

Christian
LUCKAS
Partyservice & Metzgerei



Hier isst man!

www.metzgerei-luckas.de

**Kirchgasse 33, 55126 Mainz-Finthen,
Tel.: 06131 / 40261 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 (natur, Zwiebel, Roggen)

mit Meeresfrüchten

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

Im Blätter- oder Brotteig

Hackfleischrolle
Kasseler im Brotteig

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
Rollbraten mit versch. Füllungen
Knoblauch-Pfefferbraten
Spanferkel gefüllt, ohne Knochen
Spießbraten
Straßburger Filetbraten

Fleischgerichte vom Rind

Asia-Pfanne mit Rindfleischstreifen und knackigem Gemüse
Boeuf Stroganoff
aromatisches Boeuf Bourguignon
Griechischer Braten gefüllt mit Schafskäse und Peperoni
zarter Rinderbraten in Burgundersoße
feine Rinderfiletspitzen in Rieslingsoße
zarter Tafelspitz mit Meerrettichsoße

Geflügel

saftige Putensteaks Toscana (überbacken mit Tomaten & Mozzarella)
Putengeschnetzeltes in einer Curry-Früchte-
oder Rieslingsektsoße
Puten-Frischkäsebraten
Coq au vin
gefüllte Poulardenbrüstchen (mit Broccoli- oder Spinat)
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
Pangasiusfilet mit aromatischer Pestosoße und Kirschtomaten
Pangasiusfilet-Röllchen gef. mit sonnengetrockneten Tomaten im
kräftigen Landschinken
Saltimbocca vom Pangasius aus der Folie

Beilagen zum warmen Büffet

Kartoffelgratin, Rosmarin- oder Winzerkartöffelchen
Semmel- oder Serviettenknödel
Spätzle oder 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, Bayrisch ´ Crème mit Himbeerpüree,
Mousse au Chocolat oder Vanille, Tiramisu,
Rote Grütze & Vanillesoße, Amarettini-Mascarponecrème mit Kirschen
Cantuccini-Pfirsich-Tiramisu

Wer ´s etwas leichter mag: Frischer Obstsalat, Joghurt-Quarkcrème mit
Limette & Kokos, Apfeltiramisu, 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 aus der Folie mit Kirschtomaten, Kräutern, Olivenöl
Baguette

vegetarisches. Thai-Curry

Penne mit Zucchini, glatter Petersilie, Zitronenabrieb, Parmesan

Penna bianca – mit Fenchel und Ricotta

Tortellini Käse-Sahnesauce mit kleinen Gemüsewürfelchen

Nudeln mit Gemüsebolognese

Gemüselasagne

Bitte beachten Sie:

- Bitte geben Sie uns die endgültige Personenanzahl bis spätestens 10 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