

Dürrenmerzer Landschinken mit Knusperschwarte und hausgemachtem schwäbischen Kartoffelsalat

Für 10
Personen
95.-€



Maultaschen

In der Brühe mit schwäbischem
Kartoffelsalat und bunter
Blattsalatschlüssel mit
feinem Dressing

Für 10
Personen
70.-€



Die Preise gelten nur bei Abholung während unseren regulären Laden-Öffnungszeiten

Unser Herz für die Region



Haben sie schon mal darüber nachgedacht, woher die Fleischspezialitäten aus unserem Haus kommen?

Wurden die Tiere artgerecht gehalten?



Mussten Sie lange und stressige Transportwege überstehen?



Auf all diese Fragen können wir Ihnen eine Antwort geben.



Durch unseren eigenen hohen Anspruch an die Qualität unserer Produkte verarbeiten wir nur Tiere aus der nahen Umgebung und die aus kontrollierter Haltung stammen.

Unser aktuellen Termine für unsere Grillkochkurse...

- Samstag, den 03. Februar 18
- Samstag, den 03. März 18
- Samstag, den 14. April 18
- Samstag, den 05. Mai 18
- Samstag, den 09. Juni 18
- Samstag, den 07. Juli 18
- Samstag, den 06. Oktober 18
- Samstag, den 20. Oktober 18
- Samstag, den 17. November 18
- Samstag, den 01. Dezember 18

Unsere Partyknüller 2018



Metzgerei Jurende
Grill-und
Eventcatering
Hofstraße 19
75417 Mühlacker



Tel.: 07041/6237
Fax: 07041/44062

www.jurende.de
catering@jurende.de

www.grillevent.de

... Klein aber fein...

Zigeunerhacksteak

In feuriger Zigeunersoße
mit Kräuterreis
und einer pflückfrischen
Blattsalatschüssel mit
feinem
Sahne-Dressing

Für 10
Personen
75.-€



Zarte Rinderrouladen vom Qualivorind

mit Apfelrotkraut
dazu
hausgemachte
Semmelknödel

Für 10
Personen
125.-€

Die Preise gelten nur bei
Abholung während unseren
regulären Laden-Öffnungszeiten

Party-Kessel...

... Unser beliebter

Leckere, knusprige Schweineschnitzel

aus dem Rücken geschnitten

Putenschnitzel

im Knuspermantel,
aus der mageren Putenbrust

Hausgemachte Fleischküchle

und dazu

eine

große Schüssel

Weiß-

krautsalat

oder

hausgemachtem

schwäbischen **Kartoffelsalat**

Für 10
Personen
78.-€

Für 10
Personen
88.-€



Die Preise gelten nur bei Abholung während unseren
regulären Laden-Öffnungszeiten

Jägerbraten-Menü

Immer wieder beliebt



Magerer **Schweinehals**,
mit einer Farce aus
frischen Champignons,
Rauchfleisch- und
Schinkenwürfeln,
Röstzwiebeln, Kräutern und
Kalbsbrät.

Der Braten ist fertig gebraten und
in Scheiben geschnitten.

Dazu servieren wir eine feine
Rahmsoße, goldgelb gebackenes

Kartoffelgratin mit feiner
Knoblauchnote

Für 10
Personen
94.-€

und eine bunte
Salatmischung
mit Tomate, Karotte, Gurke und
Blattsalat

Die Preise gelten nur bei Abholung während unseren
regulären Laden-Öffnungszeiten