

seit 1907



... die leckere Adresse mit Partyservice

Catering- GENUSSEMPFEHLUNGEN

Fein abgestimmte Buffetkonzepte für jeden Anlass.

REGIONAL · NACHHALTIG · NATÜRLICH FRISCH



REGIONAL

Aus der Region –
für die Region

NACHHALTIG

Verantwortungsvoll
und bewusst

NATÜRLICH FRISCH

Beste Zutaten,
frisch zubereitet

GENUSSEMPFEHLUNG

Herzlich Willkommen

Bei der Landmetzgerei Rupp-Holzwarth

Als Gastgeber möchten Sie vor allem eines: Ihre Gäste genießen lassen.

Ob Familienfest, Geburtstag, Firmenfeier oder Hochzeit – besondere Anlässe verdienen besondere Genussmomente. Mit unseren Genussempfehlungen haben wir Ihnen, für unterschiedlichste Anlässe, Veranstaltungen und Feste, unsere bewährtesten Buffetkonzepte zusammengestellt. Jedes Arrangement lässt sich durch Vorspeisen, Salate und Desserts ganz nach Ihren Wünschen ergänzen.

Sie wählen das Buffet, das zu Ihrem Anlass passt – wir kümmern uns um den Rest. So machen wir gemeinsam Ihren Event zu einem unvergesslichen Erlebnis.

Seit nunmehr über 100 Jahren steht die Landmetzgerei Rupp-Holzwarth für ehrliches Handwerk, hochwertige Zutaten und zuverlässigen Service. Diese Erfahrung schmeckt man bei jedem Buffet.

100+

Jahre Erfahrung

200+

Veranstaltungen
jährlich

18

unterschiedliche
Buffetkonzepte

I H R E V O R T E I L E

 Anlieferung & Aufbau vor Ort

 Professioneller Buffetservice

 Geschirr- und Besteckverleih

 Persönliche Angebotsberatung

 Frische Zutaten aus der Region

 Handwerkliche Herstellung

Direkt zur
Online Anfrage 

Wählen Sie Ihr Wunschbuffet und stellen Sie Ihre Anfrage online auf
www.rupp-holzwarth.de

Unsere Buffetvariationen

01

Finger-Food-Bufferet

Seite 4 – 5

Gourmet · Rustikal · Kulinarisch · Aperitif

Mundgerechte Häppchen für Empfänge und lockere Anlässe —
von vertraut bis raffiniert.

02

Party-Bufferet

Seite 6 – 8

**Rustikal · Tradition · Genuss · Kulinarisch · Italia ·
Kleine Auswahl · Vegetarische Ergänzungen**

Vielseitige Buffets für Feiern — Zusammenstellungen von rustikal bis elegant.

03

Bufferet-Klassiker

Seite 9 – 12

Schwäbisch · Klassisch · Herzhaft · Mediterran

Traditionelle Buffets mit regionalen und internationalen Spezialitäten —
für alle, die Vertrautes schätzen.

04

Feine & Festliche Buffets

Seite 13 – 16

Feinschmecker · Festlich · Hochzeit

Exklusive Gerichte für besondere Anlässe — vom festlichen Feinschmecker-
Abend bis zur eleganten Hochzeitsfeier.

Finger-Food-Bufferet

Empfänge | Stehpartys | Sektempfänge | Firmenevents

„Leichte, mundgerechte Häppchen – perfekt für entspannte Empfänge und gesellige Runden. Von klassisch bis kreativ für jeden Anlass das Richtige.“

Gourmet Zum Sektempfang · 3 Teile pro Person

- Canapés mit Räucherfischvariationen
- Canapés mit Käsespezialitäten
- Canapés mit rohen Schinkenvariationen
- Canapés mit italienischen Salamispezialitäten
- Canapés mit Bratenvariationen
- Blätterteig-Tomaten-Taschen
- Blätterteig-Käse-Schnecken
- Mini „Chicken“ Wrap - Mini-Weizentortillas gefüllt mit Hähnchenfleisch und Möhrenstreifen in orientalischer Soße



Optionale Ergänzung zu jedem Buffet:
Dessert im Weck-Glas

- Obstsalat
- Mousse au Chocolat

Rustikal

Hauptspeise · 8 Teile pro Person

mit Spießen und herzhaften Salaten im Weck-Glas

- Blätterteig-Mini-Schinken-Croissant
- Blätterteig-Lauch-Taschen
- Blätterteig-Tomaten-Taschen
- Blätterteig-Käse-Schnecken
- Gebratene Putenschnitzel auf Canapés
- Garnierte halbe Tafel- & Vollkornbrötchen mit:
 - Käsespezialitäten
 - rohen Schinkenvariationen
 - Bratenspezialitäten
 - Salamivariationen
- Mini-Hackbällchen-Spieße mit Kartoffelsalat
- Mini-Hähnchenspieße mit Waldorfsalat im Glas
- Mit Tomaten-Mozzarella-Spieße

GENUSSEMPFEHLUNG

Finger-Food-Bufferet



„Gutes Fingerfood braucht nicht viel – aber es stimmen. Jedes Stück geplant, mit Liebe zubereitet und ansprechend präsentiert.“

Kulinarisch

Hauptspeise · 10 Teile pro Person

mit Spießen und Feinkostsalaten im Weck-Glas

- Canapés mit Käsespezialitäten
- Canapés mit Tomate-Mozzarella
- Canapés mit rohen Schinkenvariationen
- Canapés mit italienischen Salamispezialitäten
- Blätterteig-Lauch-Taschen
- Blätterteig-Tomaten-Taschen
- Blätterteig-Käse-Schnecken
- Mini Wraps mit Frischkäsevariationen
- Mini „Chicken“ Wrap gefüllt mit Hähnchenfleisch und Möhrenstreifen in orientalischer Soße
- Antipasti Spieße
- Griechischer Bauernsalat im Weck-Glas
- Waldorfsalat im Weck-Glas
- Hackbällchen-Spieße mit Kartoffelsalat im Glas
- Hähnchenbrustfilet-Spieße



Aperitif

Zum Sektempfang · 3 Teile pro Person

- Canapés mit Käsespezialitäten
- Canapés mit rohen intern. Schinkenvariationen
- Canapés mit italienischen Salamispezialitäten
- Blätterteig-Tomaten-Taschen
- Blätterteig-Käse-Schnecken
- Blätterteig-Lauch-Taschen



Party-Buffer

Geburtstage | Jubilaeuen | Private Feiern

„Vielfalt für lebhaftes Feiern – entspannt, reichhaltig und immer ein Highlight. Für jede Stimmung das Passende – wählen Sie Ihre Lieblingsvariante.“

Rustikal

- Party-Schnitzel vom Schwein
- Partyfrikadellen
- Halbe gegrillte Hähnchenschlegel
- Hausgemachter Kartoffelsalat nach Omas Rezept
- Rohkostsalat – knackiges Weißkraut und feine Karottenstreifen im leichten Joghurtdressing
- Nudelsalat mit Erbsen und Karotten



Tradition

- Party-Schnitzel von der Pute
- Backofensteak vom Schweinehals – überbacken mit Crème fraîche, Röstzwiebeln, Schinkenwürfeln und Käse
- Hausgemachte Butterspätzle mit Brösele
- Ofenfrisches Kartoffelgratin
- Feine Rahmsoße
- Herzhafte Bratensoße

Party-Buffer

„Eine gute Feier braucht kein Programm – nur die richtigen Menschen und das passende Essen. Wir kümmern uns um Letzteres.“

Genuss

- Party-Schnitzel von der Pute
- Schichtbratenfleisch – saftig dünne Schweinefleischscheiben geschichtet mit Käse und Scheiben vom Räucherbauch
- Ofenfrisches Kartoffelgratin
- Feine Rahmsoße
- Gemischte knackige Blattsalate mit Essig-Öl- und Joghurtdressings



Kulinarisch

- Party-Schnitzel von der Pute
- Elsässer Würzfleisch – saftige dünne Schweinefleischscheiben mit Röstzwiebeln gebacken
- Feine Gemüseplatte mit Karotten, Blumenkohl und Brokkoli
- Hausgemachte Butterspätzle mit Brösele
- Ofenfrisches Kartoffelgratin
- Feine Rahmsoße und herzhafte Bratensoße

Party-Buffer

Geburtstage | Jubilaeuen | Private Feiern

*„Ein Abend, an dem das Buffet stimmt, läuft von selbst.
Mehr braucht es eigentlich nicht.“*

Italia

- Backofensteak „Italienische Art“ – vom zarten Hähnchenbrustfilet mit Tomaten und Mozzarella überbacken
- Mailänder Rolle – mageres Schweinefleisch mit einer Schinken-Käse-Brät-Blattspinat-Füllung
- Mediterrane Grill-Gemüsepfanne mit Zucchini, bunter Paprika, Zuckerschoten und Zwiebeln
- Ofenfrisches Kartoffelgratin
- Feine Rahmsoße und herzhafte Bratensoße



Vegetarische Ergänzungen

Bei allen unseren Genussempfehlungen können zusätzlich folgende vegetarische Gerichte ergänzt werden:

- Gnocchi-Auflauf – mit Blattspinat und Tomatensoße (auch vegan erhältlich)
- Gemüse-Lasagne – backofenfrisch
- Gemüseküchle – Karotten, Erbsen, Mais, Zwiebeln
- Paniertes Schnitzel – aus Weizen- und Erbseneiweiß (auch vegan erhältlich)
- Zucchini-Spaghetti – in feiner Sahnesoße

Party-Buffer

„Alles aus einer Hand – eine sorgfältige Auswahl an Speisen und auf Wunsch hochwertiger Leihservice für die perfekte Buffetpräsentation.“

Kleine Auswahl

- Puten- und/oder Schweineschnitzel
... zusätzlich mit Partyfrikadellen
... zusätzlich mit gegrillten Hähnchenschlegeln
- Mit hausgemachtem Kartoffelsalat nach dem Rezept von Oma Elsa



Leihservice Equipment

- **Tischwarmhaltegerät**

Zur Präsentation der Speisen am Buffet | inkl. Sicherheitsbrennpaste und individueller Buffetbeschilderung

- **Geschirr und Gedeck Verleih mit Endreinigung**

- Eschenbach Porzellan: Hauptspeisenteller, Vorspeisenteller, Suppenteller
- Besteckserie „Nizza“: Menümesser, -gabel, -löffel, Dessertlöffel, Kuchengabel

- **Gläser Verleih mit Endreinigung**

Trinkgläser, Weingläser, Biergläser, Weizenbiergläser

Buffet-Klassiker

Hochzeiten | Firmenfeiern | Familienfeste

Freuen Sie sich auf ein herzhaft-traditionelles Buffet mit fein abgestimmten Klassikern der regionalen schwäbischen Küche – mit Liebe zubereitet.

Schwäbisches Buffet

Hauptspeisen

- Gegrillter Schweinebraten vom Hals
- Butterzarter Rinderschmorbraten „Burgunder Art“
- Feine Gemüseplatte mit Karotten, Blumenkohl und Brokkoli
- Hausgemachte Butterspätzle mit „Brösele“
- Hausgemachter Kartoffelsalat nach Omas Rezept
- Feine Rahmsoße
- Herzhafte Bratensoße

Optionale Erweiterungen

Ihr Buffet lässt sich flexibel um folgende Bausteine ergänzen:

Suppe

- Schwäbische Maultaschensuppe
Rinderkraftbrühe mit Mini-Maultäschchen

Salatbuffet

- Gemischte Blattsalate mit Essig-Öl und Joghurtdressings
- Karottensalat im leichten Zitronen-Apfel-Dressing
- Gurkensalat im French-Dill-Dressing

Dessert

- Mousse au Vanille
- Leichtes Joghurt-Mousse



Buffet-Klassiker



„Manche Gerichte müssen nicht neu erfunden werden – sie müssen nur gut gemacht sein. Genau das ist unsere Aufgabe.“



Klassisches Buffet

Hauptspeisen

- Partyschnitzel von der Pute
- Pfälzer Rolle – mageres Schweinefleisch mit einer Champignon-Brät-Füllung
- Butterzarter Rinderschmorbraten „Burgunder Art“
- Mediterrane Grill-Gemüsepfanne mit Zucchini, bunter Paprika, Zuckerschoten und Zwiebeln
- Hausgemachte Butterspätzle mit Brösele
- Ofenfrisches Kartoffelgratin
- Feine Rahmsoße
- Herzhafte Bratensoße

Optionale Erweiterungen

Ihr Buffet lässt sich flexibel um folgende Bausteine ergänzen:

Suppe

- Schwäbische Festtagssuppe – Rinderkraftbrühe mit Mini-Maultäschchen, Grießklößchen, Markklößchen und Brätklößchen

Salatbuffet

- Gemischte Blattsalate mit Essig-Öl und Joghurtdressings
- Karottensalat im leichten Zitronen-Apfel-Dressing
- Gurkensalat im French-Dill-Dressing

Dessert

- Mousse au Chocolat
- Rote Grütze mit Vanillesoße

Buffet-Klassiker

Hochzeiten | Firmenfeiern | Familienfeste

„Schwäbische Küche spricht eine eigene Sprache – direkt, klar und ohne Umwege. Wir bringen sie auf jedes Buffet.“



Herzhaftes Buffet

Hauptspeisen

- Schlemmerbraten „Jäger Art“ – vom saftigen Schweinehals mit einer Semmel-Champignon-Kräuter-Brät-Füllung
- Butterzarter Rinderhochrippenbraten
- Feine Gemüseplatte
- Hausgemachte Butterspätzle mit Brösele
- Semmelknödel – hausgemacht nach Großmutter's Rezept
- Herzhafte Bratensoße
- Feine Rahmsoße

Optionale Erweiterungen

Ihr Buffet lässt sich flexibel um folgende Bausteine ergänzen:

Suppe

- Schwäbische Maultaschensuppe
- Rinderkraftbrühe mit Mini-Maultäschchen

Salatbuffet

- Blattsalate mit Essig-Öl- und Joghurtdressings
- Rohkostsalat – knackiges Weißkraut und feine Karottenstreifen im Joghurtdressing
- Gurkensalat im French-Dill-Dressing
- Hausgemachter Kartoffelsalat nach Omas Rezept

Dessert

- Mousse au Chocolat
- Bunter Obstsalat

Buffet-Klassiker

„Gute Zutaten, sorgfältige Zubereitung und ein klares Gespür für Geschmack. Mehr braucht es nicht – und genau das liefern wir.“

Mediterranes Buffet

Hauptspeisen

- Backofensteak „Italienische Art“ – vom zarten Hähnchenbrustfilet mit Tomaten und Mozzarella überbacken
- Rinderbraten „Italia“ vom zarten Hüftfilet – mit einer Schinken-Käse-Brät-Blattspinat-Füllung
- Gnocchi-Auflauf mit Blattspinat und Tomatensoße
- Mediterrane Grill-Gemüsepfanne mit Zucchini, bunter Paprika, Zuckerschoten und Zwiebeln
- Ofenfrisches Kartoffelgratin
- Feine Rahmsoße
- Herzhafte Bratensoße

Optionale Erweiterungen

Ihr Buffet lässt sich flexibel um folgende Bausteine ergänzen:

Vorspeise

- Tomaten-Mozzarella in Aceto Balsamico
- Gegrillte Zucchini à la Florenz mit gerösteten Schinkenstreifen
- Auberginenröllchen „Napoli“ mit Frischkäse gefüllt
- Antipasti-Kreationen mit grünen Oliven, Frischkäse-Peperoni und Kirschpaprika (Peppadew)
- Variationen von Pariser Stangenweißbrot



Salatbuffet

- Gemischte knackige Blattsalate mit Essig-Öl- und Joghurtdressings
- Bunter Buffetsalat mit Gurken, Tomaten, Paprika und Zwiebeln in feiner Vinaigrette

Dessert

- Mango-Quark mit Fruchtputee
- Frischer Obstsalat

Feine & Festliche Buffets

Hochzeiten | Festliche Anlässe | Besondere Momente

*„Feine Küche braucht keine Erklärung – sie spricht für sich.
Wir geben ihr den richtigen Rahmen.“*



Dessert

- Mousse au Vanille
- Mango-Quark mit Fruchtpüree

Feinschmecker Buffet

Hauptspeisen

- Schweinefiletmedaillons in Pilzrahmsauce
- Gefülltes Hähnchenbrustfilet mit Brät-Kräuter-Farce in feiner Rieslingsoße
- Feine Gemüseplatte (Karotten, Blumenkohl, Brokkoli)
- Hausgemachte Butterspätzle
- Ofenfrisches Kartoffelgratin
- Feine Rahmsauce

Optionale Erweiterungen

Ihr Buffet lässt sich flexibel um folgende Bausteine ergänzen:

Vorspeisen

- Rohe Schinkenspezialitäten mit Melone
- Gegrillte Zucchini mit Räucherlachsstreifen und Kirschtomaten mariniert
- Tomato-Mozzarella mit Basilikum
- Auberginenröllchen „Napoli“ mit Frischkäse
- Variationen von Pariser Stangenweißbrot

Salatbuffet

- Blattsalate mit Essig-Öl- und Joghurtdressings
- Feiner Karottensalat im leichten Zitronen-Äpfel-Dressing
- Griechischer Bauernsalat mit Gurken, Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Schafskäse

Feine & Festliche Buffets

„Ausgewählte Gerichte für besondere Anlässe – fein abgestimmt, stilvoll präsentiert. Für Momente, bei denen alles stimmen soll.“



Festliches Buffet

Vorspeisen

- Rohe Schinkenspezialitäten mit frischer Melone
- Fischarrangement – edle Räucherfischvariationen vom Premium-Räucherlachs und geräucherte Gebirgswasserforellenfilets aus dem Schwarzwald mit feiner Sahne-Meerrettich-Creme
- Variationen von Pariser Stangenweißbrot

Hauptspeisen

- Hähnchenbrustfilet in Pfeffer-Orangen-Soße
- Schweinefiletmedaillons „Försterin“ – mit einer Champignon-Semmel-Brät-Füllung
- Feine Gemüseplatte mit Karotten, Blumenkohl und Brokkoli
- Ofenfrisches Kartoffelgratin
- Hausgemachte Butterspätzle
- Herzhafte Bratensoße & feine Rahmsoße

Optionale Erweiterungen

Ihr Buffet lässt sich flexibel um folgende Bausteine ergänzen:

Salatbuffet

- Blattsalate mit Essig-Öl- und Joghurtdressings
- Farmersalat mit Sellerie, Karotten und Lauch im Sauerrahm-Zitronendressing
- Bunter Buffetsalat mit Gurken, Tomaten, Paprika und Zwiebeln in würziger Vinaigrette

Dessert

- Mousse au Chocolat
- Joghurt-Mousse
- Frischer Obstsalat

Feine & Festliche Buffets

Hochzeiten | Festliche Anlässe | Besondere Momente

„Für den schönsten Tag im Jahr denken wir jeden Schritt mit – von der Vorspeise bis zum letzten Gang.“



Suppe (Alternative zur Vorspeise)

Schwäbische Festtagssuppe – Rinderkraftbrühe mit Mini-Maultäschchen, Grießklößchen, Mark- und Brätklößchen

Hochzeits Buffet I

Sektempfang

- Canapés mit Räucherfischvariationen
- Canapés mit Käsespezialitäten
- Canapés mit rohen Schinkenvariationen
- Canapés mit italienischen Salamispezialitäten
- Blätterteig-Lauch-Taschen
- Blätterteig-Tomaten-Taschen
- Blätterteig-Käse-Schnecken

Vorspeise

- Rohe Schinkenspezialitäten mit Melone
- Fischarrangement – edle Räucherfischvariationen vom Premium-Räucherlachs und geräucherte Gebirgswasserforellenfilets aus dem Schwarzwald mit feiner Sahne-Meerrettich-Creme
- Auberginenröllchen „Napoli“ mit Frischkäse gefüllt
- Hähnchenbrust-Carpaccio – gegrilltes Hähnchenbrustfilet dünn geschnitten und in feinem Himbeeressig-Dressing mariniert
- Tomaten-Mozzarella in Aceto Balsamico
- Gegrillte Zucchini à la Venezia
- Antipasti-Kreationen mit grünen Oliven, Frischkäse-Peperoni und Kirschpaprika (Peppadew)
- Variationen von Pariser Stangenweißbrot

Feine & Festliche Buffets

„Hochzeiten verdienen ein Buffet, das so besonders ist wie der Tag selbst – durchdacht, stilvoll und ohne Kompromisse.“



Hochzeits Buffet II

Salatbuffet

- Gemischte knackige Blattsalate mit Essig-Öl- und Joghurtdressings
- Farmersalat mit Sellerie, Karotten und Lauch in feinem Sauerrahm-Zitronendressing
- Bunter Buffetsalat mit Gurken, Tomaten, Paprika und Zwiebeln in feiner Vinaigrette
- Hausgemachter Kartoffelsalat nach Omas Rezept

Hauptspeise

- Schweinefiletmedaillons in Pilzrahmsoße
- Hähnchenbrustfilet in feiner Pfeffer-Orangen-Soße
- Rinderbraten „Italia“ vom zarten Hüftfilet – mit einer Schinken-Käse-Brät-Blattspinat-Füllung
- Lachssteak gedünstet mit einer Haube von Petersilienrahm
- Feine Gemüseplatte mit Karotten, Blumenkohl und Brokkoli
- Hausgemachte Butterspätzle mit Bröseln
- Hausgemachte Semmelknödel
- Ofenfrisches Kartoffelgratin
- Herzhafte Bratensoße & Feine Rahmsoße

Dessert

- Mousse au Chocolat
- Obstsalat
- Mango-Quark mit Fruchtpüree

Mitternachtssnack

- Geräucherte Würstchenvielfalt
- Käsespezialitäten, garniert mit Früchten der Saison
- Partybrötchenvariationen

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.

Unsere Genussempfehlungen bieten Ihnen eine einfache Orientierung bei der Planung Ihrer Veranstaltung.

„Gutes Essen bringt Menschen zusammen –
wir sorgen dafür, dass es unvergesslich wird.“



SO EINFACH GEHT'S

01

Buffet auswählen

Wunschkonzept aus
dieser Broschüre wählen

02

Formular ausfüllen

Anfrage bequem online
absenden

03

Angebot erhalten

Individuelles Angebot
erhalten

CATERING-BLITZANFRAGE STELLEN

UNSERE FACHGESCHÄFTE

Sulzbach

Hallerstr. 10
71560 Sulzbach an der Murr
Tel. 07193 353

Aspach

Marbacherstr. 15
71546 Aspach
Tel. 07191 20274

Backnang

Schillerstr. 42
71522 Backnang
Tel. 07191 68838

Alle Genussempfehlungen sind unverbindlich | Preise auf Anfrage

Landmetzgerei Rupp-Holzwarth

Tel. 07193 353 | info@rupp-holzwarth.de | www.rupp-holzwarth.de