



August-Süßdorf-Straße 3
(Nähe Bahnhof, neben Aldi)
66877 Ramstein

Telefon: (0 63 71) 29 67
Telefax: (0 63 71) 46 67 02

Internet: www.partyservice-scheidt.de
E-Mail: info@partyservice-scheidt.de

**Sie erreichen unsere freundlichen
Fachberater, aus dem Bereich:**

**Please kindly contact our friendly
expert advisors:**

- 66877 Ramstein (Kaiserslautern): August-Süßdorf-Str. 3, Tel. (0 63 71) 29 67
- 67745 Grumbach: Auf'm Vogelheerd 2, Tel. (0 63 82) 4 01 66, Fax 99 36 06
- 67258 Heßheim: Gerhard-Hauptmann-Str. 22, Tel. (0 62 33) 7 22 46, Fax

*Wenn Sie lieber feiern
als Kochen ...*

*Celebrating instead of
cooking ...*

*Wir bringen Ihnen das
Restaurant nach Hause!*

*Enjoy the atmosphere of a
restaurant at your home!*

Wir liefern im Umkreis von ca. 50 km,
auch in Ihrer Nähe.

We deliver around 50 km, near you, too.

Da wir bemüht sind, Ihnen nur frischeste Ware zu liefern, kaufen wir erst bis zu drei Werktagen vor Lieferung ein. Unsere Einkaufsplanung muss jedoch bereits drei Werktage vor Lieferung abgeschlossen sein. Eine ordentliche Planung unsererseits ist also nur möglich, wenn wir spätestens drei Werktage vor Lieferung über eine evtl. Verringerung der Personenzahl informiert werden. Bei späterer Meldung bzw. Absage werden Ihnen die bereits entstandenen Kosten (z. B. bearbeitete Ware, bestellte Blumen etc.) in Rechnung gestellt. Für Veranstaltungen an Wochenenden sollten Änderungen bis Dienstag eingegangen sein.

As we are exerted to deliver to you only fresh goods, we buy these goods at latest two days prior to delivery. Our purchase planning however must be completed three days prior to delivery. To enable us a proper planning, we need the information on the exact amount of participants, as announced, at latest three days prior to delivery. If a reduction of the amount of participants is announced later than three days prior to delivery, the costs arised so far (e.g. goods already in process of working, flowers already ordered etc.) will be charged to you. For arrangements during the weekend, changes should be announced at latest Tuesday that week.

**Bei Bedarf berücksichtigen wir auch gerne die Anforderungen veganer,
vegetarischer, glutenfreier sowie laktosefreier Küche.**

**On your request, we also consider the needs of a vegan, vegetarian,
gluten-free or lactose-free diet.**



Jetzt neu: Vegane Küche

Vegane Maultaschen Bolognese Art

Vegane Krautschupfnudeln

Veganes Dolce vita: **Mezzelune spinaci vegan auf Blattspinat** oder **Tortelloni mediterraneo vegan** in fruchtiger Tomatensoße oder Gemüsebrühe

Familienbuffet

Jeden Sonntag bieten wir Ihnen unser Familien-Buffer, von 11.30 bis 14.00 Uhr, in unserem Partyraum in Ramstein an.

- Sonntagssuppe, verschiedene
- Salatbuffet mit Rohkostsalaten
- verschiedene Hauptgerichte
- verschiedene Beilagen
- verschiedene Gemüse
- Dessert
- Eis
- Obstsalat, Vanillesoße

Zum Beispiel:

- Roastbeef mit Kräuterkruste,
- Weckfüllselbraten, Putensteak,
- Spätzle, Pommes Frites,
- Kartoffelgratin, Broccoli,
- Gemüseplatten, Salatbuffet,
- Sonntagssuppe,
- Eis, Obstsalat, Vanillesoße

Das ständig wechselnde Angebot der Speisen können Sie in der Wochenkarte nachlesen, oder im Internet unter: www.partyservice-scheidt.de

Wir bitten um rechtzeitige Reservierung (spätestens Freitags) unter der Telefonnummer (063 71) 2967.

Alles zu einem Probiertpreis!
Info unter Tel. (063 71) 2967

Kinder bis 11 Jahre

Family buffet

We have a special lunch buffet, every Sunday from 11:30 - 14:00 at our Ramstein location.

- Soup of the day
- Fresh salads
- Succulent main dishes
- Plentiful side orders
- 3 various kinds of vegetables
- Desserts
- Ice cream
- Fruit salad, custard



For Example:

- Roast beef with herbal crust,
- Roast filled with bread, turkey steak,
- "Spätzle" (German style pasta), French fries
- potatoe gratin, broccoli,
- vegetable platter, salad buffet,
- sunday soup,
- ice-cream, fruit salad, custard

Our daily specials are posted each week. Please visit Scheidt's 7-day-menu to find out this weeks specials, or visit our homepage www.partyservice-scheidt.de

We kindly request your Sunday lunch reservations by Friday close of business. Please call us at (0 63 71) 2967.

All at a test price!
Phone (063 71) 2967

children below 11 years

50%



*Service***Bereitstellen/Aufstellen von:**

Geschirr
 Kaffeegedecken
 Besteck
 Gläsern
 Tischwäsche
 Servietten
 Kerzen, Kerzenständer
 Lackfolie
 Kaffeemaschinen etc.
 Tischen
 Stühlen

Planung der Rückholung von Geschirr**Herrichten und Durchführen von Veranstaltungen:**

Eindecken der Tische
 Service an den Speisebuffets
 Service an den Getränkebuffets
 Vollservice vor Ort
 Grillen

*Service***Supply and preparation of:**

tableware
 coffee sets
 utensils
 glasses
 table cloth
 napkins
 candles, candle holders
 laque foil
 coffee machines etc.
 tables
 chairs

Planning for the return of the tableware and other supplies**Event preparation and servicing:**

table setting
 food buffets staff
 bartenders
 full local service
 barbecue staff

Sonstiger Service

Geschirr, Besteck, Gläser	pro Teil 0,40
Reinigung	je 0,20
Feuerwerk	14,90
Musikalische Untermalung	auf Anfrage
Getränke	siehe extra Liste
Partyzelt aller Größen	auf Anfrage
Kaffee und Kuchen	auf Anfrage
Tanzvorführungen zur Unterhaltung	auf Anfrage
Dekoservice	auf Anfrage
Bedienungspersonal pro Stunde	18,90
Fachpersonal pro Stunde	28,90

Other service

Tableware + utensils	per piece 0,40
Cleaning	p. p. 0,20
Fireworks	14,90
Background music	on request
Beverages	see special list
Party pavilions (different sizes)	on request
Coffee and cakes	on request
Dance presentations	on request
Decoration service	on request
Service staff, per hour	18,90
Professional staff, per hour	28,90



Veranstaltungs- und Jagungsräume Mietservice

Sie möchten in gemütlicher Atmosphäre feiern? Sich dabei auch ein bisschen verwöhnen lassen? Dabei nicht so viel arbeiten müssen?

Kein Problem! Wir erledigen das für Sie mit unserem Veranstaltungsraum-Mietservice, in dem Umfang, wie Sie es wünschen.

Leistungen

Im Pauschalpreis unseres Veranstaltungsraums (Basiservice) ist grundsätzlich eingeschlossen:

- Raummiete für 1 Tag
- Nebenkosten für Strom, Wasser, Heizung etc.
- Teller, Bestecke, Gläser, Kaffeegeschirr etc.

Darüber hinaus entscheiden Sie über Leistungen, die wir erbringen bzw. die, die Sie erbringen möchten. Wählen Sie bitte aus den nachfolgenden Service-Paketen das für Sie Passende aus. Alle genannten Preise enthalten die jeweils gültige gesetzliche Mehrwertsteuer, die wir auf Wunsch getrennt ausweisen. Bei der verbindlichen Reservierung des Partyraums wird eine Anzahl von 150,- € fällig, die bei der endgültigen Rechnungsstellung verrechnet wird. Ansonsten gelten unsere „Allgemeinen Geschäftsbedingungen“.

Pauschalmiete Veranstaltungsraum (Basiservice) (nur Raummiete, ohne Verzehr)

- | | |
|---|---------|
| 1. Essen und Getränke von uns, bis 24 Personen | 79,- € |
| 2. Essen und Getränke von uns, bis 24 Personen, mit Wintergarten | 99,- € |
| 3. Sie möchten nur Essen, Getränke werden mitgebracht | 129,- € |
| 4. Sie möchten nur Essen, Getränke werden mitgebracht, mit Wintergarten | 149,- € |
| 5. Essen und Getränke von uns, ab 25 Personen | 0,00 € |
| 6. Nur Wintergarten, Essen und Getränke von uns, bis 24 Personen | 69,- € |
| 7. Nur Wintergarten, Essen von uns, Getränke werden mitgebracht | 99,- € |

Wir bitten Sie davon abzusehen, eigenes Essen mitzubringen. Ausnahmen, wie z.B. Kuchen, sind mit uns abzustimmen. Danke.

Wenn gewünscht: Zusätzliche Service-Leistungen

- | | |
|--|--------------|
| a) Gestellung von Tischdecken inkl. deren Reinigung | 1,50 €/Pers. |
| b) Festliche Tischeindeckung
mit Platztellern, Gläsern, Servietten und Speisekarten | 2,- €/Pers. |
| c) Reinigung von Tellern, Bestecken, Gläsern, Vorlegeplatten, Rechauds etc. | 18,90 €/St. |
| d) Endreinigung des Partyraums, der Toiletten sowie des Flures | 69,- € |
| e) Bedienungspersonal | 18,90 €/St. |
| f) Fachkraft, Grillmeister oder Chef | 28,90 €/St. |

Werden die zusätzlichen Service-Leistungen gem. c) und d) nicht bestellt, liegen die Endreinigung des Partyraums, der Toiletten sowie des Flurs und die Reinigung von Tellern, Bestecken, Gläsern, Vorlegeplatten, Rechauds etc. in der Verantwortung des Kunden, d.h. der Partyraum ist so zu hinterlassen, wie er bei Beginn der Veranstaltung übergeben wurde (Spülmaschine im Partyraum vorhanden).



Rental service and Party-room for all occasions

You would like to celebrate in a comfortable atmosphere? Also get spoiled a little? However don't want to have too much work?

No problem! We will handle everything for you with our party-room-rental service, up to the extend as you wish.

Services

In the flat rate for our party-room (basic service) the following is basically included:

- Rent for 1 day
- Utilities for electricity, water, heat etc.
- Table settings and glasses, depending on ordered service

Beside this, you are deciding which services you would like us to perform and what you wish to do yourself. Please choose what fits your needs best from the following service-packages. All shown prices are including VAT, which can be separately stated on your bill if you wish. A 150,- € advance payment is due on reservation and will be offset against the final bill. Our general terms and conditions are effective.

Lump sum party-room (rent only, without consumption)

- | | |
|---|---------|
| 1. Food and beverages supplied by us, up to 24 persons | 79,- € |
| 2. Food and beverages supplied by us, up to 24 persons, with conservatory | 99,- € |
| 3. Food supplied by us, you bring your own beverages | 129,- € |
| 4. Food supplied by us, you bring your own beverages, with conservatory | 149,- € |
| 5. Food and beverages supplied by us, more than 25 persons | 0,00 € |
| 6. Conservatory only, food and beverages supplied by us, up to 24 persons | 69,- € |
| 7. Conservatory only, food supplied by us, you bring your own beverages | 99,- € |

We ask you not to bring any own food. Exceptions, as for cake, can be talked about. Thank you.

If needed: Additional Services

- | | |
|---|--------------|
| a) Preparation and cleaning of table cloth | 1,50 €/pers. |
| b) Setting and decoration of tables
with plates, glasses, napkins and menu cards | 2,- €/pers. |
| c) Cleaning of plates, cutlery, glasses, serving plates, chafing dishes etc... | 18,90 €/h |
| d) Final cleaning of the party-room, the toilets and the hall | 69,- € |
| e) Service staff | 18,90 €/h |
| f) Professional staff, Barbecue staff or Chef | 28,90 €/h |

If the additional services according to c) and d) are not ordered, the final cleaning of the party-room, the toilets and the hall and the cleaning of plates, cutlery, glasses, serving plates, chafing dishes etc. will be at the responsibility of the customer, which means the party-room has to be left in the same condition as found at the beginning of the event. A dish-cleaner is available in the party-room.



*Getränke nur für
Veranstaltungs-/Jagungsräume*

*Beverages only for
party-room for all occasions*

Schwollener Gourmet Sprudel (0,7 l)	Schwollener Gourmet mineral water (0,7 l)	2,90
Bonaqua, Cola, Fanta, Sprite etc. je Flasche (0,33 l)	Bonaqua, Cola, Fanta, Sprite per 0,33 l bottle	1,30
Orangen-, Apfelsaft je Flasche (0,25 l)	Orange-, Applejuice per 0,25 l bottle	1,30
Kaffee, je Tasse	Coffee, per cup	0,90
- aus Kaffeefullautomat (Kaffee, Espresso)		1,20
- Kaffeespezialitäten (Latte, Cappucino etc.)		1,40
Pils, Alkoholfreies Bier, Cola- oder Lemon-Mix je Flasche (0,33 l)	Pils beer (alcoholfree), Coke- or Lemon-Mix per 0,33 l bottle	1,40
Faßfrisches Pils (0,3 l)	draught Pils beer (0,3l)	1,60
Weizenbier, je Flasche (0,5 l)	Wheat-beer, per 0,5 l bottle	1,90
Rot-, Rosé- oder Weißwein je 1-Ltr-Flasche	Redwine, Rose- or Whitewine per 1,0 l bottle	7,90
Sekt oder Secco, je Flasche (0,75 l)	Champagne or Secco, per 0,75 l bottle	9,90
Obstschnäpse, je 2 cl	Various fruit liquors, per 2 cl	1,00
Ramazotti, je 4 cl	Ramazotti, per 4 cl	1,90

Diese Getränkepreise sind nur gültig für die Veranstaltungsräume.

These beverage prices are only valid for the party-room-rental service.

Hier können Sie einen Eindruck von unseren Veranstaltungsräumen und unseren Buffets gewinnen:

Here you can get an impression of our party-room and our buffets:



Kalte Vorspeisen

Ofenfrische Partybrötchen (gemischt)
Brotvariationen
Ofenfrische Baguettebrötchen mit Kräuterquark
Partyschmalz und Brötchen
Frischkäsetatar
Gebratene Hackfleischbällchen
Lendenmedallions mit Früchten (Stück)
Geflügel-Gemüsesülze mit Kräuterrahm
Eiplatte „Tonno“
Harzer auf Zwiebeln
Käsewindbeutel
Paprikaschiffchen mit Feta
Parmaschinken mit Melone
Schinkenröllchen mit Spargel
Schwarzwälder Schinken mit Apfelmeerrettich
Geflügelcocktail „Prinzess“ mit frischen Champignons und Spargel
Kalbfleischpastete mit Preiselbeerbirnen
Kalter Braten mit Obstsalat
Parmaschinken mit Palmherzcocktail
Putenbrust „Gärtnerin“
Seranoschinken mit Melone
Schinken-Mozzarella-Spieße
Tomaten mit Mozzarella
Ital. Gemüseplatte mit Schafskäse (Antipasti)
Schweinefilet „Italia“ mit Tomaten & Basilikum-Creme
Carpaccio von Käse mit Tessiner Soße (süß-scharf)
Roastbeef mit Preiselbeermeerrettich
Tatino Tonato (Putenbrust mit Thunfischsoße)
Tiroler Schinken mit Apfelmeerrettich
Vitello Tonato (Kalbfleisch)
Vorspeisenplatte „Andalusien“ (Kaki-Mozzarella-Putenbrust)
Carpaccio vom Rinderfilet
Carpaccio von geräucherter Gänsebrust

Cold Appetizers

1 Pers.

Oven-fresh party rolls	Stück/a piece	-,49
Variations of bread	Stück/a piece	3,90
Baguette rolls with soft cheese and herbs		1,70
Party lard and bread rolls		1,70
Cream cheese tartar		2,20
Fried meat balls		2,20
Loin medallions with fruits, per piece		2,20
Poultry-vegetable aspic with herb cream		2,20
Egg-platter "Tonno" (tuna)		2,70
"Harzer" cheese and onions		2,70
Cheese cream puffs		2,70
Halfs of small peppers stuffed with feta cheese		2,70
"Parma" ham with fresh melon		2,70
Ham cornets and asparagus		2,70
"Black Forest" ham with apple horseradish		2,70
Poultry cocktail "Princess", with fresh mushrooms and asparagus		3,30
Veal paté with cranberry pears		3,40
Chilled sliced roast and fresh fruit salad		3,40
"Parma" ham with palm-heart-cocktail		3,40
Turkey breast and vegetables		3,40
"Serano" ham and fresh melon		3,40
Ham-mozzarella cheese-skewers		3,40
Tomatoes and sliced mozzarella		3,40
Various italian vegetables and feta cheese (antipasti)		3,40
Pork fillet "Italia" with tomatoes & basil-cream		3,90
Cheese carpaccio		3,90
with "Tessin" sweet/hot sauce		
Roast beef with cranberry horseradish		3,90
Tatino Tonato		3,90
(turkey breast with tuna sauce)		
Tyrolean ham with apple horseradish		3,90
Vitello Tonato (veal with tuna sauce)		3,90
Appetizers platter "Andalusien" (persimmon-mozzarella cheese-turkey breast)		3,90
Beef carpaccio		4,40
Smoked goose breast carpaccio		4,40



Kalte Vorspeisen

Geräucherte Lachsschnitte mit Sahneerrettich
Gemischte Fischplatte mit Makrelenfilets, Rollmöpsen, Pfefferfisch, Fischsalat und Meerrettichsoße
Lachsplatte mit Sahneerrettich
Fischplatte gemischt
Fischterrine aus Lachs, Hecht und Forelle
Lachsplatte mit Preiselbeerbirne
Graved Lachs mit frischem Dill
Delikateter Butterfisch
Frische Shrimps mit Cognacsoße
Krabbencocktail „Mephisto“, serviert mit Ananasstückchen
Räucheraal
Räucherforelle
Schillerlocken
Meeresfrüchtesalat „Dell Laguna“
Delikatess-Lachs, fein gebratener Lachs in Streifen
Heilbutt
Exklusive Lachskomposition
Garnelenspieße auf knackig frischem Marktsalat
Fischvariationen „Mehr aus dem Meer“ Forellenterrine, Sandelholz-gebeizter Lachs, Graved Lachs, Surimi, California Roll, geräucherte Forellenfilets

Cold Appetizers

Smoked salmon with cream horseradish	1 Pers.
Fish platter with mackerel fillets, pickled herring rolls, "pepper fish" (smoked mackerel fillets), fish salad, and horseradish sauce	3,80
Salmon platter with creamy horseradish	3,80
Fish platter (mixed fish)	3,80
Fish terrine (salmon, pike and trout)	3,80
Salmon platter with cranberry pears	3,80
Graved salmon with fresh dill	3,80
Delicious butterfish	3,80
Fresh shrimps with cognac sauce	3,80
Shrimp-cocktail "Mephisto" served with pineapple	3,80
Smoked eel	3,80
Smoked trout	3,80
Strips of smoked dogfish	3,80
Seafood salad "Dell Laguna"	4,00
Delicious fried salmon strips	4,00
Halibut	4,00
Exclusive salmon platter (graved, smoked)	4,50
Shrimp kebabs served on fresh lettuce	4,50
See what's from the sea: different kinds of fish (trout terrine, sandalwood marinated salmon, graded salmon, surimi, california roll, smoked trout fillet)	4,90

Warme Vorspeisen

Bouillon
Rinderkraftbrühe mit Einlage
Lyonertorte
Blätterteig-Käse-Schinkentaschen
Broccolicremesuppe
Markklößchensuppe
Spargelcremesuppe
Gemüsesuppe „Italia“
Klare Ochsenschwanzsuppe
Tomatencreme mit Schafskäse und frischem Basilikum
Hazienda-Topf (scharfe Mitternachtssuppe)

Warm Appetizers

Clear bouillon	1 Pers.
Beef broth with garnish	2,10
Vol-au-vent ("Lyoner" sausage, tomatoes and onions)	2,80
Ham and cheese pastries	3,00
Broccoli cream soup	3,00
Clear soup with marrow dumplings	3,00
Asparagus cream soup	3,00
Italian vegetable soup	3,30
Oxtail soup	3,30
Tomato cream with feta cheese and fresh basil	3,30
Hacienda-pot (spicy midnight soup)	3,50



	<i>Hauptgerichte</i>	<i>Main Courses</i>	1 Pers.	
VEGETARISCH	Sojageschnetzeltes „Züricher Art“	Sliced soja "Zurich Style"	6,50	VEGETARIAN
	Sojagulasch „Ungarisch“	Soja goulash "Hungarian Style"	6,50	
	Blumenkohl-Käse-Medaillons	Cauliflower-cheese-medallions	6,50	
SCHWEINEFLEISCH	Gef. Klöße „Herzdrigger“ mit Speck-Sahne-Soße	Stuffed potato dumplings "Herzdrigger" with bacon-cream-sauce	5,20	PORK
	Brasilianischer Rahmbraten	Pork roast with cream sauce	7,20	
	Saftiger Jägerbraten mit Mischpilzen	Pork roast with mushrooms	7,20	
	Bierbrauerpfanne	Sliced pork with beer sauce	8,20	
	Bierbrauersteaks vom Schwein	Pork steaks with beer sauce	8,20	
	Cordon-Bleu-Rollbraten	Rolled pork roast "Cordon Bleu"	8,20	
	Hawaiisteaks vom Schwein mit Ananas	Pork steaks with pineapples	8,20	
	Hubertussteaks v. Schwein mit Waldpilzen	Pork steaks with mushrooms	8,20	
	Italienischer Broccolibraten	Pork roast stuffed with broccoli	8,20	
	Jägerpfanne	Sliced pork with mushrooms	8,20	
	Kasseler im Blätterteig	Vol-au-vent (with smoked pork)	8,20	
	Kasseler mit Ananas	Smoked pork with pineapples	8,20	
	Knoblauchsteaks vom Schwein	Pork steaks with garlic €	8,20	
	Musikantenlandbraten	Stuffed roast pork (regional speciality)	8,20	
	Pfeffersteaks vom Schwein mit grünem Pfeffer	Pork steaks with green pepper	8,20	
	Pizzasteaks vom Schwein	Pizza steaks	8,20	
	Rahmsteaks vom Schwein	Pork steaks with cream sauce	8,20	
	Pfeffer-Senf-Steaks vom Schwein	Pork steaks with pepper and mustard	8,20	
	Schweinegeschnetzeltes in Paprika-Sahne-Soße	Sliced pork in pepper-cream sauce	8,20	
	Toastbraten „Valentino“	Roast pork "Valentino" stuffed	8,20	
	Filetpfanne (Schweinefilet) „Wiener Art“	Sliced pork fillet "Vienna style"	8,70	
	Spanferkel-Rollbraten	Rolled roast pork (sucking pig)	8,70	
	Gefüllte Schweinelende „Bauern Art“	Stuffed pork fillet "Farmer style"	8,70	
	Schweinemedallions mit Pfifferlingen	Pork medallions with chanterelles	8,70	
	Kutscherbraten mit Hubertusfüllung	Pork roast stuffed with mushrooms	8,70	
	Riesling-Töpfchen mit Blätterteig überbacken	Sliced pork pastry with white wine sauce	8,70	
	Piccata (Schweinerücken im Parmesanmantel)	Piccata (pork saddle with parmesan cheese crust)	9,20	
Spanferkelessen (Vorportioniert)	Sucking pig (pre-sliced)	9,20		
Spanferkel live vor Ort zerteilt	Sucking pig (sliced in your presence)	10,20		



	<i>Hauptgerichte</i>	<i>Main Courses</i>	1 Pers.	
RINDFLEISCH	Backofenbraten in Rotwein	Roast beef in red wine sauce	8,20	BEEF
	Gespickter Rinderbraten	Roast beef á la mode	8,20	
	Sauerbraten „Hausmacher Art“	Sour beef, roast beef marinated in vinegar and spices	8,20	
	Boeuf Stroganoff in Sahne-Soße	Beef Stroganoff with cream sauce	8,70	
	Gekochter Tafelspitz in Meerrettichsoße	Boiled beef with horseradish sauce	8,70	
	Katharinen-Rouladen (gefüllt)	Rolled stuffed beef "Rouladen"	8,70	
	Scheidt's Spezialrinderbraten	Scheidt's special roast beef	9,20	
	Roastbeef mit Kräuterkruste	Roast beef with herb crust	9,70	
Zarte Filetspitzen „Madagaskar“ vom Rind in Pfefferrahmsoße	Delicious beef fillet strips "Madagaskar" with pepper cream sauce	10,20		
KALBFLEISCH	Kalbsbraten mit Trüffel-Soße „Dubarry“	Roast veal with truffle sauce "Dubarry"	8,70	VEAL
	Osso Buco (Kalbshaxe) „Toskanische Art“	Osso Buco (veal knuckles) "Tuscan style"	8,70	
	Gefüllte Kalbsbrust	Stuffed veal breast	9,20	
	Kalbsgeschnetzeltes „Schweizer Art“	Sliced veal "Swiss style"	9,20	
	Saltimbocca à la Romana (Kalbsschnitzel, Schinken)	Saltimbocca à la Romana (veal escalope with ham)	9,60	
	Ragout Fin mit Kalbfleisch und Blätterteig überbacken	Ragout Fin au gratin, with veal in a pastry crust	9,70	
PUTE- UND HÄHNCHENFLEISCH	Hähnchenkeule „Florida“	Chicken legs "Florida"	6,20	TURKEY AND CHICKEN
	China-Pfanne süß-sauer mit Hähnchenfleisch	Chinese casserole sweet-and-sour with chicken	8,20	
	Putenrollbraten „Bombay“	Rolled roast turkey "Bombay"	8,20	
	Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel auf Blattspinat	Chicken breast-fillet in pastry crust, with spinach	8,60	
	Gebratene Ente mit Majoransoße	Roasted duck with marjoram sauce	8,70	
	Poulardenbrust in Morchelrahmsoße	Chicken breast with morel cream sauce	8,70	
	Puten-Trüffelragout	Turkey-truffle-ragout	8,70	
	Putengeschnetzeltes	Sliced turkey breast	8,70	
	Putenrollbraten mit Kräutern und Pistazien	Rolled roast turkey with herbs and pistachios	8,70	
	Putensteaks in Curry-Rahmsoße	Turkey steaks with curry-cream-sauce	8,70	
	Gefüllte Poulardenbrust mit Blattspinat in Rieslingsoße	Stuffed turkey breast with spinach in white wine sauce	8,70	
	Hühnerfrikassee mit zartem Gemüse	Chicken fricassee with vegetables	9,20	
		Duck breast á la Orange		

	<i>Hauptgerichte</i>	<i>Main Courses</i>	1 Pers.	
FISCH UND MEERESFRÜCHTE	Alaska-Seelachsfilet in Dillrahmsöße	"Alaska" coalfish fillet with dill-cream-sauce	8,20	FISH AND SEAFOOD
	Forelle mit Senfrahm	Trout with mustard cream	8,70	
	Fischspieße in Dillrahmsöße	Fish kebabs with dill-cream-sauce	8,70	
	Paniertes Seelachsfilet überbacken mit Mandelspitzen	Breaded coalfish fillet with almonds, au gratin	8,70	
	Rotbarschfilet á la Bordelaise mit Käse-Broccoli-Kruste	Redfish fillet á la Bordelaise with cheese-broccoli-crust	8,70	
	Fischpfanne „Marseille“	Fish casserole „Marseille“	9,20	
	Fischpfanne Gourmet mit großen Lachsstücken	Fish casserole „Gourmet“ with salmon	10,20	
	Gratin von Riesengarnelen auf Blattspinat	Gratin with king prawns and spinach	10,20	
	Frisches Lachsfilet auf Blattspinat	Fresh salmon fillet with spinach	10,20	
Frisches Lachsfilet in Morchelrahmsöße	Fresh salmon fillet with morel cream	10,20		
WILD	Gebeizter Hirschbraten mit Preiselbeersöße	Marinated red deer roast with cranberry sauce	9,70	VENISON
	Rehrbraten in cremig Wildsoße „Waidmannsheil“	Small deer roast with venison cream sauce	9,70	
LAMM	Gefüllte Lammkeule mit Schafskäse	Stuffed lamb leg with feta cheese €	9,20	LAMB
	Fleischröllchen „Irland“ mit Lammfleisch	Meat rolls "Ireland" with lamb	9,20	
PASTA	Cannelloni mit Fleischfüllung	Canneloni with meat stuffing	7,20	PASTA
	Lasagne	Lasagne	7,20	
	Tagliatelle in Schinken-Sahne-Soße	Tagliatelle with ham and cream sauce	7,20	
	Tortellini Verde in Gorgonzola-Soße	Green tortellini and blue cheese sauce	7,20	



Beilagen

Wedges (Kartoffelstücke mit Schale)
 gefüllte Kartoffeln
 Bratkartoffeln hausgemacht
 Bouillonkartoffeln in Würfeln
 mit Gemüse verfeinert
 Bunte-Nudeln-Gratin
 Kartoffelklöße mit Specksoße
 Käsespätzle „Tirol“
 Wildkorn-Reis
 Spätzle-Gemüse-Pfanne
 Penne-Pfanne-Verdara
 mit Broccoli und Paprika
 kleine Schlosskartoffeln
 Folienkartoffeln ofenfrisch
 Kartoffel-Gratin
 Tortellini-Gratin
 Tagliatelle-Gratin
 Kartoffel-Schinken-Gratin mit Käse
 Butternudeln
 Eierspätzle
 Semmelknödel
 Butterreis
 Maultaschen-Gemüse-Pfanne
 Grüne Bandnudeln mit Rahmpilzen
 Schupfnudeln
 Pommes Frites
 Stampfkartoffeln
 Knödelaufflauf
 Gnocchi mit Käsesoße
 Serviettenknödel
 Spätzle-Pilz-Pfanne
 überbackenes Käsereisragout
 Rösti

Side Dishes

1 Pers. 3,60

Potato wedges
 Baked potatoes
 Homemade fried potatoes
 Bouillon-potatoes with vegetables
 Noodle gratin
 Potato dumplings with bacon sauce
 Cheese Spätzle "Tyrol" (German style pasta)
 Wild rice
 Casserole with "spätzle"
 (German style pasta) and vegetables
 Casserole with "penne",
 broccoli and peppers
 Small potatoes "Chateau"
 Baked jacket potatoes
 Potato gratin
 Tortellini gratin
 Tagliatelle gratin
 Potato and ham gratin with cheese
 Butter noodles
 "Spätzle" (German style pasta)
 Bread dumplings
 Butter rice
 Casserole with
 Swabian ravioli and vegetables
 Green noodles with mushrooms and cream
 "Schupfnudeln" (potatoe noodles)
 French fries
 Mashed potatoes
 Dumpling gratin
 Gnocchi with cheese sauce
 Bread dumplings (sliced)
 Casserole with "spätzle"
 (German style pasta) and mushrooms
 Cheese and rice-ragout au gratin
 Roasted potatoes



*Gemüse**Vegetables*

1 Pers. 3,60

Glasierte Erbsen und Möhren	Glazed peas and carrots
Prinzessbohnen mit Dörrfleisch ummantelt	Green beans wrapped in bacon
Blumenkohl überbacken	Cauliflower au gratin
Broccoli mit Mandelspitzen	Broccoli with almonds
Romanesco-Röschen	"Romanesco" (cauliflower/broccoli hybrid)
Rosenkohl überbacken	Brussels sprouts au gratin
Balkangemüse mit Paprika und Mais	Mixed vegetables (peas, peppers and sweet corn)
Leipziger Allerlei mit Spargel	Mixed vegetables "Leipziger Allerlei" (carrots, peas and asparagus)
Broccoliauflauf	Broccoli-gratin
Sommergemüsemischung gratiniert (Erbsen, Karottenscheiben, Blumenkohl und Brechbohnen)	Mixed vegetables au gratin "Summer" (peas, carrots, cauliflower and beans)
Zuckererbsen-Schoten	Sugar peas
Blattspinat	Spinach
Kohlrabi	Cabbage turnips
Schwarzwurzeln	Black salsifys
Ratatouille	Ratatouille (provençal vegetable stew)
Gemüsemischung „Bali“ (Karotten, Bambus, Wasserkastanien)	Mixed vegetables "Bali" (carrots, bamboo, water chestnuts)
Kaisergemüse mit Broccoli, Karottenscheiben und Blumenkohl	Mixed vegetables (with broccoli, carrots and cauliflower)
Frisches Sauerkraut	Fresh sauerkraut
Apfelrotkraut	Red cabbage with apples
Gedünstete Paprika	Steamed bell peppers
Grilltomate	Grilled tomato
Gemüsemischung „Frühling“ (Broccoli, Lauch und Zuckererbsenschoten)	Mixed vegetables "Spring" (broccoli, leek and sugar peas)
Paprikagemüse mit Zucchini	Bell peppers with zucchini

Bei der Bestellung eines warmen Buffets können Sie eine Auswahl an Gemüse und Salaten zusammenstellen.

For all warm buffet orders, you may select a combination of vegetables and salads.



Salate

Blumenkohlsalat „Französische Art“
Böhmischer Krautsalat
Farmer-Salat
Gemüsesalat „Roma“
Knackig frischer Marktsalat
Gurkensalat
Karottensalat
Kartoffelsalat mit Speck oder nach Hausfrauen Art
Nudelsalat mit Kochschinken nach Hausfrauen Art
Wurstsalat
Broccoli-Schinken-Salat
Broccolisalat
Champignon-Schinken-Salat
Geflügelcocktail
Hirtensalat mit Schafkäse und Oliven
Waldorfsalat
Zucchini­salat „Venedig“
Rindfleischsalat „Teufelsart“
Asiatischer Hackfleischsalat
Chicken „Toscana“ mit Nudelreis

Salads

1 Pers.

Cauliflower salad "French style"	2,30
Coleslaw "Bohemian style"	2,30
Farmer salad	2,30
Vegetable salad "Roma"	2,30
Lettuce	2,30
Cucumber salad	2,30
Carrot salad	2,30
Potato salad with bacon (or traditional)	2,30
Noodle salad with ham (traditional)	2,30
Sausage salad	2,30
Broccoli and ham salad	2,80
Broccoli salad	2,80
Mushroom and ham salad	2,80
Poultry cocktail	2,80
"Shepherd's salad" with feta cheese and olives	2,80
Waldorf salad	2,80
Zucchini salad "Venice"	2,80
Beef salad "Devil's style"	2,80
Asian minced meat salad	2,80
Chicken "Toscana" with noodle-rice	2,80

Bitte verstehen Sie diesen Auszug aus unserem Angebot nur als Anregung – wir sind flexibel und richten uns gerne nach Ihren Wünschen. Nach Terminvereinbarung beraten wir Sie gerne und erstellen Ihnen ein unverbindliches Angebot. Die genannten Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MwSt.

We kindly ask you to understand this abstract only as a suggestion of our total supply – we are flexible and would be pleased to act according to your requests. Please arrange an appointment and we will assist you and give a quote without obligation. All prices include value added tax.



Dessert

Rotweincreme
 Grießbrei mit halben Pfirsichen,
 Zimt und Zucker
 Rote Grütze mit Waldfrüchten
 und Vanillesoße
 Frischer Fruchtsalat mit Pfirsichlikör
 Milchreis mit Kirschen
 Götterspeise Waldmeister oder Kirsch
 Zitronencreme mit Früchten
 Joghurt mit Früchten
 Germknödel
 (Hefeklöße gefüllt mit Pflaumenmus)
 Pommersches Apfeldessert
 Quarkspeise mit Früchten
 Bayrisch Creme mit Früchten
 Himbeer-Schnitten
 Beerenschnitten
 Diabetiker-Mandarinenschnitten
 Exotischer Fruchtsalat
 mit Eierlikörsoße
 Beerenmischung mit Vanillesoße
 Bayrischer Apfelstrudel mit Vanillesoße
 Mousse au Chocolat auf Mangospiegel
 Diplomaten-Creme auf Obstsalat
 Mousse au Vanille auf Kirschspiegel
 Mousse au Waldbeer
 Blutorangen-Mousse
 Obstplatte
 auch mit Schokoladenglasur
 Tiramisu hausgemacht mit Mascarpone
 Tiramisu-Schnitten
 Gefüllte Dampfnudeln
 Käseplatte mit
 verschiedenen Käsesorten
 Nußmousse mit Amaretto hausgemacht
 Ananasmousse „Cuba“
 Pflaumen-Zimt-Mousse
 Orangen-Cranberry-Kuppel
 Schokoladenbrunnen mit Obst
 Eisvariationen in der Eisbox
 mit heißen Kirschen/Himbeeren
 Eisplatte „Palma“ mit Feuerwerk
 (für ca. 25 Personen)

Desserts

1 Pers.

Red wine cream 2,70
 Semolina pudding with peach halves,
 cinnamon and sugar 2,70
 Red fruit jelly with wild berries
 and custard 2,70
 Fresh fruit salad with peach liqueur 2,70
 Rice pudding with cherries 2,70
 Fruit jelly (woodruff or cherry) 2,70
 Lemon cream with fruits 2,70
 Yoghurt with fruits 2,70
 Yeast dumplings stuffed
 with plum sauce 2,70
 Apple dessert "Pomerania style" 2,70
 Cottage cheese with fruits 2,70
 Cream "Bavarian style" with fruits 2,70
 Raspberry cake 2,70
 Berry cake 2,70
 Mandarin cake (for diabetics) 2,70
 Exotic fruit salad with
 egg nogg 3,20
 Mixture berries with custard 3,20
 Bavarian apple strudel with custard 3,20
 Mousse au chocolat with mango sauce 3,20
 Cabinet cream with fruit salad 3,20
 Mousse au vanille with cherry cream 3,20
 Mousse of wild berries 3,20
 Mousse of blood oranges 3,20
 Fruit platter
 (on request with chocolate coating) 3,20
 Homemade Tiramisu with mascarpone 3,20
 Tiramisu 3,20
 Stuffed yeast dumplings 3,20
 Cheese platter with
 assorted cheese 3,20
 Homemade nut mousse with Amaretto 3,20
 Pineapple mousse "Cuba" 3,20
 Plum-cinnamon-mousse 3,20
 Orange-mousse with cranberries 3,20
 Chocolate-fountain with fruit 3,80
 Ice cream variations in an ice box
 with hot cherries/raspberries 3,90
 Ice cream platter "Palma" with fireworks 109,00
 (for approximately 25 persons)



Lieber Kunde,

bitte verstehen Sie diesen Auszug aus unserem Angebot nur als Anregung. Wir sind flexibel und richten uns gerne nach Ihren Wünschen. Nach Terminvereinbarung beraten wir Sie umfassend und erstellen Ihnen ein unverbindliches Angebot. An unserem Beispiel sehen Sie, wie Sie ein Buffet selbst zusammenstellen können, z.B. für 30 Personen:

Cordon-bleu-Rollbraten	}	Durchschnittspreis: 8,50 €
Boeuf Stroganoff		
Putensteak in Curry-Rahm-Sauce		
Kartoffel-Gratin	}	3,60 €
Eierspätzle		
Serviettenknödel		
Glasierte Erbsen und Möhren	}	3,60 €
Blumenkohl überbacken		
Broccoli mit Mandelspitzen		
Farmersalat	}	15,70 €
Böhmischer Krautsalat		
Knackig frischer Marktsalat		
Joghurtdressing mit Croutons		
Gesamtpreis pro Person:		15,70 €

Dear Customer,

Please understand that our printed menus and offers are for your orientation. Our catering staff is highly professional and flexible and we are willing to make you the meal you want wether or not the food of your choice is listed here. We will be more than happy to work personally with you to make the perfect meal for your special event. Please make an appointment today so that we can help you start planning your event. All offers are non-binding. Below you will find an example as to how to put together a buffet for 30 persons:

Cordon-bleu	}	average price: 8,50 €
Beef "Stroganoff"		
Turkey steak with curry cream sauce		
Potato gratin	}	3,60 €
"Spätzle" (German style pasta)		
Sliced bread dumplings		
Glazed peas and carrots	}	3,60 €
Cauliflower au gratin		
Broccoli with almonds		
Farmer salad	}	15,70 €
Coleslaw "Bohemian style"		
Fresh Lettuce		
Yoghurt dressing with croutons		
Total price per person:		15,70 €



Unser Kuchen-Bufferet „Metzger Scheidt“

1 Pers. 8,40

Die große Kunst des Backens, z.B.:

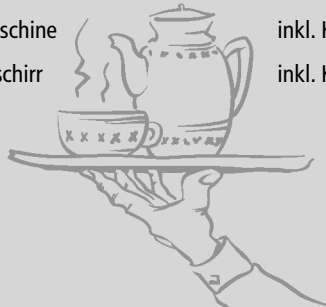
Apfel-Sand-Schnitte
 Beeren-Schnitte
 Donauwelle
 Rhabarber-Erdbeerkuchen
 Russischer Zupfkuchen
 Mini-Windbeutel
 Schwarzwälder Sahneschnitten
 u.v.m.

Für Diabetiker:

Diabetiker-Beeren-Sahne
 Blechschnitten
 Diabetiker-Joghurt-Schnitte
 Diabetiker-Zwetschgen
 Sandkuchen
 Diabetiker-Marmorkuchen

Dazu Kaffee, soviel Sie möchten

inkl. Kaffeemaschine
 inkl. Kaffeegeschirr



inkl. Kaffeewarmhaltekanen
 inkl. Kuchengabeln und Kaffeelöffel

Our Cake Bufferet "Butcher Scheidt"

1 Pers. 8,40

By the slice:

Apple cake
 Berry cake
 "Donauwelle" (cherry-vanilla-chocolate cake)
 Rhubarb-strawberry cake
 Cake "Russian style"
 Mini cream-puffs
 Cherry cream cake "Black Forrest style"

New for diabetics:

Berry-cream cake
 Cake baked on a large oven tray, cut into squares
 Yoghurt cake
 Plum cake
 Poundcake
 Marble cake

Coffee refills are free.

incl. coffee maker
 incl. coffee dishes

incl. thermos
 incl. forks and spoons



PRO PERSON 10,90

Sektfrühstück

- Tomaten mit Mozzarella
- Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich
- Krabbencocktail
- Roastbeef mit Preiselbeermeerrettich
- Räucherforelle
- Melone mit Schinken

Champagne Breakfast 10,90

- Tomatoes with mozzarella
- Smoked salmon with creamy horseradish sauce
- Shrimp cocktail
- Roast beef with cranberry horseradish
- Smoked trout
- Melone with ham



PER PERSON 10,90

KALTES BUFFET • PRO PERSON 12,90

Kaltes Buffet

- Kochschinken mit Spargel
- Kalter Braten
- Schinkenplatte
- Salamiplatte
- Wurstaufschnitt
- Hausmacher Wurst
- Geflügelwurst
- Hähnchenschlegel
- Gebratene Hackbällchen
- Pastetenaufschnitt
- Hähnchenroulade

Cold Buffet 1 Pers. 12,90

- Ham with asparagus
- Cold roasts
- Ham platter
- Salami platter
- Various cold cuts
- Homemade sausages
- Poultry sausage
- Chicken legs
- Fried meat balls
- Sliced paté
- Chicken roulade

Dazu empfehlen wir unsere Salatauswahl (s. Seite 14).

We recommend complimenting this buffet with our fresh salads (page 14)

COLD BUFFET • PER PERSON 12,90

Finger Food „Scheidt“

Finger Food "Scheidt"

1 Pers.

Brotstchaschliks

Bread skewers

Metzger-Sushis

Butcher's sushi

Crostinis
mit Kirschtomaten

Crostinis
with cherry tomatoes

Essbare Löffel
mit Schinken-Mousse PINK Pepper
oder

Ham-mousse pink pepper
served on biscuits
or

Geflügel-Mousse „Hot Spice“
im Ananas-Ring

Poultry-mousse "hot spice"
served on pineapple slices

Pumpernickeltaler
mit Frischkäse und Käselelken

Pumpernickel slices
with cheese

Paprikaschiffchen
mit Feta

Halfs of small peppers
stuffed with feta cheese

Melone-Gurken-Salat
mit Melone-Schinken-Spieß

Melon-cucumber-salad
with melon-ham-skewer

Kirschtomaten-Mango-Salat
im Glas

Cherry tomato-mango-salad
served in a jar

Fleisch-Fritten
mit Dip im Glas

Porc-escalope-sticks
with dip

kleine Hähnchenschlegel „Mexiko“
(warm)

small chicken legs "Mexico"
(warm)

Schinken-Melone-Spieße

Ham-melon-skewers

Orangen-Carpaccio
mit Zitronen- oder Orangenpfeffer

Orange-carpaccio
with lemon or orange pepper

Limetten-Basilikum-Mousse im Glas

Lime-basil-mousse

Schoko-Chili-Mousse im Glas

Chocolat-chili-mousse

> für Empfänge

> for receptions

14,90

> als Buffet

> buffet style

18,90



Finger Food

Mini Pizza (warm) mit Salami, Schinken
 Kanapees, schön ausgarniert (Lachs, Forelle, Schinken, Braten, Putenwurst etc.)
 Sticky „Shanghai“ (Hähnchensnack)
 kleine Käsehackbällchen mit „Texas Dip“
 Mozzarella-Sticks auf Blattsalat
 Kleine Hähnchenschlegel „Mexican“ mit Dip
 Weintrauben-Käse-Spieße
 kleine Gefüllte Tomaten mit hausgemachtem Wurstsalat
 Melonenschiffchen mit Parmaschinken
 Schinkenröllchen mit Spargel, dazu Sahnemeerrettich
 Tomaten-Mozzarella-Spieße
 Italienische Gemüseplatte mit Schafskäse
 Sweets (Süßigkeiten)
 Tiramisuschnitten
 Diplomaten-Creme mit Obstsalat
 > für Empfänge
 > als Buffet

Hochzeits-Buffet (kalt)

Lendenmedaillons mit Früchten
 Räucherfisch-Spezialitäten mit Apfelmeerrettich
 Braten-Variationen
 Putenspezialitäten
 Variationen vom Edelfisch
 Meeresfrüchtesalat
 Gourmet-Terrinen
 Zartes Geflügel
 Frischer Obstsalat
 Gourmet-Käseplatte
 Dazu empfehlen wir unsere Salatauswahl (s. Seite 9).

Finger Food

1 Pers.

Mini Pizza (warm) with salami or ham
 Garnished canapès (salmon, trout, ham, roast, turkey sausage etc.)
 Sticky "Shanghai" (chicken snack)
 Small cheese meatballs with "Texas Dip"
 Mozzarella sticks served on bed of lettuce
 Mini-chicken legs "Mexican style" served with dip
 bunch of grapes-cheese sticks
 Small stuffed tomatoes with homemade sausage salad
 Melon boats with "Parma" ham
 Ham cornets with asparagus and cream horseradish
 Tomato-mozzarella sticks
 Italian vegetable platter with feta cheese
 Sweets
 Tiramisu
 Cabinet cream with fruit salad
 > for receptions 13,90
 > buffet style 17,90

Wedding Buffet (cold) 1 Pers. 17,90

Loin medallions with fruits
 Smoked fish specialities with apple horseradish
 Selection of roasted meat
 Turkey specialities
 Assortment of exclusive fish
 Seafood salad
 Gourmet terrines
 Delicious poultry
 Fresh fruit salad
 Gourmet cheese platter
 We recommend complimenting this buffet with our fresh salads (page 9).



Rustikales Buffet

- Hausmacher Platte „Pfalz“
- Schinkenplatte „Tirol“
- Vesperplatte
- Mettwurstplatte „Westfalen“
- Gebratene Hackfleischbällchen
- Räucherfischplatte „Cuxhaven“
- Kasseler „Rustikal“
- Harzer auf Zwiebeln
- Gegrillte Hähnchenschenkel
- Truthahnbrust
- Speck-Kartoffelsalat
- Käseplatte mit Schinkenkäse

Rustical Buffet

1 Pers. 16,90

- "Palatine" platter, homemade sausage (liverwurst, black pudding, etc.)
- Ham platter "Tyrol"
- Platter with cold cuts and cheese
- Platter with German meat paste "Westphalian"
- Fried meatballs
- Platter of smoked fish "Cuxhaven"
- Smoked pork "Rustical"
- "Harzer" cheese with onions
- Grilled chicken legs
- Turkey breast
- Potato salad with bacon
- Cheese platter

Rustikales Buffet „Pfalz“

- Hausmacher Platte
- Schinkenplatte
- Vesperplatte
- Mettwurstplatte „Mainz“
- Gebratene Hackfleischbällchen
- Räucherfischplatte „Hachenbach“
- Harzer auf Zwiebeln
- Gegrillte Hähnchenschenkel
- Truthahnbrust
- Speck-Kartoffelsalat
- Musikantenlandbraten (gefüllt), warm serviert
- Käseplatte mit Schinkenkäse

Rustical Buffet "Palatine"

17,90

- Platter of homemade sausage (liverwurst, black pudding, etc.)
- Ham platter
- Platter with cold cuts and cheese
- "Mainz" Platter (German meat paste)
- Fried meatballs
- "Hachenbach" smoked fish Platter
- "Harzer" cheese with onions
- Grilled chicken legs
- Turkey breast
- Potato salad with bacon
- Stuffed rolled roast pork (served warm), regional speciality
- Cheese platter



Rustikales Buffet kalt/warm

Jägerpfanne vom Schwein
mit Spätzle

Bierbrauerbraten in Altbiersoße
mit Bratkartoffeln

Gemischte Schlachtplatte:

Hausmacher Blut- und Leberwurst,

Mettwurst, Kalbsleberwurst

Schwartenmagen und Senf

Gemischte Schinkenplatte:

Schinkenröllchen mit Spargel,

Schwarzwälder Schinken,

Schinkenspeck

Gemischte Bratenplatte:

Schweine-, Pfeffer-

und Toastbraten

Gemischte Fischplatte:

Makrelenfilet, Rollmöpse

Pfefferfisch, Fischsalat

Meerrettichsoße

Kartoffelsalat

Gemüsesalat

Knackig frischer Marktsalat

Quarkspeise

Fruchtsalat

Rustical Buffet cold/warm

1 Pers. 19,90

Sliced pork in mushroom sauce with
"spätzle" (German style pasta)

Pork roast in beer sauce
and home-fried potatoes

Mixed butchers platter:

Homemade black pudding and liverwurst,

meat paste, veal liverwurst,

collared pork and mustard

Mixed ham platter:

Ham cornets with asparagus,

ham „Black Forrest style“,

bacon

Mixed roast platter:

Pork roast, roast with pepper sauce,

pork roast stuffed with white bread and leek

Mixed fish platter:

Mackerel fillet, rolled pickled herring,

smoked mackerel fillet, fish salad

Horseradish sauce

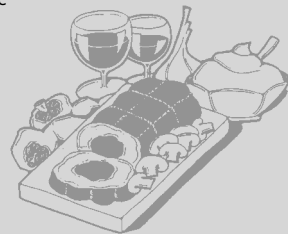
Potato salad

Vegetable salad

Lettuce

Cheese cream curd

Fruit salad



AB 20 PERSONEN

MORE THAN 20 PERSONS



Steak Buffet (Schwein)

Steak Buffet (Pork)

14,40

Rahmsteak
 Hawaiisteak mit Ananas
 Pfeffersteak mit grünem Pfeffer pikant
 Hubertussteak mit Waldpilzen
 Knoblauchkräutersteak
 Pizzasteak
 Bierbrauersteak
 Pfeffer-Senf-Steak

Steak with cream sauce
 Steak "Hawaii" with pineapple
 Steak with green pepper, hot
 Steak with wild mushrooms
 Steak with garlic and herbs
 Pizza steak
 Steak with beer sauce
 Steak with pepper and mustard



Bouillonkartoffeln
 Bratkartoffeln
 Butternudeln
 Butterspätzle
 Butterreis
 Wedges

Bouillon potatoes
 Fried potatoes
 Butter noodles
 Butter "spätzle" (German style pasta)
 Butter rice
 Potato wedges

Balkangemüse
 Glasierte Erbsen und Möhren
 Blumenkohl überbacken
 Zuckermöhrrchen
 Grüner Salat
 Farmer-Salat
 Böhmischer Krautsalat
 Kartoffelsalat

Mixed vegetables
 (peas, peppers and sweet corn)
 Glazed peas and carrots
 Cauliflower au gratin
 Sweet carrots
 Green salad
 Farmer salad
 Coleslaw "Bohemian style"
 Potato salad

Bitte wählen Sie selbst aus:

Choose yourself

z. B. bei 30 Personen:

i. e. for 30 persons:

- Fleisch 3 Sorten
- Beilagen 3 Sorten
- Gemüse 3 Sorten
- und
- Salat 2 Sorten

- 3 meat variations
- 3 side dishes variations
- 3 vegetables variations
- and
- 2 salad variations

1 Preis 14,40

1 price 14,40



Tellergerichte

Schweinebraten pikant, mit Bratensoße und Kartoffelsalat
Römerbraten gegrillt, mit Bratensoße, Knödeln und versch. grünen Salaten
Hausgemachte Krautwickel mit Soße, Püree, glasierten Erbsen und Möhren
Rollbraten gegrillt, mit Bratensoße, Spätzle, glasierten Erbsen und Möhren
Zarter Rinder-Spickbraten in Burgunder-soße, Knödel o. Spätzle u. Blumenkohl
Schweinefilet mit Pfifferlingen, Sahne-Kartoffeln und Leipziger Allerlei mit Spargel

Falls Sie **kein Buffet** möchten, können Sie auch ein Tellergericht bekommen. Das Fleisch ist vorgeschnitten mit den Beilagen zur Selbstbedienung angerichtet.

Plate Dishes

1 Pers.

Pork roast, spicy, with gravy and potato salad	7,90
Broiled pork, grilled with gravy, dumplings and various green salads	9,90
Homemade stuffed cabbage with gravy, mashed potatoes, glazed peas and carrots	9,90
Grilled rolled roast with gravy, "spätzle" (German style pasta), glazed peas, carrots	9,90
Roast beef á la mode in burgundy sauce, dumplings or "spätzle", cauliflower	10,90
Pork fillet with chanterelles, cream potatoes, mixed vegetables "Leipziger Allerlei" (carrots, peas, asparagus)	11,90

If you prefer a **plate serving** rather than the complete buffet offerings, we will cut your selection of meat and prepare your choice of side dishes for table service.

Brot-Variationen & Kanapees

Brotchaschlik
Gouda
Lachsschinken
Lindenberger
verschiedene Schweinebraten
Kochschinken
geräucherte Putenbrust
Roastbeef
Tatar
echter Lachs
Forellenfilet
Schweinemedaillons
Shrimps

halbe Brötchen, belegt mit Braten, Schinken, Salami, Käse; schön ausgarniert

Various kinds of breads & canapés

Bread-skewers	Stück/a piece	1,-
"Gouda" cheese	Stück/a piece	1,80
Rolled ham fillet	Stück/a piece	1,80
"Lindenberger" cheese	Stück/a piece	1,80
Various pork roasts	Stück/a piece	1,80
Ham	Stück/a piece	1,80
Smoked turkey breast	Stück/a piece	1,80
Roast beef	Stück/a piece	2,10
Tatare	Stück/a piece	2,10
Salmon	Stück/a piece	2,10
Trout fillet	Stück/a piece	2,10
Pork medallions	Stück/a piece	2,40
Shrimps	Stück/a piece	2,40
Garnished halves of bread rolls, with roast beef or pork, ham, salami, cheese		1,80



Exklusives Buffet

Schinkenröllchen mit Spargel
 Parmaschinken mit Melone
 Geräucherte Gänsebrust mit
 frischen Champignons
 Meeresfrüchtesalat „Dell Laguna“
 Edelfischplatte mit Lachs,
 Forellenfilet und Fischterrine
 Krabbencocktail „Kopenhagen“
 Schweinefilet mit Pfifferlingen
 Putensteak in Curryrahmsoße
 Gekochter Tafelspitz mit Meerrettich
 Gespickter Rinderbraten
 Gratin von Riesengarnelen
 auf Blattspinat
 Sahnkartoffeln
 Knödelauflauf
 Butternudeln
 Prinzessbohnen
 mit Dörrfleisch ummantelt
 Balkangemüse mit Paprika
 Blumenkohl & Broccoli überbacken
 Hirtensalat
 Farmersalat
 Böhmischer Krautsalat
 Knackig frischer Marktsalat, Croutons
 Joghurt- und klares Dressing
 Frischer Obstsalat
 Mousse au Chocolat
 Rote Grütze mit Vanillesoße
 Zitronencreme mit Früchten
 Käsespezialitäten

Exclusive Buffet

1 Pers. 28,90

Ham cornets with asparagus
 "Parma" ham with melon
 Smoked goose breast
 with mushrooms
 Seafood salad "Dell Laguna"
 Assorted fish platter with salmon,
 trout fillet and fish terrine
 Shrimp cocktail "Kopenhagen"
 Pork fillet with chanterelles
 Turkey steak in curry-cream sauce
 Boiled beef with horseradish
 Roast beef à la mode
 King prawns au gratin with
 spinach
 Cream potatoes
 Dumpling casserole
 Butter noodles
 Green beans wrapped
 in bacon
 Mixed vegetables (peas, sweet corn, peppers)
 Cauliflower and broccoli au gratin
 "Shepherd's salad" with feta cheese, olives
 and white cabbage
 Farmer salad
 Coleslaw "Bohemian" style
 Lettuce, croutons
 Creamy yoghurt and Italian dressing
 Fresh fruit salad
 Mousse au chocolat
 Red fruit jelly with custard
 Lemon cream with fruits
 Selection of assorted cheeses



*Edles Schlemmerbuffet**Noble Delicious Buffet*

25,90

Seranoschinken mit Melone

"Serano" ham with melon

Geflügelcocktail

Poultry cocktail

Räucherlachs

Smoked salmon

Pfeffermakrelen

Smoked mackerel

Sahnemeerrettich

Creamy horseradish

Kalbfleischpastete
mit Preiselbeerbirnen

Veal paté with cranberry pears

Frisches Lachsfilet in Morchelrahmsoße

Salmon fillet with morel cream sauce

Riesling-Töpfchen
mit Blätterteig überbackenSliced pork in white wine sauce,
with pastry crust (baked)

Kalbsbraten mit Trüffel-Soße „Raffinesse“

Roast veal in truffle sauce "Raffinesse"

Putenrollbraten mit
Kräutern und PistazienRolled roast turkey
with herbs and pistachios

Knödel

Dumplings

Reis

Rice

Streifen-Bandnudeln

Noodles

Zuckererbsenschoten

Sweet peas

Gedünsteter Blattspinat

Steamed spinach

Erbsen und Möhren

Peas and carrots

Blumenkohl überbacken

Cauliflower au gratin

Broccoli mit Mandelspitzen

Broccoli with almonds

Krautsalat mit Speck

Coleslaw with bacon

Gemischter grüner Marktsalat, Croutons

Various green salads, croutons

Joghurt- und italienisches Salat-Dressing

Creamy yoghurt and Italian salad dressings

Gurkensalat

Cucumber salad

Exotischer Obstsalat

Exotic fruit salad

kleine, gefüllte Dampfnudeln

Small Stuffed yeast dumplings

Apfelstrudel

Apple strudel

Vanillesoße

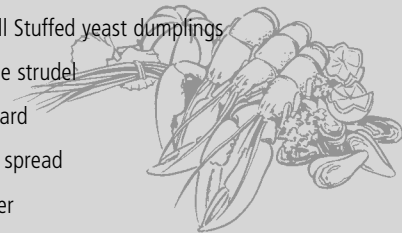
Custard

Griebenschmalz

Lard spread

Butter

Butter



Scheidts Gourmet Buffet *Scheidts Gourmet Buffet* 27,90

Gemüstreifen mit Kräuterquark	vegetable strips with soft cheese and herbs
Partyschmalz hausgemacht	Home made lard spread
Räucherlachs mit Sahneerrettich	Smoked salmon with creamy horseradish
Meeresfrüchtesalat „Dell Laguna“	Seafood salad "Dell Laguna"
Roastbeef mit Dip	Roast beef with dip
Geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeermeerrettich	Smoked trout fillet with cranberry horseradish
Parmaschinken mit Palmherzcocktail	"Parma" ham with palm-heart cocktail
Italienische Gemüseplatte (Antipasti)	Various italian vegetables (antipasti)
Spargelcremesuppe	Asparagus cream soup
Scheidt's Spezialrinderbraten (flambiert)	Scheidt's special roast beef (flambé)
Hirschbraten mit Preiselbeersöße	Roast venison with cranberry sauce
Gratin v. Riesengarnelen auf Blattspinat	King prawns au gratin with spinach
Fischpfanne „Gourmet“ mit großen Lachsstücken	Fish casserole "Gourmet" with salmon
Hähnchenbrustfilet in feiner Rieslingsöße	Chicken breast-fillet in white wine sauce
Kartoffelknödel	Potato dumplings
überbackenes Käsereisragout	Cheese-rice ragout au gratin
Spätzle-Pilz-Pfanne	"Spätzle"-mushroom casserole
Gemüse-Kartoffel-Gratin „Die Spezialität unseres Hauses“	Vegetable-potato-gratin (speciality of our house)
Champignons á la Creme	Mushrooms á la creme
Broccoli mit Mandelspitzen	Broccoli with almonds
Kaiserschoten	Sweet peas
Speckbohnenbündel	Green beans wrapped in bacon
Gemüsemischung „Bali“ mit Bambus	Mixed vegetables "Bali" with bamboo
Apfelrotkraut	Red cabbage with apples
Blattsalat mit Croutons	Leaf salad with croutons
Zucchini Salat	Zucchini salad
Griechischer Bauernsalat	"Greek" farmer salad
Käseplatte mit Rohmilchkäse mit Eisbuffet á la King (mit Feuerwerk) pro Person	Cheese platter with raw milk cheese with ice cream buffet á la King (with fireworks) per Person

30,90



Exklusives kaltes Buffet *Exclusive Buffet - cold* 17,90

Edelfischplatte mit hausgebeiztem Lachs und geräuchertem Forellenfilet	Assorted fish platter (salmon and smoked trout fillet) with Scheid's special marinade
Spargelröllchen	Asparagus cornets
Blattsalate mit Bündnerfleisch	Leaf salad with air-dried beef ("Bündner Fleisch", Swiss speciality)
Tomaten mit Mozarella und frischem Basilikum	Tomatoes with mozzarella and fresh basil
Gemischter Braten von Rind, Kalb, Pute	Mixed roasts meat (beef, veal, turkey)
Soße Tatar	Tatare sauce
Parmaschinken	"Parma" ham
Feine Schinkenspezialitäten	Delicious ham specialities
Gegrilltes Roastbeef mit Sahneerrettich	Grilled roast beef with creamy horseradish
Mousse au Chocolat	Mousse au chocolat
Mousse au Vanille	Mousse au vanille
Käsespezialitäten mit Metzgerkäse	Cheese specialities, incl. cheese with chervil
Dazu empfehlen wir unsere Salatauswahl (s. Seite 9).	We recommend to complimenting this buffet with one of our fresh salads.

Kaltes Buffet „Spezial“ *Cold Buffet "Special"* 20,90

Gegrilltes Roastbeef mit Apfelmeerrettich	Grilled roast beef with apple horseradish
Parmaschinken mit Melonenschiffchen	"Parma" ham with melon boats
Krabbencocktail	Shrimp cocktail
Geräuchertes Forellenfilet	Smoked trout fillet
Hausgebeizter Lachs	Scheidt's marinated salmon
Feine Fischpastete	Fish paté
Eier garniert mit Forellenkaviar	Eggs garnished with trout caviar
Hummer (1 Stück je 15 Personen)	Lobster (1 per 15 persons)
Verschiedene kalte Braten vom Kalb, Geflügel, Rind und Schwein	Various cold roasts (veal, poultry, beef and pork)
Feine Dips zu Fisch und Braten	Delicious dips for fish and roasts
Speck-Kartoffelsalat	Potato salad with bacon
Broccoli-Schinken-Salat	Broccoli-ham salad
Rohkostsalat	Salad of raw vegetables
Griebenschmalz	Lard spread
Zitronencreme mit Früchten	Lemon cream with fruits
Pommersches Apfeldessert	Apple dessert "Pomerania" style
Mousse au Chocolat	Mousse au chocolat
Gemischte Käseplatte mit Trauben	Cheese platter with grapes



Pfälzisches Buffet „Räuber Hotzenplotz“

Gefüllte Tomaten mit hausgemachtem Wurstsalat

Verschiedene hausgemachte Griebenschmalzkugeln

Leberknödelsuppe

Boeuf Stroganoff in Sahne-Soße

Prager Schinken mit leckerer Knabberkruste

Saumagen mit Kastanienfüllung

Kleine gegrillte Haxen „Räuber Hotzenplotz“

Meerrettichsoße „mild“

Hausgemachte Butterspätzle

Schneebällchen mit Schinken-Sahne-Soße

Serviettenknödel mit Zwiebelsoße „hausgemacht“

Reisrisotto oder Rösti

Sauerkraut mit Kümmel

Prinzessbohnen im Dörrfleischmantel

Gemüsemischung „Frühling“

Feldsalat mit Speckgriebcher, Croutons und frischen Champignons

Salatdressing (Joghurt- oder klares Dressing)

Farmersalat

Pfälzer Krautsalat

Palatine Buffet "Räuber Hotzenplotz"

20,90

Stuffed tomatoes with homemade sausage salad

Assorted homemade lard balls

Liver dumpling soup

Beef "Stroganoff" in cream sauce

"Prague" ham with crust

"Saumagen" (Palatine speciality, sausage stuffed with potatoes) and chestnut stuffing

Small grilled pork knuckles "Räuber Hotzenplotz"

Mild horseradish sauce

Homemade butter "Spätzle" (German style pasta)

Small potato dumplings in cream sauce with ham

Sliced homemade bread dumplings with onion sauce

Rice risotto or roasted potatoes

Sauerkraut (pickled white cabbage) with caraway seeds

Green beans wrapped in bacon

Mixed vegetables "spring"

Lamb's lettuce with crushed bacon, croutons and fresh mushrooms

Salad dressing (creamy yoghurt or Italian dressing)

Farmer salad

Coleslaw "Palatine" style



*Bayrisches Buffet**Bavarian Buffet*

1 Pers. 22,40

Griebenschmalz und Radi	Lard spread and radish
Südtiroler Bauernschinken	Tyrolean ham
Landjäger	"Landjäger" (air-dried sausage)
Tomatensalat	Tomato salad
Gurkensalat	Cucumber salad
Eisbergsalat mit Mandarinen	Iceberg lettuce with tangerines
Bayrischer Weißkrautsalat	Coleslaw "Bavarian" style
Wurst- und Käsesalat	Sausage and cheese salad
Feldsalat mit Flugente	Lamb's lettuce with duck
Original „Münchner Weißwürstl“	Original "Münchner Weißwürstl" (Bavarian white sausage, veal)
Bayrischer Leberkäse	Bavarian liver loaf
Nürnberger Bratwürstchen	"Nürnberger" fried sausages
Jungschweinbraten	Pork roast from suckling pig
Schweinhaxe mit Bratensoße	Grilled pork knuckle with gravy
Semmelknödel	Bread dumplings
Geschmortes Sauerkraut mit Speck	Stewed "Sauerkraut" (pickled white cabbage) with bacon
Blaukraut mit Apfel	Red cabbage with apple
Gebratene Champignons mit Knoblauchsoße	Fried mushrooms with garlic sauce
Warmer Speckkartoffelsalat	Warm potato salad with bacon
Bratkartoffeln	Fried potatoes
Aprikosencreme	Apricot cream
Pumpnickelmousse	Pumpnickel bread mousse
Apfelstrudelcreme	Apple strudel cream
Zitronencreme	Lemon cream
Weißer Mousse	White mousse
Bayrische Käsespezialitäten mit Obatzter	Bavarian cheese specialities

Italienisches Pasta- Buffet „Mailand“

Parmaschinken mit Melone
 Tomaten mit Mozzarella
 Krabbencocktail „Mailand“
 Tatino-Tonato
 (Putenbrust mit Thunfischsoße)
 Pizzasteaks in Tomatensoße
 Cannelloni mit Fleischfüllung
 Piccata (Schweinerückensteak
 im Parmesanmantel)
 Grüne Bandnudeln mit Rahmpilzen
 Lasagne
 Tortellini Verde in Gorgonzola-Soße
 Tagliatelle natur oder
 Tagliatelle „Grande Mediterran“
 Kartoffelpfanne
 Farmersalat
 Italienischer Nudelsalat
 Italienischer Gemüsesalat
 Gemischter Grüner Salat
 Italienisches Salatdressing
 Limetten-Basilikum-Mousse
 Mousse au Waldbeer
 Verschiedene Käsespezialitäten

AB 20 PERSONEN

Italian Pasta Buffet "Milano"

1 Pers. 21,90

"Parma" ham with melon
 Tomatoes with mozzarella
 Shrimp cocktail "Milano"
 Tatino-Tonato
 (Turkey breast with tuna sauce)
 Pizza steaks in tomato sauce
 Cannelloni with meat stuffing
 Piccata (pork saddle with
 parmesan cheese crust)
 Green noodles with mushrooms and cream
 Lasagne
 Tortellini Verde in blue cheese sauce
 Tagliatelle or
 Tagliatelle "Grande Mediterran"
 Potato casserole
 Farmer salad
 Italian noodle salad
 Italian vegetable salad
 Mixed green salad
 Italian salad dressing
 Lime-basil-mousse
 Mousse of wild berries
 Assorted special cheeses

MORE THAN 20 PERSONS



*Spanisches Buffet**Spanish Buffet*

1 Pers. 26,90

Serranosalami & Serranoschinken
mit MeloneSerano salami & serano ham
with melonSpanische Tapas
mit SchafskäseSpanish tapas
with feta cheeseRohkostsalate
Spanischer Zwiebelsalat
Marktsalat mit Klarem & Joghurt-DressingRaw vegetables salads,
Spanish onion salad
Lettuce with French dressing and yoghurt dressingKartoffelsuppe
mit EinlagePotato soup
with garnishBackpflaumen
im SpeckmantelBaked plums
wrapped in bacon

Krustenbraten

Pork roast

Paella

Paella

Hähnchenschlegel

Chicken legs

Spanische Nudelpfanne
mit HähnchenSpanish noodle casserole
with chickenBackofensteak
vom SchweinPork steak
from the ovenSpezial-Rinderbraten
mit BratensoßeSpecial beef roast
with gravy

Reisrisotto

Rice-Risotto

Röstiecken

Hash browns

Halbe gefüllte Kartoffeln

Halfs of stuffed potatoes

Blumenkohl

Cauliflower

Prinzessbohnen & Mischgemüse

Bush beans & mixed vegetables

Schokobrunnen
mit ObststückchenChocolat-fountain
with pieces of fruit

Exotischer Obstsalat

Exotic fruit salad

Creme Karamell

Crème caramel

Spanische Käseplatte

Spanish cheese platter



Ital. kalt-warmes Buffet *Ital. cold-warm Buffet* 27,90

Parmaschinken mit Melonenschiffchen	"Parma" ham with melon boats
Carpaccio vom geräucherten Lachs	Smoked salmon carpaccio
Preiselbeermeerrettich	Cranberry horseradish
Tomaten mit Mozzarella	Tomatoes with mozzarella
Meeresfrüchtesalat „Dell Laguna“	Seafood salad "Dell Laguna"
Krabbencocktail „Italia“	Shrimp cocktail "Italia"
Vitello-Tonato (Kalbfleisch mit Thunfischsoße) auf Spinatsalat	Vitello-Tonato (veal with tuna sauce) with spinach salad
Osso Buco (Kalbshaxe) „Toskanische Art“	Osso Buco (grilled veal knuckle) "Tuscan" style
Italienischer Broccolibraten	Pork roast stuffed with broccoli
Pizzasteak	Pizza steaks
Piccata (Kalbsrückensteak im Parmesanmantel)	Piccata (veal saddle steak in parmesan cheese crust)
Saltimbocca a Romana (Kalbsschnitzel, Schinken, Salbeiblätter)	Saltimbocca a Romana (veal escalope, ham, sage leaves)
Lasagne á la Bolognese	Lasagne á la Bolognese
Bandnudeln	Noodles
Gnocchi	Gnocchi
Ital. Kartoffelpfanne „Mediterran“ mit Gemüse	Italian potato casserole "Mediterran" with vegetables
Ital. Gemüseplatte mit Paprika, Zucchini, Aubergine	Italian vegetables platter with peppers, courgette, eggplant
Broccoliauflauf	Broccoli gratin
Grilltomaten	Grilled tomatoes
Italienischer Nudelsalat	Italian noodle salad
Italienischer Gemüsesalat	Italian vegetable salad
Blattsalat	Leaf salad
Tiramisu	Tiramisu
Italienische Obstplatte	Italian fruit platter
Vanillesoße	Custard
Götterspeise Waldmeister und Kirsch	Fruit jelly (woodruff or cherry)
Verschiedene ital. Käsespezialitäten	Various Italian cheese specialities

AB 20 PERSONEN

MORE THAN 20 PERSONS



Lunchbuffet 1

Leckeres, hausgemachtes Partyschmalz
 Geräucherte Lachsschnitte
 mit Sahnemeerrettich
 Schinkenröllchen mit Spargel
 Frische Shrimps mit Cognacsoße
 Italienische Gemüseplatte
 Scheidt's Spargelcremesuppe
 Hähnchenkeule mit Paprikasoße
 Panierte Putenmedaillons
 in Schinkenrahmsoße
 Gegrilltes Südsee-Fischfilet in
 frischer Dillrahmsoße
 Jägerbraten mit Mischpilzen
 Spätzle
 Gemüse-Kartoffel-Gratin
 Reismischung
 Glasiertes Sommergemüse
 überbackener Blumenkohl
 Rosenkohl „Feinschmecker Art“
 Leipziger Allerlei „Natur“
 Knackig frischer Marktsalat mit
 Croutons, dazu verschiedene Dressings
 Bohnensalat
 Rote-Beete-Salat
 Mousse au Chocolat
 Rotweincreme
 Rote Grütze
 Vanillesoße

Lunchbuffet 1

1 Pers. 20,90

Dainty home made lard spread
 Smoked salmon with
 creamy horseradish
 Ham cornets and asparagus
 Fresh shrimps with Cognac sauce
 Italian vegetable platter
 Scheidt's asparagus cream soup
 Chicken leg with paprika sauce
 Breaded turkey medallions
 in cream sauce with ham
 Grilled "caribbean" fish fillet
 with dill cream sauce
 Roast with mushroom mix
 "Spätzle" (German style pasta)
 Vegetable potato gratin
 Rice
 Glazed summer vegetables
 Cauliflower au gratin
 Brussels sprouts "Gourmet" style
 Mixed vegetables "Leipziger Allerlei"
 (carrots, peas, asparagus)
 Fresh lettuce with
 croutons, various dressings
 Bean salad
 Red beet salad
 Mousse au chocolat
 Red wine cream
 Red fruit jelly
 Custard

AB 20 PERSONEN

MORE THAN 20 PERSONS



Lunchbuffet 2

Exklusive Lachskomposition
 Räucherfischauswahl
 mit Sahnemeerrettich
 Tomaten, Mozzarella mit
 Basilikum und Parmaschinken
 Griechischer Bauernsalat
 Gefüllte Teigtaschen (warm)
 Butterfisch
 Scheidt's Broccolicremesuppe
 Gebratene Ente mit Majoransoße
 Schweinesteak in Pfeffersoße
 Putensteak in Tomatensoße
 mit Mozzarellakäse überbacken
 SPEZIAL: Scheidt's Rinderbraten flambiert
 Hirschbraten in Preiselbeer-Soße
 Hausgemachte Spätzle
 Semmelknödel
 Butterreis
 Gemüse-Kartoffel-Gratin
 Apfelblaukraut
 Zuckerschoten á la Creme
 Romanesco-Röschen
 mit Mandelspitzen
 Überbackener Rosenkohl mit Kochschinken
 Leipziger Allerlei "Natur"
 Gemüselasagne
 Knackig frischer Marktsalat mit Croutons
 verschiedene Dressings
 Karottensalat
 Gurkensalat mit Dillsoße
 Hirtensalat
 Apfelstrudel mit Vanillesoße
 Frischer Obstsalat
 Zitronencreme mit Früchten
 Käseauswahl vom Brett mit Trauben

Lunch Buffet 2

1 Pers. 27,90

Exclusive gravled and smoked salmon platter
 Selection of smoked fish
 with creamy horseradish
 Tomatoes and mozzarella with
 basil leaves and "Parma" ham
 "Greek" farmer salad
 Stuffed vol-au-vent (warm)
 Butterfish
 Scheidt's broccoli cream soup
 Fried duck with marjoram sauce
 Pork steak with pepper sauce
 Turkey steak in tomato sauce,
 au gratin with mozzarella
 SPECIAL: Scheidt's roast beef, flambé
 Venison in cranberry sauce
 Homemade "Spätzle" (German style pasta)
 Bread dumplings
 Butter rice
 Vegetable potato gratin
 Red cabbage with apple
 Sugar peas á la creme with bacon
 "Romanesco" (broccoli/cauliflower hybrid)
 with almonds
 Brussels sprouts with ham, au gratin
 Mixed vegetables "Leipziger Allerlei"
 (carrots, peas, asparagus)
 Vegetable lasagne
 Fresh lettuce with croutons
 Various dressings
 Carrot salad
 Cucumber salad with dill sauce
 "Shepherd's salad" (feta cheese, olives, cabbage)
 Apple strudel with custard
 Fresh fruit salad
 Lemon cream with fruits
 Assorted cheeses with grapes



Hochzeits-Bufferet kalt-warm

Wedding-Bufferet cold-warm 1 Pers. 27,90

- Blattsalate mit verschiedenen Dressings, Rohkostsalate
- Gegrillte Zucchini, Paprika, Fenchel und Karotte
- Serranoschinken und Melone
- Gefüllte Roastbeefröllchen mit grünem Spargel
- Glasierte Hähnchenbrust mit Pfirsich
- Graved Lachs
- Geräucherte Lachs- u. Makrelenpralinen
- Brotkorb
- Rinderfiletspitzen in Madagaskarsoße
- Putenfilet in Pfifferling-Cognac-Rahm
- Überbackener Lachs auf Wurzelgemüse
- Salbei-Fettuccine, Basmatireis, Kartoffelgratin und frisches Gemüse
- Cappuccino à la Mousse au chocolat
- Crème brûlée

- Lettuce with various dressings, raw vegetable salads
- Grilled courgette, pepper, fennel and carrot
- Serrano ham with melon
- Stuffed roastbeef-cornets with green asparagus
- Glazed chicken-breast with peach
- Graved salmon
- Smoked salmon and mackerel pralinés
- Variety of bread
- Beef fillet strips in sauce "Madagascar"
- Turkey fillet in cream sauce with chanterelles
- Baked salmon with root vegetables
- Sage-Fettuccine, Basmati rice, potatoe gratin and fresh vegetables
- Cappuccino à la Mousse au chocolat
- Crème brûlée

„Scheidt's Backschinken“

„Scheidt's baked ham“ ab 6,90

Einmaliges Essvergnügen
 Unsere Schinken werden ausschließlich aus frischen Zutaten hergestellt. Naturgesalzen und einige Tage mit fein abgestimmten Kräutern und Gewürzen mariniert. Diese Schinken werden ca. 3-5 Stunden gegart, ganz kross gebacken und unmittelbar aus dem Ofen thermoverpackt. In unserer Thermobox bleiben Ihre Braten mehrere Stunden heiß.

Enjoy this delicious dish.
 Our hams are produced solely from fresh ingredients. They are salted and marinated with herbs and spices for some days. Then they will be cooked for about 3 to 5 hours, be baked crusty, and upon taking them from the oven, be put to a thermal box, where they will remain hot for some hours.

Ihre Braten erhalten Sie zu der mit Ihnen vereinbarten Zeit direkt aus dem Ofen.

We will serve you the ham ready made from the oven at the time agreed upon with you.

Preis für ca. 10 Personen pro Person 7,90
 Preis für ca. 15 Personen pro Person 6,90

Price for about 10 persons 7,90 per person
 Price for about 15 persons 5,60 per person

AB 10 PERSONEN

MORE THAN 10 PERSONS



Grill-Bufferet

verschiedene Vorschläge:
Wir grillen für Sie!

Hauptspeise:

- verschiedene Fischspieße
- Lammkotelett oder Lammspieße vom Grill
- Gemüsespieße vom Grill
- Rote und weiße Grillwurst
- Obersteiner Schwenkbraten
- Putenschwenkbraten
- eingelegtes Schweinefilet Ramstein
- Schinkenbraten vom ganzen Schinken live geschnitten sollten Sie unbedingt probieren, schmeckt super lecker

BBQ-Bufferet

1 Pers. 13,90

Several proposals:
We take care of the barbecue for you!

Main dishes:

- various fish-skewers
 - lamb chops or lamb-skewers from the barbecue
 - vegetable-skewers from the barbecue
 - red and white grilled sausage
 - "Obersteiner" marinated pork steak
 - marinated turkey steak
 - marinated pork fillet "Ramstein"
 - Ham Roast live-cutting of the ham
- You should really enjoy this delicious taste

4,90

Salatbufferet nach Wahl

Salad buffet

1 Pers. 4,90

4,90

Partybrötchen

Bread rolls

Stück/a piece - ,59

Geschirr
oder Gläser

Tableware
or drinking glasses

Stück/a piece - ,40

Geschirr und/oder Gläser
inklusive Reinigung

Tableware and/or drinking glasses
including cleaning

Stück/a piece - ,50

SERVICE

Servicekraft
pro Stunde

SERVICE

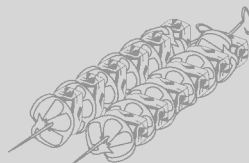
Qualified staff
per hour

18,90

Grillmeister
pro Stunde

Person in charge of the BBQ
per hour

28,90



Kompl. mehrgäng. Menüs *Complete multi-course Menus*

Menü 1

Rinderkraftbrühe mit Einlage
Toastbraten mit pikanter Soße

Rahmsteaks mit Champignons
Spätzle „Hausmacher Art“
Bratkartoffeln
glasiertes Mischgemüse
Speckbohnen
gemischter Blattsalat
Joghurt mit Aprikosen

Menu 1

Beef bouillon with garnish
Pork roast stuffed with white
bread and leek, served with spicy sauce
Steaks and mushrooms with cream sauce
Homemade "Spätzle" (German style pasta)
Fried potatoes
Glazed mixed vegetables
Green beans wrapped in bacon
Mixed leaf salads
Yoghurt with apricots

16,90

MENÜ 1 • P. P. 16,90

MENU 1 • P. P. 16,90

Menü 2

Gemüsesuppe "Italia"
Schweineschnitzel mit Jägersoße
gespickter Rinderbraten
mit Burgundersoße
Butterspätzle
Bouillonkartoffeln
Blumenkohl überbacken
Broccoli mit Mandelspitzen
gemischter Blattsalat
frischer Obstsalat mit Eierlikörsoße

Menu 2

Vegetable soup "Italia"
Schnitzel with "Jägersauce"
Roast beef a la mode
in Burgundy sauce
Butter "Spätzle" (German style pasta)
Bouillon potatoes
Cauliflower au gratin
Broccoli with almonds
Mixed leaf salads
Fresh fruit salad with egg nog

17,90

MENÜ 2 • P. P. 17,90

MENU 2 • P. P. 17,90

Menü 3

Carpaccio von geräucherter Gänsebrust
oder
Rinderfilet mit Vinaigrette
und frischen Champignons
Bierbrauersteak
Rinderrouladen "Katharina"
Kartoffelklößchen mit Specksahnesoße
Apfelrotkohl
Leipziger Allerlei

Butterspätzle
Rotweincrème mit Sahne

Menu 3

Smoked goose breast carpaccio
or
Beef fillet with vinaigrette
and fresh mushrooms
Pork steak in beer sauce
Stuffed beef roulades
Potato dumplings with bacon cream sauce
Red cabbage with apples
Mixed vegetables "Leipziger Allerlei"
(carrots, peas, asparagus)
Butter "Spätzle" (German style pasta)
Red wine cream with whipped cream

18,90

MENÜ 3 • P. P. 18,90

MENU 3 • P. P. 18,90



Firmenfeier-Spezialangebot

Special offer for company dinner

MENÜ 1 • P. P. 12,90

Menü 1

Rinderbraten mit hausgemachter Bratensoße
Hähnchenkeule gegrillt
Rahmbraten überbacken
Kartoffel-Gratin
Nudeln
Gemischte Gemüseplatte Ihrer Wahl
Grüner Blattsalat

Menu 1

Roast beef with homemade gravy
Grilled chicken leg
Creamed roast au gratin
Potato gratin
Noodles
Platter with mixed vegetables of your choice
Green leaf salads

12,90

MENU 1 • P. P. 12,90

MENÜ 2 • P. P. 12,90

Menü 2

Putensteaks in Curry-Rahmsoße
Hackbraten mit Bratensoße
Züricher Geschnetzeltes vom Schwein
Butterspätzle
Gemüsereis
Gemischte Gemüseplatte Ihrer Wahl
Rohkostsalat Ihrer Wahl

Menu 2

Turkey steaks in curry cream sauce
Meatloaf with gravy
Sliced pork with creamy sauce, "Zurich Style"
Butter "Spätzle" (German style pasta)
Vegetable rice
Platter with mixed vegetables of your choice
Raw vegetable salad of your choice

12,90

MENU 2 • P. P. 12,90

MENÜ 3 • P. P. 12,90

Menü 3

Prager Schinken
Jägersteaks mit Champignons
Panierte Schnitzel mit Rahmsoße
Partykartoffeln
Butternudeln
Gemischte Gemüseplatte Ihrer Wahl
Rohkostsalat Ihrer Wahl

Menu 3

"Prague" ham
Steaks with mushrooms
Schnitzel with cream sauce
Party potatoes
Butter noodles
Platter with mixed vegetables of your choice
Raw vegetable salad of your choice

12,90

MENU 3 • P. P. 12,90

AB 60 PERSONEN

MORE THAN 60 PERSONS



Allgemeine Geschäftsbedingungen

1. Unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen werden Inhalt sämtlicher von uns geschlossener Verträge, auch wenn bei Folgegeschäften eine Bezugnahme nicht mehr ausdrücklich erfolgt. Abweichende Vereinbarungen bedürfen der schriftlichen Bestätigung und sind nur für den jeweiligen Einzelvertrag bindend, ohne Geltung für andere Verträge zu haben.
2. Es gelten die Preise, die bei Auftragserteilung vereinbart werden. Werden bei Auftragserteilung keine Preise vereinbart, wird Rechnung nach der jeweils gültigen Preisliste gestellt.
3. Wir bemühen uns, die vereinbarten Liefertermine und -mengen bestmöglich einzuhalten. Bei Eintreten unvorhersehbarer Hindernisse, z. B. höherer Gewalt, Streiks, Beförderungsschwierigkeiten usw. verlängern sich die Lieferfristen entsprechend, ohne dass dem Auftraggeber deswegen ein Schadenersatzanspruch zusteht. Die Zustellung erfolgt auf Gefahr des Kunden. Der Gefahrenübergang erfolgt beim Verlassen der Produktionsstätte.
4. Beanstandungen gegen die Beschaffenheit und Richtigkeit der Ware haben unverzüglich nach Anlieferung bzw. Erhalt der Ware zu erfolgen. Spätere Reklamationen sind ausgeschlossen.
5. Bei Auftragserteilung ist ein Drittel des Kaufpreises als Anzahlung fällig. Der Restbetrag ist sofort nach Erhalt der Rechnung rein netto zu begleichen. Auf die Anzahlung kann der Verkäufer nach Absprache verzichten.
6. Bei Verzug der Zahlung ist der Verkäufer berechtigt, Verzugszinsen nach dem jeweiligen Lombardsatz der

Deutschen Bundesbank zu verlangen. Eventuell entstehende Mahnkosten sowie die Kosten für das gerichtliche Mahnverfahren gehen zu Lasten des säumigen Kunden.

7. Änderungen oder Stornierungen des Vertragsgegenstandes sind nur mit Zustimmung des Verkäufers möglich. Bereits entstandene Kosten und/oder Schaden – auch durch entgangenen Gewinn – gehen zu Lasten des Käufers. Sollten einzelne Teile dieser AGB durch Gesetz oder Einzelvertrag entfallen, so wird die Wirksamkeit der übrigen Bedingungen davon nicht berührt.

8. Für Beschädigungen an leihweise überlassenen Gegenständen haftet der Kunde in Höhe des Wiederbeschaffungswertes. Ansprüche, die der Kunde gegen eine eventuell bestehende Versicherung hat, tritt er in vollem Umfang an den Lieferanten ab.

9. Gerichtsstand für Streitigkeiten, die sich aus geschlossenen Verträgen ergeben sollten, gilt für beide Parteien Landstuhl oder ein anderes für unseren Firmensitz zuständiges Gericht als vereinbart.

10. Bei einer verbindlichen Reservierung des Partyraums ist eine Anzahlung von 150 € fällig. Dieser Betrag wird in der Abschlussrechnung verrechnet. Im Falle einer Stornierung wird die Anzahlung nicht zurückerstattet.

Bankverbindung: Volksbank Glan-Münchweiler
IBAN: DE04 5409 2400 0019 0184 15
BIC: GENODE61GLM

St.-Nr. 23-146-3035-0

Januar 2016

Terms and Conditions

1. Our general terms and conditions will become part of all our concluded contracts, even if no explicit reference is made for continued business. Differing agreements are subject to written confirmation and are binding for the individual contract only and are not valid for any other contracts.
2. The prices agreed upon order placement are applicable. In case no price agreement was made, the invoice will be issued in accordance with the latest price list.
3. We will make all efforts to adhere to the agreed delivery time and quantity of order. In case of any unpredictable intervening circumstances, e.g. act of God, strikes, transportation problems, etc., the delivery time will be extended accordingly. Customers will not have any right to make claims for damages under such circumstances. Deliveries are made at the customer's risk. The transfer of risk is the time of departure from the production facility.
4. Complaints with regard to the condition and correctness of the goods have to be made immediately upon receipt. Any later claims cannot be accepted.
5. One third of the total amount is due upon order. The remaining amount is due immediately after receipt of the invoice. Upon special agreement the seller might not request an advance payment.
6. In case of delayed payment the seller is authorised to charge default interest in accordance with the actual Lombard rate of the German Central Bank (Deutsche Bundes-

bank). Any penalty costs that might arise, as well as any possible costs for the possible legal procedure, will be at the defaulting customers expense.

7. Changes or cancellations of the contract conditions are subject to the approval of the seller. Costs already incurred and/or damages – also by loss of profit – have to be borne by the customer.

If some part of these general terms and conditions should not apply because of law or individual contract, the remaining conditions apply.

8. The customer is liable for any damages on the rental goods, up to the amount of the replacement value. Damages covered by customer's insurance provider, is to be forwarded in full to the seller.

9. It is agreed that for any disputes resulting from concluded contracts Landstuhl – or any other court of justice responsible for our head office – will be the place of jurisdiction for both parties.

10. In case of a binding reservation of the party-room a down payment of 150 € is due. This amount will be offset with the final invoice. In case of a cancellation of the reservation the advance payment will not be refunded.

Banking arrangements: Volksbank Glan-Münchweiler
IBAN: DE04 5409 2400 0019 0184 15
BIC: GENODE61GLM

Tax-Nr. 23-146-3035-0

Januar 2016

