

Burgl's

Feinkost und Partyservice



Köstliches aus Meisterhand **HECKER**

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

Der heiße Hecker

Wärmstens empfohlen



Suppen und Eintöpfe

Suppen für jede Jahreszeit

- Kalte Wassermelonen-Tomatensuppe mit Mozzarella
- Gurkenkaltschale mit Garnelen
- Rote oder Grüne Gazpacho
- Haferlguckersuppe – feine Fleischbrühe mit Minileberknödel, Kalbsbrättnockerln, Pfannkuchenstreifen
- Kürbissuppe mit Zimtbrotcroutons
- Broccolisuppe
- Spargelsuppe
- Tomatensuppe
- Erbsen-Kaiserschoten-Suppe
- Bayerische Kartoffelsuppe
- Kartoffelsuppe mit Sherrysahne und Kressehaube
- Kichererbsensuppe mit Minze-Koriander-Joghurt
- Lauchcremesuppe mit Speckwürfeln und Pflaumen
- Minestrone – italienische Gemüsesuppe
- Tomaten-Orangen-Suppe

Eintöpfe

- Pichelsteiner – bayrisch und bodenständig
- Hirtengulasch vom Rind – mit herzhafter Note
- Marokkanischer Hühncheneintopf mit Granatapfel und Cranberries
- Spicy Meat Gumbo – scharfer Fleischeintopf
- Lineneintopf mit Hähnchen oder pikanter Wurst
- Asiatischer Hähncheneintopf

... und viele mehr ...

Spanische Tapas
Feurig und fröhlich



Spanische Tapas – kalt oder warm

Kalte Leckereien

- Gemüsetortilla mit oder ohne Gemüse der Saison
- Riesengarnelen im Kräuter-Knoblauchöl
- Riesengarnelen im Bierteig
- Oliven eingelegt mit Kräutern und Mandeln
- Marcona-Mandel
- 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
- verschiedene Gemüsesorten gegrillt und mariniert
- würzige Fleischbällchen mit Tomatensauce
- Chorizosalami und Serranoschinken garniert
- Datteln im Speckmantel

Würzige Süppchen

- Gazpacho mit Tomaten-Knoblauchbrot-Würfeln
- Tomaten-Orangen-Suppe
- 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
- Maurische Kichererbsen

Desserts & Gebäck

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

Französische Lebensart
Das Buffet mit Anspruch



Französisches Buffet

Kalte Spezialitäten

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

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
- Lachssteaks mit Dillsauce
- Lachspasteten
- Fischragout in einer Sahnesauce
- Pot-au-feu – französischer Eintopf
- Toulouser Bohnentopf
- überbackene Jakobsmuscheln
- Kasseler mit Coqnac-Pflaumen

Desserts

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

Snacks und Partyklassiker
Fein aus der Hand



Fingerfood – Impressionen

... von bayrisch bis asiatisch

- Blätterteighörnchen mit verschiedenen Füllungen, Salamischnecken
- Antipastispieße, Zucchini- oder Auberginenspieße gegrillt
- Melonen-Parmaspieße, Mozzarellaspieße mit Tomate
- Minizwiebelkuchen, Kräuterblattquiche, Tomatenquiche
- Wraps mit Thunfisch oder Räucherlachs
- Datteln mit Frischkäsefüllung
- Zwetschgen oder Datteln im Speckmantel
- Räucherlachstatar oder Forellencreme auf Pumpernickel
- Käsespieße süß oder herzhaft
- Minischnitzelspieße, Pflanzerlspieße
- Baguettescheiben – verschieden belegt, nach Ihrer Wahl

... auf Bambusspießen

- Satespieße mit Mango
- Satespieße in Therijakisauce
- Asiatischer Garnelenspieß

... Süßes aus der Hand

- Petit four – französische Dessertwürfel
- Miniplunder – verschieden gefüllt
- Patisserie – Dessertwürfel
- Mini-Obsttörtchen
- Cup cakes – von fruchtig bis schokoladig
- Mini-Tarte von der Aprikose, Birne oder Apfel

*Italienisches Feinkostbuffet
Für die besonderen Momente*



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 Avocado oder Mango
- Mozzarella mit Pfirsich und Rucola
- Vitello tonato mit Kalbfleisch oder Hähnchenbrustfilet in Thunfischsauce
- Italienischer Bauernsalat – gemischter Salat – an einem Orangendressing
- Panzanella – Italienischer Brotsalat
- Bruschetta-Aufstriche – mit Kräuterbrotchips
- Rucola mit Radiccio und Parmesanspänen
- Orangen-/Fenchelsalat, erfrischend und herzhaft mariniert
- Carpaccio vom Rinderfilet
- Carpaccio von der Lachsforelle
- Insalata di strada – verschiedene Blattsalate und Gemüse

Suppen

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

Warme Gerichte

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

Desserts

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

Kalte Platten

Der Dauerbrenner



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, Putenbrustfilet
- Südtiroler Platte mit Pfefferbeißern, Kaminwurz
- Brettl-Brotzeit
- 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

- Gemüsekuchen, saftig gebacken mit gemischten Gemüsen
- Kräuter-Blattspinat-Quiche mit Pinienkernen
- Gemüsestrudel oder Gemüsepflanzerl, Zwiebelkuchen

Käsevariationen

- Käseplatte mit bayrischem Käsesortiment und Obatztem, Kartoffelkäs, 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
Tradition trifft Teller



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, Kerbelsuppe, 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 Fisch und Fleisch



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 Zimtroutons

Hauptgerichte

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

Desserts

- Früchte-Crumble
- Aprikosen-Dattelpudding, dazu Zimtmasse
- Ananas in weißem Portwein gedünstet, dazu Kokosmasse
- Kirsch-, Milli-Rahm-, Apfel-, Birnen-, Zwetschenstrudel mit Vanillesauce
- Rhabarber-Erdbeer-Mousse (Saison)

Herbstbuffet

Herzhaftes Happen

Amerikanische Küche

Mehr als Burger



Köstlicher Herbst

Herbstliche Suppen

- Kürbissuppe mit Zimtroutons
- 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
- Eisgekühltes Beerensüppchen mit Joghurteis

Amerika – Made in USA

Vorspeisen und Salate

- California Sproud Salad
- Fried Chicken Salad
- Mad Dog Salad
- Mexican Street Salad
- Chicken on Chickpears

Nudeln

- NYC Vodka Arrabiatta
- Mac'n Cheese

Suppen

- Red Pepper Summer Soup
- Rustic Tortilla Soup
- Pumpkin Soup
- Sweet Potatosoup

Hauptgerichte

- Pulled Pork
- Pulled Turkey
- Hamburger – zum selber Grillen und zusammenstellen
- Spicy Meat Gumbo
- Competition Chicken
- Spare ribs – gewürzt und vorgegart
- Traybaked Chicken
- Mountain Meatbal

Dessert

- NYC Cheese cake
- Sweet Potato Pie
- Honey Rice
- Blueberrie Muffin
- Chocolate Muffin

Desserts und Süßes
Immer eine Versuchung



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

Partyequipment

So wird Ihre Party ein Erfolg



Geschirrverleih

• Essteller, weiß	1 Stück	0,25 €
• Dessertteller, weiß	1 Stück	0,25 €
• Salat- oder Dessertschale	1 Stück	0,30 €
• Suppentasse mit Unterteller	1 Stück	0,50 €
• Suppenteller, weiß	1 Stück	0,25 €
• Weiß- oder Rotweinglas	1 Stück	0,30 €
• Prosecco- oder Sektglas	1 Stück	0,35 €
• Wasserglas	1 Stück	0,30 €
• Bierkrug	1 Stück	0,40 €
• Weißbierglas	1 Stück	0,40 €
• Glühweinglas	1 Stück	0,30 €
• Kaffeetasse mit Unterteller	1 Set	0,50 €
• Espressotasse	1 Stück	0,25 €
• Besteckteile, nach Zusammenstellung	1-teilig	0,25 €
• Vorlegebesteck, nach Zusammenstellung	1-teilig	0,30 €
• Buffett-Tischdecken	1 Stück	4,50 €
• Bistro-Tischdecken	1 Stück	3,50 €
• Stoffservietten	1 Stück	1,50 €
• Bistrotisch	1 Stück	10,00 €
• Esstisch, rund	1 Stück	9,00 €
• Caving dish groß + Brennpaste	1 Stück	10,00 €
• Caving dish klein + Brennpaste	1 Stück	7,50 €
• Würstelwärmer	1 Stück	10,00 €
• Suppenwärmer	1 Stück	10,00 €
• Kaffeebereiter 40 TS oder 100 TS	1 Stück	10,00 €
• Kaffeemaschine	1 Stück	25,00 €

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: **info@hecker-metzgerei.de**

www.burgls.de
www.metzgerei-hecker.de

Ein Angebot der Metzgerei Hecker GmbH