuell kombiniert und perfekt für Ihre Veranstaltung zusammengestellt.

MENÜ 3 – FEINE GENUSSREISE

Ausgewählte Fleisch-, Fisch- und Gemüsegerichte – abwechslungsreich und elegant kombiniert (p. P.) 33,80€

Genuss-Auftakt

Mediterrane Antipastiauswahl

Auswahl an Hauptspeisen

Sauerbraten mit Klößen und Blaukraut

Lachsfilet mit Sahne-Dill-Sauce und Bandnudeln

Currypfanne mit Gemüse

Frischer Abschluss

MENÜ 4 – BUSINESS FINGERFOOD-SELECTION

Feine Häppchen und kleine Köstlichkeiten – perfekt für Empfänge und lockere Veranstaltungen (p. P.) 35,90€

Exklusive Auswahl an kleinen Genusskreationen

Tomaten-Mozzarella-Basilikum-Spieße (2 Stk. p. P.)

Wraps – herzhaft gefüllt, in feinen Scheiben serviert (2 Stk. p. P.)

Mini-Weißwurst-Laugen-Burger (2 Stk. p. P.)

Lachs-Frischkäse-Röllchen (2 Stk. p. P.)

Vitello-Tonnato-Röllchen (2 Stk. p. P.)

Mini-Hackbällchen (2 Stk. p. P.)



SERVICELEISTUNGEN & ZUSATZOPTIONEN

Praktische Zusatzleistungen für Ihre Veranstaltung – flexibel buchbar, individuell und perfekt abgestimmt.

Unsere Gerichte sind ab einer Mindestbestellmenge von 10 Personen verfügbar

Lieferung & Anlieferungsservice

Anlieferung Ihrer Bestellung bequem zu Ihrer Veranstaltung – inkl. Personal & Transport pro Stunde

50,00€

Chafing-Dish Sets zum Warmhalten

Warmhalteset für Buffets, pro Stück mietbar.

7,00€

Geschirrsets für Ihre Veranstaltung

Komplettes Geschirrset pro Person

Komplettes Geschirrset pro Person inklusive Reinigung

2,20€

4,10€

Preisangaben & Mehrwertsteuer

Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive 7 % MwSt.

METZGEREI SCHOPPEL
HANDWERK. QUALITÄT. GENUSS

Kirchtorstraße 7
97488 Stadtlauringen
Telefon. 09724 7911
Email. info@schoppelfood.de