

Reine Geschmackssache!

Lieber Feinschmecker,

*entdecken Sie mit Burgl's Feinkost und Partyservice eine
erstaunliche kulinarische Palette für zu Hause mit dem
Anspruch für das Besondere...*

*Eine Party unter dem Einfluss regionaler Vorlieben, aber
inspiriert durch exotische Genüsse – so entsteht eine leckere
Vielfalt aus Meisterhand für Ihren und den Genuss Ihrer Gäste.*

*Mit raffinierten Kreationen aus Grundnahrungsmitteln –
frisch zubereitet und gekonnt kombiniert – erleben Sie immer
wieder überraschende Geschmackserlebnisse.*

*Qualität aus Leidenschaft – lassen Sie es mir eine Freude sein,
Ihnen diese Genussphilosophie zu servieren!*

Ihre Burgl Hecker

Heckers warme Spezialitäten für Ihre Party

...eine Suppe gefällig?

- Haferlguckersuppe – feine Fleischbrühe mit Minileberknödeln, Kalbsbrätlnockerln und Pfannkuchenstreifen
- Cremesuppen – Broccolisuppe, Spargelsuppe, Kürbissuppe (Saison), Tomatensuppe
- Tomatensuppe klar, Kressesuppe, Bärlauchsuppe etc.

Warme Spezialitäten vom Fleisch

- Italienischer Kalbsrollbraten gefüllt mit Blattspinat, Parmaschinken und Mozzarella, dazu saftiges Kartoffelgratin, buntes Ratatouille und als Salatbeilage italienischen Bauernsalat an Orangendressing
- Zart geräuchertes Kasseler mit einer Gemüsefarce in Blätterteig gebacken, dazu hausgemachte Remouladensauce und gemischten Salat
- Kalbstafelspitz – der besondere Kalbsbraten – zart gebraten in einer Natursauce, dazu gebratenen Brezenknödel und bunt gemischten Salat
- Kalbs- oder Schweinefilet gesurt, mit Kräuter-/Gemüsefarce im Mangoldmantel gedämpft, dazu Kartoffelgratin/italienischen Bauernsalat
- Schweinebraten gemischt mit zweierlei Knödeln, dazu Salat oder Sauerkraut
- Entenbrustfilet zart gebraten mit rohen Kartoffelknödeln und leckerem Blaukraut
- Rindertafelspitz – als zartes Tellerfleisch – dazu Boullionkartoffeln und Meerrettichsauce
- Spanferkelschinken mit Honigkruste, dazu gemischten Salat und Remouladensauce
- Kalbscarré mit mediterranen Kräutern, im eigenen Saft gegart, dazu Wildreis-Risotto oder Kräuterofenkartoffel
- Gorgonzola- oder Zwiebelschnitzel mit Karoffelgratin oder Bandnudeln
- Zigeunerbraten mit Cognac-Pflaumen gespickt, dazu Kartoffelgratin und gem. Salat

Warme Fischgerichte

- Lachspastete mit Blattspinat und einer Gemüse-Fischfarce im Blätterteig gebacken, dazu gemischte Bandnudeln und eine warme Kräuterweinsauce
- Lachssteaks an einer Dillsauce pochiert, dazu Wildreis und ein zartes Spargel- oder Schwarzwurzelgemüse

Spanische Tapas – kalt oder warm

Kalte Leckereien

- Gemüsetortilla mit Gemüsen der Saison
- Riesengarnelen im Kräuter-Knoblauchöl
- Riesengarnelen im Teigmantel
- Oliven eingelegt mit Kräutern und Mandeln
- Mandeln knusprig geröstet
- Manchegowürfel gebacken
- Thunfisch mit Zucchini, Paprikaschoten und Pinienkernen
- Perlzwiebeln mit Sherryessig
- Zitronenkartoffeln mit Sherryessig
- Teigtaschen gefüllt mit Fleisch und Oliven
- Kabeljaufilet kalt mariniert an einer Zitronenvinaigrette
- versch. Gemüsesorten gegrillt und mariniert
- würzige Fleischbällchen mit Tomatensauce
- Chorizosalami und Serranoschinken garniert

Würzige Süppchen

- Gazpacho mit Tomaten-Knoblauchbrotwürfeln
- Tomaten-Orangensuppe
- Spanische Fischsuppe mit vielen Leckereien

Warme Gerichte

- Chili con carne
- Zarzuela – spanischer Fischeintopf
- Hühnerbrüstchen in Sherry-Mandelsauce
- Hähnchen mit Oliven und Paprikaschoten
- mariniertes Schweinefilet im Kräutersud
- Gemüsepfanne aus der Mancha
- Andalusisches Rinderfiletragout

Desserts & Gebäck

- Mandeltorte aus Andalusien
- Katalanische Creme
- beschwipster Feigenkuchen
- Obstsalat mit Mandeln und Pistazien

Französisches Buffet

Kalte Spezialitäten

- Quiche Lorraine
- Edelpilzkäsekuchen
- Kräuter-Blattspinat-Quiche
- Gemüse-Tomaten-Torte
- Französische Teigpasteten mit Cumberland-Sauce
- Zwiebelkuchen aus dem Elsass
- Salat Nizza
- Salat mit Palmherzen
- Rillettes – Gänseschmalzfleisch

Suppen

- Bouillabaisse
- Suppe mit Sauerampfer und weißen Bohnen
- Französische Zwiebelsuppe
- Fenchelsuppe

Warme Gerichte

- Bœuf à la mode – Rindfleisch sauer gekocht
- Schweinefilet in Senfsauce
- Bœuf Bourguignon – Fleischtopf aus dem Burgund
- Coq au vin – Hähnchen in Weinsauce
- Kalbsfrikassee in der Königinnen-Pastete
- Entrecôte mit Rotweinzwiebeln
- Fischragout in einer Sahnesauce
- Toulouser Bohnentopf
- überbackene Jakobsmuscheln

Desserts

- Crème champenoise
- Mousse au chocolat
- Apfeltarte
- Kirschauflauf
- Französische Käsevariationen

Snack- und Partyhappenliste

Preisklasse 1:

- Blätterteighörnchen gefüllt mit Schinken/Käse, Hackfleisch, Gemüse, Fisch
- Melonenspieße mit Parmaschinken
- Minimozzarella mit Cocktailtomaten und Basilikum
- Minizwiebelkuchen, Minipizza, Minigemüsekuchen, Mini-Quiche Lorraine
- Crêpe gefüllt mit Blattspinat und Räucherlachs
- Datteln gefüllt mit Frischkäse
- Zwetschgen im Speckmantel
- Käseigel – gespießte Hartkäsewürfel mit süß/sauerer Garnitur
- Cabanossistücke auf Salatgurkenscheiben gespießt
- Mini-Schnitzel am Spieß/Hackbällchen am Spieß

Preisklasse 2:

- Baguettescheibe mit Landleberwurst, Gurke, Minitomate
- Baguettescheibe mit Zwiebelmettwurst, blauem Zwiebel und Kapern
- Baguettescheibe mit Frischkäse, Paprikawürfeln, Kresse und Mais
- Baguettescheibe mit Obatztem, Zwiebelringen, Paprika

Preisklasse 3:

- Baguettescheibe mit Burgschinken, Ananas, Pistazien
- Lachsschinkenbrötchen mit Remoulade, Mais, Tomate, Cornichons
- Bratenbrötchen mit Remoulade, Essiggurke, Mais, Tomate
- Salamibrötchen mit Ei, Pepperoncini
- Camembertbrötchen mit Walnuss, Traube und Kiwi
- Brötchen mit italienischer Mortadella, Balsamicozwiebel und getrockneten Tomaten
- Brötchen mit Parmaschinken, Melone und Pistazien
- Brötchen mit Cotto Bologna und Antipasti

Preisklasse 4:

- Räucherlachsbrötchen mit Ei, Remoulade, Dill
- Räucherforellenbrötchen mit Remoulade, Orangen- und Zitronenfilets und rosa Pfeffer
- Räucherlachstatar-Brötchen mit Dill und rosa Pfeffer
- Roastbeef-Brötchen mit Remoulade, Feigen, Trauben, Walnuss
- Brickäse / Gorgonzola auf Pinienbrot
- Pitabrot mit Riesengarnelen und Carambola
- Miniobsttörtchen mit Obst der Saison

Italienisches Feinkostbuffet

- Platte mit italienischen Salamispezialitäten, Mortadella, Parmaschinken, Coppa di Parma, Porchetta, Grissini – herzhaft garniert
- Antipasti – eigene Herstellung – mit allen Gemüsen der Saison
- Mozzarella klassisch/Mozzarella mit Piripiri/Mozzarella mit Pfirsich und Rucola
- Vitello tonato vom Kalbfleisch oder vom Hähnchenbrustfilet in der Thunfischsauce
- Italienischer Bauernsalat – gemischter Salat – an einem Orangendressing
- Panzanella – Italienischer Brotsalat
- Bruschetta-Aufstriche – zum Prosecco oder am Buffet gereicht
- Rucola mit Mini-Tomaten und Parmesanspänen
- Orangen-/Fenchelsalat, erfrischend und herzhaft mariniert
- Carpaccio vom Rinderfilet
- Carpaccio von der Lachsforelle
- Tramezzini – verschieden gefüllt

Suppen

- Minestrone
- Pappa al Pomodoro
- Pasta e ceci – Kichererbsensuppe

Warme Gerichte

- Kalbsrollbraten von der Lende gefüllt, dazu ein mediterranes Gemüse und Gratin
- Caponata – sizilianischer Auberginenaufguss
- Porchetta – Spanferkelrollbraten
- Nudelauflauf mit Tomaten und Mozzarella
- Fenchelrisotto mit Ricotta und Chili
- Maishähnchenbrustfilet mit Zitrone und Thymian
- Arrosto misto – gemischtes Fleisch aus dem Ofen
- Lasagne Bolognese/Gemüselasagne/Lachslasagne
- Bollito misto mit Salsa Verde
- Involtini, verschieden gefüllt
- Osso bucco a la Milanese
- Carbonata a la Milanese

Desserts

- Panna Cotta mit verschiedenen Früchten
- Tiramisu klassisch/Beerentiramisu
- Schokoladenkuchen
- Mandelkuchen mit Feigen
- Maisgrieskuchen mit Äpfeln
- Italienische Käsevariationen

Kalte Platten mit Fleisch

- Gemischte Braten (Schweinebraten, Wammerl, Kalbsbraten, Roastbeef, Putenbraten)
- Schinkenplatte (Kochschinken, Burgschinken, Hausgeräuchertes roh und gekocht, Südtiroler, Schwarzwälder, Ammerländer, Kaiserfleisch, Putenbraten)
- Roastbeefplatte garniert
- Hähnchenkeulen, Chicken Wings, Minifleischpflanzerl, Minischnitzel, Blätterteigpastete
- Entenbrustfilet gefüllt, Putenbrustfilet gefüllt
- Südtiroler Platte mit Pfefferbeißern, Kaminwurz'n
- Schweinefiletmedallions, süß und sauer garniert
- Lamm-, Lachs- oder Schweinefilet im Blätterteig als warme oder kalte Pastete
- Rehmedaillons ausgarniert (Saison)
- gemischte Aufschnitt- und Salamiplatte

Fischspezialitäten

- Lachsplatten mit Räucherlachs oder mit Zitronen-, Graved- und Sandelholzlachs
- Räucherforellenplatte mit weißfleischigen und rosafleischigen Filets
- gemischte Räucherfischplatte (Mischung richtet sich nach Kaufauswahl!)
- Lachstatar mit rosa Pfeffer
- Lachspastete im Blätterteig, kalt

Vegetarische Spezialitäten

- Gemüsekekchen, saftig gebacken mit gemischtem Gemüse
- Kräuter-Blattspinat-Quiche mit Pinienkernen
- Gemüselasagne, eigene Herstellung (nur im Wärmeofen erhältlich)
- Kartoffel-Gemüsegratin (mit verschiedenen Gemüsesorten nach Wahl)
- Gemüsestrudel oder Gemüsepflanzerl, Zwiebelkuchen

Käsevariationen

- Käseplatte mit bayrischem Käsesortiment und Obatztem, Kartoffelkäs und Radi
- Käseplatte mit italienischem oder französischem Käse und Obst
- Käse-Quiche, Käsegebäck oder Käsepizza
- Frischkäse mit Kräutern, Salatgurke und Radieserln

Zum guten Schluss etwas Süßes

- Apfel-, Zwetschgen-, Quarkstrudel, warm oder kalt
- Obstsalat mit Früchten der Saison
- Rote oder grüne Grütze
- verschiedene Mousse-Variationen
- Obstkuchen oder Mini-Obsttörtchen
- Obstplatte mit portioniertem Obst

Bayrisches Schmankerlbuffet

Kalte Schmankerl

- Lumpensalat (Lyoner, Presssack, Leberkäs grob, Radi, Schnittlauch, sauer mariniert)
- Wurstsalat bayrisch (Regensburger, Zwiebeln, sauer mariniert)
- Fleischpflanzerl, gebackene Schnitzel vom Filet, Hähnchenkeulen
- Schinkenhörnchen gebacken, würzige Kartoffelplätzchen, Käslaiberl
- Kartoffelkäse, Obatzta, Bärlauchbrinsen, Radieserl-Gurkenkäse
- Sauermilchkäse eingelegt
- Surhaxensülze, Bratensülze (in einer großen Reine)
- bayrische Topfsülze mit Kräutersauce

Verschiedene Süppchen

- Hochzeitssuppe mit verschiedenen Einlagen
- Hühnersuppe mit breiten Bandnudeln und Gemüsestreifen
- Kartoffelsuppe, Korbelsuppe, Kürbissuppe (Saison), Buttermilchsuppe, aufgeschmolzene Brotsuppe

Warme Schmankerl

- Schopfbraten mit saftiger Kruste, dazu Kartoffelsalat und Kräutersauce
- Schweinebraten gemischt mit zweierlei Knödeln und Sauerkraut
- Spanferkelrollbraten mit Brezenknödeln und gedünstetem Weißkraut
- Pastramirollbraten mit Kartoffel-Gurkensalat und Kräutersauce
- Spanferkelbeinschinken mit Bierkruste und gem. Salaten
- Entenbrustfilet oder ganze Enten, Kartoffelknödel und Blaukraut
- Kalbstafelspitz - der besondere Braten - mit Kartoffelpflanzerln und Salaten
- Rindertafelspitz in der Bouillon mit Gemüsestreifen, Salzkartoffeln und Meerrettichsauce
- Böfflamott
- Rehragout

Kalte Platten

- gemischter kalter Braten, Fleischpflanzerl, Hähnchenkeulen, kleine Schnitzel, rohes und gekochtes Geräuchertes, Presssack gemischt, saure Garnierung
- geräucherte und gemischte Forellenfilets, Lachstatar, Gabelrollmöpfe, Bratheringe (-röllchen), Sahneheringsfilet, Matjessalat
- bayrisches Käsebrett (Hartkäse, Romadur, Camembert, Butterkäse, Obatzta, Kartoffelkäse, ... Radieserl)

Süße Schmankerl

- Apfelstrudel, Quarkstrudel, Kirschstrudel, Lebkuchenstrudel (Saison)
- Zwetschgenrohrnudeln, Zwetschgendatschi, Apfeldatschi, Rhabarberkuchen
- Schmankerlcreme mit Rahmerdbeeren
- Bayrisch Creme à la Hecker
- Holundersektcreme
- beschwipster Obstsalat
- Obstsülze mit Vanilleschaum

Vegetarisch lecker – Alternativen zu Fleisch und Fisch

Salate

- Kartoffel-Zucchini-Salat mit Oliven und Kapern
- Avocado-Birnen-Salat
- Radiccio-Salat mit lauwarmer Linsenvinaigrette (Saison)
- Winterliche Blattsalate mit Datteln und gemischten Nüssen (Saison)

Suppen

- Wassermelonen-Tomatensuppe mit Mozzarella und Parmesan
- Kokos-Curry-Süppchen mit Fenchel und Orange
- Rahmsuppe von Erbsen und Zuckerschoten mit Minze
- Kürbis-Suppe mit Zimtcroustons

Hauptgerichte

- Penne mit Kartoffeln und Spinat
- Makkaroni-Pilzauflauf
- Kartoffel-Spinatauflauf
- Lauch-Semmelknödel auf Pilzgulasch
- Fenchel-Paprika-Ratatouille orientalisches
- Kohlrabi-Grünkernpflanzlerl auf Kräutersauce
- Gemüsepaella
- Gemüselasagne
- Gemüse-Kartoffelgratin

Desserts

- Früchte-Crumble
- Aprikosen-Dattelragout, dazu Zimtmousse
- Ananas in weißem Portwein gedünstet, dazu Kokosmousse
- Kirsch-, Milli-Rahm-, Apfel-, Birnen-, Zwetschgenstrudel mit Vanillesauce
- Rhabarber-Erdbeer-Mousse (Saison)

Köstlicher Herbst

Herbstliche Suppen

- Kürbissuppe mit Zimtcroustons
- Kartoffel-Kräutersüppchen mit gebratenen Schinkenspeckwürfeln
- Lauchcremesuppe mit leckeren Pinienkernen
- Sauerkrautsuppe mit gekochten Rindfleischwürfeln
- Erbsen-Kaiserschoten-Suppe
- Hühnersuppe mit Kokosmilch

Deftige Eintöpfe

- Pichelsteiner mit viel frischem Saisongemüse und mageren Schweinefleischwürfeln
- Bohneneintopf mit Lamm
- Linseneintopf mit Schinkenspeck und paprikawürzigen Debreczinern
- Erbseneintopf
- Gemüseintopf mit Gemüsen der Saison
- Hühner- oder Kalbsfrikassee
- Edelfischragout
- Rahmschwammerl mit Semmelknödeln
- Wirsingrouladen mit Beilagen

Kalte Leckereien

- Leberpastete grob – mit Äpfeln und Nüssen überbacken
- Leberpastete, verschiedene Arten
- Griebenschmalz mit Apfel- und Zwiebelringen
- Südtiroler Kaiserspeck mit Vinschgauern und frisch geriebenem Meerrettich
- Schinkenplatte – deftig und herbstlich garniert
- Käseplatte mit Bergkäse, Rohmilchbrie, Bergblumenkäse, Rotweinkäse und Kartoffelkäse
- Mini-Fleischpflanzerl, Mini-Schnitzel, Mini-Hähnchenkeulen

Bodenständige bayrische Nachspeisen

- Apfelkuchen mit Quittenschaum
- Zwetschgenrohrnudeln mit Vanillesauce
- Zwetschgenstrudel, Apfelstrudel mit Vanilleeis oder Vanillesauce
- Eiskühles Beerensüppchen mit Joghurteis

Verführung aus Fernost

Schnell mal zum Chinesen – ganz einfach.

Aber eine Asia-Party zu Hause? Probieren Sie es aus!

Lassen Sie sich mitnehmen auf eine kleine Reise in eine der großen Küchen dieser Welt. Fernöstliche Speisen erfreuen sich großer Beliebtheit, sie aber selbst zuzubereiten trauen sich nur wenige zu. Gerne bereiten wir deshalb für Sie und Ihre Gäste die „Küche Asiens“ direkt vor Ihren Augen zu.



Dabei geht es jedoch nicht um mehr oder weniger thailändisch, chinesisch oder japanisch, sondern um die „euroasiatische“ mit ihren Grundelementen, die sich unserem Geschmack schon etwas angepasst hat.

Also natürlich der Wok, aber darüber hinaus auch das Dämpfen mit „steam baskets“ und viele weitere Zubereitungsarten, die diese leichte Küche auszeichnet.



**Gerne gehen wir auf Ihre Wünsche und Vorlieben ein
und arrangieren für Sie und Ihre Gäste ein
unvergessliches Erlebnis, einen Genuss für alle Sinne.**

Grillbuffet

Wählen Sie aus unseren tagesaktuellen Produkten,
kombiniert mit frischem Gemüse, Salaten und Brotspezialitäten.



Alles Süße dieser Welt...

Bodenständige bayrische Nachspeisen

- Apfel-, Quark-, Kirsch-, Lebkuchenstrudel (Saison)
- Zwetschgenrohrnudeln, Zwetschgen-, Apfeldatschi, Rhabarberkuchen
- Schmankerlcreme mit Rahmerdbeeren
- Bayrisch Creme à la Hecker
- Holundersektcreme
- beschwipster Obstsalat
- Obstsülze mit Vanilleschaum
- Apfelkuchen mit Quittenschaum
- Zwetschgenrohrnudeln mit Vanillesauce
- Zwetschgen-, Apfelstrudel mit Vanilleeis oder Vanillesauce
- Eisgekühltes Beerensüppchen mit Joghurteis
- Quarkaufläufe, Griesaufläufe aus verschiedenen Früchten

Zum guten Schluss etwas Süßes

- Obstsalat mit Früchten der Saison
- Obstkuchen oder Mini-Obsttörtchen
- Obstplatte mit portioniertem Obst
- Rote oder grüne Grütze
- Erdbeersalat, saftiger Erdbeerkuchen
- Mousse-Variationen

Spanische Desserts & Gebäck

- Mandeltorte aus Andalusien
- Katalanische Creme
- beschwipster Feigenkuchen
- Obstsalat mit Mandeln und Pistazien

Geschirrverleih

• Essteller, weiß	1 Stück	0,20 Euro
• Dessertteller, weiß	1 Stück	0,20 Euro
• Salat- oder Dessertschale	1 Stück	0,25 Euro
• Suppentasse mit Unterteller	1 Stück	0,40 Euro
• Suppenteller, weiß	1 Stück	0,20 Euro
• Weiß- oder Rotweinglas	1 Stück	0,30 Euro
• Prosecco- oder Sektglas	1 Stück	0,35 Euro
• Wasserglas einfach	1 Stück	0,25 Euro
• Wasserglas hochstielig	1 Stück	0,30 Euro
• Pilstulpe	1 Stück	0,25 Euro
• Bierkrug 0,5l	1 Stück	0,30 Euro
• Weißbierglas	1 Stück	0,30 Euro
• Glühweinglas	1 Stück	0,30 Euro
• Kaffee-/Espressotasse	1 Stück	0,40 Euro
• Besteck, 3-teilig	1 Einheit	0,60 Euro
• Besteck, 4-teilig	1 Einheit	0,80 Euro
• Vorlegebesteck		Preis je nach Menge
• Tischdecken, rund oder viereckig		Reinigungspreis
• Lacktischdecke	1 Stück	3,00 Euro
• Bistrotisch	1 Stück	8,00 Euro
• Esstisch, rund	1 Stück	9,00 Euro
• Caving dish, groß	1 Stück	7,00 Euro
• Caving dish, klein	1 Stück	3,50 Euro
• Brennpaste für Caving dish	1 Stück	1,00 Euro
• Würstelwärmer	1 Stück	7,00 Euro
• Suppenwärmer	1 Stück	7,00 Euro
• Hussen für Biertischgarnitur	pro Garnitur	8,00 Euro

Wir organisieren auch gerne nach Absprache
Blumendekorationen und Musik jeder Art.

Party- und Zahlungsbedingungen

1. Unsere Angebote sind freibleibend. Sonstige Abmachungen und Zusagen, die von uns nicht ausdrücklich schriftlich bestätigt sind, haben keine Wirksamkeit.
2. Jede Lieferung ist sogleich bei Annahme zu prüfen. Spätere Reklamationen können nicht berücksichtigt werden. Die Ware ist nach den besprochenen Bedingungen zu lagern. Ersatz wird ausschließlich durch Nachlieferungen oder Gutschrift geleistet. Weitere Ansprüche, auch für Folgeschäden, sind ausgeschlossen.
3. Die Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum.
4. Die Zahlung hat innerhalb zwei Wochen frei netto, ohne Abzug zu erfolgen.
5. Bei Beschädigung oder Bruch der Partyausstattung wird der volle Materialpreis in Rechnung gestellt.
6. Erfüllungsort und Gerichtsstand für beide Teile ist Landshut.
Handelsregister Nr. 1596, Amtsgericht Landshut.

Burgl Hecker
Burgl's Feinkost und Partyservice
Adelmannstraße 1
84036 Landshut/Hofberg

Tel: 0871 24111
Fax: 0871 21250

E-Mail: b_hecker@gmx.de
www.burgls.de
www.metzgerei-hecker.de