

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



Nun steht die Weihnachtszeit wieder vor der Tür. Genießen Sie diese wunderbar besinnliche Zeit mit Ihren Liebsten und gönnen Sie sich mit unseren Köstlichkeiten Momente der ganz besonderen Art.

Zu unserem Serviceprogramm gehören nicht nur Buffetvarianten zu verschiedenen Anlässen, sondern auch die Erstellung von Geschäfts-essen, Frühstücksbuffets, Kaffeetafeln und Banketten. Unsere täglich frisch zubereitete Angebotspalette reicht vom Canapé über kalte Buffets bis zu Festmenüs.

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 gerne zur Verfügung.

Unser kulinarischer Draht:



Tel. 02772 – 5 19 12

✆ Fax 02772 – 5 43 15

Dieses Faltblatt bietet nur eine kleine Auswahl unseres gesamten Angebotes. Deshalb haben wir ein umfangreiches Exposé auf unserer Internetpräsenz für Sie bereitgestellt.

Unser Gesamtangebot:

www.metzgerei-lehr.de



Weihnachts Menüs

ab 10 Personen

Menü Ruprecht:

Gefüllter Schweinekrustenbraten
mit Altbiersauce
Bayrisch Kraut
Rosenkohl mit Zwiebeln und Speck
Kartoffelgratin
Backhausbrot
Feldsalat mit Kartoffel-Speckdressing

Preis pro Person: 9,80 €

Menü Heiliger Nikolaus:

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen
Roastbeef unter der Lebkuchenkruste
Rotwein-Eschalottensauce
Waldpilzragout
Schmorkartoffeln
Butterspätzle
Gemischte Salate der Saison

Preis pro Person: 16,90 €

Menü Sankt Moritz:

Maronencremesuppe
Knusprige Gänsekeule mit Bratensauce
Kartoffelklöße
Rotkraut
Bratapfel mit Mandeln und Rosinen
Feldsalat mit Kartoffel-Speckdressing

Preis pro Person: 17,90 €

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.



Spanferkel-Grillen ab 25 Personen

Grill, Auf- und Abbau
Spanferkel
Folienkartoffel, Kräuterschmand, Krautsalat
Brotkorb mit Partybrötchen
Gemischter frischer Salat

pro Person 13,90 €

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 €

Entdecken Sie noch mehr Köstlichkeiten in unserem Exposé:

Sandwiches & Wraps, Dipps, Kalte Platten, Suppen, Salate, Saucen, Beilagen und mmmh

Leihservice:

Für besondere Anlässe vermieten wir Ihnen Tische und Stühle, Geschirr, Gläser, Grills etc..



Feinkost



Singliche Zeiten

Metzgerei Lehr Partyservice & Feinkost
Hauptstrasse 107 35745 Herborn
Tel 02772-51912 Fax 02772-54315
www.metzgerei-lehr.de info@metzgerei-lehr.de

Belegte Brötchen & Canapès		
Brötchenhälften undekoriert mit Aufschnitt, Salami, Käse oder Schinken		0,99 €
Brötchenhälften fein dekoriert mit feinem Aufschnitt, Salami, Käse, Schinken		1,49 €
Premium Canapès mit feinem Aufschnitt, Salami, Käse Schinkenspezialitäten		1,99 €
VIP Canapès Forelle, Wildlachs, Garnelen, Roastbeef		2,29 €
Brotkorb mit Partybrötchen	pro Person	0,69 €

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 €

Allgäuer Kruste, paniierter Kochschinken mit Emmentaler		
Mini Quiche mit Speck und Zwiebeln		
Mini Hackbällchen mit Röstzwiebeln		
Friskkäse auf Schwarzbrottaler		
Schnitzelchen vom Schwein		
Gefüllte Eier mit Forellenkaviar und Senf-Dillsauce		
Party-Brötchen	pro Person	12,90 €

Mini Quiche mit Maronen		
Putenspieße gegrillt mit Erdnußsauce		
Gemüsebällchen mit Kräuterdipp		
Gratinierte Zucchinischiffchen		
Käsehackbällchen		
Mini Folienkartoffeln mit Kräuterquark		
Hüttenschnitzelchen mit Kräuterpanade		
Aprikosen im Tiroler Speckmantel		
Cornichons		
Laugengebäck	pro Person	12,90 €

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 €

Shrimpscocktail im Gläsern serviert	3,49 €
Vitello Tonato, Kalbfleisch mit Thunfisch-Kapernsauce	5,39 €
Melonenspalten mit Parmaschinken	2,29 €
Gem. Fischplatte, Lachs & Forelle mit Meerrettichsahne & Forellenkaviar	6,69 €
Gegrilltes Gemüse, Zucchini & Aubergine	3,19 €
Roastbeefplatte, Remoulade & Cornichons (Vulkan Optik)	6,89 €
Rucolaplatte mit gebratenen Pilzen der Saison, Parmesan & Balsamicodressing	4,39 €
Anti Pastiplatte, gemischtes Sortiment	4,19 €
Capreseplatte, Tomate, Mozzarella und frischem Basilikum	3,19 €
Meeresfrüchtesalat auf Rucola	4,49 €
Carpaccio vom Rind mit Rucola, Parmesanraspeln & Limettenmarinade	8,89 €
Carpaccio vom Wildlachs, mit Rucola, Parmesanraspeln & Limettenmarinade	6,99 €
Rohkoststix (Karotte, Stangensellerie, Zucchini & Paprika) mit Kräuterquark	2,19 €

Zwiebelrollbraten, Bratensauce, Putengeschnetzeltes, Curry- oder Champignonrahmsauce, Kartoffelgratin, Butterspätzle, gemischte Salate der Saison

Preis pro Person: 10,30 €

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

Cordon Bleu, Safran-Risotto, Gorgonzolasauce, Baroness
Schenkel in heller Basilikumsauce, Aurorasauce, Pfannen-
gemüse, Sellerie-Kartoffelgratin, gemischte
Salate der Saison

Geschnetzeltes in Champignonrahmsauce, Rinderbraten in Pfifferlingrahmsauce, Putensteaks in pikanter Erdnußsauce, gemischtes Gemüse, Kartoffelgratin, Mandelreis, Butterspätzle, gemischte Salate der Saison

Preis pro Person: 12,90 €

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 €

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

Preis pro Person: 13,90 €

Kutscherbraten (Kassler Kamm) in Weinhändlersauce,
Rinderrouladen klassisch gefüllt, Bratensauce, Saftiger
Grillschinken, Altbier-Kümmelsauce, Käsespätzle, 2erlei
Klöße, Apfelrotkraut, Bayrisch Kraut, Apfel-Meerrettichren
Preis pro Person: 14,90 €

Geschmorte Kalbshaxen in heller Portwein-Kapernsauce,
Züricher Kalbsgeschnetzeltes klassisch, Boeuf Stroganoff
mit Pfifferlingen, Lammragout in feiner Sherrysauce,
Sellerie-Kartoffelgratin, Spätzle, Röstli, gemischtes Gemüse,
gemischte Salate der Saison

Preis pro Person: 18,90 €

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 €