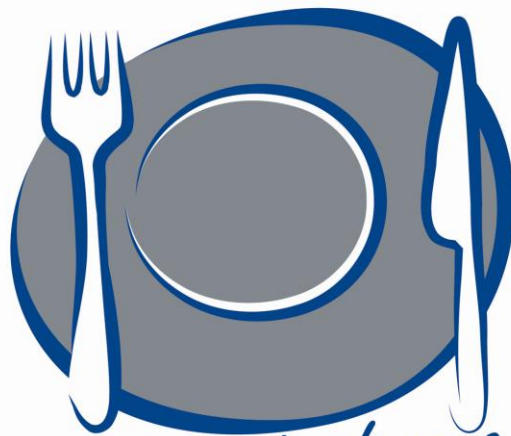


Christian
LUCKAS
Partyservice & Metzgerei



Hier isst man!

www.metzgerei-luckas.de

**Mainzer Str. 1, 55262 Heidesheim,
Tel.: 06132 / 5235 buero@metzgerei-luckas.de**

Kalte Vorspeisen

andalusische Gazpacho
Rucolaröllchen im Parmaschinkenmantel
Parma-Schinken auf Melone
Roastbeefplatte mit Rucola und Parmesanspänen
Vitello-Tonnato
Rindercarpaccio
marinierte Gemüse-Antipasti
Mozzarella Caprese
Fischvariation (Lachs, Forelle, Garnelen)

Suppen / Eintöpfe

Chili con Carne
Ungarische Gulaschsuppe
Markklöschensuppe
gelbe Paprikasuppe
Möhren-Mangosuppe mit Chili-Krokant (etwas scharf)
Zucchinicrèmesuppe
Indische Tomatensuppe
saisonal: Kürbiscrèmesuppe

Backwaren

Partybrötchen, Laugenbrezel, Baguette

mit Meeresfrüchten

Paella (ab 20 Personen)
Spaghetti mit Chili-Garnelen (scharf)

Kalbfleisch

deftige Kalbshaxe (gegrillt oder gebacken)
Kalbsrollbraten
Kalbsteaks mit frischen Champignons
Züricher Geschnetzeltes

Fleischgerichte vom Schwein

Saltimbocca vom Schweinefilet

herzhafter Backes-Kartoffelbraten (gef. mit Kartoffeln, Lauch & Schinken)

Finther Schnitzelpfanne

Schweinefilet in Pfifferling- oder Champignonrahmsoße

Schweinefilet Normandie (mit Calvados, Äpfeln & Crème fraiche)

Grillschinken mit Honigkruste

Gyros

deftiger Spießbraten

Knoblauch-Pfefferbraten

Spanferkel gefüllt, ohne Knochen

Straßburger Filetbraten

Fleischgerichte vom Rind

Asia-Pfanne mit Rindfleischstreifen und knackigem Gemüse

edles Boeuf Stroganoff

aromatisches Boeuf Bourguignon

Griechischer Braten gefüllt mit Schafskäse und Peperoni

zarter Rinderbraten in Burgundersoße

feine Rinderfiletspitzen in Rieslingsoße

sanft gegarter Tafelspitz mit Meerrettichsoße

Geflügel

saftige Putensteaks Toscana (überbacken mit Tomaten & Mozzarella)

Putengeschnetzeltes in fruchtiger Curry-Früchte- oder Rieslingseksauce

Puten-Frischkäsebraten

gefüllte Poulardenbrüstchen (mit Broccoli oder Spinat)

rotes Thai-Curry (mit Gemüse in Kokosmilch & und rotem Curry (scharf))

(saisonal: knuspriger Gänsebraten oder -keulen)

Wild

Wildschweinbraten in Steinpilz-Preiselbeerssoße

ofengegrillte Lammkeule mit Knoblauch & frischem Rosmarin

würziger Hirschgulasch

aromatischer Rehbraten

Fisch

Lachssteaks natur oder mit Zitronensoße
Lachslasagne
Zander auf Orangensauce

Beilagen zum warmen Büffet

Kartoffelgratin, Rosmarinkartöffelchen, Winzerkartöffelchen
Semmel- oder Serviettenknödel
Spätzle , Tagliatelle
Reis, Basmatireis, Wildreis

Gemüse zum Büffet

Böhnchen mit kleinen Speckwürfeln, Rotkraut nach Hausfrauenart
Gemischte Gemüseplatte
Ratatouille, Zucchini-Tomaten-Gratin mit Schafskäse

Salate

Nudelsalat, Spaghettisalat, Kartoffelsalat, Krautsalat, Bulgursalat,
Couscoussalat, Lauchsalat, Salat von 3erlei Linsen, grüner Salat,
Gurkensalat, Tomatensalat, Rettichsalat, Griechischer Salat, Karotten-
Ananassalat, Tortellinisalat, Thunfisch-Fagioli-Salat, Tomaten-
Mozzarella-Salat

Nachspeisen

Panna Cotta, Mousse au Chocolat, Tiramisu,
Amarettini-Mascarponecrème mit Kirschen
Cantuccini-Pfirsich-Tiramisu, Bayrisch ´Crème mit Tellerbisquit und
Erbeerspiegel, Topfencrème mit Marillenkompott und Haselnussbröseln,
Schwarzwaldmädel (Zartbitterschokoladencrème, Sauerkirschkompott,
Schokostücken, Kirschwasser), Schoko-Panna Cotta mit Erdbeermousse

Wer ´s etwas leichter mag: Frischer Obstsalat, Joghurt-Quarkcrème mit
Limette & Kokos, fruchtiger Mandarinen-Quark,
Apfel-Kiwi-Refresher mit frischer Minze

Vegetarisch

Tomaten-Zucchini-Gratin mit Feta

Pilzrahmgulasch mit frischer Petersilie

gefüllte Paprika mit Couscous und Tomatensauce

Schafskäse auf dem Gemüsebett mit Kräutern & Olivenöl

vegetarisches rotes Thai-Curry

Penne mit Zucchini, glatter Petersilie, Zitronenabrieb, Parmesan

Penna bianca – mit Fenchel und Ricotta

Tortellini Käse-Sahnesauce mit kleinen Gemüswürfeln

Nudeln mit Gemüsebolognese

Gemüselasagne

Bitte beachten Sie:

- Bitte geben Sie uns die endgültige Personenanzahl bis spätestens 7 Tage vor der Veranstaltung an.
- Falls nicht anders vereinbart, erfolgt die Zahlung bei Rückgabe der gereinigten Lieferbehältnisse (Schüsseln, Platten, Chafing Dishes etc..) in bar.
- Teller, Bestecke und Gläser gehen ungespült an uns zurück. Die groben Essensreste entfernen Sie bitte.
- Die Rücknahme von Geschirr, Gläsern etc... erfolgt unter Vorbehalt. Nach genauer Bestandsaufnahme werden Fehlmengen oder beschädigte Teile zum Wiederbeschaffungswert in Rechnung gestellt

Datenspeicherung / Datenschutz

Für die Auftragsabwicklung notwendige, persönliche Kundendaten werden gespeichert. Der Kunde erklärt hiermit ausdrücklich sein Einverständnis. Alle personenbezogenen Daten werden vertraulich behandelt.