

Beratung
inklusive:
August Schöch
0 55 22 - 72 184



Legen Sie den
kulinarischen
Teil Ihrer Feier in
unsere Hände.

NUR BEIM SCHÖCH

Alles was Sie brauchen

Ein gelungenes Fest beginnt
mit einer sorgfältigen Planung.
Nutzen Sie unsere Erfahrung.

Kommen Sie mit uns ins Gespräch. Wir beraten
Sie in der Auswahl, Zusammensetzung und
Menge für Ihr Fest. Zum vereinbarten Zeitpunkt
steht dann alles zum Abholen bereit. Praktisch
verpackt und bestens vorbereitet – fertig
zum Genießen. Darauf können Sie sich verlassen,
24 Stunden am Tag und 365 Tage im Jahr.

Unser Bestellblatt gibt Ihnen einen Überblick
zu unseren Angeboten.

Metzgerei Schöch, Feldkirch-Nofels, Seb.-Kneipp-Straße 2, Telefon 0043 (0) 55 22-72184
office@metzgerei-schoech.at, www.metzgerei-schoech.at

Der Beste für Ihre Feste

Mit Schöch's-Party-Abholservice
verwöhnen Sie sich und
Ihre Gäste!

Kalte Platten
Fingerfood
Heiße Gerichte

SCHÖCH'S
PARTY-ABHOL
SERVICE

schöch
Metzgerei

Kontaktieren Sie
August Schöch
0 55 22 - 72 184

SCHÖCH'S-PARTY-ABHOL-SERVICE

Spezialitäten für Ihre Feiern – privat und geschäftlich

FÜR LEIB UND SEELE

Heiße Gerichte – gebraten oder gekocht

Klassische Menüs, zubereitet
nach Art des Hauses – Feines für
Leib und Seele



Passend zu den Menüs
wählen Sie aus einem
vielfältigen Angebot an
feinen Beilagen, Salaten,
Aufstrichen, Saucen bis hin
zu süßen Nachspeisen!

Chili con Carne
Gulaschsuppe
Gerstensuppe
Kräftige Rindssuppe
Spanferkel
Stelzen gebraten
Currygeschnitzeltes
Gefüllte Puten- oder
Kalbsbrust
Rindersaftbraten
u.v.m.

MUNDGERECHTE GAUMENFREUDEN

Fingerfood und Antipasti

Geschmackvoll arrangiert –
von feinen Spießchen bis
zu überbackenen Crostinis,
frischen Salaten und kleinen
Häppchen

Dinkel-Honig-Brötchen
Kaisersemmel oder
Kaiserbaguette
Crostinis überbacken
Salat im Becher
Melonenspieße
Käsespießchen
Veggie-Antipasti-Spieße
Garnelen gegrillt
Fleischbällchen am Spieß
u.v.m.



LEICHT UND IMMER PASSEND

Kalte Platten

Liebevolle Kompositionen, mit
besten Stücken aus der eigenen
Metzgerei – festlich und viel-
seitig, auch mit Käse-, Fisch-
oder Selchspezialitäten

Festtagsplatte
Platte Exklusiv
Käseplatte
Fischplatte
Rustikale Platte
u.v.m.

Beinschinken mit
Schwartenkruste
mit hausgemachtem
Kartoffelsalat 6,50 Euro¹⁾

Gefüllte Putenbrust
mit Butterspätzle und
Gemüse 8,50 Euro¹⁾

Schweins- oder
Rindersaftbraten
mit Knödel und Rotkraut
8,50 Euro¹⁾

SCHÖCH'S
PARTY-ABHOL
SERVICE

Kontaktieren Sie
August Schöch
0 55 22 - 72 184

So einfach funktioniert es

Wir beraten Sie gerne persönlich in Auswahl und Menge unserer Party-Spezialitäten. Zum vereinbarten Zeitpunkt steht alles zum Abholen bereit.

¹⁾Richtwert pro Person, ab 20 Personen

Kunde

Adresse

Telefon

E-Mail

Speisen / Personen

.....

.....

.....

Beilagen

.....

Nachspeise

.....

Extras

.....

Abholung am um

Zustellung am um

Der Beste für Ihre Feste

Mit Schöch's Party-Abholservice verwöhnen Sie sich und Ihre Gäste!

SCHÖCH'S
PARTY-ABHOL
SERVICE

Kalte Platten Fingerfood Heiße Gerichte

Kalte Platten

Kalte Platte »Festtag«
mit Aufschnitt von allem; durch Lachs,
Roastbeef und Aufstriche ergänzt
pro Person 200 g 7,50

Kalte Platte »Exklusiv«
mit Aufschnitt von allem; viel Schinken,
Roastbeef, Lachs, Braten, Käse, Aufstriche
pro Person 200 g 8,50

Käseplatte
von allem, Hartkäse, Weichkäse, Aufstriche
pro Person 150 g 8,50

Fischplatte
Garnelen, Lachs, Scampi, Makrelen
pro Person 130 g 8,50

Rustikale Platte
nur getrocknete Fleisch- und Wurstprodukte
pro Person 130 g 8,50

Anzahl
Personen

Belegte Brezel

Laugenbrezel
mit allem aus der Wurst- und Käse-
theke und mit Aufstrichen 3,80

Wurzelbrot hell und rustico
oder Laugenbaguette
mit allem aus der Wurst- und Käsetheke
und mit Aufstrichen 3,80

Süße Nachspeisen

Früchtebecher hausgemacht

Linzertorte hausgemacht 2,30

Früchtekuchen hausgemacht 2,30

Apfelstrudel hausgemacht 2,30

Topfenstrudel hausgemacht 2,30

Plundergebäck angekauft

Anzahl
Personen

SCHÖCH'S-PARTY-ABHOL-SERVICE

	Anzahl Personen	Anzahl Personen
Belegte Brötchen		
Banzerbrötchen verschiedenes Gebäck: Kornspitz, Salzstange, Lauge, Kürbiskern, Honigkruste, Vinschgerl, Schinkenweckerl belegt mit Schinken, Käse, Aufschnitt uvm.	2,10	Melonenspieße mit Speck oder Schinken Käsespießchen mit Feigen und Trauben Antipasti-Spieße »Vegetarisch« mit Oliven, Champignons, Zucchini, Auberginen, Peppadew
Wurstsemmel oder Wurst-Pärle mit Wurst hell oder dunkel / Käse von der Stange / mit oder ohne Gurke	1,70	orig. Wienerschnitzel vom Kalb ca. 30 g gegrillte Garnelen mit Chilisauce gebratene Hühnerkeulen mit Cocktailsauce
Lachssemmel Handsemmel gefüllt	3,00	Fleischbällchen am Spieß mit Chilisauce
Sandwichbrötchen belegtes Brötchen mit allem aus der Wurst-, Käsetheke und mit Aufstrichen nur mit Lachs	1,45 1,85	Champignons mit Fleischfüllung Wraps gefüllt mit Geflügel, Salat, Sauce
Jourgebäck verschiedene Sorten Brötchen mit allem aus der Wurst-, Käsetheke und mit Aufstrichen	2,10	Antipasti hausgemacht: Datteln mit Käsefüllung im Speckmantel Pflaumen im Speckmantel gegrillte Zucchini gegrillte Auberginen gegrillte Champignons gegrillte Paprika gegrillte Garnelen
Vollkornbaguette mediterran gefüllt, Rucola, Käse, Schafskäse, Peppadew, Oliven	3,80	zusätzlich: Oliven schwarz mit Knoblauch gefüllt Oliven grün mit Kräutern oder mit Mandel gefüllt getrocknete Tomaten Käsekugeln in Kräutern grüne Peperoni mit Käsefüllung Florini gefüllte Paprika klein Peppadew gefüllte Peperoni klein Shrimps in Knoblauch
Fingerfood und Antipasti		
Dinkel-Honig-Brötchen mit Osso-Collo, Prosciutto, Naturschinken, Salami mit Cocktailtomaten am Spieß		
Kaisersemmel oder Kaiserbaguette mit Roastbeef und Zwiebeln oder mit kaltem Braten und Kren		
Crostinis überbacken mit Cambozola		
Feigen im Speckmantel		
Salat im Becher mit Gabel Italienischer Salat, Waldorf, Russischer Salat		

Hausgemachte Aufstriche Liptauer, Thunfisch, Ei, Bärlauch, Kräuter-Topfen, Avocado, Schinken-Paprika, Tomaten-Basilikum

	Anzahl Personen	Anzahl Personen
Heiße Spezialitäten – gebraten oder gekocht		
Gerstensuppe oder Gulaschsuppe Kräftige Rindssuppe mit Leberspätzle / Leberknödel / Brätspätzle Brätknödel / Schinkenflädle		Tessiner Braten Gebratenes Huhn Gefüllte Hühner mit Kaiserfüllung ohne Knochen Hühnerkeulen gebraten Backhendl Gebackene Schnitzel Cordon bleu Käsespätzle Krautspätzle
Chili con Carne Römerle, magere Schweinshaxe gefülltes „Müsl“ vom Schweineschlegel Spareribs Leberkäse verschiedene Sorten Schweinsgulasch Rindsgulasch Beinschinken mit Schwartenkruste Stelzen gebraten Spanferkel Currygeschnetzeltes, Huhn / Pute Kalbsgeschnetzeltes Kalbshaxen Kalbsragout mit Rahmsauce Rindsrouladen Gefüllte Puten- / Kalbsbrust Schweinefilet im Speckmantel Roastbeef Schweinebraten, Karree / Hals Siedfleisch vom Tafelspitz Pariserbraten / Kümmelbraten Putenbraten mager Kalbsbraten Rindersaftbraten Freschner Braten von der Pute Kümmelbraten vom Bauchfleisch		
Feines im Blätterteig		
		Filet Wellington Schweinefilet im Blätterteig Spinat-Käsestrudel Champignon-Lauchstrudel Schinkenstrudel Gemüsestrudel Wurststrudel Auf Wunsch mit Sauerrahmdip
		Köstliche Beilagen Knödel in allen Variationen Butterspätzle / Reis / Nudeln Bratkartoffeln / Wedges Blaukraut, Sauerkraut, versch. Gemüse Blattspinat Kartoffelsalat / italienischer Salat Knackige Salate nach Saison und frisches Gebäck

Hausgemachte Grillsaucen Zwiebel, Cocktail, Knoblauch, Avocado, American, Curry, Kräuter, Speck-Senf-Paste, Kräuterbutter