

METZGEREI **hamm**

125 JAHRE

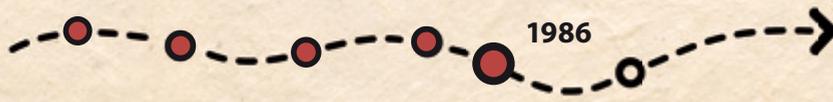
TRADITIONSUNTERNEHMEN SEIT 1899

JUNI 2024

30.05. bis 26.06.



1899



2024

# WIR SIND HAMM

## 1986.KALTE KÜCHE

## KALTE KÜCHE.2024



Im Jahr 1986 erweiterten wir unser Angebot um Catering-Dienste. Unter der Leitung von Heidi Hamm boten wir einen hochwertig, handwerklich ausgereiften Plattenservice an. 1989 wurde Heidi Hamm sogar Europasiieger im internationalen Plattenwettbewerb. Unser Catering-Service, bekannt für Qualität und persönlichen Service, wurde schnell populär. Individuell gestaltete Buffets und kalte Platten machten jede Veranstaltung zu einem kulinarischen Erlebnis. Diese Erweiterung legte den Grundstein für den langfristigen Erfolg unseres Familienbetriebs.

Heute reicht unser Angebot von feinem Fingerfood und Minigläschen, bis zu reichhaltigen Buffets und Live-Cooking-Stationen. Gerne verwenden wir dabei regionale und saisonale Produkte. Wir arbeiten eng mit langjährigen Partnern und Erzeugern zusammen und stellen das Thema Nachhaltigkeit immer mehr in den Fokus unserer Arbeit. Dabei können wir auf das Knowhow und die langjährige Erfahrung unserer Mitarbeiter bauen, die sich stets mit neuen Ideen und Kreativität einsetzen.



# TAGESMENUE

## 03.06. bis 07.06.2024

Montag, 03.06.

Schnitzel mit Stangenspargel, Sauce Hollandaise & Kartoffeln 13,50 €  
Ratatouille mit gebackenem Fetakäse und Reis ..... 6,50 €

Dienstag, 04.06.

Chili con Carne (vom Rind) mit Reis ..... 6,80 €  
Pasta mit Gemüseragout ..... 6,50 €

Mittwoch, 05.06.

Putengeschnetzeltes in Curry-Früchte-Sauce und Reis ..... 8,50 €  
Kartoffel-Spargel-Gratin mit Salat ..... 8,50 €

Donnerstag, 06.06.

Schweineroulade mit Karottengemüse und Salzkartoffeln ... 8,50 €  
Ravioli mit grünem Pesto und Salat..... 6,50 €

Freitag, 07.06.

Lachs mit Stangenspargel, Sauce Hollandaise & Kartoffeln ... 15,00 €  
Grüne Sauce mit Salzkartoffeln und Ei ..... 6,50 €  
Seelachsfilet mit Specksalat und Schnittlauchsauce ..... 7,50 €  
Eingelegte Matjes "Hausfrauenart" mit Salzkartoffeln ..... 7,50 €

## 10.06. bis 14.06.2024

Montag, 10.06.

Ofenschinken mit Stangenspargel, Sauce Hollandaise  
und Salzkartoffeln ..... 13,50 €  
Gemüselasagne ..... 7,50 €

Dienstag, 11.06.

Hähnchenschenkel mit Paprikasauce und Reis..... 8,50 €  
Griechischer Bauernsalat mit gebackenem Feta ..... 7,00 €

Mittwoch, 12.06.

Jägerschnitzel vom Wild mit Kroketten und Salat ..... 9,50 €  
Gegrilltes Gemüse mit Reis ..... 6,50 €

Donnerstag, 13.06.

Schnitzel mit Stangenspargel, Sauce Hollandaise & Kartoffeln 13,50 €  
Panierte Gemüseschnitzel mit Kartoffelpüree ..... 6,50 €

Freitag, 14.06.

Gebackene Forelle mit Kräutersauce und Salzkartoffeln ..... 9,50 €  
Grüne Sauce mit Salzkartoffeln und Ei ..... 6,50 €  
Seelachsfilet mit Specksalat und Schnittlauchsauce ..... 7,50 €  
Eingelegte Matjes "Hausfrauenart" mit Salzkartoffeln ..... 7,50 €

## 17.06. bis 21.06.2024

Montag, 17.06.

Rinderbraten mit Bratenjus, Salzkartoffeln und Salat ..... 9,00 €  
Ofenkartoffeln mit Spargelsalat natur ..... 10,50 €

Dienstag, 18.06.

Hühnerfrikassee mit Reis und Salat ..... 8,00 €  
Kaiserschmarrn mit Apfelmus ..... 6,50 €

Mittwoch, 19.06.

Schweinenackensteak mit Balkangemüse und Kartoffelbrei .. 8,00 €  
Couscous mit Gemüse und Petersilie ..... 6,50 €

Donnerstag, 20.06.

Wildfrikadelle mit Champignonsauce und Salzkartoffeln ..... 8,00 €  
Pasta mit Käsesauce ..... 6,50 €

Freitag, 21.06.

Welsfilet mit Kräutersauce, Gemüse und Reis..... 9,50 €  
Grüne Sauce mit Salzkartoffeln und Ei ..... 6,50 €  
Seelachsfilet mit Specksalat und Schnittlauchsauce ..... 7,50 €  
Eingelegte Matjes "Hausfrauenart" mit Salzkartoffeln ..... 7,50 €

## 24.06. bis 28.06.2024

Montag, 24.06.

Griechische Gyrospfanne mit Reis, Tsatsiki und Krautsalat ..... 8,00 €  
Spaghetti mit Gemüseragout ..... 6,50 €

Dienstag, 25.06.

Lasagne Bolognese mit Blattsalat ..... 8,00 €  
Gemüsemaultaschen gebraten, auf Paprika-Zucchini-gemüse 6,80 €

Mittwoch, 26.06.

Rinderbraten mit Bratensauce, Spätzle und Salat ..... 9,00 €  
Kartoffel-Spinat-Gratin mit Schafskäse und Salat ..... 7,50 €

Donnerstag, 27.06.

Hähnchenbrustfilet mit Lauch-Tomatenragout und Bandnudeln 8,50 €  
Pfannkuchen mit Spargelgemüse und Salat ..... 10,50 €

Freitag, 28.06.

Pochierter Lachs in Spargelsauce mit gebratenen Gnocchi .. 15,00 €  
Grüne Sauce mit Salzkartoffeln und Ei ..... 6,50 €  
Seelachsfilet mit Specksalat und Schnittlauchsauce ..... 7,50 €  
Eingelegte Matjes "Hausfrauenart" mit Salzkartoffeln ..... 7,50 €

Angaben zu den enthaltenen Zusatzstoffen können  
Sie unserer Zusatzstoffliste entnehmen.

# ANGEBOTE

30.05. bis 26.06.2024

## FLEISCHSPEZIALITÄTEN

### BRATWURST DES MONATS

Morgenland Griller .....100g 1,99 €  
mit frischer Minze, Koriander, Datteln, Kurkuma, Ras el-Hanout

Schlemmerspieß Orange .....100g 1,99 €  
Putenbrustfilet am Spieß in Orangenmarinade

Wild-Boar BBQ Ribs für den Grill .....100g 1,88 €  
sind sous vide vorgegart, nur noch angrillen oder smoken

Wildschweinfilet am Spieß .....100g 2,88 €  
aus dem Darmstädter Westwald und dem Revier Böllenfalltor

Grillspieß Bifteki mariniert und vorgegart .....100g 1,88 €

Rehrücken Filet Steaks mariniert .....100g 5,20 €  
aus dem Darmstädter Westwald und dem Revier Böllenfalltor

Kalbsrückensteak für den Grill .....100g 3,48 €

## AUS UNSERER FEINKOSTTHEKE

Kernrauchschenken aus der Keule .....100g 2,28 €

Fleischwurst Chili & Cheese .....100g 1,70 €

Lachsschinken sehr mager und fein geräuchert .....100g 2,98 €

Friedensschinken luftgetrockent und trocken gereift...100g 4,28 €

Spargelschinken aus der Keule .....100g 2,48 €

Bacon Jam eine wirkliches Muss für Grillfans ..... 200g 4,50 €

### AUS UNSERER SALATBAR

Spargelsalat mit Scampis und feiner Currymarinade .....100g 3,68 €

### UNSER KÄSETIPP FÜR SIE

BBQ Grillkäse Chili oder Bärlauch ..... 2 Stück 4,50 €



30.05. bis 26.06.

# JUBILÄUMSKNALLER

## Paket:

3 Bratwürste

3 Käsegriller

3 Paprikawürste

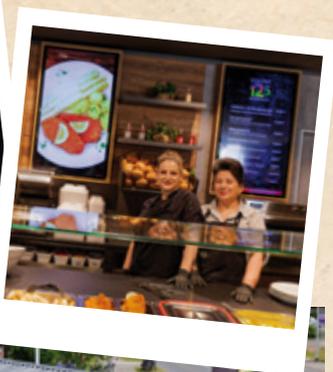
200g Nudelsalat



# 10 €

## TAG DER OFFENEN TÜR

Mit der Sonne um die Wette gestrahlt haben wir, unsere Gäste und unsere zahlreichen Besucher. Die vielen Glückwünsche und die positive Resonanz haben für uns diesen Tag zu einem unvergesslichen Ereignis gemacht.



# EVENTS

im  **GENUSS.WERK**  
by hamm



## STEAK-TASTING

### STEAK-KULTUR. MIT ALLEN SINNEN ERLEBEN

Fleischsommelier Thiemo Hamm und Küchenchef Steffen Hamm erläutern Ihnen in lockerer Atmosphäre die verschiedenen Fleischteile, welche neuen Cuts im Trend liegen, welche innovativen Fleischveredlungstechniken es heute mittlerweile gibt.

#### KURSIONFORMATIONEN

**Teilnahmegebühr:** 155 € inklusive Speisen und Getränke

**Termine:** 21.09.2024 / 11.10.2024 / 15.11.2024

## WURSTEL-KURS

### MIT ECHTEM INSIDERWISSEN ZU PUNKTEN

Wurst machen ist nur schwer, wenn Mann nicht weiß wie. Gemeinsam mit Metzgermeister Thiemo und Matthias Hamm werden die Teilnehmer das Handwerk mit viel Spaß kennenlernen.

#### KURSIONFORMATIONEN

**Teilnahmegebühr:** 130 € inklusive Speisen und Getränke, Teilnahmezertifikat und Wurstpaket

**Termin:** 28.09.2024 / 12.10.2024 / 16.11.2024

## WILD – DIREKT AUS DER NATUR

Wir, Matthias, Steffen und Thiemo Hamm, sind begeisterte Jäger und haben unser Hobby in unseren Beruf eingebunden. Unsere Leidenschaft für die Jagd und Wissenswertes zum Thema Wildfleisch möchten wir an unsere Kunden weitergeben. Es gibt kaum ein biologisch und nachhaltig wertvolleres Fleisch als Wildfleisch. Jedes Tier, das uns sein Leben geschenkt hat, muss wertgeschätzt werden.

Wildgulasch gemischt .....	21,00 € / kg
Wildschweinbraten .....	21,00 € / kg
Hirschbraten .....	32,00 € / kg
Edelgulasch vom Reh .....	30,00 € / kg
Edelgulasch vom Hirsch .....	32,00 € / kg
Edelgulasch vom Wildschwein .....	21,00 € / kg
Rehkeule mit Knochen .....	31,00 € / kg
Rehkeule ohne Knochen .....	41,00 € / kg
Rehrücken mit Knochen, ohne Silberhaut .....	50,50 € / kg
Rehrückenfilet ohne Silberhaut .....	67,00 € / kg



### TAKE-AWAY

**Bowl** ..... **6,50 €**

Sommersalat, Grillkäse gebacken, Kümmel-Krautsalat, Ebly, Malzdressing

**Brötchen** ..... **3,50 €**

Flaguette natur, italienische Mortadella, Radicchio, Pistazien-Mayonnaise



#### 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

# 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 Paprikawurstchen
- 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€



WE ♥ BBQ!

## GRILLPAKET WILD&MORE

für 4-5 Personen

- 4 Wildschweinsteaks
- 2 Rehrückenfiletsteaks
- 2 Wildbratwürstchen gebrüht
- 2 BBQ-Käse Patties „hammgemacht“

22,90€



JETZT WIEDER  
IN DEN FILIALEN!

hamm-hamm.de