



**PARTYSERVICE**

*Catering für jeden Anlass!*



## Sehr geehrte Kunden

### **Seit über 150 Jahren heißt es Gasthaus und Metzgerei „Zum Löwen“.**

Die Kenntnisse und Erfahrungen wurden von Generation zu Generation weitergegeben. So präsentieren sich heute Gasthaus, Metzgerei und Partyservice „Zum Löwen“ als ein leistungsfähiges und zukunftsorientiertes Familienunternehmen. Aufgeschlossen für neue Herausforderungen und gleichzeitig auf gute und ehrliche Handwerksarbeit bedacht.

Immer bestrebt, alle Kunden stets zufrieden zu stellen.

**Geburtstage, Hochzeiten, Konfirmationen, geschäftliche oder private Anlässe jeglicher Art. Sie dürfen von uns jederzeit beste Qualität und Spitzenservice erwarten.**

In dieser Menükarte haben wir einige Vorschläge an Menüs und Buffets für Ihre Feier zusammengestellt. Dies sind allerdings nur Vorschläge. Sollten Sie weitere Anregungen oder Ideen für Ihr Buffet haben, werden wir Ihre Wünsche gerne erfüllen.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Auswählen und Zusammenstellen Ihrer Menüs. Falls Sie Fragen dazu haben, können Sie uns jederzeit ansprechen.



# Einzelgerichte

**Hackbraten** mit Zwiebelsoße

**Hähnchenfilet** im Knuspermantel mit fruchtiger Currysoße

**Partyschnitzel** mit verschiedenen Soßen

**Gyros** mit Tzatziki

**Saftiger Spießbraten** mit Soße

**Knuspriger Grillschinken**

**Fleischkäse** verschiedene Sorten

**Rippchen** mit Kraut

**Lendentopf** mit Champignons

**Chili con Carne**

**Spare Ribs** mit BBQ-Soße

**Pulled Pork** mit Krautsalat

**Gemischter Braten** Rind, Schwein, Kasseler

**Zarte Rinterrouladen**

**Rinderrahmgeschnetzeltes**

**Gekochtes Rindfleisch** mit Meerrettichsoße

**Wildgulasch** aus heimischen Wäldern

**Kasselergeschnetzeltes** mit Pfifferlingen

*Ihr Fest wird ein kulinarischer Höhepunkt!*

## Suppen

**Markklößchensuppe**

**Deftige Gulaschsuppe**

**Erbsen-, Linsen-, Bohnen oder Kartoffelsuppe**

**Tomatencremesuppe**

**Spargelcremesuppe**

**Kürbiscremesuppe**

**Karotten-Ingwersuppe**

**Apfel-Meerrettichsuppe**

## Vorspeisen

**Gefüllte Champignons**

**Melonenschiffchen** im Schinkenmantel

**Gegrillte Mini Bruschetta**

**Antipasti-Platten**

**Datteln im Speckmantel**

**Käselachsrolle**

**Gefüllte Eier**

**Räucherfischplatte** mit Sahnemeerrettich

**Wurst- und Schinkenplatten** dazu gemischter Brotkorb

**Käseplatte** mit Kochkäse



## Fingerfood

**Canapé fein garniert** Wurst, Schinken, Käse, Fisch

**Räucherlachs** auf Pumpernickel

**Hähnchenfiletspieß** auf Mango-Dip

**Tomate-Mozzarella-Spieße**

**Obst-Käse-Spieße**

**Schnitzelspieße**

**Wurstspieße**

**Mini Hamburger**

**Hessische Burger**

**Bayrische Burger**

**Tomate-Mozzarella-Wraps**

**Geflügel-Mango-Wraps**

## Salate

**Blattsalat, Karottensalat, Krautsalat, Gurkensalat, Bohnensalat, Chinakohlsalat, Eisbergsalat, Nudelsalat, Lauchsalat, Kartoffelsalat, Schichtsalat, Mexiko Salat, Griechischer Salat**

**Saisonal bieten wir:**

Feldsalat, Tomatensalat, Tomaten-Mozzarella-Platte, verschiedene Dressings nach Ihrer Wahl

## Beilagen

**Salzkartoffeln**  
**Rosmarinkartoffeln**  
**Bratkartoffeln**  
**Kartoffel- oder Semmelknödel**  
**Kartoffelpüree**  
**Kartoffelgratin**  
**Kroketten**  
**Rösti Taler**  
**Pommes Frites**  
**Serviettenknödel**  
**Schupfnudeln**  
**Bandnudeln**  
**Spätzle**  
**Gnocchi**  
**Reis**

## Gemüse

**Apfelrotkohl, Rosenkohl, Mediterranes Grillgemüse, Wokgemüse, Prinzessbohnen, Spargel, Gemüseplatte** (Erbsen, Karotten, Blumenkohl, Brokkoli – dazu Soße Hollandaise),  
**Gemüsegratin** mit Käse überbacken

# Desserts

**Mousse au chocolat**

**Schokoladenpudding** mit Vanillesoße

**Schokocrêpes** mit Vanillesoße

**Vanillepudding** mit Himbeersoße

**Rote Grütze** mit Vanillesoße

**Himbeer-Baiser**

**Wackelpudding** mit Vanillesoße

**Mandarinenwölkchen**

**Joghurtcreme** mit Früchten

**Erdbeer-Orea**

**Crème Brulée**

**Frischer Obstsalat**

**Panacotta** mit Früchten

**Herrencreme**

**Amarena Dessert**

**Bratapfelcreme**

**Bayerischcreme** mit Fruchtsoße

**Zimt-Panacotta** mit Glühweinkirschen

**Schwarzwaldbecher**

**Schneewittchen** im Glas



ab 20 Personen

# Menüauswahl

## **Menü 1:**

Partyschnitzel, Partyfrikadellen, knusprige Hähnchenschenkel, Jägersoße, Pommes Frites und Krautsalat

## **Menü 2:**

verschiedene Fleischkäsesorten, Partyfrikadellen, Soße, Kartoffelsalat, Nudelsalat und gemischter Brotkorb

## **Menü 3:**

gefüllter Kammbraten, Partyschnitzel, Hähnchenfilet im Knuspermantel, Kartoffelgratin, Reis, Braten- und Currysoße, Blattsalat und Krautsalat

## **Menü 4:**

Rinderbraten, Partyschnitzel, Kammbraten, Kasseler, Bratensoße, Serviettenknödel, Kartoffeln, Pommes Frites, Gemüseplatte, Blatt- und Krautsalat

## **Menü 5:**

Schweineroulade „italienisch“, mediterrane Schweinekeule, Lasagne, Kroketten, Gnocchi, Bratensoße und bunter Salat mit Thunfisch

## **Menü 6:**

Wildgulasch, Lendentopf, Birne mit Preiselbeeren, Klöße, Spätzle, Apfelrotkohl und Feldsalat

## **Menü 7:**

Schlachtplatte – Kesselfleisch, Leber-, Blut- und Wellwürstchen, Kartoffeln, Sauerkraut, Brot und Meerrettich

*Wählen Sie Ihr Menü oder Buffet aus oder kombinieren Sie diese mit Ihren eigenen Vorstellungen!*

ab 30 Personen

Live-Cooking

# Grillbuffet

**Krautsalat, Gurkensalat, Tomaten-Mozzarella-Platte, Blattsalat**

**Mediterrane Rindersteaks, marinierte Schweinesteaks, Spare Ribs, Garnelenspieße, gefüllte Hähnchenkeule mit Käse-Brokkoli-Farce, verschiedene Grillwürstchen, Mini-Hacksteak mit Feta, Lachspäckchen**

**Grillgemüse, Rosmarinkartoffeln, gefüllte Champignons**

**Kräuter-Dip, Karibik-Dip, BBQ-Soße, Chili-, Kräuter- und Knoblauchbutter**

**verschiedene Grillbaguettes**

**Mousse au chocolat, frischer Obstsalat, Joghurtcreme mit Früchten**



ab 50 Personen

## Hochzeitsbuffet

**gefüllte Champignons**

**Melonenschiffchen** mit Schinkenmantel, **Räucherfischplatte** mit Sahnemeerrettich

**Tomaten-Mozzarellaspießchen**, **buntgemischer Salat**, **Krautsalat**, **Gurkensalat**

Saftiger **Zwiebelrostbraten vom Rind**, **Schweinemedalliontopf** mit Champignons, **Mediterrane Spanferkelkeule**, zartes **Putenbrustfilet** in Currysoße, **Lachsfilet** auf Blattspinat

**Kroketten**, **Spätzle**, **Reis**, **Kartoffelgratin**, **Gemüseplatte**

**Schwarzwaldbecher**, **Joghurtcreme** mit Früchten, **Mousse au chocolat**

**Wurst- und Schinkenplatte**, **gemischte Käseplatte**, **gemischter Brotkorb**

ab 30 Personen

## Burgerbuffet

Live-Cooking

**Verschiedene Burger** aus Rindfleisch und Chicken

**Krautsalat**, **Mexikosalat**

**Weddges** und **Twister Pommies**

**Burger-Soße**, **BBQ-Soße** und verschiedene Dips

ab 50 Personen

## Weihnachtsbuffet

**Markklößchensuppe**

**Feld- und Blattsalat, Krautsalat**

**Wildgulasch** aus heimischen Wäldern, zarte **Rinderrouladen**,  
**Lendentopf** mit Pfifferlingen, **Partyschnitzel**

**Kartoffelknödel, Spätzle, Kroketten**

**Apfelrotkohl, Rosenkohl**

**Bratapfelcreme, Zimt-Panacotta** mit Glühweinkirschen

ab 50 Personen

## Vegetarisches Buffet

**Karotten-Ingwer-Suppe**

**Tomaten-Mozzarella-Platte, Mexiko Salat**

verschiedene **Gemüsesorten im Brotteig**, **Kräuter-Knoblauch-Dip**,  
gefüllte **Champignons** mit Frischkäse, **Gemüseschnitzel**, **Canneloni** mit  
Spinatfüllung, **Spätzle-Pilzpflanne**, **Gemüselasagne**

**Joghurtcreme** mit Früchten, **Mousse au chocolat**

große **Käseplatte**, gemischter **Brotkorb**



ab 50 Personen

## Ritterbuffet

Suppe nach Schlossfräuleinart

Schmalz aus dem steinernen Topf mit würzigem Brot

Kleine Haxen vom jungen Schwein, Schenkel vom wilden Hahn, Burgleiterle, kleine Ritterspieße, Landsknechtkeule von der Sau

Erbsenbrei, Dämpfkraut, Erdapfelgratin, Burgfräuleinsoße

Warmer Apfelstrudel, Kaiserschmarrn, Vanillesoße

## Mitternachtsbuffet

### Version 1:

Hausmacher Wurstplatte, Käseplatte mit hausgemachtem Kochkäse, Gurken und Butter, Partybrötchen und Bauernbrot

### Version 2:

Schinkenröllchen gefüllt mit Spargel, Schinkenplatte und Käseplatte, Gurken und Butter, Partybrötchen und Bauernbrot

### Version 3:

Gemischte Schinkenplatte mit Schinkenröllchen, Räucherfischplatte mit Sahnemeerrettich, Käseplatte mit hausgemachtem Kochkäse, Mett-„Igel“, gemischter Brotkorb mit Partybrötchen

ab 50 Personen

## Bayrisches Buffet

**Weißwürstchen** nach Münchner Art mit süßem Senf und backfrischen Brezeln

**Krautsalat, Blattsalat**, hausgemachter **Kartoffelsalat**, Bayerischer **Schinkenbraten** mit Bavaria Soße, gepökelte **Ochsenbrust** und Meerrettichsoße

**Semmelknödel, Kartoffeln, Bayerisch Kraut**

Warmer **Apfelstrudel** mit Vanillesoße, **Quarkspeise** mit Früchten

Hausmacher **Wurstplatte**, **Obatzter** und **Kochkäse**, gemischter **Brotkorb** mit Laugengebäck

ab 50 Personen

## Italienisches Buffet

gegrillte **Mini-Bruschetta**, verschiedene **Antipasti**, **Melonenschiffchen** mit Schinkenmantel, **Fischplatte**

Bunter **Salat mit Thunfisch**, **Tomaten-Mozzarella-Platte**, **Blattsalat**

Mediterrane **Schweinekeule**, **Lasagne**, **Hackbällchen „Toskana“**, grüne **Bandnudeln** mit Lachsfiletstücken

**Gnocchi, Kroketten, Sommergemüse**

**Panacotta** mit Früchten, **Mousse au chocolat**

**Käseplatte, Schinkenplatte**, gemischer **Brotkorb**



# Verschiedenes

## **Geschirr:**

Wir liefern Ihnen auch das benötigte Geschirr: z. B. Teller groß, Dessertteller, Messer, Gabeln, Löffel groß und klein, Kuchengabeln, Vorlegebestecke usw.

## **Personal:**

Sie benötigen Servicepersonal? Unser einheitlich gekleidetes, freundliches Servicepersonal steht Ihnen gerne zur Verfügung. Bei Buffets mit mehr als 50 Personen hilft generell mindestens eine Servicekraft am Buffet.



# Allgemeine Geschäftsbedingungen

Die Lieferung von Speisen erfolgt in oder auf Leihware, wie Warmhaltebehälter und Platten. Diese werden vom Kunden gereinigt und unbeschädigt zurückgebracht. Nach Vereinbarung ist eine kostenpflichtige Abholung möglich. Für das Abholen und/oder Spülen berechnen wir nach Aufwand 25,00 € / Stunde.

## **Teilnehmeranzahl**

Der Auftraggeber verpflichtet sich Partyservice „Zum Löwen“ die genaue Anzahl der Teilnehmer und die definierte Speisen- und Zubehöerauswahl bis spätestens sieben Tage vor der Veranstaltung verbindlich mitzuteilen. Diese Personenzahl ist verbindlich, wenn nicht mindestens vier Tage vor Abholung bzw. Lieferung eine Änderungsmitteilung durch den Auftraggeber erfolgt. Diese Angaben gelten als garantierter Vertragsinhalt und werden bei der Endabrechnung entsprechend berücksichtigt.

## **Stornierung**

Wird eine Veranstaltung später als drei Werktage vor dem geplanten Termin vom Auftraggeber abgesagt, erfolgt eine Kostenverrechnung von 30 Prozent des vereinbarten Menü/Bufferpreises, sowie der gemieteten Artikel.

## **Sie sind dran**

Nachdem Sie sich für eine Menü- oder Buffetauswahl entschieden haben, können Sie Ihre Bestellung bei uns aufgeben. Dazu ist ein Besuch in unserem Hause bestens geeignet. Wir beraten Sie umfassend und gehen auf Ihre besonderen Wünsche ein – ein Anruf genügt. Besuchen Sie auch unsere Internetseite [www.metzgerei-oberheim.de](http://www.metzgerei-oberheim.de)

*Wir stehen für Tradition, Qualität und regionale Küche*



## **Oberheim GmbH**

Lauterbacher Straße 27 · 63688 Gedern  
Telefon (0 60 45) 13 23 · Fax (0 60 45) 13 99  
[www.metzgerei-oberheim.de](http://www.metzgerei-oberheim.de)



**Besuchen Sie uns**