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 **70,00 € / Stck.**
Änderungen können wir Ihnen gerne machen

Canapés **2,05 € / Stck.**
belegt mit kaltem Braten, rohem und gekochtem Schinken, Salami, Fisch und Käse oder Camembert

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

Buscetta
geröstetes Tomaten Knoblauch Brot

Feinschmecker-Brötchen (halbe Brötchen) **1,85 € / Stck.**
belegt mit kaltem Braten, Aufschnitt, rohem und gekochtem Schinken, Salami, Lachs und Käse

Spieße **1,25 € / Stck.**
kleine Käsespieße mit hellen und dunklen Weintrauben,
Tomaten Mozzarella Spieße oder kleine Obstspieße

Auf dem Gourmetlöffel
Geräucherte Forelle garniert, Riesen-Scampi mit Dill, Riesen-Scampi mit Knoblauch
3,70 € / Stck

Minis **1,25 € / Stck.**
kleine Frikadellen ungefüllt oder gefüllt mit Feta Käse
kleine Schweineschnitzel paniert

Medaillons
Schweine- oder Putenmedaillons auf Kaviarbrot und Obstgarnitur

Pumpernickel Brot
mit Frischkäse

Melonenschiffchen
mit Schinkenspeck **4,30 € / Stck**

Gefüllte Datteln
mit Frischkäse gefüllt und / oder im Speckmantel

Im kleinen Glas

4,50 €/ Pers.

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

Im kleinen Schälchen

5,50 €/ Pers.

Vitello Tonnato, Rindercarpaccio, Schwartenmagencarpaccio,
verschiedene Antipasti

Sonstiges

Camembert Käsehäppchen, Blätterteigteilchen, Kleine Frikadellen

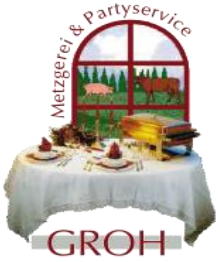
Vegetarisch

Gemüsesticks mit Dips

Dessert im Glas

Versteckte Birne-Helene, Panna Cotta mit Obst, Mousse au Chocolat **3,50 €/ Pers.**

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
Yoghurt-Dressing
Senf-Vinigrette

SUPPEN

Mindestabnahme 10 Personen

Tomatensuppe

Klare Rinderkraftbrühe **4,50 € / Pers.**
wahlweise mit Gemüsestreifen, Markklößchen, Eierstich, Nudeln oder Reis

Grünkernmehlsuppe **4,50 € / Pers.**
mit hausgemachten Markklößchen

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 **/ Pers.**	**7,10 €**
Erbsensuppe nach Art des Hauses **/ Pers.**	**7,10 €**
Gulaschsuppe mit Gemüse **/ Pers.**	**7,50 €**
Chili con Carne	**7,50 € / Pers.**
Pichelsteiner (Fleisch- und Gemüseeintopf)	**7,50 € / Pers.**

GERNE LIEFERN WIR IHNEN HIERZU

Knackige Wiener Würstchen	**1,50€ / Pers.**
Brötchen/Weck **Mini-Brötchenmix**	

KALTE BUFFETS

Handwerkerplatte
ab 15Personen

Hausmacher Leber- und Blutwurst, Schwartenmagen, Schweinemett 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 — **13,90 € / Pers.**

Deluxe
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 — **23,50 € / Pers.**

GERNE LIEFERN WIR IHNEN HIERZU

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 — 7,50 € / Pers.

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

„Hoorische“ mit Speckrahmsoße — 7,90€ / Pers.

Saumagen und Bratwürste, Sauerkraut und Bauernbrot — 9,50€ / Pers.

Grillschinken mit Kartoffelsalat — 9,80€ / Pers.

Spießbraten:

10,00€ / Pers.

Rollo mit Soße dazu Knödel

Winzerbuffet — 9,50€ / Pers.

Fleischknödel mit Meerrettichsoße, Weinsauerkraut, Gurken, Bauernbrot

Klein aber fein — 15,00€ / 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 — 18,50€ / 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 — 18,50 € / Pers.

Pfälzer Sauerbraten mit Kartoffelknödel und Rotkraut

Schnitzelbuffet mit 2 Soßen oder — 10,60 € / Pers.
Cordon Bleu (Schwein) mit 2 Soßen — 12,50 € / 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 — 14,70 € / 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 — 16,50 €/Pers.

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

Zusätzlich mit Rettich-, Radieschen- und Krautsalat
Zusätzlich mit Hausgemachter Obatzter
Zusätzlich mit Bayerischer Creme mit Obst

International — 17,50 € / Pers.

Brasilianischer Rahmbraten, Burgunderbraten Knödel, Spätzle und Salatauswahl

Studentenmenü — 17,50 € / Pers.

Putenröllchen, Pfannengyros vom Schwein, Cordon Bleu vom Schwein, Zaziki
Gemüseauflauf, Reis und Bratkartoffeln, Blattsalat, Mais-Bohnen-Paprika-Salat

MENÜAUSWAHL

ab 20 Personen
Ansonsten berechnen wir einen Mindermengenzuschlag

UNSER KLASSIKER — 19,80 € / Pers.

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

Knödel, Spätzle, Kartoffelgratin, Bunte Gemüseplatte und Salatauswahl

Buffet Dany — 22,50 €/ Pers.

Klare Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Markklößchen

Schweinelende „Dany“ mit Aprikosen, kleine Rinderrouladen, Bierbraten

Bratkartoffeln, Knödel, Spätzle, bunte Gemüseplatte und Salatauswahl

Griechischer Abend — 19,90 € / Pers.

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

Ganz ohne Rind

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

Kartoffelgratin, Spätzle, Majoran Kartoffeln, bunte Gemüseplatte und Salatauswahl

Oslo — 26,50 € / Pers.

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

Hausfrauenmenü

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

Spanferkelessen ab 25 Personen — 16,50 €/ Pers.

Spanferkel gefüllt mit Majoran Kartoffeln
vor Ort tranchiert

Mit extra Majoran Kartoffeln und Salat

VIVA ITALIA

Adria **ab 10 Personen** **9,20 € / Pers.**
Lasagne oder Cannelloni mit Blattsalat

Roma **ab 10 Personen** **9,80 € / Pers.**
Spaghetti, Tortellini und Tagliatelle, mit Tomaten-, Schinken-Sahne- und Bolognese soße
Reibekäse

Toskana **ab 20 Personen** **17,50 € / 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** **26,50 € / Pers.**

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

Italienischer Salat und Nizza Salat

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

Panna Cotta mit Früchten

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 **35,50 €/Pers.**

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

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

Kartoffelknödel, Spätzle, Kartoffelgratin, bunte Gemüseplatte und Salatauswahl

Mini-Partybrötchen

Obstsalat, Käseplatte, Mousse au Chocolat

Gala Menü **38,50 €/ Pers.**

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 Karottensalat, 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

Ab 30 Personen

Grillbuffet Classic **17,50 € / Pers.**

Schweine- und Putensteaks verschieden gewürzt, Gyrosspieße, gemischte Würste,

eingelegter Schafskäse vom Grill

Kartoffelsalat und Nudelsalat, Zaziki, zwei Grillsoßen und Brotauswahl

Grillbuffet on Top **46,50 €/ Pers.**

Antipasti, Rindercarpaccio, Vitello Tonnato

Gegrilltes Lachsfilet, Garnelen, gegrillter Feta, Zucchini und Auberginen

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

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

Partybrötchen, Kräuterbutter, zwei Dips

Champignonpfanne aus der Gusspfanne oder Grillgemüse (vegan)

Alles dreht sich ufem Grill

Hähnchen
Spanferkel
Fleischspieße (Rebknorze)
Rollo
Lamm
Ochs am Spieß **ab 200 Personen**

Nachspeise

Crêpes mit Nutella oder Zimt Zucker **3,00 €/Pers.**

ZUM SCHLUSS
„WAS SIE NOCH WISSEN SOLLTEN“

Son- und Feiertag Lieferung ab 50 Personen möglich.

Servicepersonal	38 €/Std.
Grillmeister (nach Absprache)	80 €/Std.
Lieferkostenpauschale	

Bei Bedarf stellen wir Ihnen selbstverständlich gegen Leihgebühren zur Verfügung:

Ess – und Kaffeegedeck	
Gläser (Wasser, Bier, Wein, Sekt)	
Stehtische	
Biergarnitur	
Stofftischdecken	
Kühlanhänger	220 €/Wochenende
Imbisswaagen	250 €/Wochenende

Geschirrrückgabe

Leere Behälter **ohne** Speisereste (Aufwandskosten bei Speiseresten 10€/ST), 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.

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