

Exposé

Partyservice & Feinkost



Sehr geehrte Damen und Herren,
vielen Dank für Ihr Interesse an unserem Angebot.

Seit nunmehr als 130 Jahren sind wir in Herborn und Umland präsent und bekannt. Kontinuierliche Frische und Qualität der Speisen sind für uns selbstverständlich, Anspruch und Herausforderung zugleich.

Zu unserem Serviceprogramm gehören nicht nur Buffetvarianten zu verschiedenen Anlässen, sondern auch die Erstellung von, Geschäftsessen, Frühstücksbuffets, Kaffeetafeln und Banketten.

Unsere täglich frisch zubereitete Angebotspalette reicht vom Canapé über kalte Buffets bis zu Festmenüs. Für besondere Anlässe vermieten wir Ihnen Tische und Stühle, Leihgeschirr, Tischwäsche und Blumendekoration.

Gerne unterbreiten wir Ihnen für Ihre Veranstaltungen ein Angebot, welches nach Ihren persönlichen Wünschen und Vorstellungen zusammengestellt werden kann.

Sollten Sie Fragen haben oder eine Beratung wünschen, stehen Ihnen unsere freundlichen Mitarbeiter unter der Telefonnummer **02772 - 5 19 12** gerne zur Verfügung.



Aktueller Stand: 01.12.2009

Die genannten Ausstattungen und Preise sind Beispiele und unterliegen marktabhängigen Schwankungen - wir unterbreiten Ihnen gerne ein konkretes Angebot!

Alle hier angegebenen Preise sind Abholpreise und verstehen sich inkl. der gesetzlichen MwSt..

Inhaltsverzeichnis



01.	Fingerfood	<u>01</u>
02.	Canapès & Bruschetta	<u>02</u>
03.	Sandwiches & Wraps	<u>03</u>
04.	Dipp's	<u>04</u>
05.	Kalte Platten	<u>05</u>
06.	Suppen	<u>06</u>
07.	Vorspeisenempfehlungen	<u>07</u>
08.	Menüvorschläge	<u>08</u>
09.	Desserts	<u>09</u>
10.	Grillen	<u>10</u>
11.	Salate	<u>11</u>
12.	Fleisch	<u>12</u>
13.	Geflügel	<u>13</u>
14.	Wild	<u>14</u>
15.	Fisch	<u>15</u>
16.	Saucen	<u>16</u>
17.	Beilagen	<u>17</u>
18.	Ablauf	<u>18</u>





Sehr geehrte Kunden und Feinschmecker,

bereits seit vielen Jahren sind wir Ihr kompetenter Spezialist rund um die immer populärer werdenden Fingerfoods.

Die benötigte Anzahl der Snacks pro Gast richtet sich ganz nach der Tageszeit und der Länge Ihrer geplanten Veranstaltung - pro Person sollten Sie jedoch von mind. 3 bis max. 9 Teilchen ausgehen.

Bitte beachten Sie, dass die Mindestbestellmenge pro Sorte 5 Teilchen betragen sollte!

Nutzen Sie unsere Menü-Angebote oder stellen Sie Ihr individuelles Fingerfood-Buffet ganz nach Ihrem persönlichen Geschmack zusammen!

Selbstverständlich sind wir Ihnen auch jederzeit behilflich und beraten Sie gerne! ...

Unser kulinarischer Draht:

Tel. 02772 - 5 19 12

Fax 02772 - 5 43 15



Unsere freundlichen Catering-Mitarbeiter beraten Sie gerne zu sämtlichen Fragen in Sachen Fingerfood & Feinkost!



www.metzgerei-lehr.de info@metzgerei-lehr.de

Fingerfood Kompositionen:

Fingerfood



Fingerfood Buffet Argolis

Schnitzelchen vom Hähnchen mit Kokosraspeln

Gefüllte Kirschtomaten mit Kräuterfrischkäse a la

Provence

Knusprige Putenwürfel mit fruchtiger Joghurtsauce

Gebackene Champignons mit Kräuterdipp

Mini Folienkartoffeln mit Kräuterquark

Knusprige Pute im Kokosmantel mit Curry-Ananassauce

Gratinierte Toastecken mit Oliven & Sardellen auf Rucola

pro Person 10,60 €

Fingerfood Buffet Tripoli

Saganaki-Ecken (gebackener Fetakäse)

Mini Quiche mit Meeresfrüchten

Zucchinirollchen mit Mozzarella und Tomate gefüllt

Krabbensticker, Krabben, Gurke, Radieschen und

Champignons

Schnitzelchen vom Schwein

Pikante Hähnchenkeule mit Mango-Chillychutney

pro Person 11,70 €

Fingerfood Buffet Padua

Capresespießchen, mit Tomate, Mozzarella und Basilikum

Hähnchen-Satespieße mit Erdnußsauce

Gemüsebällchen mit Kräuterdipp

Gratinierte Zucchini Schiffchen

Mini Quiche mit Speck & Kirschtomaten

Fingermöhrchen im Parmaschinkenmantel

Schnitzelchen vom Schwein Milanese

Mini Pizza mit Salami und Champignons

pro Person 12,00 €

Fingerfood Buffet Le Ardèche

Knusprige Putenwürfel mit fruchtiger Joghurtsauce

Schnitzelchen vom Schwein

Hackbällchen mit pikantem Tomatendipp

Schnitzelchen von Pute mit Mandelblättchen

Mini Quiche mit Spinat & Schafskäse

Geschmorte Grilltomate

Auberginenrollchen mit Ziegenkäse gefüllt

Kartoffel-Speckspießchen mit Kräuterdipp

Pflaumen im Speckmantel

pro Person 15,20 €

Fingerfood Menüs

Für die kalten Tage

Fingerfood Kompositionen:

Fingerfood



Fingerfood Buffet Olander Hof

Schnitzelchen vom Hähnchen mit Kokosraspeln
 Gefüllte Kirschtomaten mit Kräuterfrischkäse a la
 Provence, Mini Schnitzel vom Schweinefilet
 Gebackene Champignons mit Kräuterdipp
 Mini Folienkartoffeln mit Kräuterquark
 Knusprige Pute im Kokosmantel mit Curry-Ananassauce
 Mini Quiche mit Spinat und Schafskäse
 Party-Brötchen

pro Person 11,90 €

Fingerfood Buffet Allgäu

Allgäuer Kruste, paniertes Kochschinken mit Emmentaler
 Mini Quiche mit Speck und Zwiebeln
 Mini Hackbällchen mit Röstzwiebeln
 Frischkäse auf Schwarzbrottales
 Schnitzelchen vom Schwein
 Gefüllte Eier mit Forellenkaviar und Senf-Dillsauce
 Party-Brötchen

pro Person 12,90 €

Fingerfood Buffet Insbruck

Mini Quiche mit Maronen
 Putenspieße gegrillt mit Erdnußsauce
 Gemüsebällchen mit Kräuterdipp
 Gratinierte Zucchini-Schiffchen
 Käsehackbällchen
 Mini Folienkartoffeln mit Kräuterquark
 Hüttenschnitzelchen mit Kräuterpanade
 Aprikosen im Tiroler Speckmantel
 Cornichons
 Laugengebäck

pro Person 12,90 €

Fingerfood Buffet Le Wintertraum

Rinderspießchen im Lebkuchenmantel
 Schnitzelchen vom Schwein
 Hackbällchen mit Honig-Senf-Dipp
 Schnitzelchen von der Pute mit Mandelblättchen
 Mini Quiche mit Spinat & Schafskäse
 Geschmorte Grilltomate
 Auberginenröllchen mit Ziegenkäse gefüllt
 Kartoffel-Speckspießchen mit Kräuterdipp
 Pflaumen im Speckmantel

pro Person 18,20 €

Fingerfood

Warmes Fingerfood:

Fingerfood



	Mini Hackbällchen mit pikantem Tomatendipp	1,49 €
🍏	Mini Gemüsebällchen mit Kräuterdipp	1,49 €
	Mini Geflügelbällchen mit Currydipp	1,49 €
	Mini Quiche mit Speck & Zwiebeln	1,49 €
	Mini Quiche mit Speck & Kirschtomaten	1,49 €
🍏	Mini Quiche mit Spinat & Schafskäse	1,49 €
	Mini Quiche mit Meeresfrüchten	1,99 €
	Gebackene Garnelen mit Tomatenbruschetta	2,99 €
	Gebatene Riesengarnelenspieße mit Mango – Chillychutney	3,99 €
	Hähnchen – Satespieße mit Erdnußsauce	1,99 €
	Pikante Hähnchenkeule mit Mango – Chillychutney	1,49 €
	Knusprige Putenwürfel mit fruchtiger Joghurtsauce	1,49 €
	Knusprige Putenwürfel im Kokosmantel mit Curry – Ananassauce	1,49 €
	Kartoffel – Speckspießchen mit Kräuterdipp	1,49 €
	Mini Pizza mit Salami und Champignons	1,49 €
🍏	Mini Pizza mit Spinat und Schafskäse	1,49 €
	Mini Pizza mit Shrimps und Ananas	1,49 €
	Mini Pizza mit Meeresfrüchten	1,99 €
🍏	Mini Pizza mit Tomate, Mozzarella	1,49 €
	Mini Schnitzelchen vom Schwein	1,09 €
	Mini Schnitzelchen vom Kalb	1,99 €
	Mini Schnitzelchen von Pute mit Mandelblättchen	1,49 €
	Mini Schnitzelchen vom Hähnchen mit Kokosraspeln	1,49 €
🍏	Mini Folienkartoffeln mit Kräuterquark	1,39 €
🍏	Gratinierte Zucchini Schiffchen	1,79 €
🍏	Geschmorte Grilltomate	1,49 €
🍏	Saganakiecken (gebackener Fetakäse)	1,49 €
🍏	Gebackene Champignons mit Kräuterdipp	1,99 €

Vegetarisch =>

.....



Metzgerei Lehr, Partyservice & Feinkost, Hauptstraße 107, 35745 Herborn
 Telefon 02772-51912, Fax 02772-54315, www.metzgerei-lehr.de

Fingerfood

Kaltes Fingerfood:

Fingerfood



🍏	Kleine Capresespießchen, mit Tomate, Mozzarella und frischem Basilikum	1,49 €
	Gratinierte Toastecken mit Oliven und Sardellen auf Rucola	1,69 €
	Gratinierte Toastecken mit gebratenem Hähnchen auf Aprikosenscheiben	1,69 €
🍏	Gefüllte Kirschtomaten mit Kräuterfrischkäse provenzalische Art	1,39 €
	Gefüllte Kirschtomaten mit Lachsmousse	1,99 €
	Mini Rindertartarballchen mit pikantem Tomatenragût	1,99 €
	Fingermörchen im Parmaschinkenmantel	2,19 €
	Pflaumen im Speckmantel	1,19 €
	Gebackene Blinis mit saurer Sahne und Forellen-Kaviar	2,39 €
	Gebratene Rinderfiletscheiben in gelierter Thymianvinaigrette	6,79 €
	Mariniertes Lachstartar auf Minirösti mit Apfel – Meerrettichdipp	2,19 €
	Gefüllte Eier mit Forellenkaviar und Senf – Dillsauce	1,29 €
	Creperöllchen mit Lachs und Schmand gefüllt	2,39 €
🍏	Auberginenröllchen mit Ziegenkäse gefüllt	2,49 €
🍏	Zucchinirollchen mit Mozzarella und Tomate gefüllt	2,19 €
	Reispapiersäckchen mit würzigem Putenfleisch gefüllt	2,29 €
	Krabbensticker, Krabben, Gurke, Radieschen und Champignon	2,99 €
	Garnelen – Mangospießchen	4,35 €
	Blätterteighörnchen mit Schinken & Käse gefüllt	2,29 €
	Tortellinispißchen mit Cocktailtomate	2,19 €
🍏	Scharfe Melonenspißchen	1,95 €

Vegetarisch =>



Metzgerei Lehr, Partyservice & Feinkost, Hauptstraße 107, 35745 Herborn
 Telefon 02772-51912, Fax 02772-54315, www.metzgerei-lehr.de

Canapès

Canapès

Canapès mit:

🍏	Gouda und Preiselbeercreme	1,99 €
	Salami und Remouladensauce	1,99 €
	Gekochtem Schinken und Cornichons	1,99 €
	Rohem Schinken und Cornichons	1,99 €
	Leberpastete und Preiselbeercreme	1,99 €
	Geräuchertem Lachs und Meerrettichcreme	2,29 €
	Geräuchertem Forellenfilet und Apfel - Meerrettichcreme	2,19 €
	Geräuchertes Entenbrustfilet und Preiselbeercreme	2,19 €
🍏	Tomate, Mozzarella und Basilikum	1,99 €
🍏	Tortenbrie und Preiselbeerkonfitüre	1,99 €
🍏	Blauschimmelkäse und Cocktailtomate	1,99 €
	Roastbeef mit Remouladensauce und Cornichons	2,29 €
	Schweinefilet mit Feigensenf und Birnenspalten	2,19 €
	Getrüffeltem Rindertartar und Kapernäpfelchen	2,19 €
	Getrüffeltem Lachstartar und Forellenkaviar	2,49 €
	Hausgemachtem Mett und Zwiebelchen	1,99 €
	Marinierten Shrimps und Avocadocreme	2,29 €
🍏	Frischkäse und Radieschen	1,99 €



Vegetarisch =>

.....



Metzgerei Lehr, Partyservice & Feinkost, Hauptstraße 107, 35745 Herborn
 Telefon 02772-51912, Fax 02772-54315, www.metzgerei-lehr.de

Sandwiches & Wraps

Sandwiches mit:

Salami	1,99 €
Salami & Käse	1,99 €
Gekochtem Schinken	1,99 €
Gekochtem Schinken & Käse	1,99 €
🍏 Gouda	1,99 €
Thunfisch	1,99 €
Geräuchertem Lachs & Zwiebeln	2,49 €
🍏 Gekochten Eiern	1,99 €
🍏 Frischkäse & Tomate	1,99 €
🍏 Tomate, Mozzarella und Basilikum	1,99 €

Alle Sandwiches werden mit hausgemachter Sandwichsauce bestrichen und Salat belegt!

Wraps mit:

Putenbruststreifen	2,79 €
Hähnchenbruststreifen	2,79 €
Rindfleischstreifen	3,79 €
Marinierten Shrimps	4,19 €

Alle Wraps werden mit hausgemachtem Dressing, Salat, Tomate & Gurke gefüllt!



Vegetarisch =>

.....

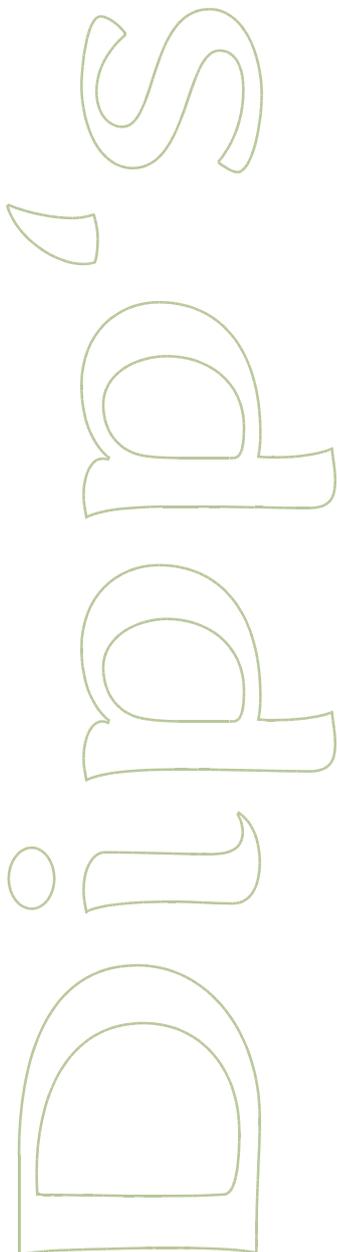


Metzgerei Lehr, Partyservice & Feinkost, Hauptstraße 107, 35745 Herborn
Telefon 02772-51912, Fax 02772-54315, www.metzgerei-lehr.de

Sandwiches

Dipps

Dipps für jede Gelegenheit:



Tomatendipp

Salsa, pikanter Tomatendipp

Currydipp

Basilikumdipp

Knoblauchdipp

Kräuterdipp

Mangodipp

Mango – Chillydipp

Avocadodipp

Avocado – Chillydipp

Joghurtdipp

Sauerrahmdipp

Süß – Saurerdipp

je Portion 0,49 €

Platten

Kalte Platten:

Platten



Braten-Schinkenplatte - gemischt

pro Person 5,50 €

Bauernplatte - hausgemacht

pro Person 4,20 €

Käseplatte - mit Früchten

pro Person 2,50 €

Fischplatte - gemischt (als Vorspeise)

mit Lachs,
Forelle, Makrele,
geräucherter Lachsstremel
Riesenganelen im Knoblauchöl
Matjes, Hering, Aal geräuchert

pro Person 8,00 €

Brotkorb mit Partybrötchen

pro Person 1,10 €

Suppen

Kalte Suppen:

- 🍏 Kaltes Gurkensüppchen 2,49 €
- 🍏 Kaltes Gurkensüppchen, mit marinierten Krabben 3,79 €
- 🍏 Kalte Erbsensuppe mit Meerrettichschaum 2,49 €
- 🍏 Gazpacho Andalusia, Andalusische Gemüsesuppe 2,49 €

Warme Suppen:

Warme
Suppen



- 🍏 Spargelcremesuppe 2,49 €
- 🍏 Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Gemüse 2,49 €
- 🍏 Geflügelcremesuppe mit Shrimps 3,79 €
- 🍏 Cremige Erbsensuppe, mit Bockwurstchen 2,49 €
- 🍏 Kartoffelsuppe, mit geröstetem Speck 2,49 €
- 🍏 Kartoffel – Lauchcremesuppe 2,49 €
- 🍏 Linsensuppe, mit Bockwurstchen 2,49 €
- 🍏 Blumenkohlcremesuppe 2,49 €
- 🍏 Brokkolicremesuppe 2,49 €
- 🍏 Zucchini cremesuppe 2,49 €
- 🍏 Gemüsekraftbrühe, mit Kräuterflädle 2,49 €
- 🍏 Minestrone, Ital. Gemüsesuppe mit Parmesan 2,49 €
- 🍏 Parmesansuppe, mit geschmorten Cherrytomaten 2,49 €
- 🍏 Mediterrane Fischsuppe mit Pernod verfeinert 3,39 €
- 🍏 Französische Zwiebelsuppe 2,49 €
- 🍏 Deftige Leberknödelsuppe 2,49 €
- 🍏 Herwische Gulaschsuppe (pikant) 3,89 €
- 🍏 Wurstsuppe 2,49 €
- 🍏 Sauerkrautsuppe 2,49 €
- 🍏 Sauerkrautsuppe, mit gebratener Blutwurst 2,49 €
- 🍏 Nudelsuppe 2,49 €
- 🍏 Nudelsuppe, mit Geflügel & Gemüse 2,49 €
- 🍏 Nudelsuppe, mit Rindfleisch & Gemüse 2,49 €
- 🍏 Selleriecremesuppe 2,49 €
- 🍏 Karotten – Ingwersuppe, mit Krabbenfleisch 3,79 €
- 🍏 Karotten – Ingwersuppe, mit Rindfleisch 2,49 €
- 🍏 Ochsenchwanzsuppe, mit Sherry verfeinert 2,99 €
- 🍏 Ingwer – Limettensuppe 2,49 €
- 🍏 Meerrettichcremesuppe, mit Rindfleisch 2,49 €

Vegetarisch =>



Metzgerei Lehr, Partyservice & Feinkost, Hauptstraße 107, 35745 Herborn
Telefon 02772-51912, Fax 02772-54315, www.metzgerei-lehr.de

Vorspeisen



Shrimpscocktail im Gläschen serviert	3,49 €
Vitello Tonato, Kalbfleisch mit Thunfisch – Kapernsauce	5,39 €
Melonenspalten mit Parmaschinken	2,29 €
Gemischte Fischplatte, Lachs & Forelle mit Meerrettichsahne & Forellenkaviar	6,69 €
Gegrilltes Gemüse, Zucchini & Aubergine	3,19 €
Gefüllte Eier, Klassisch oder Pikant	1,19 €
Roastbeefplatte, Remouladensauce & Cornichons, (Vulkan Optik)	6,89 €
Rucolaplatte mit gebratenen Pilzen der Saison, Parmesan & Balsamicodressing	4,39 €
Antipasti-Platte, gemischtes Sortiment	4,19 €
Capreseplatte, Tomate, Mozzarella und frischem Basilikum	3,19 €
Meeresfrüchtesalat auf Rucola	4,49 €
Schinkenröllchen mit Spargel gefüllt	1,69 €
Carpaccio vom Rind mit Rucola, Parmesanraspeln & Limettenmarinade	8,89 €
Carpaccio vom Wildlachs, mit Rucola & Parmesanraspeln, Limettenmarinade	6,99 €
Gefüllte Champignons mit Kräuterquark	1,49 €
Käsestangen (Crissini) mit Parmaschinken umwickelt	2,49 €
Rohkoststix (Karotte, Stangensellerie, Zucchini & Paprika) mit Kräuterquark	2,19 €
Blätterteigröllchen mit Schinken & Käse gefüllt	1,99 €
Blätterteigröllchen mit geräuchertem Lachs gefüllt	2,29 €
Frühlingsröllchen mit Sweet Chilly Chickensauce	1,49 €

Hauptgerichte:

Ihr Menü

Ratsherren Buffet:

Zwiebelrollbraten, Bratensauce

Putengeschnetzeltes, Curry- oder Champignonrahmsauce

Kartoffelgratin

Butterspätzle

Gemischte Salate der Saison

Preis pro Person: 10,30 €

Buffet Parma:

Scaloppina Romana, Schweineschnitzel mit Salbei und
Parmaschinken

Hähnchenbrustfilet, Sauce Aurora (Tomaten

Mozzarellasauce)

Steaks auf Schmorzwiebeln

Kartoffelgratin

Butterspätzle

Gemischte Salate der Saison

Preis pro Person: 12,90 €

Landhaus Buffet:

Schweineschnitzel Milanese (Kräuterpanade)

Baroness Schenkel in heller Basilikumsauce

Gefüllte Champignons

Bandnudeln

Kartoffelgratin

Gemischtes Gemüse

Gemischte Salate der Saison

Preis pro Person: 12,90 €



Hauptgerichte:

Ihr Menü



Schlemmer Buffet:

Geschnetzeltes in Champignonrahmsauce

Rinderbraten in Pfifferlingrahmsauce

Putensteaks in pikanter Erdnußsauce

Gemischtes Gemüse

Kartoffelgratin

Mandelreis

Butterspätzle

Gemischte Salate der Saison

Preis pro Person: 12,90 €

Buffet Burgund:

Bugbraten vom Rind, Rotwein Eschalottensauce

Truthahnspieße in weißer Estragonrahmsauce

Schweinelendchen in Apfel – Calvadossauce

Kartoffel – Speckgratin

Serviettenknödel

Gemischtes Gemüse

Gemischte Salate der Saison

Preis pro Person: 12,90 €

Buffet Milano:

Scaloppina in Champignon – Weißweinsauce

Kalbsgeschnetzeltes in Kapernrahmsauce

Hausgemachte Lasagne

Spaghetti Vegetaria, Tomatensauce mit frischem Gemüse

Butter – Tagliatelle

Rosmarinkartoffeln

Gemischte Salate der Saison

Preis pro Person: 13,90 €

Hauptgerichte:

Ihr Menü



Kutscher Buffet:

Kutscherbraten (Kassler Kamm) in Weinhändlersauce

Rinderrouladen, Klassisch gefüllt, Bratensauce

Saftiger Grillschinken, Altbier – Kümmelsauce

Käsespätzle, 2erlei Klöße

Apfelrotkraut, Bayrischkraut

Apfel – Meerrettichkren

Preis pro Person: 14,90 €

Züricher Buffet:

Geschmorte Kalbshaxen in heller Portwein – Kapernsauce

Züricher Kalbsgeschnetzeltes, Klassisch

Boeuf Stroganoff mit Pfifferlingen

Lammragout in feiner Sherrysauce

Sellerie – Kartoffelgratin

Spätzle, Rösti

Gemischtes Gemüse, gemischte Salate der Saison

Preis pro Person: 18,90 €

Deluxe Buffet:

Zanderfilet auf Blattspinat, Limettensauce

Wildtopf in Preiselbeersauce

In Aromaten gebratene Lammfilets

Entenbrustfilet mit Honigglasur, Orangensauce

Kikok Hähnchenbrustfilet „Florentiner Art“

Gorgonzolasauce

Schweinefilettöpfchen in Rahmsauce

Butterspätzle, Petersilienkartoffeln, Serviettenknödel

Kartoffel – Zucchini gratin, gemischtes Gemüse

Gemischte Salate der Saison

Preis pro Person: 22,60 €

Spar-Menüs

Abholpreise
ab 10 Personen:

Ihr Menü



Kleines Menü

Putenmandelschnitzel

Hackbällchen

Knusperschnitzel

Champignon-Sahnesauce

Kartoffelgratin

Gemüseauflauf

pro Person 8,40 €

Hausmanns Menü

Putengeschnetzeltes mit Früchten

Schweinegeschnetzeltes in Pfefferrahmsauce

Reis & Rosmarin Kartoffeln

Mischgemüse

pro Person 7,40 €

Zünftiges Menü

Gegrillter Krustenschinken

mit Kräuterschmand

Kartoffelgratin

Sauerkraut

frische Salate

pro Person 6,40 €

Suppenhit

Gulaschsuppe

Käsesahnesuppe

Kartoffelsuppe

Brötchen

pro Person 5,20 €

Menüvorschläge

Für die kalten Tage

Hauptgerichte:

Ihr Menü



Hüttenzauber:

Pute knusprig gebacken, Bratensauce
 Zwiebelrollbraten, Rahmsauce mit Champignons,
 Kartoffelgratin mit Speck
 Eierknöpfe in Butter gebraten
 Gemüseauflauf, gemischte Salate der Saison

Preis pro Person: 12,90 €

Buffet Tessin:

Cordon Bleu, Safran-Risotto, Gorgonzolasauce
 Baroness Schenkel in heller Basilikumsauce
 Aurorasauce, Pfannengemüse
 Sellerie-Kartoffelgratin
 Gemischte Salate der Saison

Preis pro Person: 13,90 €

Buffet Sankt Martin:

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen
 Martinsgans knusprig gebacken mit Maronenfüllung
 Gänsebratensauce, Kartoffelklöße, Apfelrotkohl
 Semmelknödel hausgemacht
 Gemischte Salate der Saison

Preis pro Person: 13,90 €

Buffet Rütli:

Rehrücken am Stück gebraten, Pfifferlingrahmsauce
 Semmelknödel, Lammragout in feiner Sherrysauce
 Eierknöpfe in Butter gebraten
 Kartoffel-Zucchini-Gratin
 Kaisergemüse mit Mandeln, Hollandaise
 Champignons gefüllt mit Rotweinzwiebeln
 Gemischte Salate der Saison

Preis pro Person: 23,90 €

Dessert

Obst:	Frische Obstauswahl der Saison (auf Anfrage)	1,99 €	
	Exotische Obstauswahl der Saison (auf Anfrage)	2,49 €	
	(Gerne auch als Obstsalat)	1,99 €	
Mousse & Cremes:	Mousse au Chocolat – Dunkel	1,79 €	
	Mousse au Chocolat – Weiß	1,79 €	
	Zimt mousse (Saisonal)	1,79 €	
	Vanillemousse	1,79 €	
	Erdbeermousse	1,79 €	
	Blutorangenmousse	1,79 €	
	Bratapfelmousse, mit Apfelbrei (Saisonal)	1,79 €	
	Bayrisch Creme	1,79 €	
	Creme Brûlée, abgeflämte Vanillecreme	1,99 €	
	Waldbeercreme	1,79 €	
	Panna Cotta	1,79 €	
	Gefüllte Windbeutel, mit Schoko- oder Vanillemousse	2,29 €	
	Tiramisu, nach Art des Hauses	2,29 €	
	Rote Grütze, Vanillesauce	1,79 €	
	Gebäck:	Marillenknödel, mit Vanillesauce	1,79 €
		Kaiserschmarrn, mit Vanillesauce	1,79 €
Hausgemachter Pflaumen-Aprikosenstrudel		2,29 €	
Dessertsaucen:	Himbeersauce		
	Vanillesauce		
	Vanille-Ammarettosauce		
	Schokosauce		
	Erdbeersauce		
	Mandelsauce		

Dessert



Grill - Party

Grillen

Das Highlight Ihrer Grill-Party!

Mit unserem XXXL-Grill machen wir Ihre Veranstaltung zum Erlebnis. Wir grillen bei Ihnen vor-Ort je nach Wunsch ganze Rinder, Spanferkel, Lämmer oder Rinderkeulen. Frisch, Lecker und Preiswert. Und um den Auf- und Abbau kümmern wir uns auch.

Spanferkelgrillen ab 25 Personen

Grill, Auf- und Abbau

Spanferkel

Folienkartoffel, Kräuterschmand, Krautsalat

Brotkorb mit Partybrötchen

Gemischter frischer Salat

pro Person 13,90 €



Grill - Party

Grillen

Ochs am Spieß

Firmen- und Vereins-Feierlichkeiten 200-500 Personen

XXXL-Grill, Auf- und Abbau

Ochs am Spieß mit Bratensauce

Kartoffelklöße und Semmelknödel

Sahnekartoffel

Apfelrotkohl

Brotkorb mit Partybrötchen

Gemischter frischer Salat

pro Person 14,40 €

Rinderkeule am Grill ab 50 Personen

XXXL-Grill, Auf- und Abbau

Rinderkeule

Kartoffelklöße und Semmelknödel

Sahnekartoffel

Apfelrotkohl

Brotkorb mit Partybrötchen

Gemischter frischer Salat

pro Person 14,90 €

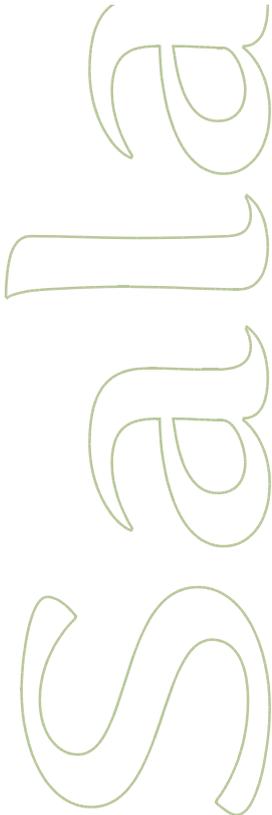


Salate

Blattsalate:



Gemüsesalate:



- 🍏 Gemischter Blattsalat der Saison
- 🍏 Rucolasalat mit Parmesanraspeln
- 🍏 Feldsalat
- 🍏 Eisbergsalat
- 🍏 Romanasalat

- 🍏 Tomatensalat mit roten Zwiebeln & Basilikum
- 🍏 Capresesalat, Tomate, Mozzarella & Basilikum
- 🍏 Gurkensalat mit Zwiebeln und frischem Dill
- 🍏 Paprikasalat mit Zwiebeln
- 🍏 Bauernsalat: Paprika, Zwiebeln, Gurke, Tomate, Feta
Oliven und Fetakäse
- 🍏 Zucchini­salat mit gerösteten Pinienkernen
- 🍏 Auberginensalat nach griechischer Art
- 🍏 Bohnensalat, klassisch
- 🍏 Rote Beetesalat, klassisch
- 🍏 Karottensalat, klassisch
- 🍏 Krautsalat mit Speck
- 🍏 Spargel – Avocadosalat (Saisonal)
- 🍏 Kartoffelsalat, mit Zwiebeln und Speck
- 🍏 Kartoffelsalat, klassisch mit Majo

Vegetarisch =>

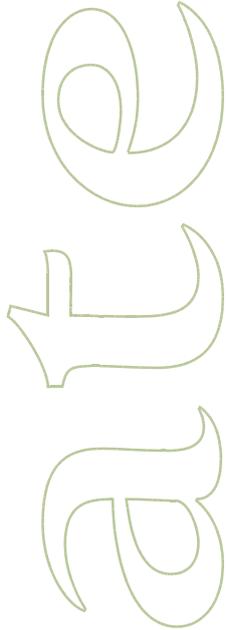
.....



Metzgerei Lehr, Partyservice & Feinkost, Hauptstraße 107, 35745 Herborn
Telefon 02772-51912, Fax 02772-54315, www.metzgerei-lehr.de

Salate

Salate mit Fleisch/Geflügel:



Fleischsalat nach Art des Hauses

Wurstsalat, klassisch

Wurstsalat nach Schweizer Art (mit Edamerkäse)

Rindfleischsalat, mit Zwiebeln

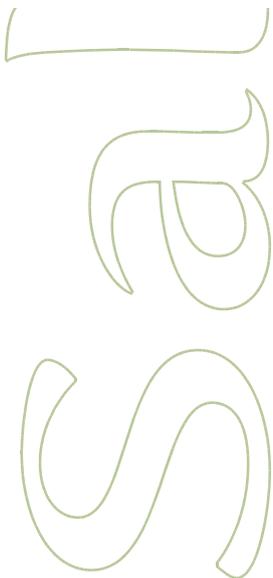
Rindfleischsalat, mit Rote Beete

Kalbfleischsalat, mit Zwiebeln

Geflügelsalat, klassisch mit Ananas

Geflügelsalat in Currysauce und Cocktailobst

Salate mit Fisch:



Norw. Lachssalat, mit Kartoffeln und Schmand

Matjessalat, nach Hausfrauenart

Meeresfrüchtesalat, klassisch

Shrimpssalat, klassisch

Garnelensalat, mit Knoblauch und Zwiebeln



Schwein:

Fleisch



Bugbraten

Haxe (gekocht / gegrillt)

Schnitzel (Paniert / Natur)

Kotelett (Paniert / Natur)

Cordon Bleu

Filet / Filetspieß

Geschnetzeltes

Gulasch

Kasseler

Rippchen (mit/ohne Knochen)

Leber (geschnetzelt/gespießt)

Niere (geschnetzelt/gespießt)

Rollbraten (gefüllt/ungefüllt)

Rückenstück

Schäufelchen

Spießbraten

Spareribs

Gyros

Grillschinken

Rind:

ru
si
lei
le

Brust	(mit/ohne Knochen)
Bürgermeisterstück	
Bugbraten	
Nußbraten	
Roastbeef	(am Stück/Steaks)
Filet	(Steak/Mignons/geschnetzelt)
Geschnetzeltes	
Gulasch	
Hüftsteak	
Leber	(geschnetzelt/gespießt)
Niere	(geschnetzelt/gespießt)
Oberschale	(gebraten/geschmort)
Hessenbraten	
Kotelette	
Rinderbraten	
Ribeyesteaks	
T- Bonesteaks	
Tafelspitz	(gekocht/geschmort)
Sauerbraten	
Rindsrouladen	klassisch



Kalb:

ru ch s i s f l e i s c h

Braten

Brust (gekocht/geschmort)

Filet (Steaks/Mignons/geschnetzelt)

Geschnetzeltes

Gulasch

Haxe (gekocht/gegrillt)

Schnitzel (paniert/Natur)

Kotelette (paniert/Natur)

Cordon Bleu

Leber (geschnetzelt/gespießt)

Niere (geschnetzelt/gespießt)

Nierenbraten

Rücken (am Stück/Steaks)



Lamm:

Lammfleisch

Brust	(gekocht/geschmort)
Haxe	(geschmort)
Koteletts	
Keule	(mit/ohne Knochen)
Steaks	(aus der Keule)
Lende	
Lachs	(im Ganzen/Steaks)
Ragout	
Schulter	(mit/ohne Knochen)
Steaks	(aus der Schulter)
Lammspieße	
Lammcarrè	
Lammrücken	



Geflügel:

FL EIS CH FLEISCH

- Hähnchenbrustfilet (paniert/Natur)
- Hähnchenschenkel
- Grillhähnchen
- Putenbrustfilet (paniert/Natur)
- Putenfleisch (geschnetzelt/gespießt)
- Putenoberkeule
- Gänsebrust
- Gänsekeulen
- Baronesse Schenkel
- Kikok Hähnchen
- Kikok Hähnchenbrust (paniert/Natur)
- Kikok Hähnchenschenkel
- Straußensteaks
- Wachteln
- Barbarie Ente
- Entenbrustfilet



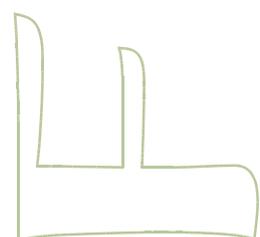
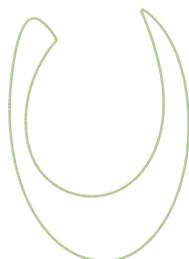
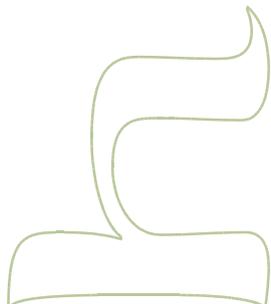
Wild:

Wildfleisch

Hirschkeule	(gebraten/geschmort)
Kaninchen	
Rehgulasch	
Rehkeule	(gebraten/geschmort)
Rehschulter	(gebraten/geschmort)
Rehrücken	(mit/ohne Knochen)
Wildschweingulasch	
Wildschweinkeule	(gebraten/geschmort)
Wildschweinlende	
Wildschweinrücken	(mit/ohne Knochen)
Wildschweinschulter	(gebraten/geschmort)



Fisch:



Lachssteak

Lachsfilet 1/1

Pangasiusfilets

Zanderfilets

Doradenfilets

Dorade 1/1

Wolfsbarschfilets

Wolfsbarsch 1/1

Seeteufel

Thunfischsteaks

Hokifilets

Forelle

Schollenfilets

Scholle 1/1

Butterfisch

Tilapiafilets



Saucen

Helle Saucen:

Saucen

Bechamelsauce

Weissweinsauce

Sahnesauce

Kräutersauce

Schnittlauchsauce

Basilikumsauce

Koriandersauce

Kerbelsauce

Hollandaise

Bernaise

Malteser

Champignon – Sahnesauce

Käsesauce

Käse – Schinkensauce

Pernodsauce



Saucen

Dunkle Saucen:

S
a
u
c
e
n

Bratensauce
Champignonsauce
Champignonrahmsauce
Altbier – Kümmelsauce
Sauerbratensauce
Wacholdersauce
Preiselbeersauce
Rosmarinsauce
Thymiansauce
Cognac – Pfefferrahmsauce
Rotweinsauce
Burgundersauce
Portweinsauce
Madeirasauce
Rotwein – Minzsauce
Rotwein – Eschallotensauce
Weinhändlersauce
Honig – Ingwersauce
Zwiebelsauce
Paprikasauce/Zigeunersauce



Saucen

Auf Tomatenbasis:

Saucen

Tomatensauce/Napoli

Tomaten – Basilikumsauce

Tomaten – Rosmarinsauce Tomaten - Thymiansauce

Tomaten – Kräutersauce

Tomaten – Sahnesauce

Tomaten – Mozzarellasauce

Pizzaiola, Oliven & Kapern

Thunfischsauce

Sardellensauce

Merresfrüchtesauce

Arrabbiata, pikant

Diavolo, feurig scharf

Bolognese, klassisch



Beilagen

Nudeln:

Beilagen

Reis:

Be



Bandnudeln

Spiralnudeln

Spätzle

Schupfnudeln

Tagliatelle

Tortellini

Spaghetti

Farfalle

Penne

Rigatoni

Makkaroni

Pasta Tricolore (verschiedene Sorten)

Langkornreis

Wildreis

Risotto

Basmati

Kräuterreis, med. Art

Gemüsereis, med. Art

Risi Bisi, mit Erbsen

Griechischer Reis, Reisnudel, tomatisiert

Beilagen

Kartoffeln:

Beilagen

Salzkartoffeln
 Butterkartoffeln
 Pellkartoffeln
 Kartoffelpüree
 Kartoffel – Selleriepüree
 Bechamelkartoffeln
 Kartoffelgratin
 Kartoffel – Lauchgratin
 Folienkartoffeln (groß/mini)
 Kartoffel – Wedges (pikant)
 Schweizer Kartoffelrösti
 Rosmarinkartoffeln, med. Art
 Thymiankartoffeln, med. Art
 Backkartoffeln, med. Art
 Bratkartoffeln, mit Zwiebel, Speck & Petersilie
 La Ratkartoffeln (Gourmetkartoffeln)
 Süße Kartoffel
 Violettkartoffeln
 Kroketten
 Pastinakenpüree
 Kartoffelbrandade mit Zander

Knödel & Klöße:



Semmelknödel
 Semmelknödeln, mit Zwiebeln und Speck
 Kartoffelklöße
 Kartoffel - Speckknödel
 Brezelknödel
 Serviettenknödeln
 Gnocchi

Beilagen

Gemüse:

Beilagen

Erbsen
 Erbsen & Möhren, mit Zwiebeln
 Leipziger Allerlei, Erbsen, Möhren & Spargel
 Gemischtes Paprika Gemüse
 Zucchini-Gemüse, mit Zwiebeln
 Gemischtes Gemüse, med. Art
 Glasierte Karotten, mit Zwiebeln
 Fingermöhren, in Butter geschwenkt
 Brokkoli, mit gerösteten Mandeln
 Lauchgemüse, in Rahmsauce
 Buttermais, mit Zwiebeln & Tomatenstückchen
 Kohlrabi, in Bechamelsauce
 Prinzessbohnen, mit Zwiebeln
 Prinzessbohnen, im Speckmantel
 Schnippelbohnen, mit Bohnenkraut
 Spinat, mit Zwiebeln
 Rahmspinat
 Mangold, mit Zwiebeln
 Rahm Mangold
 Spargel, mit Hollandaise (Saisonal)

Kraut & Kohl:

Kraut & Kohl



Blumenkohl, mit Semmelbrösel
 Rosenkohl, mit Zwiebeln & Speck
 Spitzkohl, mit Zwiebeln & Speck
 Weißkohl, mit Zwiebeln & Speck
 Bayrischkraut, mit Kümmel & Altbier abgeschmeckt
 Sauerkraut, klassisch
 Champagnerkraut, (Sauerkraut mit Sekt und Sahne
 verfeinert)
 Apfelrotkraut
 Karamellisiertes Rotkraut
 Rahmwirsing, mit Zwiebeln & Speck

Ihr Ereignis:

Planung



Information

Informieren Sie sich über unser umfangreiches Angebot auf diesen Seiten, auf unserer Internetpräsenz oder telefonisch.

Offene Fragen

Falls Sie Fragen zur Anlieferung, zu Terminen, zur Bezahlung oder zu sonst einem Punkt haben – nehmen Sie Kontakt mit uns auf.

Bestell - Vorgang

Um einen reibungslosen Ablauf gewährleisten zu können, ist eine frühe Bestellung vorteilhaft.

Abstimmung

Nach Ihrer Bestellung erhalten Sie eine Auftragsbestätigung. Änderungen können bis zu 2 Werktagen vor Ihrer Veranstaltung berücksichtigt werden.

Deko - Service

Nutzen Sie auch unseren viel geschätzten Deko-Service. Von der Tafel über Blumenbuketts bis zur Saaldekoration.

Anlieferung

Auf Wunsch liefern wir Ihnen unsere Köstlichkeiten gegen Aufpreis direkt vor Ort.

Abholung

Nach Vereinbarung holen wir das Geschirr gegen Aufpreis bei Ihnen ab.

Geschirr & Reinigung

Wir gehen davon aus, dass ausgeliehenes Geschirr gereinigt zurückgebracht wird. Bei ungespülter Rückgabe stellen wir Ihnen die Reinigung in Rechnung.

Bezahlung

Bei jeder Lieferung erhalten Sie von uns einen Lieferschein – bei Geschirrrückgabe erhalten Sie eine Rechnung über alle erstellten Lieferscheine, die Sie Bar, mit EC-Karte oder auch per Überweisung bezahlen können.

Preisgestaltung

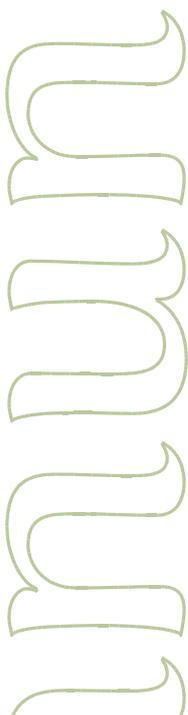
Alle hier angegebenen Preise sind Abholpreise und verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwert-Steuer.

Ablaufplanung

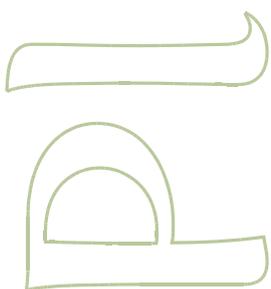
Ihr Buffetplan:



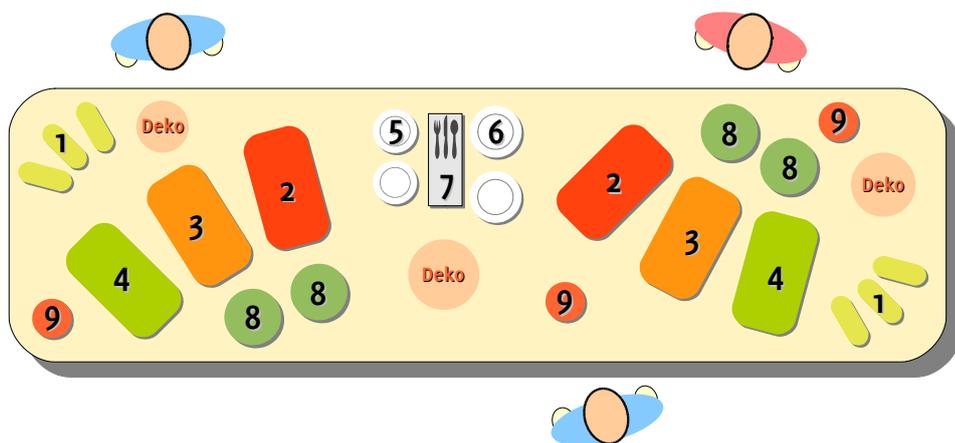
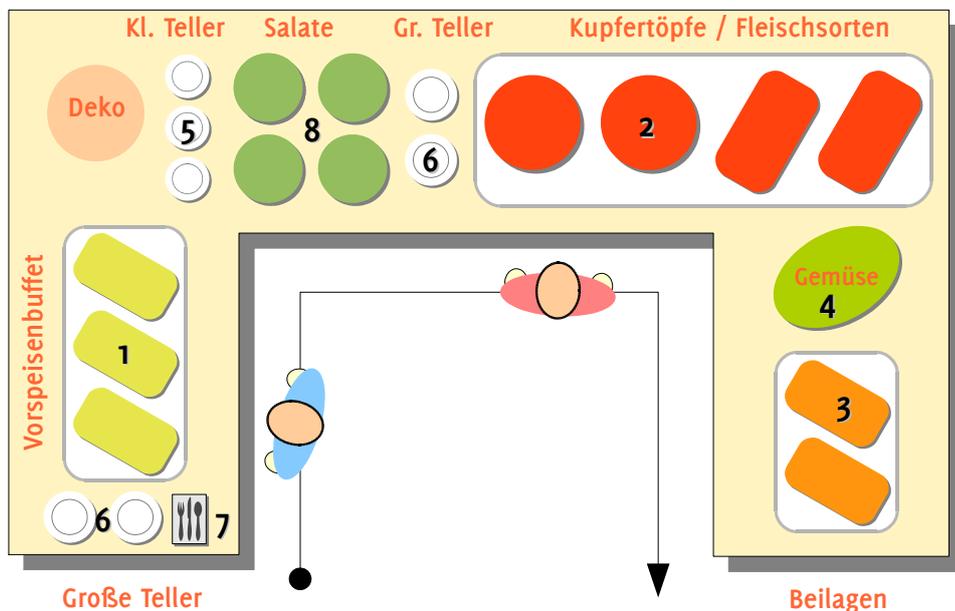
Klassisches Buffet:



Offenes Buffet:



Die abgebildeten Buffetpläne stellen mögliche Varianten für Ihr Buffet dar.



- | | | | |
|---|-----------------|------|----------------|
| 1 | = Vorspeisen | 6 | = Teller, groß |
| 2 | = Hauptgerichte | 7 | = Bestecke |
| 3 | = Beilagen | 8 | = Salate |
| 4 | = Gemüse | 9 | = Dessert |
| 5 | = Teller, klein | Deko | = Dekoration |

Ihre Notizen:

Planung

Handwriting practice area with 20 horizontal dotted lines.

