

Partyservice & Event-Location

Neben der klassischen Bewirtung bieten wir Ihnen das komplette Gastronomiekonzept. Vom Verleih von Geschirr und Tischwänden bis hin zur stimmungsvollen Deko.

Unser Catering bereitet die Speisen frisch zu und bringt Sie Ihnen termingenaue zum richtigen Zeitpunkt auf Ihr Fest. Der Aufbau findet diskret statt, so dass wir Ihre Gäste nicht stören.

Teilen Sie uns Ihre individuellen Wünsche einfach mit, wir bereiten eine spezielle Lösung für Ihr Event vor.

Zudem bieten wir Ihnen auch die passende Event-Location für Ihre Veranstaltung bis 100 Personen an.



Landmetzgerei Walk

Inhaber Tobias Walk
 Hauptstraße 33
 88605 Sauldorf

07578 2835

info@walk-landmetzgerei.de
 www.walk-landmetzgerei.de



Unsere Aktionswoche

von Mo 01.06. - Sa 06.06.2026

Frisch aus unserer Fleischtheke

Butterzarte Rinderroulade
 aus hauseigener Schlachtung
 natur oder klassisch gefüllt

100 g **€ 2,48**

Grillsteak

vom saftigen Schweinehals
 grillfertig gewürzt

100 g **€ 1,44**

Zarte Putensteaks
 vom Geflügelhof Haug

natur oder grillfertig gewürzt

100 g **€ 1,78**

Gulasch gemischt

ganz mager
 zugeschnitten

100 g **€ 1,58**

Aus unserer Wursttheke

Feiner Bauernschinken

passt perfekt
 zum Spargel

100 g **€ 1,98**

Lyoner im Ring

bei uns laufend
 kesselfrisch

100 g **€ 1,44**

Haussalami

im Naturreifeverfahren
 aus eigener Herstellung

100 g **€ 2,22**

Bierwurst und Käsebierwurst

mit und ohne
 Emmentaler

100 g **€ 1,68**

Kuüller der Woche

Rote Wurst

bei uns laufend
 kesselfrisch



100 g **€ 1,44**

Aus unserer Salat- und Feinkosttheke

Hausgemachter Kartoffelsalat

täglich frisch

100 g **€ -,98**

Deftige Landjäger

beliebt zum Wandern

je Paar **€ 2,-**



Unsere Aktionswoche

von Mo 08.06. - Sa 13.06.2026

Unser Rezepttip für einen perfekten Fußball-WM-Grillabend:

Gegrillte Honig-Rippchen

Zutaten für 4 Personen:

1,2 kg Schweinerippchen, jeweils 4 Esslöffel Honig, Tomatenmark und Rapsöl, frisch gemahlener Pfeffer aus der Mühle, edelsüßer Paprika, Chili gerissen

Zubereitung:

Den Honig, Tomatenmark und Rapsöl miteinander gut verrühren und mit Salz, Pfeffer, Paprika und Chili kräftig würzen. Die Rippchen mit der Marinade satt einstreichen und ca. 2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Übrigens:

Die Marinade eignet sich auch für Grillkoteletts hervorragend.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Grillen!



Walks Wochenangebot

Unsere Angebotsflyer finden Sie auch ganz bequem online auf unserer Homepage.

Hier gelangen Sie direkt zu unserer Homepage.



Frisch aus unserer Fleischtheke

Deftige Grillfackeln

aus zartem Schweinefleisch grillfertig zubereitet

100 g € 1,88

Schweineschnitzel

natur oder pfannenfertig paniert

100 g € 1,38

Spare Ribs

natur oder grillfertig gewürzt

100 g € 1,36

Geschnetzelte Rouladenpfanne

aus hauseigener Schlachtung pfannenfertig zubereitet

100 g € 1,88

Aus unserer Wursttheke

Walks Pfefferschinken

mit bunten Pfefferkörnern kräftig gewürzt

100 g € 2,22

Walks Spazierstock

heißgeräucherter Bacon „pikant“

100 g € 1,87

Backofenfrischer Fleischkäse

am Stück oder geschnitten

100 g € 1,48

Mettwurst

fein und grob fein gewürzt

100 g € 1,66

Kuüller der Woche

Deftige Pizza

Grillwurst

mediterran gewürzt



100 g € 1,58

Aus unserer Salat- und Feinkosttheke

Geflügelsalat

mit frischen Früchten

100 g € 1,64

Deftige Pfefferbeißer

kräftig gewürzt

100 g € 1,77