

SCHEIDT

PARTYHAUS | CATERING | PARTYSERVICE



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

Telefon: (063 71) 2967
Telefax: (063 71) 46 67 02

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

Sie erreichen unsere freundlichen
Fachberater, aus dem Bereich:

- 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

Please kindly contact our friendly
expert advisors:

*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-Buffet, 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) 29 67.

Alles zu einem Probiertpreis!
Info unter Tel. (063 71) 29 67

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) 29 67.

All at a test price!
Phone (0 63 71) 29 67

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 18,90
 pro Stunde
 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-/Tagungsräume*

*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 - aus Kaffeefullautomat (Kaffee, Espresso) - Kaffeespezialitäten (Latte, Cappucino etc.)	Coffee, per cup	0,90 1,20 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
Obstsnäpse, 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
 Lendenmedaillons 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 Apfelmeeerrrettich
 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 Preiselbeermeerrrettich
 Tatino Tonato
 (Putenbrust mit Thunfischsoße)
 Tiroler Schinken mit Apfelmeeerrrettich
 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 1,70
 with soft cheese and herbs
 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 2,70
 with apple horseradish
 Poultry cocktail "Princess", with 3,30
 fresh mushrooms and asparagus
 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 3,40
 feta cheese (antipasti)
 Pork fillet "Italia" 3,90
 with tomatoes & basil-cream
 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" 3,90
 (persimmon-mozzarella cheese-turkey breast)
 Beef carpaccio 4,40
 Smoked goose breast carpaccio 4,40



Kalte Vorspeisen

Geräucherte Lachsschnitte mit Sahnemeerrettich
Gemischte Fischplatte mit Makrelenfilets, Rollmöpsen, Pfefferfisch, Fischsalat und Meerrettichsoße
Lachsplatte mit Sahnemeerrettich
Fischplatte gemischt
Fischterrine aus Lachs, Hecht und Forelle
Lachsplatte mit Preiselbeerbirne
Graved Lachs mit frischem Dill
Delikater Butterfisch
Frische Shrimps mit Cognacsoße
Krabbencocktail „Mephisto“, serviert mit Ananastückchen
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

1 Pers.

Smoked salmon with cream horseradish	3,80
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, graved 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

1 Pers.

Clear bouillon	2,10
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

Hauptgerichte

Main Courses

1 Pers.

VEGETARISCH

Sojageschnitzeltes „Züricher Art“	Sliced soja "Zurich Style"	6,20
Sojagulasch „Ungarisch“	Soja goulash "Hungarian Style"	6,20
Blumenkohl-Käse-Medaillons	Cauliflower-cheese-medallions	6,20

VEGETARIAN

SCHWEINEFLEISCH

Gef. Klöße „Herzdrigger“ mit Speck-Sahne-Soße	Stuffed potato dumplings "Herzdrigger" with bacon-cream-sauce	4,90
Brasilianischer Rahmbraten	Pork roast with cream sauce	6,90
Saftiger Jägerbraten mit Mischpilzen	Pork roast with mushrooms	6,90
Bierbrauerpfanne	Sliced pork with beer sauce	7,90
Bierbrauersteaks vom Schwein	Pork steaks with beer sauce	7,90
Cordon-Bleu-Rollbraten	Rolled pork roast "Cordon Bleu"	7,90
Hawaii-steaks vom Schwein mit Ananas	Pork steaks with pineapples	7,90
Hubertussteaks v. Schwein mit Waldpilzen	Pork steaks with mushrooms	7,90
Italienischer Broccolibraten	Pork roast stuffed with broccoli	7,90
Jägerpfanne	Sliced pork with mushrooms	7,90
Kasseler im Blätterteig	Vol-au-vent (with smoked pork)	7,90
Kasseler mit Ananas	Smoked pork with pineapples	7,90
Knoblauchsteaks vom Schwein	Pork steaks with garlic €	7,90
Musikantenlandbraten	Stuffed roast pork (regional speciality)	7,90
Pfeffersteaks vom Schwein mit grünem Pfeffer	Pork steaks with green pepper	7,90
Pizzasteaks vom Schwein	Pizza steaks	7,90
Rahmsteaks vom Schwein	Pork steaks with cream sauce	7,90
Pfeffer-Senf-Steaks vom Schwein	Pork steaks with pepper and mustard	7,90
Schweinegeschnitzeltes in Paprika-Sahne-Soße	Sliced pork in pepper-cream sauce	7,90
Toastbraten „Valentino“	Roast pork "Valentino" stuffed	7,90
Filetpfanne (Schweinefilet) „Wiener Art“	Sliced pork fillet "Vienna style"	8,40
Spanferkel-Rollbraten	Rolled roast pork (sucking pig)	8,40
Gefüllte Schweinelende „Bauern Art“	Stuffed pork fillet "Farmer style"	8,40
Schweinemedallions mit Pfifferlingen	Pork medallions with chanterelles	8,40
Kutscherbraten mit Hubertusfüllung	Pork roast stuffed with mushrooms	8,40
Riesling-Töpfchen mit Blätterteig überbacken	Sliced pork pastry with white wine sauce	8,40
Piccata (Schweinerücken im Parmesanmantel)	Piccata (pork saddle with parmesan cheese crust)	8,90
Spanferkelessen (Vorportioniert)	Sucking pig (pre-sliced)	8,90
Spanferkel live vor Ort zerteilt	Sucking pig (sliced in your presence)	9,90

PORK



	<i>Hauptgerichte</i>	<i>Main Courses</i>	1 Pers.	
RINDFLEISCH	Backofenbraten in Rotwein	Roast beef in red wine sauce	7,90	BEEF
	Gespickter Rinderbraten	Roast beef á la mode	7,90	
	Sauerbraten „Hausmacher Art“	Sour beef, roast beef marinated in vinegar and spices	7,90	
	Boeuf Stroganoff in Sahne-Soße	Beef Stroganoff with cream sauce	8,40	
	Gekochter Tafelspitz in Meerrettichsoße	Boiled beef with horseradish sauce	8,40	
	Katharinen-Rouladen (gefüllt)	Rolled stuffed beef "Rouladen"	8,40	
	Scheidt's Spezialrinderbraten	Scheidt's special roast beef	8,90	
	Roastbeef mit Kräuterkruste	Roast beef with herb crust	9,40	
	Zarte Filetspitzen „Madagaskar“ vom Rind in Pfefferrahmsoße	Delicious beef fillet strips "Madagaskar" with pepper cream sauce	9,90	
KALBFLEISCH	Kalbsbraten mit Trüffel-Soße „Dubarry“	Roast veal with truffle sauce "Dubarry"	8,40	VEAL
	Osso Buco (Kalbshaxe) „Toskanische Art“	Osso Buco (veal knuckles) "Tuscan style"	8,40	
	Gefüllte Kalbsbrust	Stuffed veal breast	8,90	
	Kalbsgeschnetzeltes „Schweizer Art“	Sliced veal "Swiss style"	8,90	
	Saltimbocca à la Romana (Kalbsschnitzel, Schinken)	Saltimbocca à la Romana (veal escalope with ham)	9,30	
	Ragout Fin mit Kalbfleisch und Blätterteig überbacken	Ragout Fin au gratin, with veal in a pastry crust	9,40	
PUTE- UND HÄHNCHENFLEISCH	Hähnchenkeule „Florida“	Chicken legs "Florida"	5,90	TURKEY AND CHICKEN
	China-Pfanne süß-sauer mit Hähnchenfleisch	Chinese casserole sweet-and-sour with chicken	7,90	
	Putenrollbraten „Bombay“	Rolled roast turkey "Bombay"	7,90	
	Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel auf Blattspinat	Chicken breast-fillet in pastry crust, with spinach	8,30	
	Gebratene Ente mit Majoransoße	Roasted duck with marjoram sauce	8,40	
	Pouardenbrust in Morchelrahmsoße	Chicken breast with morel cream sauce	8,40	
	Puten-Trüffelragout	Turkey-truffle-ragout	8,40	
	Putengeschnetzeltes	Sliced turkey breast	8,40	
	Putenrollbraten mit Kräutern und Pistazien	Rolled roast turkey with herbs and pistachios	8,40	
	Putensteaks in Curry-Rahmsoße	Turkey steaks with curry-cream-sauce	8,40	
	Gefüllte Pouardenbrust mit Blattspinat in Rieslingsoße	Stuffed turkey breast with spinach in white wine sauce	8,40	
	Hühnerfrikassee mit zartem Gemüse	Chicken fricassee with vegetables	8,90	
	Entenbrust á l'Orange	Duck breast á la Orange	9,90	

	<i>Hauptgerichte</i>	<i>Main Courses</i>	1 Pers.	
FISCH UND MEERESFRÜCHTE	Alaska-Seelachsfilet in Dillrahmsoße	"Alaska" coalfish fillet with dill-cream-sauce	7,90	FISH AND SEAFOOD
	Forelle mit Senfrahm	Trout with mustard cream	8,40	
	Fischspieße in Dillrahmsoße	Fish kebabs with dill-cream-sauce	8,40	
	Paniertes Seelachsfilet überbacken mit Mandelspitzen	Breaded coalfish fillet with almonds, au gratin	8,40	
	Rotbarschfilet á la Bordelaise mit Käse-Broccoli-Kruste	Redfish fillet á la Bordelaise with cheese-broccoli-crust	8,40	
	Fischpfanne „Marseille“	Fish casserole „Marseille“	8,90	
	Fischpfanne Gourmet mit großen Lachsstücken	Fish casserole „Gourmet“ with salmon	9,90	
	Gratin von Riesengarnelen auf Blattspinat	Gratin with king prawns and spinach	9,90	
	Frisches Lachsfilet auf Blattspinat	Fresh salmon fillet with spinach	9,90	
	Frisches Lachsfilet in Morchelrahmsoße	Fresh salmon fillet with morel cream	9,90	
WILD	Gebeizter Hirschbraten mit PreiselbeersöÙe	Marinated red deer roast with cranberry sauce	9,40	VENISON
	Rehbraten in cremiger WildsoÙe „Waidmannsheil“	Small deer roast with venison cream sauce	9,40	
LAMM	Gefüllte Lammkeule mit Schafskäse	Stuffed lamb leg with feta cheese €	8,90	LAMB
	Fleischröllchen „Irland“ mit Lammfleisch	Meat rolls "Ireland" with lamb	8,90	
PASTA	Cannelloni mit Fleischfüllung	Canneloni with meat stuffing	6,90	PASTA
	Lasagne	Lasagne	6,90	
	Tagliatelle in Schinken-Sahne-SoÙe	Tagliatelle with ham and cream sauce	6,90	
	Tortellini Verde in Gorgonzola-SoÙe	Green tortellini and blue cheese sauce	6,90	



Beilagen

Side Dishes

1 Pers. 3,40

Wedges (Kartoffelstücke mit Schale)

Potato wedges

gefüllte Kartoffeln

Baked potatoes

Bratkartoffeln hausgemacht

Homemade fried potatoes

Bouillontartoffeln in Würfeln
mit Gemüse verfeinert

Bouillon-potatoes with vegetables

Bunte-Nudeln-Gratin

Noodle gratin

Kartoffelklöße mit Specksoße

Potato dumplings with bacon sauce

Käsespätzle „Tirol“

Cheese Spätzle "Tyrol" (German style pasta)

Wildkorn-Reis

Wild rice

Spätzle-Gemüse-Pfanne

Casserole with "spätzle"
(German style pasta) and vegetables

Penne-Pfanne-Verdara
mit Broccoli und Paprika

Casserole with "penne",
broccoli and peppers

kleine Schlosskartoffeln

Small potatoes "Chateau"

Folienkartoffeln ofenfrisch

Baked jacket potatoes

Kartoffel-Gratin

Potato gratin

Tortellini-Gratin

Tortellini gratin

Tagliatelle-Gratin

Tagliatelle gratin

Kartoffel-Schinken-Gratin mit Käse

Potato and ham gratin with cheese

Butternudeln

Butter noodles

Eierspätzle

"Spätzle" (German style pasta)

Semmelknödel

Bread dumplings

Butterreis

Butter rice

Maultaschen-Gemüse-Pfanne

Casserole with
Swabian ravioli and vegetables

Grüne Bandnudeln mit Rahmpilzen

Green noodles with mushrooms and cream

Schupfnudeln

"Schupfnudeln" (potatoe noodles)

Pommes Frites

French fries

Stampfkartoffeln

Mashed potatoes

Knödelaufflauf

Dumpling gratin

Gnocchi mit Käsesoße

Gnocchi with cheese sauce

Serviettenknödel

Bread dumplings (sliced)

Spätzle-Pilz-Pfanne

Casserole with "spätzle"
(German style pasta) and mushrooms

überbackenes Käseisragout

Cheese and rice-ragout au gratin

Rösti

Roasted potatoes

BEILAGEN • PRO PERSON JEWEILS 3,40

SIDE DISHES • PER PERSON EACH 3,40



Gemüse

Vegetables

1 Pers. 3,40

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 salsifies
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.

GEMÜSE • PRO PERSON JEWEILS 3,40

VEGETABLES • PER PERSON EACH 3,40



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 Schafskäse und Oliven
 Waldorfsalat
 Zucchinisalat „Venedig“
 Rindfleischsalat „Teufelsart“
 Asiatischer Hackfleischsalat
 Chicken „Toscana“ mit Nudelreis

Salads

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

1 Pers.

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: 8,10 €
Boeuf Stroganoff		
Putensteak in Curry-Rahm-Sauce		
Kartoffel-Gratin	}	3,40 €
Eierspätzle		
Serviettenknödel		
Glasierte Erbsen und Möhren	}	3,40 €
Blumenkohl überbacken		
Broccoli mit Mandelspitzen		
Farmersalat	}	3,40 €
Böhmischer Krautsalat		
Knackig frischer Marktsalat		
Joghurdressing mit Croutons		
Gesamtpreis pro Person:		14,90 €

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: 8,10 €
Beef "Stroganoff"		
Turkey steak with curry cream sauce		
Potato gratin	}	3,40 €
"Spätzle" (German style pasta)		
Sliced bread dumplings		
Glazed peas and carrots	}	3,40 €
Cauliflower au gratin		
Broccoli with almonds		
Farmer salad	}	3,40 €
Coleslaw "Bohemian style"		
Fresh Lettuce		
Yoghurt dressing with croutons		
Total price per person:		14,90 €



Unser Kuchen-Bufferet „Metzger Scheidt“

1 Pers. 7,40

Die große Kunst des Backens, z.B.:

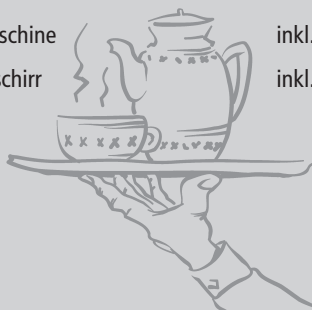
Apfel-Sand-Schnitte
 Beeren-Schnitte
 Donauwelle
 Rhabarber-Erdbeerkuchen
 Russischer Zupfkuchen
 Mini-Windbeutel
 Schwarzwälder Sahneschnitten
 u.v.m.

Für Diabetiker:

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

Dazu Kaffee, soviel Sie möchten

inkl. Kaffeemaschine
 inkl. Kaffeegeschirr



inkl. Kaffeewarmhaltekanne
 inkl. Kuchengabeln und Kaffeelöffel

PRO PERSON 7,40

Our Cake Bufferet "Butcher Scheidt"

1 Pers. 7,40

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.

inkl. coffee maker
 inkl. coffee dishes

inkl. thermos
 inkl. forks and spoons

PER PERSON 7,40



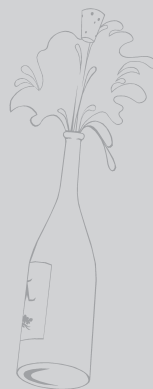
PRO PERSON 9,90

Sektfrühstück

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

Champagne Breakfast 9,90

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



PER PERSON 9,90

KALTES BUFFET • PRO PERSON 11,90

Kaltes Buffet

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

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

Cold Buffet 1 Pers. 11,90

- 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

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

COLD BUFFET • PER PERSON 11,90

*Finger Food „Scheidt“**Finger Food "Scheidt"*

1 Pers.

Brotschaschliks

Bread skewers

Metzger-Sushis

Butcher's sushi

Crostinis
mit KirschtomatenCrostinis
with cherry tomatoesEssbare Löffel
mit Schinken-Mousse PINK Pepper
oderHam-mousse pink pepper
served on biscuits
orGeflügel-Mousse „Hot Spice“
im Ananas-RingPoultry-mousse "hot spice"
served on pineapple slicesPumpnickeltaler
mit Frischkäse und KäselnckenPumpnickel slices
with cheesePaprikaschiffchen
mit FetaHalbs of small peppers
stuffed with feta cheeseMelone-Gurken-Salat
mit Melone-Schinken-SpießMelon-cucumber-salad
with melon-ham-skewerKirschtomaten-Mango-Salat
im GlasCherry tomato-mango-salad
served in a jarFleisch-Fritten
mit Dip im GlasPorc-escalope-sticks
with dipkleine Hähnchenschlegel „Mexiko“
(warm)small chicken legs "Mexico"
(warm)

Schinken-Melone-Spieße

Ham-melon-skewers

Orangen-Carpaccio
mit Zitronen- oder OrangenpfefferOrange-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

13,90

> als Buffet

> buffet style

17,90



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
 Melonschiffchen 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 12,90
 > buffet style 16,90

Wedding Buffet (cold) 1 Pers. 16,90

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. 15,90

"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" 16,90

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. 18,90

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)

13,40

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

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

- z. B. bei 30 Personen:
- Fleisch 3 Sorten
 - Beilagen 3 Sorten
 - Gemüse 3 Sorten
 - und
 - Salat 2 Sorten
- } 1 Preis 13,40

Choose yourself

- i. e. for 30 persons:
- 3 meat variations
 - 3 side dishes variations
 - 3 vegetables variations
 - and
 - 2 salad variations
- } 1 price 13,40



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 6,90
- Broiled pork, grilled with gravy, dumplings
and various green salads 8,90
- Homemade stuffed cabbage with gravy,
mashed potatoes, glazed peas and carrots 8,90
- Grilled rolled roast with gravy, "spätzle"
(German style pasta), glazed peas, carrots 8,90
- Roast beef á la mode in burgundy sauce,
dumplings or "spätzle", cauliflower 9,90
- Pork fillet with chanterelles, cream
potatoes, mixed vegetables "Leipziger
Allerlei" (carrots, peas, asparagus) 10,90

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*

- Brotschaschlik
- 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 | 1,70 |
| Rolled ham fillet | Stück/a piece | 1,70 |
| "Lindenberger" cheese | Stück/a piece | 1,70 |
| Various pork roasts | Stück/a piece | 1,70 |
| Ham | Stück/a piece | 1,70 |
| Smoked turkey breast | Stück/a piece | 1,70 |
| Roast beef | Stück/a piece | 2,- |
| Tatara | Stück/a piece | 2,- |
| Salmon | Stück/a piece | 2,- |
| Trout fillet | Stück/a piece | 2,- |
| Pork medallions | Stück/a piece | 2,20 |
| Shrimps | Stück/a piece | 2,20 |
| Garnished halves of bread rolls, with
roast beef or pork, ham, salami, cheese | | 1,70 |



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 CurryrahmsöÙe
 Gekochter Tafelspitz mit Meerrettich
 Gespickter Rinderbraten
 Gratin von Riesengarnelen
 auf Blattspinat
 Sahnekartoffeln
 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 VanillesöÙe
 Zitronencreme mit Früchten
 Käsespezialitäten

Exclusive Buffet

1 Pers. 27,90

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 á 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 24,90

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 überbacken

Sliced pork in white wine sauce,
with pastry crust (baked)

Kalbsbraten mit Trüffel-Soße „Raffinesse“

Roast veal in truffle sauce "Raffinesse"

Putenrollbraten mit
Kräutern und Pistazien

Rolled 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

EDLES SCHLEMMERBUFFET • PRO PERSON 24,90

NOBLE DELICIOUS BUFFET • PER PERSON 24,90



Scheidts Gourmet Buffet *Scheidts Gourmet Buffet* 26,90

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 Käseisragout	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



Exklusives kaltes Buffet *Exclusive Buffet - cold* 16,90

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

Kaltes Buffet „Spezial“ *Cold Buffet "Special"* 19,90

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

*Pfälzisches Buffet
„Räuber Hotzenplotz“*

*Palatine Buffet
"Räuber Hotzenplotz"*

19,90

Gefüllte Tomaten mit
hausgemachtem Wurstsalat

Stuffed tomatoes with
homemade sausage salad

Verschiedene hausgemachte
Griebenschmalzkugeln

Assorted homemade lard balls

Leberknödelsuppe

Liver dumpling soup

Boeuf Stroganoff in Sahne-Soße

Beef "Stroganoff" in cream sauce

Prager Schinken mit
leckerer Knabberkruste

"Prague" ham with crust

Saumagen mit Kastanienfüllung

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

Kleine gegrillte Haxen
„Räuber Hotzenplotz“

Small grilled pork knuckles
"Räuber Hotzenplotz"

Meerrettichsoße „mild“

Mild horseradish sauce

Hausgemachte Butterspätzle

Homemade butter "Spätzle"
(German style pasta)

Schneebällchen mit
Schinken-Sahne-Soße

Small potato dumplings
in cream sauce with ham

Serviettenknödel mit Zwiebelsoße
„hausgemacht“

Sliced homemade bread dumplings
with onion sauce

Reisrisotto oder Rösti

Rice risotto or roasted potatoes

Sauerkraut mit Kümmel

Sauerkraut
(pickled white cabbage) with caraway seeds

Prinzessbohnen im Dörrfleischmantel

Green beans wrapped in bacon

Gemüsemischung „Frühling“

Mixed vegetables "spring"

Feldsalat mit Speckgriebcher, Croutons
und frischen Champignons

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

Salatdressing
(Joghurt- oder klares Dressing)

Salad dressing
(creamy yoghurt or Italian dressing)

Farmersalat

Farmer salad

Pfälzer Krautsalat

Coleslaw "Palatine" style



Bayrisches Buffet

Bavarian Buffet

1 Pers. 21,40

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
Schweinshaxe 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

BAYRISCHES BUFFET • PRO PERSON 21,40

BAVARIAN BUFFET • PER PERSON 21,40



*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. 20,90

"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

Serranosalami & Serranoschinken
mit Melone

Spanische Tapas
mit Schafskäse

Rohkostsalate
Spanischer Zwiebelsalat
Marktsalat mit Klarem & Joghurt-Dressing

Kartoffelsuppe
mit Einlage

Backpflaumen
im Speckmantel

Krustenbraten

Paella

Hähnchenschlegel

Spanische Nudelpfanne
mit Hähnchen

Backofensteak
vom Schwein

Spezial-Rinderbraten
mit Bratensoße

Reisrisotto

Röstiecken

Halbe gefüllte Kartoffeln

Blumenkohl

Prinzessbohnen & Mischgemüse

Schokobrunnen
mit Obststückchen

Exotischer Obstsalat

Creme Karamell

Spanische Käseplatte

Spanish Buffet

1 Pers. 25,90

Serano salami & serano ham
with melon

Spanish tapas
with feta cheese

Raw vegetables salads,
Spanish onion salad
Lettuce with French dressing and yoghurt dressing

Potato soup
with garnish

Baked plums
wrapped in bacon

Pork roast

Paella

Chicken legs

Spanish noodle casserole
with chicken

Pork steak
from the oven

Special beef roast
with gravy

Rice-Risotto

Hash browns

Halfs of stuffed potatoes

Cauliflower

Bush beans & mixed vegetables

Chocolat-fountain
with pieces of fruit

Exotic fruit salad

Crème caramel

Spanish cheese platter



*Ital. kalt-warmes Buffet**Ital. cold-warm Buffet*

26,90

Parmaschinken mit Melonenschiffchen
 Carpaccio vom geräucherten Lachs
 Preiselbeermeerrettich
 Tomaten mit Mozzarella
 Meeresfrüchtesalat „Dell Laguna“
 Krabbencocktail „Italia“
 Vitello-Tonato (Kalbfleisch mit Thunfischsoße) auf Spinatsalat
 Osso Buco (Kalbshaxe) „Toskanische Art“
 Italienischer Broccolibraten
 Pizzasteak
 Piccata (Kalbsrückensteak im Parmesanmantel)
 Saltimbocca a Romana (Kalbsschnitzel, Schinken, Salbeiblätter)
 Lasagne á la Bolognese
 Bandnudeln
 Gnocchi
 Ital. Kartoffelpfanne „Mediterran“ mit Gemüse
 Ital. Gemüseplatte mit Paprika, Zucchini, Aubergine
 Broccoliauflauf
 Grilltomaten
 Italienischer Nudelsalat
 Italienischer Gemüsesalat
 Blattsalat
 Tiramisu
 Italienische Obstplatte
 Vanillesoße
 Götterspeise Waldmeister und Kirsch
 Verschiedene ital. Käsespezialitäten

"Parma" ham with melon boats
 Smoked salmon carpaccio
 Cranberry horseradish
 Tomatoes with mozzarella
 Seafood salad "Dell Laguna"
 Shrimp cocktail "Italia"
 Vitello-Tonato (veal with tuna sauce) with spinach salad
 Osso Buco (grilled veal knuckle) "Tuscan" style
 Pork roast stuffed with broccoli
 Pizza steaks
 Piccata (veal saddle steak in parmesan cheese crust)
 Saltimbocca a Romana (veal escalope, ham, sage leaves)
 Lasagne á la Bolognese
 Noodles
 Gnocchi
 Italian potato casserole "Mediterran" with vegetables
 Italian vegetables platter with peppers, courgette, eggplant
 Broccoli gratin
 Grilled tomatoes
 Italian noodle salad
 Italian vegetable salad
 Leaf salad
 Tiramisu
 Italian fruit platter
 Custard
 Fruit jelly (woodruff or cherry)
 Various Italian cheese specialties

AB 20 PERSONEN

MORE THAN 20 PERSONS



Lunchbuffet 1

Lunchbuffet 1

1 Pers. 19,90

Leckeres, hausgemachtes Partyschmalz

Dainty home made lard spread

Geräucherte Lachsschnitte
mit Sahnemeerrettich

Smoked salmon with
creamy horseradish

Schinkenröllchen mit Spargel

Ham cornets and asparagus

Frische Shrimps mit Cognacsoße

Fresh shrimps with Cognac sauce

Italienische Gemüseplatte

Italian vegetable platter

Scheidt's Spargelcremesuppe

Scheidt's asparagus cream soup

Hähnchenkeule mit Paprikasoße

Chicken leg with paprika sauce

Panierte Putenmedaillons
in Schinkenrahmsoße

Breaded turkey medallions
in cream sauce with ham

Gegrilltes Südsee-Fischfilet in
frischer Dillrahmsoße

Grilled "caribbean" fish fillet
with dill cream sauce

Jägerbraten mit Mischpilzen

Roast with mushroom mix

Spätzle

"Spätzle" (German style pasta)

Gemüse-Kartoffel-Gratin

Vegetable potato gratin

Reismischung

Rice

Glasiertes Sommergemüse

Glazed summer vegetables

überbackener Blumenkohl

Cauliflower au gratin

Rosenkohl „Feinschmecker Art“

Brussels sprouts "Gourmet" style

Leipziger Allerlei „Natur“

Mixed vegetables "Leipziger Allerlei"
(carrots, peas, asparagus)

Knackig frischer Marktsalat mit
Croutons, dazu verschiedene Dressings

Fresh lettuce with
croutons, various dressings

Bohnensalat

Bean salad

Rote-Beete-Salat

Red beet salad

Mousse au Chocolat

Mousse au chocolat

Rotweincreme

Red wine cream

Rote Grütze

Red fruit jelly

Vanillesoße

Custard

LUNCHBUFFET 1 • PRO PERSON 19,90

LUNCHBUFFET 1 • PER PERSON 19,90

AB 20 PERSONEN

MORE THAN 20 PERSONS



Lunchbuffet 2

Lunch Buffet 2

1 Pers. 26,90

Exklusive Lachskomposition

Exclusive graved and smoked salmon platter

Räucherfischauswahl
mit Sahnemeerrettich

Selection of smoked fish
with creamy horseradish

Tomaten, Mozzarella mit
Basilikum und Parmaschinken

Tomatoes and mozzarella with
basil leaves and "Parma" ham

Griechischer Bauernsalat

"Greek" farmer salad

Gefüllte Teigtaschen (warm)

Stuffed vol-au-vent (warm)

Butterfisch

Butterfish

Scheidt's Broccolicremesuppe

Scheidt's broccoli cream soup

Gebratene Ente mit Majoransoße

Fried duck with marjoram sauce

Schweinesteak in Pfeffersoße

Pork steak with pepper sauce

Putensteak in Tomatensoße
mit Mozzarellakäse überbacken

Turkey steak in tomato sauce,
au gratin with mozzarella

SPEZIAL: Scheidt's Rinderbraten flambiert

SPECIAL: Scheidt's roast beef, flambé

Hirschbraten in Preiselbeer-Soße

Venison in cranberry sauce

Hausgemachte Spätzle

Homemade "Spätzle" (German style pasta)

Semmelknödel

Bread dumplings

Butterreis

Butter rice

Gemüse-Kartoffel-Gratin

Vegetable potato gratin

Apfelblaukraut

Red cabbage with apple

Zuckererbsenschoten á la Creme

Sugar peas á la creme with bacon

Romanesco-Röschen
mit Mandelspitzen

"Romanesco" (broccoli/cauliflower hybrid)
with almonds

Überbackener Rosenkohl mit Kochschinken

Brussels sprouts with ham, au gratin

Leipziger Allerlei "Natur"

Mixed vegetables "Leipziger Allerlei"
(carrots, peas, asparagus)

Gemüselasagne

Vegetable lasagne

Knackig frischer Marktsalat mit Croutons

Fresh lettuce with croutons

verschiedene Dressings

Various dressings

Karottensalat

Carrot salad

Gurkensalat mit Dillsoße

Cucumber salad with dill sauce

Hirtensalat

"Shepherd's salad" (feta cheese, olives, cabbage)

Apfelstrudel mit Vanillesoße

Apple strudel with custard

Frischer Obstsalat

Fresh fruit salad

Zitronencreme mit Früchten

Lemon cream with fruits

Käseauswahl vom Brett mit Trauben

Assorted cheeses with grapes

LUNCHBUFFET 2 • PRO PERSON 26,90

LUNCH BUFFET 2 • PER PERSON 26,90



Hochzeits-Bufferet kalt-warm*Wedding-Bufferet* cold-warm 1 Pers. 26,90

Blattsalate mit verschiedenen Dressings,
Rohkostsalate

Lettuce with various dressings, raw vegetable
salads

Gegrillte Zucchini, Paprika, Fenchel und
Karotte

Grilled courgette, pepper, fennel and carrot

Serranoschinken und Melone

Serrano ham with melon

Gefüllte Roastbeefröllchen mit grünem
Spargel

Stuffed roastbeef-cornets with green asparagus

Glasierte Hähnchenbrust mit Pfirsich

Glazed chicken-breast with peach

Graved Lachs

Graved salmon

Geräucherte Lachs- u. Makrelenpralinen

Smoked salmon and mackerel pralinés

Brotkorb

Variety of bread

Rinderfiletspitzen in Madagaskarsoße

Beef fillet strips in sauce "Madagascar"

Putenfilet in Pfifferling-Cognac-Rahm

Turkey fillet in cream sauce with chanterelles

Überbackener Lachs auf Wurzelgemüse

Baked salmon with root vegetables

Salbei-Fettuccine, Basmatireis, Kartoffel-
gratin und frisches Gemüse

Sage-Fettuccine, Basmati rice, potatoe gratin and
fresh vegetables

Cappuccino à la Mousse au chocolat

Cappuccino à la Mousse au chocolat

Crème brûlée

Crème brûlée

*„Scheidt's Backschinken“**„Scheidt's baked ham“* ab 5,90

Einmaliges Essvergnügen

Enjoy this delicious dish.

Unsere Schinken werden ausschließlich
aus frischen Zutaten hergestellt. Naturge-
salzen und einige Tage mit fein abge-
stimmten Kräutern und Gewürzen mari-
niert. Diese Schinken werden ca. 3-5
Stunden gegart, ganz kross gebacken
und unmittelbar aus dem Ofen thermover-
packt. In unserer Thermobox bleiben Ihre
Braten mehrere Stunden heiß.

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 6,90
Preis für ca. 15 Personen pro Person 5,90

Price for about 10 persons 6,90 per person
Price for about 15 persons 5,90 per person

AB 10 PERSONEN

MORE THAN 10 PERSONS



GRILL-BUFFET • PRO PERSON 12,90

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. 12,90

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

BBQ-BUFFET • PER PERSON 12,90

4,90

Salatbufferet nach Wahl

Salad buffet

1 Pers. 4,90

Partybrötchen
Geschirr oder Gläser
Geschirr und/oder Gläser inklusive Reinigung

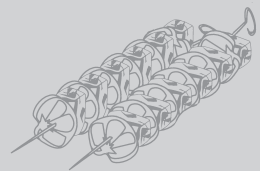
Bread rolls	Stück/a piece	-,59
Tableware or drinking glasses	Stück/a piece	-,40
Tableware and/or drinking glasses including cleaning	Stück/a piece	-,50

4,90

SERVICE
Servicekraft pro Stunde
Grillmeister pro Stunde



SERVICE
Qualified staff per hour 18,90
Person in charge of the BBQ per hour 28,90



Kompl. mehrgäng. Menüs Complete multi-course Menüs

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

15,90

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

MENÜ 1 • P. P. 15,90

MENU 1 • P. P. 15,90

Menü 2

Gemüsesuppe "Italia"

Schweineschnitzel mit Jägersoße

gespickter Rinderbraten
mit Burgundersoße

Butterspätzle

Bouillontartoffeln

Blumenkohl überbacken

Broccoli mit Mandelspitzen

gemischter Blattsalat

frischer Obstsalat mit Eierlikörsoße

Menu 2

16,90

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

MENÜ 2 • P. P. 16,90

MENU 2 • P. P. 16,90

Menü 3

Carpaccio von geräucherter Gänsebrust
oder

Rinderfilet mit Vinaigrette
und frischen Champignons

Bierbrauersteak

Rinderrouladen "Katharina"

Kartoffelklößchen mit Specksahnesoße

Apfelrotkohl

Leipziger Allerlei

Butterspätzle

Rotweincreme mit Sahne

Menu 3

17,90

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

MENÜ 3 • P. P. 17,90

MENU 3 • P. P. 17,90



Firmenfeier-Spezialangebot

Special offer for company dinner

MENÜ 1 • P. P. 11,90

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

11,90

MENÜ 1 • P. P. 11,90

MENÜ 2 • P. P. 11,90

Menü 2

Putensteaks in Curry-Rahmsoße
Hackbraten mit Bratensoße
Züricher Geschnetzeltes vom Schwein
Butterspätzle
Gemüseréis
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

11,90

MENÜ 2 • P. P. 11,90

MENÜ 3 • P. P. 11,90

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

11,90

MENÜ 3 • P. P. 11,90

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. Als 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

