



# GENUSS



# AM

12 NEUE  
IDEEEN  
für ein Essen  
unter  
Freunden.



Der Family-Party-Spiess.

# ALLES ANDERE ALS SPIESSIG.

Der Tisch-Spiess für Familie und Freunde.



**Warum wir Fondue chinoise, Tischgrill und Raclette so lieben?** Weil wir diese Gerichte mit denen teilen können, die wir gern um uns haben. Sie stehen für gesellige Abende und ausgelassene Runden mit der Familie und Freunden und gelingen einfach immer. Überraschen Sie Ihre Gäste beim nächsten gemeinsamen Essen doch mit einer stilvollen Neuigkeit: dem Family-Party-Spiess. Diese Speise zum Teilen ist eine Art Döner für den Esstisch, bietet eine Vielzahl an Kombinationen und wird Ihnen frisch vom Metzger nach Ihrem Gusto vorbereitet. Einfach Rezept wählen, den vorbereiteten Party-Spiess im Backofen oder auf dem Grill zubereiten und geniessen.


Ausgewählte Rezepte, Ideen und Inspiration – in dieser Broschüre dreht sich alles um den Spiess.



**DIE NEUE  
ALTERNATIVE  
ZUM TISCHGRILL!**  
Jetzt beim Metzger  
bestellen.







**RUNDER  
GENUSS  
FÜR  
GESELLIGE  
RUNDEN.**

Eine Innovation  
von Ihrem Metzger.

# HACK AM STIEL.

Bestes Hackfleisch, saftig und fein gewürzt, von klassisch bis rassig. Ihr Metzger bereitet Ihren liebsten Party-Spiess nach Ihrem Geschmack vor. **Fertig aufgespiesst und bereit für den Ofen.**

## FRENCH HERBS



*Ein Spiess mit dem Flair der Provence, den jeder Fleischliebhaber mag.*

*Der Klassiker am Spiess mit einer typischen Würzung mit Knoblauch, Kreuzkümmel, Chili und Oregano.*



## TURKISH STYLE



# GERMAN BEER



*Dieser deftige Bier-Spiess lässt Sie alles vergessen. Er zeichnet sich durch eine leicht herbe, malzige Note aus.*

# MEXICAN CHILI



*Typische mexikanische Zutaten wie Mais, Peperoni und Chili machen diesen Spiess zu einem feurigen Erlebnis!*

**HACK-  
MASSE**  
mit Klasse.



# STÜCK AM STIEL.

Dieser Spiess aus Fleischstücken wird von Ihrem Metzger Stück für Stück zu einem köstlichen Essvergnügen **fixfertig aufgetürmt**. Welche Kreation möchten Sie Ihren Freunden auftischen?

## PORK IN GREECE



*Gyros ist ein nach traditioneller griechischer Art gewürztes geschnetzeltes Schweinefleisch. Dieser Spiess schmeckt nach mediterranen Kräutern wie Rosmarin und ist abgerundet mit einer sanften Knoblauchnote.*

*Mildes Kalbfleisch an einer abgerundeten Würzmischung. Für Geniesser und Kenner.*



## VEAL ON GRILL





# CHICKEN ON FIRE



Mit einer leicht rauchigen und zugleich fruchtigen Note wird das Geflügel zum besonderen Geschmackserlebnis.

# BEEF IN LOVE



Kräftige und typische Würzung mit schwarzem Pfeffer für butterzartes Rindfleisch. Dieser Steakhouse-Style-Spiess ist ein Muss für alle Steak-Liebhaber.

**MEISTER-  
STÜCK**  
aus Fleisch-  
stücken.

# STIEL-MIX.

Das Beste, köstlich vereint. Die gemixten Spiesse sind die leckere Kombination von Hackfleisch und Fleischstücken. Gern bereitet Ihr Metzger Ihre Spiess-Runde perfekt vor. Sie müssen den Party-Spiess nur noch knusprig garen und auftischen.

## LAMB- HERBS- LAMB



*Das Lammrack auf eine andere Art. Dieser Spiess vereint das Beste vom Lamm mit einer frischen Kräuternote.*

*Suchen Sie Spareribs am Spiess? Pork-Smoke-Beef zeichnet sich durch eine rauchig-tomatige Note aus und überzeugt jeden.*



## PORK- SMOKE-BEEF



# BEEF-CHEESE- BACON



*Der klassische Cheeseburger.  
Würziger Käse vereint mit saftigem  
Hackfleisch – dieser Spieß ist ein  
absoluter Klassiker.*

# CHICKEN- HONEY-CHICKEN



*Durch die Verschmelzung der asiatischen  
mit der Caramelnote kommt dieser Spieß  
den Chicken-Wings sehr nahe.*

**BESTES  
MIT  
BESTEM**  
gemixt.



# AUFGETISCHT MIT SPIESS UND SPASS.

Die Zubereitung.

01

Rezept auswählen.

*Wählen Sie Ihren bevorzugten Spiess-Geschmack und bestellen Sie eines der vorgeschlagenen Rezepte bei Ihrem Metzger. Er bereitet den kompletten Party-Spiess fertig gewürzt und aufgespiesst für Sie vor. Alle Rezepte reichen für vier bis sechs Personen.*



04

Vielseitig geniessen.

*Gegessen wird der Party-Spiess gern mit verschiedenen Brotarten wie türkischem Kebab, griechischem Gyros, mexikanischen Fajitas oder als Burger. Dazu servieren Sie diverse Dipsaucen, Gemüse oder einen frischen, knackigen Salat als Beilage.*

## 02

### Knusprig braten.



**Der Party-Spiess** wird besonders köstlich und aussen schön knusprig, wenn er auf dem Kugelgrill oder im Backofen erhitzt wird. Nachfolgend finden Sie die Garzeiten und -temperaturen.

#### BACKOFEN

Ca. 90 Min. bei 140 °C,  
untere Schiene

#### Danach

Ca. 15 Min. bei 220 °C,  
untere Schiene

(Bei Umluft die Temperatur  
um ca. 10 °C reduzieren)

#### KUGELGRILL

Ca. 90 Min., bis  
Kerntemperatur 68 °C




## 03

### Auf dem Tisch teilen.

**Platzieren Sie den heißen Party-Spiess** in der Mitte des Tisches. Jeder kann sich mit einem scharfen Messer feine Scheiben Fleisch von oben nach unten abschneiden – so oft, bis nichts mehr da ist.





# VOM METZGER KREIERT. VON IHNEN SERVIERT.

So schmeckts am besten.

Aufgespiesst wird beim Metzger. Aufgetischt bei Ihnen.

Geniessen Sie Ihren Party-Spiess auf Ihre liebste Art – als Burger,  
als Kebab, als Fajita oder wie immer Ihre Gäste mögen.





# FRAGEN SIE IHREN METZGER.

Ihr Profi für Genuss  
am Spieß.

**Es gibt immer etwas zu feiern!** Veranstalten Sie eine Runde mit Sti(e)l und beeindrucken Sie Freunde und Familie mit aufgespießten Köstlichkeiten – frisch zubereitet von Ihrem Metzger. Viel Vergnügen und guten Appetit!

Jetzt  
AUFSPIESSEN  
LASSEN.