



CATERING

Party Service
Lehmann
METZGEREI

Metzgerei Lehmann
Hexentalstraße 31
Filiale: Dorfstraße 11
79249 Merzhausen
Tel. 0761 / 40 20 64
Fax 0761 / 40 20 93
info@metzgerei-lehmann.de
www.metzgerei-lehmann.de

PARTY SERVICE ÜBERSICHT

VORSPEISEN

Kalbfleischpastete • Wildpastete • Leberpastete • Badisches Schmalzbrot • Melone mit Parmaschinken
• Carpaccio vom Rinderfilet • Artischockenherzen • Oliven in eingelegten Kräutern • eingelegte Tomaten
• Quiche Lorraine • Schafskäse in Paprikaschoten • Zucchini/Auberginen eingelegt mit Kräutern
• Quiche mit Zwiebeln und Speck • Tomaten mit Mozzarella • Vitello Tonato • gebratene Paprikafilet
• überbackene Zucchini • Gefüllte Zucchini Röllchen Mediterran • Piatto Funghi • Lachsquiche
• Gemüsequiche • Pizzaquiche • Warps mit verschiedenen Füllungen • Grüne Spargelspitzen im Schinkencrossis

SALATE

Blattsalate der Saison • Tomatensalat mit Mozzarella • Karottensalat • Farmersalat • Waldorfsalat
• Kartoffelsalat • Frühlingssalat • Bohnensalat • Rindfleischsalat • Ochsenmaulsalat • Nudelsalat
• Spaghettisalat • Eiersalat • Griechischer Bauernsalat • Schwartenmagensalat • Broccoli-Blumenkohl-
salat • Teufelsalat • Reissalat • Zucchini-Tomaten • Krabbencocktail • Geflügelsalat • Farmersalat
• Dillhappen • Heringsfilet in Sahnesauce • Kichererbsensalat • Gurkensalat mit Minzeblättern
• Kus-Kussalat • Kreolischer Rote Linsensalat • Lauch-Rosinensalat • Asiatischer Reisnudelsalat mit Cambas,

CANAPES/HALBE BELEGTE BRÖTCHEN

Aufschnitt-Wurst • diverse Salamisorten • gekochter Hinterschinken • Pfefferschinken • Wachholder-
schinken • Kalbs- und Rinderschinken • Schwarzwälder Schinkenspeck • Luftgetrockneter Schinken
• Putenbrust • gebr. Schweine- und Kalbsrücken • Roastbeef • Tatar • Schweinemett • Leberpastete
• Schweinefilet • Räucherlachs • Lachstatar • Shrimps • schwarzer Heilbutt • geräuchertes Forellenfilet
• diverse Schnitt- und Frischkäse

FINGERFOOD

Minikracker mit Kräuterfrischkäse • Minipumpernickel mit Lachsschaum • Spießchen mit Melone mit
Parmaschinken, mit Tomate-Mozzarella, mit Minifrikadellen, mit Käsewürfel und Trauben, mit gebr. Puten-
würfeln und Obst • Warps mit verschiedenen Füllungen

Belegte Canapés mit Lachs, Forellenfilet, Shrimps, Käse, Frischkäse, div. Schinken, Roastbeef, Puten-
brust, S.-Medaillons, alle schön garniert und dekoriert; auf Baguette oder auf Kaviarbrötchen

Party-Brötchen mit Käse, französischer Salami, Schinken • Party-Brezeln & Laugenstangen
• Party-Brezeln & Laugenstangen mit Butter

Warm: Blätterteigtasche mit Pilzen • Blätterteigtasche mit Käse-Schinken • Spinat-Mozzarella-Quiche
• Käse-Schinken-Quiche • Pizza-Quiche • Gemüse-Quiche • Käse-Lachs-Quiche

SPEZIALITÄTEN VOM KALTEN BUFFET

gebr. Hähnchenschlegel • gebr. Hähnchenbrustfilet • Schweinemedallions • Kalbsmedallions
• Rehrücken auf Preiselbeersahne • Leberpastete • Trüffel-Leberpastete • Gänseleberpastete
• versch. Fischterrinen • versch. gekochte Schinken • versch. geräucherte und luftgetrocknete Schinken

PASTA-GERICHTE

Spaghetti, Tortellini, Farfalle mit ... Tomatensoße (Napoli) • Hackfleischsoße (Bolognese) • Basilikumsoße
(al Pesto) • Schinken/Sahnesoße (Carbonara) • Tagliatelle –Spargelpfanne • Gnocchis (gefüllte Kartoffel-
bällchen) • Ravioli mit Spinat • Ravioli Ricotta • Ravioli Lachsfüllung • Lasagne • Lachs-Lasagne
• Spinat-Lasagne

BEILAGEN

Reis wilder Reis • Reis • Nudeln • Gratinierte Kartoffeln • Salzkartoffeln • Kartoffelsalat • Semmelknödel hausgemachte Spätzle • Prinzess-Bohnen • Lauch • Broccoli • Wirsing • Sauerkraut • Blumenkohl Rotkraut • Blattspinat • Erbsen • Karotten • Zucchini • Junge Bohnen im Speckmantel • Gratiniertes Gemüse • Sommergemüse mit Äpfel und Rosinen • Basilikum- oder Rosmarinkartoffeln

SUPPEN

Badische Flädlesuppe • Badische Nudelsuppe • Badische Markklößchensuppe • Karottencrèmesuppe Tomatencrèmesuppe • Lauchcrèmesuppe • Broccolicrèmesuppe • Blumenkohlc rèmesuppe • Kartoffelsuppe • Ungarische Gulaschsuppe • Gemüse Eintopf mit Rindfleischwürfel • Leberknödelsuppe • Erbseneintopf mit Wienerle • Gemüsesuppe • Kürbiscrèmesuppe

FISCH-VORSPEISEN (kalt)

Lachs-Terrine • Hecht-Terrine • Hechtbällchen an Dillsoße • Geräuchertes Forellenfilet • Räucherlachs schwarzer Heilbutt • Kräutermakrelen • Shrimps-Cocktail • Geflügel-Cocktail Schwarzwälder Forellenfilet Geräucherter Lachs • Hausgemachte Lachsstrudel • Hausgemachte Lachscrepé • Lachstartar mit Apfelmerrrettich

FISCH SPEZIALITÄTEN

Walesfilet an Dillsoße • Steinbeißer an Rieslingsoße • Lachsfilet an Safransoße • Zanderfilet an Senfsoße Rotbarschfilet an Tomatensoße • Seezungenfilet an Cognacsoße • Seeteufel • Heilbutt • Merlan • Hecht

SPEZIALITÄTEN VOM WARMEN BUFFET

Badisches Suppenfleisch • Grillbraten • Broccolibraten • Sauerbraten • Lammkeule • gefüllte Kalbsbrust Kassler Schäufele • Lammrücken • gekochte Rippchen • Entenbrust • Kalbsgeschnetzeltes in Sahnesoße Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Brokkoli • Hähnchenschlegel • gekochte Zunge • Schweins- und Kalbshaxen Medaillons vom Schwein/Rind/Kalb • Schweine-, Kalbs- und Rinderbraten • Putengeschnetzeltes in Rahms oße • Ossobucco • Rehgulasch • Rindergulasch • Saltim Bocca • Hähnchenbrust an Marengosauce • Spanferkelbraten • Spanferkelschinken • Hirschragout • Wildschweinbraten

SPEZIALITÄTEN IM TEIGMANTEL

Kassler im Blätterteig • Schweinefilet im Blätterteig • Kalbsfilet im Blätterteig • Rinderfilet im Blätterteig Blätterteigröllchen mit div. Füllungen • Blätterteigtaschen mit versch. Füllungen • Torteletts mit Blattspinat, Sonnenblumenkernen und Mozzarella überbacken • Quiche mit Broccoli und Käse • Quiche mit Lauch, Schinken und Käse • Schinken im Brotteig • Schäufele im Brotteig • Kassler im Brotteig

DESSERTS

Obstsalat mit frischen Früchten • Bratäpfel in Vanillesauce, Rote Grütze mit Vanillesauce • Campariparfait mit Orangensalat • Mousse au chocolat • Tiramisu • Zimteis mit Zwetschgenkompott • Lebkuchenparfait • Waldbeerenparfait • Bayrische Crème mit Fruchtmark • Cappuccino-Crème • Grießflammerie • Waldbeercreme, Capuccinocreme • Schokoladenschaum mit Sahne • Vanilleeis mit Rotweinpflaumen, Vanilleeis mit heißen Himbeeren • Creme Caramel • Panna Cotta mit Fruchtmark, diverse Sorbets • Obstkorb der Saison • Café und Cafégebäck • Ananas Carpaccio • Joghurt –Panna Cotta • Erdbeer oder Himbeertiramisu • Zitronenmoussé • Topfenmoussé mit Fruchtmark • Weiße Mousse mit Carmespiltter • Mango- Maracujacreme diverse Kuchen und Eissorten

BUFFETVORSCHLÄGE

Auf Ihren Wunsch stellen wir für Ihre Feier oder Veranstaltung das passende Buffet zusammen. Sprechen Sie uns an, wir helfen Ihnen gerne.

LEIHGESCHIRR, BESTECK & GLÄSER

Speise-Teller, groß • Speise-Teller, rustikal • Dessert-Teller • Suppentasse mit Untertasse • Kaffeetasse mit Untertasse • Sekt-, Saft- oder Weingläser • Tische • Stühle • Bistrotische • Biergarnituren • Partyzelte • Tischdekorationen, u.v.m.

Preise auf Anfrage.