



Brands BBQ

...so geht lecker!



METZGEREI & PARTYSERVICE

100% Qualität . 100% Geschmack . 100% Genuss



Smoker-Bufferet „Chef Selection“



Das Fleisch und der Fisch...

Dicke Rippe vom Qualivo-Schwein

Hochrippe vom Jungrind

Norwegisches Fjordlachsfilet mariniert mit rotem Pfeffer und Dill

Verschiedene Grillsaucen wie Knoblauch, Barbecue und Tomatensalsa

Die vegetarische Beilage...

Gebratene Kartoffelwürfel aus der Riesenpfanne

Buntes Pfannengemüse mit Zucchini, Paprika und roter Zwiebel

Baked Beans mit weißen und roten Bohnen

Die Salate und das Brot...

Nudelsalat mit Erbsen, Karotten und Mais

Hirtensalat mit Schafskäse und Paprika

Gemischter Brotkorb mit Baguette und Bauernbrot





Smoker-Bufferet „Auslese“



Das Fleisch und der Fisch...

Marmoriertes Entrecôte vom Jungrind gewürzt mit Meersalz und Pfeffer

Qualivo-Schweinekrone mit Meersalz gewürzt

„Pollo Fino“ vom Landhähnchen in würziger Paprikamarinade

Hohenloher Lammrücken mit Rosmarin

Norwegisches Fjordlachsfilet mariniert mit rotem Pfeffer und Dill

Verschiedene Grillsaucen und Kräuterbutter

Die vegetarische Beilage...

Gefüllte Steinchampignons mit Kräuterfrischkäse

Buntes Pfannengemüse mit Zucchini, Paprika und roter Zwiebel

Die Salate und das Brot...

Tomaten-Platte-Caprese mit Mozzarella und Basilikum

Feiner Karottensalat mit Orangenvinaigrette

Hirtensalat mit Schafskäse und Paprika

Weißkrautsalat mit ausgelassenem Speck

Gemischter Brotkorb mit Baguette und Bauernbrot





Smoker-Bufferet „Kein Schnick Schnack“



Das Fleisch...

Magere „Qualivo“ Rinderhüfte mit Meersalz und gemischtem Pfeffer
„Qualivo“ Jungschweinehals mit Paprikawürzung
Putenbrustfilet in Curry-Kräutermarinade
Verschiedene Grillsaucen wie Knoblauch, Tomatensalsa und Barbecue

Die Salate und das Brot...

Bunter Blattsalat mit Essig-Öl-Vinaigrette
Badischer Kartoffelsalat
Nudelsalat mit Mais, Erbsen und Karotten
Gurkensalat mit Joghurt-Dillsauce
Steinofenbaguette und Bauernbrot



 Smoker-Bufferet „Exklusiv“ 

Das Fleisch und der Fisch...

Roastbeef vom Premiumrind mit Meersalz, Pfeffer und Rosmarin mariniert
Schweinefilet mit Schwarzwälder Schinken bardiert
Hohenloher Lammkeule mit Thymian und Knoblauch
Hähnchenbrust „Supreme“ vom Landhähnchen
Black Tiger Riesengarnele mit frischer Zitrone
Verschiedene Grillsaucen und Kräuterbutter

Die vegetarische Beilage...

Zucchini tempel mit Mozzarella und Kirschtomate
Schafskäse auf Paprikagemüse

Die Salate und das Brot...

Wildkräutersalat mit Joghurtdressing
Tomatenplatte Caprese mit Mozzarella und Basilikum
Couscoussalat mit Tomate und Blatt Petersilie
Spaghettisalat „mediterrano“
Karottensalat mit Orangenvinaigrette
Wurzelbrot, Baguette und Partyweckrad





Smoker-Buffet „Klassiker“



Das Fleisch und der Fisch...

Magere „Qualivo“-Rinderhüfte mit grobem Pfeffer

„Qualivo“-Schweinehals mit Paprikawürzung

Halbierte Landhähnchenkeule in pikanter Marinade

Hohenloher Lammkarree mit Rosmarin

Die vegetarische Beilage...

Ofenkartoffel mit Sour Cream

Pfannengemüse mit Paprika, Zucchini und roter Zwiebel

Gefüllte Champignons mit Kräuterfrischkäse

Die Salate und das Brot...

Gemischter Blattsalat mit Joghurtdressing

Tomatenplatte „Caprese“ mit Mozzarella und Basilikum

Karottensalat mit Orangenvinaigrette

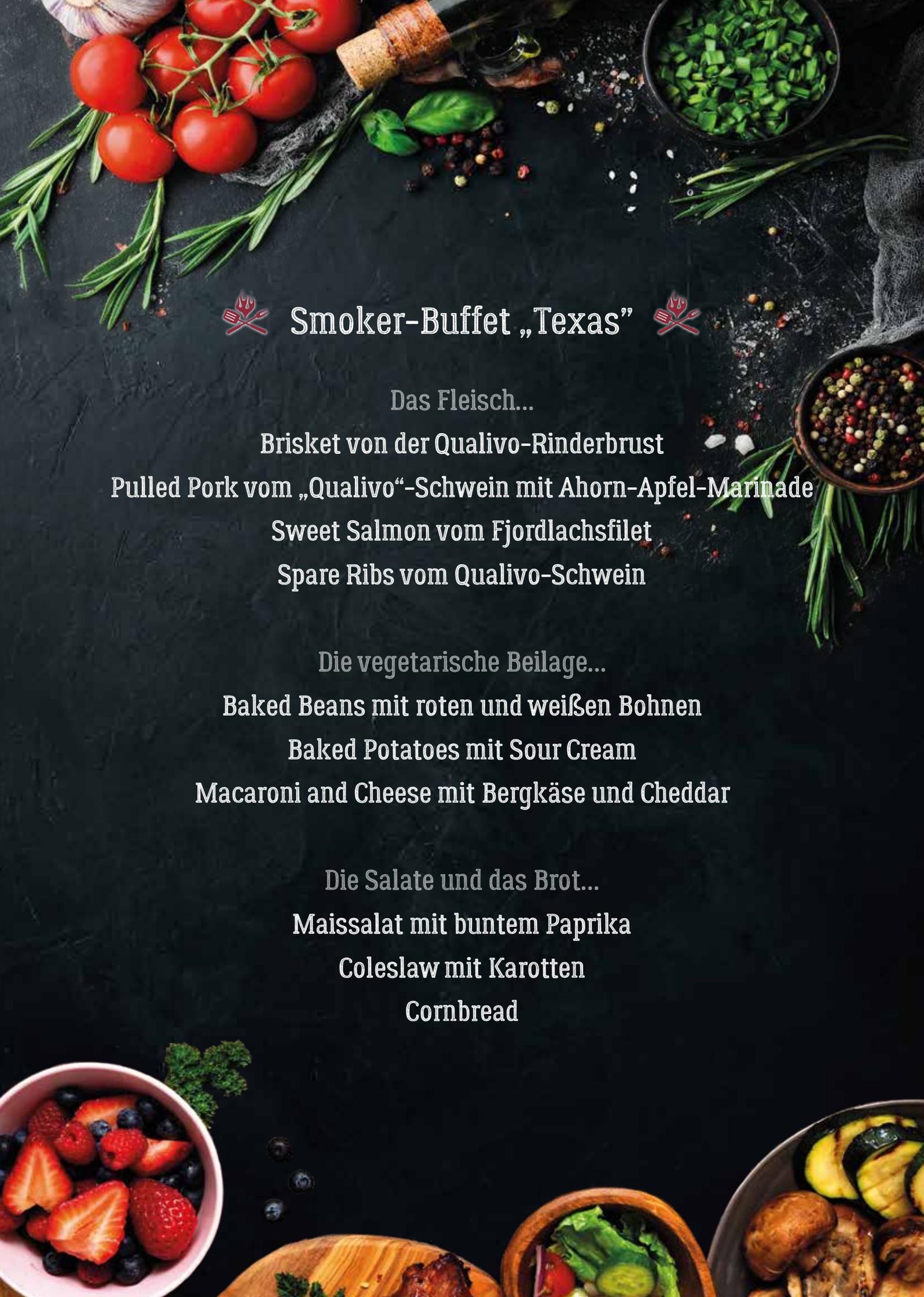
Gurkensalat mit Joghurt-Dillsauce

Nudelsalat mit Mais, Erbsen und Karotten

Ofenfrisches Bauernbrot und

Partyweckräder hell und dunkel





🔥 Smoker-Bufferet „Texas“ 🔥

Das Fleisch...

Brisket von der Qualivo-Rinderbrust
Pulled Pork vom „Qualivo“-Schwein mit Ahorn-Apfel-Marinade
Sweet Salmon vom Fjordlachsfilet
Spare Ribs vom Qualivo-Schwein

Die vegetarische Beilage...

Baked Beans mit roten und weißen Bohnen
Baked Potatoes mit Sour Cream
Macaroni and Cheese mit Bergkäse und Cheddar

Die Salate und das Brot...

Maissalat mit buntem Paprika
Coleslaw mit Karotten
Cornbread





Smoker-Bufferet „Wintergrillen“



Das Fleisch und der Fisch...

Hochrippe vom „Qualivo“-Rind mit Meersalz und gemischtem Pfeffer

Rehkeule mit Preiselbeer-Rotwein-Marinade

Barbarie-Entenbrust mit Honig-Senf gewürzt

Schweinebauchkrone mit Paprikawürzung

Kabeljaufilet von der Buchenplanke

Die vegetarische Beilage...

Rosmarinkartoffeln aus der Riesenpfanne

Maronen mit Silberzwiebeln

Gemüse aus der Riesenpfanne mit Paprika, Zucchini und rote Zwiebel

Die Salate und das Brot...

Feldsalat mit Speck-Vinaigrette und Croutonse

Rotkrautsalat mit Apfel

Rettichsalat

Karottensalat mit Blattpetersilie

Wurzelbrot und Bauernbrot





Der süße Abschluss vom Smoker



Verschiedene Crumble

z.B. mit Waldbeeren, Apfel oder Pflaumen
dazu geschlagene Sahne oder Vanilleeis

Gebackenes Schokoladensouflet
mit Sahne und verschiedenen Früchten

Gesmokte Mini-Bananen
mit Eis oder Mousse von der Schokolade

Würziger Ofenkäse
Mit Trauben und Baguettebrot





Vorspeisen vom Smoker



Pulled-Salmon vom Fjordlachs
an Gurkencarpaccio mit Weißbrot

Mediterrane Hähnchenbrust „Supreme“
an gesmoktem Steinchampignon und Tomate

Gesmokte Riesengarnele
auf Wildkräutersalat mit Focaccia

Rosa gebratene Entenbrust
auf Linsensalat mit Koriander





Das Grillbuffet „Legere“ vom Holzkohlegrill

Das Fleisch...

Rinderhüftsteaks mit gemischtem Pfeffer
Schweinesteaks vom Rücken und Hals verschieden mariniert
Putensteaks mit Currymarinade
Bauchscheiben vom Schwein mit Paprikawürzung
Rote Grillwürste und Merguez
Verschiedene Grillsaucen, Senf, Ketchup und Harissa

Die Salate und das Brot...

Grüner Blattsalat mit Essig-Öl-Vinaigrette
Badischer Kartoffelsalat
Bunter Nudelsalat mit Mais, Erbsen und Karotten
Karottensalat mit Orangenvinaigrette
Weißkrautsalat mit Speck
Steinofenbaguette und Bauernbrot





Das Grillbuffet „Exklusiv“
vom Holzkohlegrill

Das Fleisch...

kleine Rumpsteaks vom Qualivo-Rind mit gemischtem Pfeffer
Hähnchenbrustfiletstücke mit Curry gewürzt
Schweinemedallions verschieden mariniert
Lammkotelett mit Thymian und Knoblauch
Käsegrillwurst, Merguez, Rostbratwurst und Rote Grillwurst
Verschiedene Grillsaucen, Senf, Ketchup, Harissa
Hausgemachte Kräuterbutter

Das Grillgemüse und Käse...

Gemüsespieße mit Paprika, Champignon und Zucchini
Haloumikäse verschieden mariniert

Die Salate und das Brot...

Grüner Blattsalat mit Joghurtdressing
Tomatenplatte „Caprese“ mit Mozzarella und Basilikum
Hirtensalat mit Schafskäse und Paprika
Gurkensalat mit Joghurt-Dill-Dressing
Couscoussalat mit Blatt Petersilie und Tomate
Bauernbrot, Baguette und Partyweckrad





Das Grillbuffet „Chef Selection“
vom Holzkohlegrill

Das Fleisch...

Entrecôte-Steak vom irischen Weideochsen

Lammkotelett mit Thymian und Knoblauch

Steaks vom Iberischen Schweinehals

Rostbratwürste „Thüringer Art“

Verschiedene Grillsaucen

Hausgemachte Kräuterbutter

Das Grillgemüse und Käse...

Mediterraner Grillkäse

Bunte Gemüsepfanne mit Zucchini, Paprika, Zwiebel

Die Salate und das Brot...

Tomatenplatte „Caprese“ mit Mozzarella und Basilikum

Bunter Pennesalat

Hirtensalat mit Schafskäse und Paprika

Cocktailsalat mit Weißkraut und Karotte

Couscoussalat mit Blatt Petersilie und Tomate

Bauernbrot und Baguette



Front-Cooking Fast Food zur Auswahl

Die Burger...

Klassischer Burger

mit Rindfleischpatty, Salatblatt, Tomate, Zwiebel, Essiggurke, Burgersauce, Ketchup

Cheeseburger

mit Rindfleischpatty, Cheddar, Salatblatt, Tomate, Zwiebel, Essiggurke, Burgersauce, Ketchup

Caesars Burger

mit Hähnchenbrust, Rucola, Tomate, Parmesan

Crispy Chicken

paniertes Hähnchenpatty, Eisbergsalat, Tomate, Mayonnaise

Krabbenburger

mit Riesengarnele, Salatblatt, Tomate, Salatgurke, Knoblauchsauce

Pulled Pork Burger

mit Coleslaw und Barbecuesauce

Pulled Lachsburger

mit Norwegisches Lachsfilet, Wildkräutersalat, Salatgurke, Dill-Senf-Sauce

Die Klassiker...

Weißer oder Roter Bratwurst mit Brötchen, Senf oder Ketchup

Currywurst mild oder scharf

Chicken Nuggets mit Sweet Chili oder Snacksauce

Die Beilagen...

Pommes Frites mit Mayonnaise oder Ketchup

Country Wedges mit Sour Cream

Onion Rings mit Mayonnaise

Gebratene Champignons mit Knoblauchsauce

Vegetarisch...

Mozzarellasticks

Chili-Cheese-Nuggets

Gefüllte Kartoffeltaschen





Gerne erstellen wir Ihnen ein Angebot nach Ihrer Auswahl.

Abholung und Reinigung von Leergut

Eine Abholung von Leergut ist nur nach vorheriger Vereinbarung möglich (Konditionen wie bei Lieferung)
Die Leihgegenstände wie Chafing Dishes, Vorlegebestecke, Platten oder Schüsseln bitten wir Sie spätestens 2 Tage nach der Veranstaltung vorgereinigt und innerhalb unserer Geschäftszeiten in der Hauptstraße 42 in Kenzingen abzugeben.

Bei verunreinigtem Leergut erlauben wir uns die Reinigung nach Aufwand in Rechnung zu stellen.

Dienstleistung

Buchen Sie unseren Koch oder Servicepersonal, die für Sie und Ihre Gäste servieren, anrichten, tranchieren oder bedienen.

Mietgeschirr

Wir haben eigenes Mietgeschirr, welches wir Ihnen gerne auf Anfrage anbieten.

Bei größeren Veranstaltungen wie z.B. Hochzeiten oder Firmenfeiern verweisen wir Sie gerne auf die Firma MS Event in Endingen, welche eine große Auswahl an Geschirr und weiterem Veranstaltungszubehör zur Verfügung hat.

Bezahlung

Soweit schriftlich keine andere Vereinbarung getroffen wurde, bitten wir Sie ab einem Rechnungsbetrag von mehr als 2.000 € um eine Anzahlung in Höhe von 50% der Auftragssumme 14 Tage vor der Veranstaltung und die Restzahlung innerhalb 14 Tage nach Rechnungsstellung zu begleichen.

Stornierung

Bei einer Stornierung bis zu 14 Tage vor der Veranstaltung fallen keine Kosten an. Bei einer Stornierung ab Tag 13 vor der Veranstaltung werden die je nach Aufwand oder Größe des Events angefallenen Kosten in Rechnung gestellt.

Probeessen

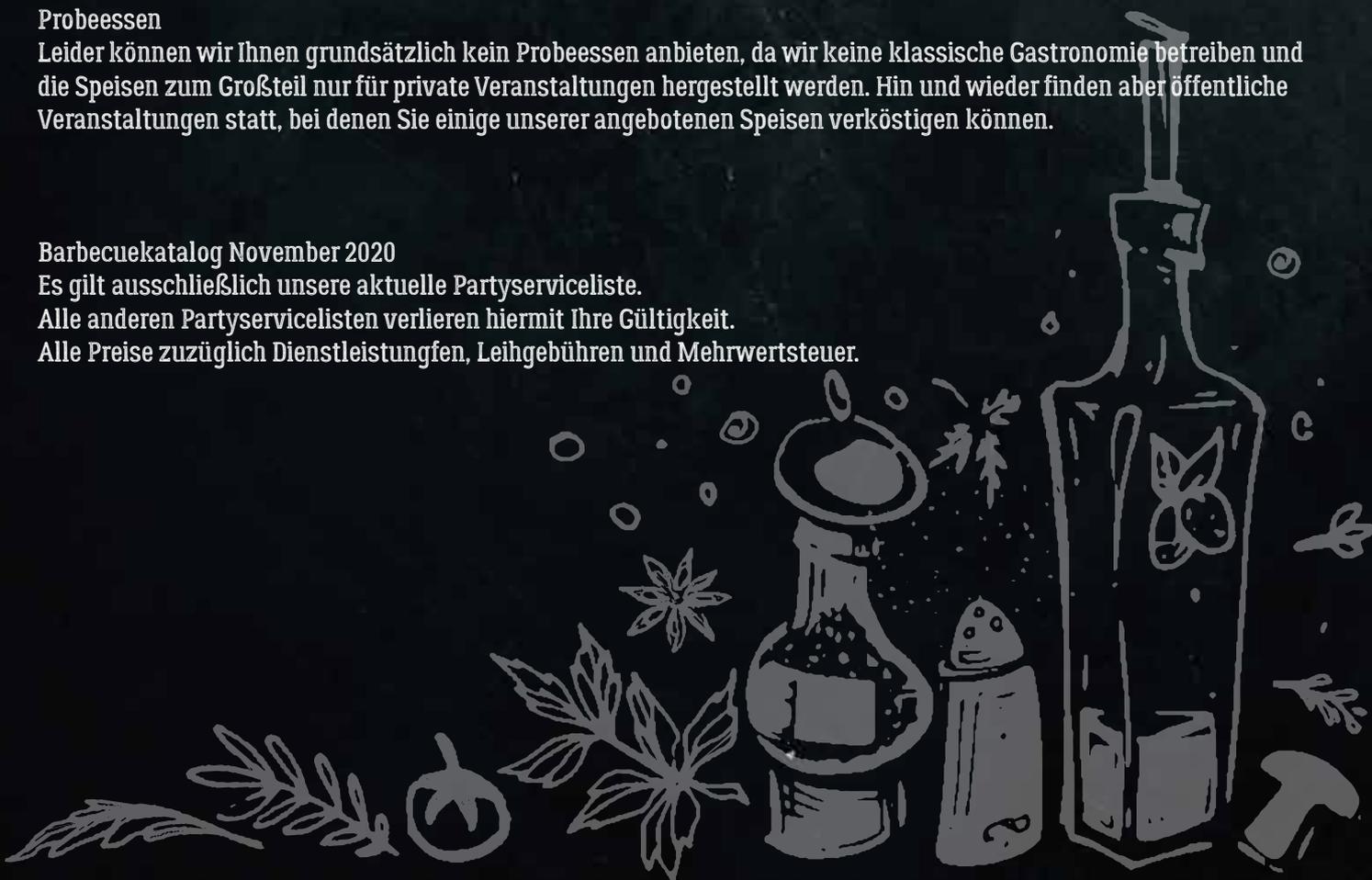
Leider können wir Ihnen grundsätzlich kein Probeessen anbieten, da wir keine klassische Gastronomie betreiben und die Speisen zum Großteil nur für private Veranstaltungen hergestellt werden. Hin und wieder finden aber öffentliche Veranstaltungen statt, bei denen Sie einige unserer angebotenen Speisen verköstigen können.

Barbecuekatalog November 2020

Es gilt ausschließlich unsere aktuelle Partyserviceliste.

Alle anderen Partyservicelisten verlieren hiermit Ihre Gültigkeit.

Alle Preise zuzüglich Dienstleistungsfen, Leihgebühren und Mehrwertsteuer.





Brands BBQ

...so geht lecker!



Hauptstr. 42 | 79341 Kenzingen
Tel. 07644 356 | Fax 07644 923975

Hauptstr. 48 | 79353 Bahlingen a.K.
Tel. | Fax 07663 913041

info@metzgerei-brand.de
www.metzgerei-brand.de

**METZGEREI &
PARTYSERVICE**

100% Qualität . 100% Geschmack . 100% Genuss