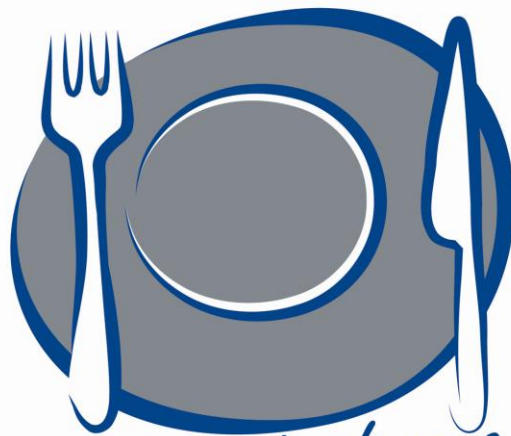


Christian  
**LUCKAS**  
Partyservice & Metzgerei



*Hier isst man!*

[www.metzgerei-luckas.de](http://www.metzgerei-luckas.de)

**Kirchgasse 33, 55126 Mainz-Finthen,  
Tel.: 06131 / 40261 [buero@metzgerei-luckas.de](mailto: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