

EINE KULINARISCHE AUSWAHL AUS UNSEREM CATERING KATALOG



Hier finden Sie eine Auswahl unserer Speisen sowie Menüvorschläge

Metzgerei und Partyservice Groh
Römerstraße 2, 66981 Münchweiler
Telefon: 06395 6207 Fax: 06395 7905
E-Mail: metzgereigroh@t-online.de
www.partyservicegroh.de



Sie dürfen feiern...
...und wir erledigen den Rest

Wenn Sie zufrieden mit uns sind...
...dann haben wir unsere Arbeit gut gemacht!

Von einer kleinen Familienfeier bei Ihnen zu Hause bis hin zum betrieblichen Anlass mit mehreren hundert Personen ist unser **Partyservice GROH** seit vielen Jahren ein Begriff.

Die Veranstaltung ist mehr als die Summe aller Teile, es geht nicht nur um das Essen, auch das Übrige muss aufeinander abgestimmt sein. Von den passenden Räumen, über Tischkultur und Dekoration, bis hin zum fachlich kompetenten Servicepersonal reicht die Palette aller Teile, die miteinander harmonieren müssen.

Bevor Sie jetzt unser Angebot in Ruhe durchstöbern noch etwas Wichtiges:

Wir schlachten noch selbst und unser Schlachtvieh stammt von heimischen Bauernhöfen. Bei uns können Sie sicher sein, dass nur Qualitätsfleisch auf den Tisch kommt.

Und nun viel Spaß beim stöbern.

FINGERFOOD



XXL-Brezel

Belegt mit Salami, Lachs, gekochter Schinken, Käse, Tomaten, Gurken, Ei
Änderungen können wir Ihnen gerne machen

70,00 € / Stck.

Canapés

belegt mit kaltem Braten, rohem und gekochtem Schinken, Salami, Fisch und Käse oder Camembert

1,95 € / Stck.

Blätterteig-Petits

Mini-Pizza, Blätterteig-Lachs-Schnecken, Zwiebel-Blätterteig-Stangen, Chefkreation (Bratwurstfüllung), Windräder (scharfe Salami, Rohesser, Schinken- u. Käsefüllung)

Bruscetta

geröstetes Tomaten Knoblauch Brot

Feinschmecker-Brötchen (halbe Brötchen)

belegt mit kaltem Braten, Aufschnitt, rohem und gekochtem Schinken, Salami, Lachs und Käse

1,85 € / Stck.

Spieße

kleine Käsespieße mit hellen und dunklen Weintrauben,
Tomaten Mozzarella Spieße oder kleine Obstspieße

1,25 € / Stck.

Löffel

Lachs und / oder Räucherforellenfilet mit Garnitur

Minis

kleine Frikadellen ungefüllt oder gefüllt mit Feta Käse
kleine Schweineschnitzel paniert

1,25 € / Stck.

Medaillons

Schweine- oder Putenmedaillons auf Kaviarbrötchen und Obstgarnitur

Pumpnickel Brot

mit Frischkäse

Grissini

mit Schinkenspeck ummantelt (Stangen)

Melonenschiffchen

mit Schinkenspeck

Gefüllte Datteln

mit Frischkäse gefüllt und / oder im Speckmantel



Im kleinen Glas

Lachs, Geflügelsalat, Rohkostsalat, Krabbencocktail, Paprika-Mais-Salat mit Schafskäse

Im kleinen Schälchen

Vitello Tonnato, Rindercarpaccio, Schwartenmagencarpaccio, verschiedene Antipasti

Auf dem Gourmetlöffel

Geräucherte Forelle garniert, Riesen-Scampi mit Dill, Riesen-Scampi mit Knoblauch

Sonstiges

Camembert Käsehäppchen, Blätterteigteilchen, Kleine Frikadellen

Vegetarisch

Gemüsesticks mit Dips

Dessert im Glas

Versteckte Birne-Helene, Panna Cotta mit Obst, Mousse au Chocolat

Minilaugengebäck

VORSPEISEN



AUF TELLERN ODER PLATTEN MÖGLICH

Tomaten Mozzarella

Schinkenspeck aus eigener Herstellung mit Melone

Metzgerschinken mit Stangenspargel

Vitello Tonnato

Rindercarpaccio

Schwartenmagencarpaccio

Lachscarpaccio

Antipasti verschiedene Variationen

Lachs und Forellen mit Sahnemeerrettich

Forellenfilet mit Preiselbeer-Sahnemeerrettich

Königinpastete (Kalbsfrikassee)

Feldsalat mit Entenbrust- oder Putenstreifen

Gemischter Salatteller mit Dressing nach Wahl

Grieben- oder Zwiebelschmalz mit Bauernbrot

Minilaugengebäck

Geflügelsalat

Krabbencocktail

Scampi mit Dill

Scampi mit Knoblauch

DRESSING:

Essig-Öl

SUPPEN

Mindestabnahme 10 Personen



Tomatensuppe

Klare Rinderkraftbrühe

wahlweise mit Gemüsestreifen, Markklößchen, Eierstich, Nudeln oder Reis

4,00€ / Pers.

Grünkernmehlsuppe

mit hausgemachten Markklößchen

4,00€ / Pers.

Karotten-Ingwer-Suppe

Lauch Cremesuppe

Grießklößchensuppe

Leberknödelsuppe

Tomaten-Mozzarella-Suppe

Kürbissuppe (saisonal)

Spargel Cremesuppe (saisonal)

Minestrone (italienische Gemüsesuppe)

Champignon Cremesuppe

Pfifferling Cremesuppe (saisonal)

Dazu reichen wir Ihnen gerne:

Partybrötchen

Minilaugengebäck

Stangenweißbrot

Bauernbrot

HERZHAFTE EINTÖPFE

Mindestabnahme 15 Personen



Pfälzer Kartoffelsuppe ohne Speck oder mit Speck	5,80 € / Pers.
Erbsensuppe nach Art des Hauses	5,80 € / Pers.
Gulaschsuppe mit Gemüse	6,10 € / Pers.
Chili con Carne	6,10 € / Pers.
Pichelsteiner (Fleisch- und Gemüseintopf)	6,10 € / Pers.

GERNE LIEFERN WIR IHNEN HIERZU

Knackige Wiener Würstchen	1,20€ / Pers.
Brötchen/Weck Mini-Brötchenmix	0,60€ / Pers.

KALTE BUFFETS



Amsterdam

ab 15 Personen

Verschiedene Weich- und Hartkäse,
wahlweise mit eingelegtem Schafskäse

Handwerkerplatte

ab 15 Personen

Hausmacher Leber- und Blutwurst, Schwartenmagen,
Schweinemetts und Rohesser

8,50€ / Pers.

Vesperplatte

ab 15 Personen

Frischwurstaufschnitt, Metzgerschinken, roher Schinken,
gemischte Käseplatte

10,50€ / Pers

Brotzeit

ab 15 Personen

Verschiedene Schinken, kalter Braten, Remouladen- und
Tatarensoße, gemischte Käseplatte, gefüllte Eier,
Schinkenröllchen mit Spargel

11,90€ / Pers.

Deluxe

19,50€ / Pers.

ab 25 Personen

Scampi mit Dill und Knoblauch, geräuchertes Forellenfilet,
Norwegischer Lachs, Bratenaufschnitt, Melonenschiffchen mit
Schinkenspeck, Schinkenröllchen mit Spargel, gefüllte Eier,
Remouladen-, Tatarensoße und Sahnemeerrettich, kleine
Frikadellen und Schnitzel, Käseauswahl, Geflügelsalat,
Rindfleischsalat, Schafskäsesalat, Gemüsesticks mit Dip

GERNE LIEFERN WIR IHNEN HIERZU

FRISCHES STANGENWEISSBROT

1,50 € / Pers.

PARTYBRÖTCHEN

1,50 € / Pers.

BAUERNBROT

1,50 € / Pers.

UNSER BRUNCH

ab 20 Personen



BRUNCH

Räucherlachs, geräucherte Forelle, Scampi mit Dill und Knoblauch, Krabbencocktail und Sahnemeerrettich

Cocktailwürste, gekochte Eier, Schinkenröllchen mit Spargel, Schinken mit Melone, verschiedene kalte Braten, Hähnchenbrüstchen, kleine Frikadellen und Schnitzel (warm), Schweinemett, Salami und Rohesser, Käseplatte

ZUSÄTZLICHE FRÜHSTÜCKSAUSWAHL

**Süße Teilchen und Laugengebäck
Brot- und Brötchenauswahl**

Marmelade, Honig, Haselnusscreme, Quark, Joghurt

Obst oder Dessert

Antipasti

Weißwürste mit süßem Senf

**Gerne liefern wir Ihnen auch eine Suppe
sowie verschiedene Salate nach Wahl**

Sprechen Sie uns einfach an!

MENÜAUSWAHL

ab 10 Personen



Russische Eier

Hausgemachter Kartoffelsalat, Wurstsalat mit Mayonnaise, Gurken, gekochtes Ei, garniert mit Lachsersatzstückchen

7,50 € / Pers.

„Hoorische“ mit Speckrahmsoße

7,50€ / Pers.

Saumagen und Bratwürste, Sauerkraut und Bauernbrot

9,00€ / Pers.

Grillschinken mit Kartoffelsalat

9,00€ / Pers.

Spießbraten:

9,50€ / Pers.

Rollo mit Soße dazu Knödel

Winzerbuffet

9,50€ / Pers.

Fleischknödel mit Meerrettichsoße, Weinsauerkraut, Gurken, Bauernbrot

Klein aber fein

14,50€ / Pers.

Schweinelende mit Pfefferrahmsoße,
Schweineschnitzel mit Jägersoße, Spätzle

zusätzlich frischer Marktsalat

2,80€ / Pers.

Poseidon Menu

9,50€ / Pers.

Gyros, Roter Reis, Krautsalat und Zaziki

Deftiges

17,00€ / Pers.

Zwei Rinderrouladen gefüllt mit Petersilie, Zwiebeln und Dörrfleisch, Knödel und Rotkraut

Pikantes im Teigmantel

Schinken im Brotteig
Schweinelende im Blätterteig
Kaiserbraten im Brot- oder Blätterteig
Blätterteigrolle mit Hackfleisch und Paprika
Blätterteigrolle mit Schinken, Käse und Champignons
Zu allen Gerichten reichen wir auch gerne Salat

MENÜAUSWAHL

ab 10 Personen

Ansonsten berechnen wir einen Mindermengenzuschlag



Zum Polterabend

9,50€ / Pers.

Verschiedene Sorten Fleischkäse z. B. mit Zwiebeln, Käse, Paprika oder Leberkäse dazu Hausgemachter Kartoffelsalat oder Nudelsalat

Omas Lieblingsgericht

17,20€ / Pers.

Pfälzer Sauerbraten mit Kartoffelknödel und Rotkraut

Schnitzelbuffet mit 2 Soßen oder Cordon Bleu (Schwein) mit 2 Soßen

10,00€ / Pers.

11,50€ / Pers.

Panierte Schweinschnitzel, Rahm-, Jäger- oder Zigeunersoße, Spätzle oder Kartoffelgratin

wahlweise Hähnchen oder Putenschnitzel

0,60€ / Pers.

zusätzlich frischer Marktsalat

2,80€ / Pers.

Vegetarisch

Semmelknödel mit Pilzragout, Gemüselasagne, Bunte Tagliatelle mit Käsesauce oder Spaghetti mit Tomatensoße, Salatauswahl

Pfälzer Abend

11,50€ / Pers.

Kesselfleisch, Saumagen und Leberknödel, hausgemachte grobe Bratwürste, Hausmacher Leber- und Blutwurst Weinsauerkraut und Kartoffelpüree,

zusätzlich mit Griebenschmalz und Bauernbrot

2,50€ / Pers.

Bayrischer Abend ab 20 Personen

Weißwürste mit süßem Senf und Brezeln, gegrillte Schweinshaxe, Fleischkäse oder Leberkäse, Krustenbraten oder Schweinebraten, Semmelknödel und Sauerkraut

Zusätzlich mit Rettich-, Radieschen- und Krautsalat

Zusätzlich mit Hausgemachter Obatzter

Zusätzlich mit Bayerischer Creme mit Obst

International

16,00€ / Pers.

Brasilianischer Rahmbraten, Burgunderbraten Knödel, Spätzle und Salatauswahl

Studentenmenü

15,50€ / Pers.

Putenröllchen, Pfannengyros vom Schwein, Cordon Bleu vom Schwein

Gemüseauflauf, Reis und Bratkartoffeln, Blattsalat, Mais-Bohnen-Paprika-Salat

MENÜAUSWAHL

ab 20 Personen

Ansonsten berechnen wir einen Mindermengenzuschlag



UNSER KLASSIKER

Schweinelende in Pfefferrahmsoße, Kulmbacher Braten mit feinen Speckbohnen, Rinderspikbraten mit Champignonsoße

18,00€ / Pers.

Knödel, Spätzle, Kartoffelgratin, Bunte Gemüseplatte und Salatauswahl

Buffet Dany

Klare Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Markklößchen

Schweinelende „Dany“ mit Aprikosen, kleine Rinderrouladen, Bierbraten

Bratkartoffeln, Knödel, Spätzle, bunte Gemüseplatte und Salatauswahl

Griechischer Abend

Gegrillte Peperoni, überbackener Schafskäse mit Zwiebeln, Tomaten, Peperoni, Riesenbohnen mit Tomatensoße, eingelegte Oliven, gefüllte Weinblätter, Tsatsiki, Pfannengyros vom Schwein, Folienkartoffeln, Moussaka, Krautsalat und griechischer Bauernsalat

19,00€ / Pers.

Ganz ohne Rind

Putenrollbraten oder Hähnchenbrüstchen mit Dörrfleisch ummantelt, garniert mit Kiwi und Orange, Bierbraten mit feinen Speckbohnen, Schweinemedallions in Champagnerrahmsoße

Kartoffelgratin, Spätzle, Majoran Kartoffeln, bunte Gemüseplatte und Salatauswahl

Oslo

Norwegischer Lachs in Dill-Rahmsoße, Putengeschnetzeltes, Burgunderbraten, Reis, Tagliatelle und Kartoffelgratin sowie Salatauswahl

24,50€ / Pers.

Hausfrauenmenü

Grünkernmehlsuppe mit Markklößchen, gekochtes Rindfleisch mit Meerrettich und Salzkartoffeln, Apfelstrudel mit Vanillesoße

Spanferkelessen ab 25 Personen

15,50 €/ Pers.

Spanferkel gefüllt mit Majoran Kartoffeln vor Ort tranchiert

Mit extra Majoran Kartoffeln und Salat

VIVA ITALIA



Adria ab 10 Personen

7,50 € / Pers.

Lasagne oder Cannelloni mit Blattsalat

Roma ab 10 Personen

8,50 € / Pers.

Spaghetti, Tortellini und Tagliatelle, mit Tomaten-, Schinken-Sahne- und Bolognese soße Reibekäse

Toskana ab 20 Personen

17,00 € / Pers.

Tomaten-Mozzarella
Italienischer Salat und Nizza Salat

Tagliatelle und Rigatoni mit Tomatensoße, Spaghetti Carbonara, Lasagne, Cannelloni, Fagliolini alle Genovese (Bohnen mit Pesto), Saltimbocca alle Romana

Venezia ab 20 Personen

Tomaten-Mozzarella, Antipasti, Vitello Tonnato, Melonenschiffchen mit Schinken, Rindercarpaccio

Ossobuco alle Milanese, Castolette alle Pizzaiola, Tortiera die patate e funghi, Gnocchi und Rosmarinkartoffeln

Italienischer Salat

Panna Cotta mit Früchten oder Tiramisu

EXCLUSIVE FEIERLICHKEITEN



Festliches Dinner

Crêpes mit Lachs und Quark-Dip auf Blattsalat, Feldsalat mit Speckwürfel, Croutons und gegrillte Entenbrust

Rehbraten in Rotwein eingelegt mit Birnen und Preiselbeeren, Saftrippe vom Rind mit feinen Speckbohnen, Spätzle, Semmelknödel und bunte Gemüseplatte

Dessert auf Wunsch

Hochzeitsmenü

32,50 € /Pers.

Räucherlachs, geräucherte Forelle Filet mit Sahnemeerrettich, Metzgerschinken mit Spargel, gefülltes Ei
Antipasti
Champignon

Kulmbacher mit feinen Speckbohnen, Saftrippe vom Rind mit Champignonsoße, Schweinemedaille in Pfefferrahmsoße

Kartoffelknödel, Spätzle, Kartoffelgratin, bunte Gemüseplatte und Salatauswahl

Mini-Partybrötchen

Obstsalat, Käseplatte, Mousse au Chocolat

Gala Menü

Fischvariationen (Lachs, Scampi...) auf Frühlingssalat mit Preiselbeer-Sahnemeerrettich und gefülltem Ei (auf Teller)

Mürbschoßbraten, garniert mit Tomaten, Wildbraten mit Birnen und Preiselbeeren, Schweinelende mit Champagnersoße

Bratkartoffeln, Kartoffelgratin, Spätzle, bunte Gemüseplatte und Rotkraut

Salatauswahl und Brot

Zum besonderen Anlass

Tomaten-Mozzarella, Antipasti, Italienscher Salat, Nizza Salat und Kartoffelsalat, Graved Lachs, Räucher-Forellenfilet, Schinkenspeck mit Melonen

Gegrillter Lachs mit Dill soße, Kalbsbraten mit feinen Speckbohnen, Hähnchenbrustfilet in Currysoße, Rehbraten in Rotwein mit Birnen und Preiselbeeren

Wildreis, Spätzle, Semmelknödel, Kartoffelgratin, Bunte Gemüseplatte, Minibrötchen und Stangenweißbrot

Mousse au Chocolat oder Vanille

GRILLEN



Grillbuffet Classic

15,50 € / Pers.

Schweinesteaks verschieden gewürzt, Grillfackeln, Gyrosspieße, gemischte Würste,

eingelegter Schafskäse vom Grill

Kartoffelsalat und Nudelsalat, Zaziki, zwei Grillsoßen und Brotauswahl

Grillbuffet on Top

Antipasti, Rindercarpaccio, Vitello Tonnato

Gegrilltes Lachsfilet, Garnelen, gegrillter Feta, Zucchini und Auberginen

Schweinesteaks verschieden gewürzt, Steaks vom Rind, Lammkoteletts, Gyros-, Saltimbocca-Spieße, Grillfackeln, Spieße von der Pute, Cocktailbratwürste, Bratwurstschnecken, Käse Griller und Rindswürste

Folienkartoffeln, Kartoffelsalat, Nudelsalat, Schafskäsesalat, Geflügelsalat, Eiersalat mit Lauch, Waldorfsalat, Goudasalat, Tomaten-Mozzarella, Rohkostsalat, Blattsalate, Schichtsalat und Italienischer Salat

Partybrötchen, Kräuterbutter, zwei Dips, Ketchup und Senf

Champignonpfanne aus der Gusspfanne

Frischer Obstsalat oder Tiramisu

Alles dreht sich ufem Grill

Hähnchen

Spanferkel

Fleischspieße (Rebknorze)

Rollo

Lamm

Für das ganz große Event (ab 200 Personen)

Ochs am Spieß

ZUM SCHLUSS „WAS SIE NOCH WISSEN SOLLTEN“



Servicepersonal 38 €/ Std.

Grillmeister (nach Absprache) 75 €/ Std.

ab 35 Pers. + ein/e Grillhelfer/in 38 €/ Std.

Lieferkostenpauschale (je nach Entfernung)

Bei Bedarf stellen wir Ihnen selbstverständlich gegen Leihgebühren zur Verfügung:

Ess – und Kaffeegedeck

Gläser (Wasser, Bier, Wein, Sekt)

Stehtische

Biergarnitur

Stofftischdecken

Kühlanhänger 180 €/Wochenende

Imbisswaagen 200 €/Wochenende

Geschirrrückgabe

Leere Behälter ohne Speisereste, Geschirr usw. sind am nächsten Werktag bis 12:00 Uhr zurückzubringen, es sei denn, es wurde ein Abhol- und Bring Termin vereinbart.

Erfolgt die Abholung unsererseits, wird ebenfalls eine Fahrtkostenpauschale nach Vereinbarung berechnet.

Bei uns wird jeder nach seinen Wünschen bedient, daher beraten wir Sie gerne und stehen Ihnen bei einem persönlichen Gespräch in unserem Hause, telefonisch oder per Mail unverbindlich jederzeit zur Verfügung.