

Metzgerei Jürgen Bastuck

**Koblenzerstr. 90
66822 Lebach Aschbach
Tel.: 06881/6119
Fax.: 06881/962572**

**Buffetauswahl aus
unserem
Partyservice**

Menüvorschlag I ab 30 Pers.

Fleisch

*

Schweinefilet in Pfefferrahmsauce

Rinderbraten in dunkler Sauce

Schlemmerschnitzel mit Käse überbacken

Gemüse

*

Prinzessbohnen mit Zwiebeln und Dörrfleisch

Blumenkohl mit Sauce

Erbsen mit Babykarotten

Salate

*

Blattsalat der Saison

Tomatensalat

Möhrensalat

Beilagen

*

Kroketten

Butterspätzle

Salzkartoffeln

14,50 €/pro Person

Menüvorschlag II ab 20 Pers.

Fleisch

*

Afrikabraten mit Schinken und Zwiebeln geschichtet

Schweineschnitzel mit Champignoncremesauce

Gemüse

*

Blumenkohl mit Sauce

Erbsen mit Babykarotten

Salate

*

Blattsalat der Saison

Möhrensalat

Beilagen

*

Kroketten

Butterspätzle

13,90 € / pro Person

Menuvorschlag III ab 30 Pers.

Fleisch

*

Rinderbraten in dunkler Sauce

Schweineschnitzel mit Champignoncremesauce

Jägerrahmbraten mit Erbsen und Karotten-Sauce

Gemüse

*

Prinzessbohnen mit Zwiebeln und Dörrfleisch

Blumenkohl mit Sauce

Broccoli mit Buttermandeln

Salate

*

Blattsalat der Saison

Selleriesalat

Möhrensalat

Beilagen

*

Kroketten

Schneebällchen

Kartoffelgratin

14,50 € / pro Person

Gemischte Braten- Schinkenplatte ab 30Pers.

***Kochschinken mit Spargel
Schweinefilet Medaillons
Gefüllter Kammbraten
Kassler im Blätterteig
Gerillte Hähnchenkeule
Wachholderschinken
Spießbraten
Parmaschinken mit Honigmelone ausgarniert***

9,90 € /pro Person

Rustikale Platte ab 15 Pers

***Kochschinken mit Spargel
Karbonatesschinken
Kleine Schweineschnitzel
Kammbraten
Kleine Rohesser
Kleine Wiener
Kleine Hackbällchen***

7,90 € /pro Person

Rustikale Bauernplatte ab 20 Pers.

***Kochschinken mit Spargel
Wachholderschinken
Bauernschinken
Kleine Rohesser
Kleine Hackbällchen
Hausmacher Blutwurst
Hausmacher Leberwurst
Hausgemachter Schweinskäse
Gegarter Schweinebraten
Salami 1A
Bauernfleischkäse***

7,90 €/pro Person

Exklusive Platte ab 25 Pers.

***Roastbeef rosa gebraten
Gelderländer Schweinefilet
Schweinerücken
Putengrillbraten
Kasslerbraten
Rindersaftschinken
Kräuter-Gewürzschinken
Wachholderschinken***

11,90 €/pro Person

Vorspeisen

Geräucherte Forellenfilets

Graved Lachs

Fischpralinen

4,00€ /Person

Käsebrett

Verschiedene Streich-,

Rohmilch-,

Weich-,

Schnitt-,

Frisch-,

Hartkäse

reichlich mit Trauben aus garniert

3,80€ /Person

Verschiedene Salate

Kartoffelsalat
Krautsalat
Farmersalat
Tortellinisalat
Gabelspagettisalat
Bauernsalat
Eier – Spargelsalat
Champignonsalat
Bratengourmetsalat
Waldorfsalat
Käse Salat Amsterdam
Geflügelsalat

2,50 € /Person

Dessert

Tiramisu mit Kakao bestäubt oder Amarettocreme
Sommertraum mit Obst und Mandeln
Obstsalat mit Vanilleeis

2,00€ /Person

Dips

Knoblauchsoße
Remouladensoße
Sahnemeerrettich
Cocktailsoße
Senfsoße
Salsadip

1,00 € /Person

Brot

Zwiebelfluite`s
Uhrbrot
Helles Fluite`s
Dreikorn
Verschiedene Partybrötchen

1,20€ /Person

Butter und Schmalz

Frische Butter
Knoblauch – Kräuterbutter
Hubertus-Griebenschmalz
Lachsbutter
Seesambutter

0,80€ /Person

Menüvorschlag 4

Kalt- Warmes Buffet ab 50Personen

Fleisch:

Afrikabratens mit Schinken und Zwiebeln geschichtet
Schlemmerschnitzel mit Käse überbacken
Hähnchenbrust mit Käsesahnesauce

Beilagen:

Salzkartoffeln
Bandnudeln
Kroketten

Gemüse:

Spargel mit Käse überbacken
Broccoli Buttermandeln

Kaltes Buffet

Fischplatte:

***Geräucherte Forellenfilets
Graved Lachs
Heilbutt***

Gemischte Braten- Schinken Platte:

***Kochschinken mit Spargel
Gelderländerschweinefilet
Kleine Wiener
Kleine Rohesser
Kleine Frikadellen
Parmaschinken mit Honigmelone ausgarniert***

Käseplatte:

***Mit verschiedenen Streich-,
Rohmilch-,
Weich-,
Schnitt-,
Frischkäse
Und mit Trauben ausgarniert***

18,90/Person

Menüvorschlag 5

Kalt- Warmes Buffet Rustikaler Art ab 40 Personen

Fleisch:

***Jäger- Rahmbraten
Schnitzel mit Champignonscremesauce***

Beilage:

***Bratkartoffeln
Spätzle***

Kalte Platten:

***Kochschinken mit Spargel
Wachholderschinken
Kräutergewürzschinken
Kleine Schweineschnitzel
Kleine Rohesser
Kleine Wiener
kleine Frikadellen
Nusschinken
Gefüllter Kamnbraten***

Soßen und Butter:

***Knoblauchsoße, Senfsoße
Cocktailsoße
Knoblauch- Kräuterbutter
Hubertus- Griebenschmalz***

Salate:

***Krautsalat, Eier- Spargelsalat
Farmersalat,
Bauernsalat Blattsalat***

Brot:

***Helles Fluite`s
Wurzelbrot
Partybrötchen***

14,90 /Person

Warmer bayrischer Imbiss ab 20 Personen

*Sauerkraut
Leberknödel mit Bratensoße
Weißwürste mit süßem Senf
Backleberkäse mit Zwiebeln*

Hubertusgriebenschmalz

*Laugenbrezeln
Käsestangen
Zwiebelfluite's
Schinken-Käsefluite's*

8,95€/Person

Metzgerei Jürgen Bastuck „Qualität und Frische durch eigene Schlachtung“

Bayrische Spezialitäten ab 30 Personen

*Semmelknödel
Bayrisches Sauerkraut
Weißwürste mit Senf
Backleberkäse mit Zwiebeln
Schweinebraten mit Soße*

*Hubertusgriebenschmalz
Laugenbrezel
Laugenstangen
Käsestangen
Zwiebelfluite's
Schinkenfluite's*

Salate:

*Speckkartoffelsalat
Bayrischer Krautsalat
Wurstsalat*

Käsebrett mit verschiedenen Käsesorten und mit Trauben ausgarniert

12,50€ /Person

***Metzgerei Jürgen Bastuck
„Qualität und Frische durch eigene Schlachtung“***

Kalt-Warmes Buffet bayrischer Art ab 30 Personen

Warme Teile

*Semmelknödel
Sauerkraut
Schweinebraten mit Soße
Backleberkäse mit Zwiebeln
Weißwürste mit süßem Senf
Backschinken mit Kruste*

Kalte Teile

*Kleine Rohesser
Kleine Kabanossi
Kleine Frikadellen
Sülze*

*Hubertusgriebenschmalz
Laugenbrezeln
Laugenstangen
Käsestangen
Zwiebelfluite's
Schinkenfluite's*

Salate:

*Speckkartoffelsalat
Bayrischer Krautsalat*

Wurstsalat

12,90 €/Person

ohne Salate ab 20 Personen

10,50 €/Person

Metzgerei Jürgen Bastuck

*Koblenzerstr. 90
66822 Lebach-Aschbach
Tel.: 06881/6119*

Spanferkel

im Ofen gebacken

*ungefüllt oder gefüllt mit
Erbsen und Karotten*

***Speckbohnen
Mayorankartoffen***

ab 20 Personen: ungefüllt 11,95€/Person gefüllt 12,95 €/Person

ab 30 Personen: ungefüllt 10,95 /Person gefüllt 11,95 €/Person

***Auf Wunsch liefern wir Ihnen ein Salatbuffet mit verschiedenen
Rohkost und Blattsalat dazu Dips mit Fluite`s und Partybrötchen***

4,90€/Person

Wir liefern das Spanferkel ganz auf einem rustikalen Holzbrett und

***Metzgerei Jürgen Bastuck
„Qualität und Frische durch eigene Schlachtung“***

Kalt- Warmes rustikales ab 50 Per. Bauernbuffet

Kalte Platten

Kochschinken mit Spargel

Gegarter Nusschinken

Bauernschinken

Römerbraten

Rohesser

Cabanossi

Hausmacher Blutwurst

Hausmacher Leberwurst

Hausmacher Schweinskäs

Haussalami

Warme Teile

Gegrillte Schweinshaxe

Schweinebraten mit Soße

Semmelknödel

Bayrisches Sauerkraut

Salate

Kartoffelsalat

Krautsalat

Tomatensalat mit Mozzarella

Elsässer Wurstsalat

Rindfleischsalat

Soßen und Schmalz

*Knoblauchsoße
Remouladensoße
Senfsoße
Hubertus- Griebenschmalz*

Brot

*Bauernbrot
Laugenbrezeln
Käsestangen*

14,90 € / Person

Kalt-Warmes-Exclusives Büffet ab 40 Pers.

Vorspeise:

*Salatplatte
Gemischte Fischplatte
Kochschinken mit Spargel*

Fleisch:

*Gefülltes Schweinefilet in Cognacsauce
Hirschbraten mit Preiselbeersauce
Kalbssteak mit Champignoncremesauce*

Beilagen:

*Spätzle
Backofenkartoffeln
Schneebällchen*

Gemüse:

*Speckbohnen
Rotkraut
Blumenkohl*

Dessert:

*Obstsalat mit Vanilleeis
Ammaretto-Creme*

Partybrot gemischt

Käseplatte

Rustikale Platte

Preis pro Pers.: 27,90€

Menüvorschlag I ab 50 Personen

Vorspeise:

Minestrone

Vitello tonnato

- Kalbfleisch mit Thunfischsauce

Nizza Salat

mit Thunfischringe und Ei

Mariniertes Carpaccio

Knoblauchbutter

Lauchquark

Hauptgericht:

Italienisches Lammragout

Kalbsrollbraten

mit italienischem Gemüsefond

Spaghetti Spezial

*mit Schweinfiletstreifen und einer Champignons-
Cremesoße*

*Italienische Wirsingrollen
mit Tomaten-Kräutersoße*

Gnocchi mit Gorgonzola-Sahnesauce

Dessert:

*Tiramisu
Amarettocreme
Obstsalat mit Vanilleeis*

Preis pro Person 28,90

Italienisches Buffet ab 40 Personen

Vorspeise

*gem. Olivenplatte mit gefüllten Tomaten
Tomaten mit Mozzarella und Basilikum
Parmaschinken mit Melonenschiffchen
Italienischer Salat
Knoblauchbutter*

Hauptgericht:

*Parmigana-Schnitzel mit Spaghetti
Hausgemachte Lasagne
Pizzarollbraten mit Tomatencremsoße mit Tagliatella
Tortellini a la Panna
Pizzataschen im Blätterteigmantel*

Dessert:

*Tiramisu
Amarettocreme*

Preis pro Person: 18,90€

Italienisches Büffet ab 30 Personen

Vorspeise:

*gemischte Olivenplatte mit gefüllten Tomaten
Tomaten Mozzarella und Basilikum
Parmaschinken mit Melonenschiffchen*

Hauptgericht:

*Hausgemachte Lasagne
Spaghetti mit Lachsstreifen
Pizzarollbraten mit Tomatencremsoße
und Tagliatella
Parmigana – Schnitzel mit Spaghetti*

Dessert

Tiramisu

Preis pro Pers.

17,90€

Italienisches Büffet ab 25 Personen

Vorspeise:

*gemischte Olivenplatte mit gefüllten Tomaten
Tomaten Mozzarella und Basilikum
Italienischer Salat*

Hauptgericht:

*Taigatelle mit Lachsstreifen
Kalbsteak in Champignoncremasauce mit Backofenkartoffeln
Parmigana-Schnitzel mit Spaghetti*

Dessert

Tiramisu

Preis pro Pers. 19,90

Buffet griechischer Art ab 40 Personen

Vorspeise

*

***Überbackener Schafskäse
gefüllte Champignons überbacken
Pitataschen
Aubergine, Zucchini, Oliven, Paprika gefüllt***

Hauptgericht

*

***Fetaröllchen mit Peperoni gefüllt
Gyros mit Tzatziki
Schweinefilet mit Paprika u. Zwiebeln
Bifteki(Hacksteak gefüllt mit Schafskäse)***

Beilage

*

Reis
Überbackene Kartoffeln mit Parmesan
Folienkartoffeln mit Quark
grüne Bohnen

Preis pro Pers. 16,90€

Kalt- Warmes ab 25 Per. Buffet

Vorspeise

Fisch
Spargelröllchen
Schinken mit Melone

Hauptgericht

Schweinerouladen mit Lauchschmand
Afrikabratzen
Schweinefilet in Champignoncremsosse

Gemüse

Erbsen und Babykarotten
Blumenkohl
Broccoli mit Mandelblättchen

Beilage
Spätzle
Schweinekratoffeln
Kartoffelgratin

Preis Pro Pers. 16,90

Menu ab 20 Pers.

Fleisch

Schweinefilet mit Zwiebeln und Champignons

Afrikabraten mit Schinken und Zwiebeln geschichtet

Beilage

Folienkartoffeln mit Quark

Schneebällchen

Gemüse

Speckbohnen

Blumenkohl mit Sauce

Salat

Feldsalat mit Croutons

Dessert

Nuss-Creme Tiramisu

15,90/Person

Kalt- Warmes Buffet Rustikaler Art ab 40 Personen

Warme Teile

*Jäger- Rahmbraten
Schweinefilet mit Pefferrahmsauce
Rouladen*

*Kartoffelgratin
Spätzle*

Gemüse

*Blumenkohl m. Sauce Hollandaise
Speckbohnen*

Kalte Platten

*Kochschinken mit Spargel
Wachholderschinken
Kleine Schweineschnitzel
Kleine Rohesser
kleine Frikadellen
Nussschinken
Kammbraten*

Soßen und Butter

*Knoblauchsoße,
Knoblauch- Kräuterbutter
Hubertus- Griebenschmalz*

Salate

*Krautsalat,
Farmersalat,
Mischsalat*

Brot
Helles Fluite`s
Uhrbrot
Partybrötchen

15, 90€ /Person