

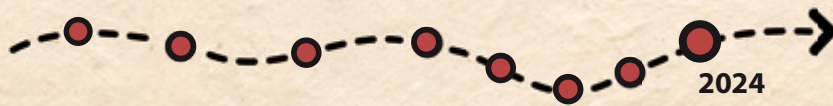
METZGEREI hamm

125 JAHRE

TRADITIONSUNTERNEHMEN SEIT 1899



29.08. bis 25.09. **SEPTEMBER 2024**



WIR SIND HAMM

CATERING AUS LEIDENSCHAFT!



Ein gelungenes Catering erfordert sorgfältige Planung, Professionalität und Liebe zum Detail. Aber am aller wichtigsten ist ein gut funktionierendes Team. Darauf können wir uns stets verlassen und sind stolz auf jeden einzelnen!!!

TAGESMENUE

02.09. bis 06.09.2024

Montag, 02.09.

Gyros mit Tsatsiki, Reis und Salat	8,90 €
Spinatknödel mit brauner Butter und Salat	7,50 €

Dienstag, 03.09.

Kalbsgulasch mit Kartoffelpüree und Salat	9,90 €
Gnocchi-Gratin mit Brokkoli und Tomatensahnesauce	7,50 €

Mittwoch, 04.09.

Lasagne Bolognese mit Blattsalat	8,50 €
Folienkartoffeln mit Radieschen-Kräuterquark und Salat	7,50 €

Donnerstag, 05.09.

Wildbraten mit Knödel, Sauce und Karottensalat	9,90 €
Rahmspinat mit Spiegelei und Salzkartoffeln	7,50 €

Freitag, 06.09.

Bunter Salat mit gegrilltem Lachssteak, Honig-Senf-Dressing und Brot	9,00 €
Grüne Sauce mit Salzkartoffeln und Ei	7,00 €
Seelachsfilet mit Specksalat und Schnittlauchsauce	8,00 €
Eingelegte Matjes "Hausfrauenart" mit Salzkartoffeln	8,00 €

09.09. bis 13.09.2024

Montag, 09.09.

Altbayrischer Leberkäse mit Spiegelei und Specksalat	8,00 €
Makkaroni mit gebratenem Gartengemüse und Pesto	7,50 €

Dienstag, 10.09

Rindergulasch mit Spätzle und Salat	9,50 €
Kartoffel-grüne Bohnen-Auflauf	7,50 €

Mittwoch, 11.09.

Hirschbraten in Dunkelbiersauce, Bayrisch Kraut und Klöße ..	10,50 €
Käsespätzle mit Röstzwiebeln und grünem Salat	7,50 €

Donnerstag, 12.09.

3 Rostbratwürstchen auf Sauerkraut mit Brot	8,00 €
Pfannkuchen mit Gemüsefüllung und Salat	7,50 €

Freitag, 13.09.

Gebratener Rotbarsch auf Spitzkohl und Reis	9,00 €
Grüne Sauce mit Salzkartoffeln und Ei	7,00 €
Seelachsfilet mit Specksalat und Schnittlauchsauce	8,00 €
Eingelegte Matjes "Hausfrauenart" mit Kartoffeln	8,00 €

Angaben zu den enthaltenen Zusatzstoffen können Sie unserer Zusatzstoffliste entnehmen.

TAGESMENUE

16.09. bis 20.09.2024

Montag, 16.09.

Schweinenackensteak mit Zwiebelsauce, Salzkartoffeln und Brokkoli	8,90 €
Gebratene Nudeln mit Gemüse und Nüssen	7,50 €

Dienstag, 17.09.

Hirschsteak mit Champignonrahmsauce, Petersilienkartoffeln und Salat	12,50 €
Gemüse-Nudelaufbau mit Fetakäse	7,50 €

Mittwoch, 18.09.

Weißbier Pfanne: Schweinefilet in Rahmsauce mit Brokkoli und Rosmarinkartoffeln	9,90 €
Blumenkohl-Kartoffel-Gratin mit Bergkäse überbacken	7,50 €

Donnerstag, 19.09.

Sauerbraten mit Salzkartoffeln und Rotkraut	9,90 €
Bratkartoffeln mit Spiegelei und Gewürzgurke	7,50 €

Freitag, 20.09.

Lachs-Spinat-Lasagne	9,50 €
Grüne Sauce mit Salzkartoffeln und Ei	7,00 €
Seelachsfilet mit Specksalat und Schnittlauchsauce	8,00 €
Eingelegte Matjes "Hausfrauenart" mit Salzkartoffeln	8,00 €

23.09. bis 27.09.2024

Montag, 23.09

Hähnchenbrust mit Pfefferrahm und Rösti-Ecken	9,00 €
Pasta mit Kräuter-Käse-Sauce und kleinem Salat	7,50 €

Dienstag, 24.09.

Kalbsgulasch mit Kartoffelpüree und Salat	9,90 €
Kohlrabi-Lasagne mit Tomate und Rucola	7,50 €

Mittwoch, 25.09.

Rinderroulade mit Blumenkohl und Kartoffeln	9,90 €
Penne in Bärlauch-Sahne mit Kirschtomaten	7,50 €

Donnerstag, 26.09.

Wildgulasch mit Kartoffel-Karottenpüree und Salat	9,90 €
Kaiserschmarrn mit Apfelmus	7,50 €

Freitag, 27.09.

Spaghetti mit Shrimps, Blattspinat und Knoblauch	8,50 €
Grüne Sauce mit Salzkartoffeln und Ei	7,00 €
Seelachsfilet mit Specksalat und Schnittlauchsauce	8,00 €
Eingelegte Matjes "Hausfrauenart" mit Salzkartoffeln	8,00 €



PORK BELLY BURNT ENDS

ZUTATEN:

1 kg Schweinebauch oder Nacken
35 g Hamm's Longjob Rub
1 Glas Geflügelfond

FÜR DIE GLASUR:

10 ml Oyster-Sauce
30 ml Soja-Sauce
10 ml Worcestersauce
60 ml Teriyaki-Sauce



ZUBEREITUNG:

Das Fleisch in 5 x 5cm große Würfel schneiden und mit dem Rub marinieren. Das Fleisch kaltstellen und 24 Stunden einwirken lassen.

Jetzt mit dem Fond aufgießen und im Ofen oder Grill abgedeckt ca. 2,5 – 3 Stunden bei 150°C garen. Danach ca. 1 Stunde bei 105 – 110°C smoken. In dieser Zeit das Fleisch immer wieder mit der Glasur pinseln.

Passend dazu ist ein ofenfrisches Baguette, Rotkrautsalat und unsere rauchige BBQ-Sauce!

CATERING: OFYR-GRILLWAGEN

Unser OFYR-Grillwagen ist zum Standardwerkzeug bei vielen unserer BBQ-Events geworden. Ob es sich um eine Hochzeit, ein Jubiläum oder eine Firmenveranstaltung handelt, unser OFYR ist immer ein Hingucker.

Er bietet viele Möglichkeiten bei der Zubereitung, auf der plancha ähnlichen Grillplatte können wir hier gleichzeitig Fleisch, Fisch und Gemüse zubereiten. Aber auch Burger und verschiedene Sandwich kriegen hier ihren besonderen Pfiff. Sie suchen noch ein Highlight für Ihre nächste Veranstaltung? Dann sprechen Sie uns an!



ANGEBOTE

29.08. bis 25.09.2024

FLEISCHSPEZIALITÄTEN

BRATWURST DES MONATS

Waldpilzbratwurst aus Rind und Schwein.....100g 1,88 €
mit Kräutern und Äpfeln

Hackfleischbällchen mit Kürbis vorgegart am Spieß ..100g 1,88 €

Peperonispieß vom Schweinekamm100g 1,88 €

Kürbisbraten100g 1,68 €
Schweinenacken gefüllt mit Kürbis, Pilzen, Zwiebeln und Mett

Schweineschnitzel aus der Oberschale100g 1,58 €

Wildschweinerückenfilet in Sahnesauce100g 1,88 €
mit gedünsteten Waldpilzen, Speck und Zwiebeln. Für den Backofen

Rehspieß mit Grillkäse100g 2,58 €
in Knoblauch-Kräuter-Marinade

AUS UNSERER FEINKOSTTHEKE

Fenchelzipfel100g 2,99 €

NEU Käsebratwurst im 5-er Pack100g 1,80 €
unser Wild stammt aus Darmstadts Wäldern

Filetpastete mit Kürbis, Waldpilzen und Äpfeln100g 2,48 €

Geräucherte Wildbratwürstchen mit Wacholdernote 100g 2,28 €

Craft Bier Gulasch / Kikok Thai Curry im Glas350g 6,00 €
aus unserer Küchenmanufaktur

AUS UNSERER SALATBAR

Waldpilzsalat100g 2,48 €

UNSER KÄSETIPP FÜR SIE

Pecorino mit Olive und Rucola100g 1,89 €



29.08. bis 25.09.

JUBILÄUMSKNALLER

Paket:

200g Fleischsalat
3x geräucherte Bratwürstchen
6 Hamm's Helles (Brauerei Grohe)



10 €

HOTEL hamm ^{★★★}

WIR SUCHEN VERSTÄRKUNG
FÜR UNSER TEAM:

Frühstücksservice Minijob (m/w/d)

Es erwartet Sie eine tolle Arbeitsatmosphäre in
einem familiär geführten Hotel.

Frau Schuller freut sich auf Ihre Bewerbung.



hamm-hamm.de

WANTED: FAHRER

Minijob und Teilzeit (m/w/d)



Ihre aussagekräftige Bewerbung senden Sie bitte an Frau Schuller,
m.schuller@hamm-hamm.de oder telefonisch unter 06155 8390-0



TAKE-AWAY

Marokkanische Bowl 6,50 €

Blattspinat | Eisbergsalat | Orangen-Couscous |
Kichererbsensalat | Kreuzkümmel-Joghurt | Tomate |
Chia - Samen | Gebratene Paprika | Falafel

Brötchen 5,00 €

Foccacia | Pastrami | Remoulade | Rotkohlsalat |
fermentierten Zwiebeln | Rucola



CATERINGBERATUNG

Hamm GmbH
Feldstraße 10
64347 Griesheim
Telefon 06155 8390-0

HOTEL hamm ^{★★★}
Kreuzstraße 26
64331 Weiterstadt
Telefon 06150 10880

FILIALEN

GENUSS.WERK
Feldstraße 10
64347 Griesheim
Telefon 06155 8390-16

MEAT & MORE
Schuchardstraße 1
64283 Darmstadt
Telefon 06151 151430

Für Druckfehler keine Haftung, Änderungen vorbehalten.

GRILLPAKETE

WE ♥ BBQ!

GRILLPAKET FAMILY

für 3–4 Personen

- 2 Grillsteaks mariniert
- 2 Putensteaks mariniert
- 2 Bratwürste mittelgroß
- 2 Käsegriller

12,90€



WE ♥ BBQ!

GRILLPAKET MEDIUM

für 10 Personen

- 5 Grillsteaks mariniert
- 3 Hähnchenbrustfilets
- 3 Fleisch-Gemüse-Spieße
- 10 Bratwürste mittelgroß

37,90€



WE ♥ BBQ!

GRILLPAKET MAGNUM

für 20 Personen

- 10 Grillsteaks mariniert
- 10 Putensteaks mariniert
- 5 Fleisch-Gemüse-Spieße
- 10 Bratwürste mittelgroß
- 5 Paprikawürstchen
- 5 Käsegriller

75,90€



WE ♥ BBQ!

GRILLPAKET ONLY BEEF

für 4–5 Personen

- 1 Teres Major Steak (ca. 250g)
- 2 DRY AGED Rumpsteaks (ca. 500g)
- 4 Rinderhüftsteak natur (ca. 600g)
- 1 Murray River Salzflocken
Rosmarin-Thymian

39,90€



WE ♥ BBQ!

GRILLPAKET MEAT&MORE

für 3–4 Personen

- 2 Rinderhüftsteaks
in Madagaskar-Pfeffer
- 2 Lemon-Hähnchenspieße Mini
- 2 Filetspieße vom Schwein
- 4 Kräutergriller Mini

17,90€



JETZT WIEDER
IN DEN FILIALEN!

hamm-hamm.de