

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 37 19 91

*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 frische-
ste Ware zu liefern, kaufen wir erst bis zu
drei Werktagen vor Lieferung ein. Unse-
re Einkaufsplanung muss jedoch bereits
drei Werktage vor Lieferung abgeschlos-
sen sein. Eine ordentliche Planung unse-
rerseits ist also nur möglich, wenn wir
spätestens drei Werktage vor Lieferung
über eine evtl. Verringerung der Perso-
nenzahl informiert werden. Bei späterer
Meldung bzw. Absage werden Ihnen die
bereits entstandenen Kosten (z. B. bear-
beitete 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 pri-
or to delivery. To enable us a proper plan-
ning, we need the information on the exact
amount of participants, as announced, at lat-
est 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 arrange-
ments 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) 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	22,90
pro Stunde	
Fachpersonal pro Stunde	34,90

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	22,90
Professional staff, per hour	34,90



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 Verzeehr)

- | | |
|---|---------|
| 1. Essen und Getränke von uns, bis 24 Personen | 99,- € |
| 2. Essen und Getränke von uns, bis 24 Personen, mit Wintergarten | 119,- € |
| 3. Sie möchten nur Essen, Getränke werden mitgebracht | 149,- € |
| 4. Sie möchten nur Essen, Getränke werden mitgebracht, mit Wintergarten | 169,- € |
| 5. Essen und Getränke von uns, ab 25 Personen | 0,00 € |
| 6. Nur Wintergarten, Essen und Getränke von uns, bis 24 Personen | 89,- € |
| 7. Nur Wintergarten, Essen von uns, Getränke werden mitgebracht | 119,- € |

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 | 1,70 €/Pers. |
| b) Festliche Tischeindeckung
mit Platztellern, Gläsern, Servietten und Speisekarten | 2,40 €/Pers. |
| c) Reinigung von Tellern, Bestecken, Gläsern, Vorlegeplatten, Rechauds etc. | 22,90 €/St. |
| d) Endreinigung des Partyraums, der Toiletten sowie des Flures | 79,- € |
| e) Bedienungspersonal | 22,90 €/St. |
| f) Fachkraft, Grillmeister oder Chef | 34,90 €/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 | 99,- € |
| 2. Food and beverages supplied by us, up to 24 persons, with conservatory | 119,- € |
| 3. Food supplied by us, you bring your own beverages | 149,- € |
| 4. Food supplied by us, you bring your own beverages, with conservatory | 169,- € |
| 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 | 89,- € |
| 7. Conservatory only, food supplied by us, you bring your own beverages | 119,- € |

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 | 1,70 €/pers. |
| b) Setting and decoration of tables
with plates, glasses, napkins and menu cards | 2,40 €/pers. |
| c) Cleaning of plates, cutlery, glasses, serving plates, chafing dishes etc... | 22,90 €/h |
| d) Final cleaning of the party-room, the toilets and the hall | 79,- € |
| e) Service staff | 22,90 €/h |
| f) Professional staff, Barbecue staff or Chef | 34,90 €/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)	3,40
Bonaqua, Cola, Fanta, Sprite etc. je Flasche (0,33 l)	Bonaqua, Cola, Fanta, Sprite per 0,33 l bottle	1,60
Orangen-, Apfelsaft je Flasche (0,25 l)	Orange-, Applejuice per 0,25 l bottle	1,60
Kaffee, je Tasse	Coffee, per cup	0,90
- aus Kaffeevollautomat (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	1,70
Faßfrisches Pils (0,3 l)	draught Pils beer (0,3l)	1,90
Weizenbier, je Flasche (0,5 l)	Wheat-beer, per 0,5 l bottle	2,20
Rot-, Rosé- oder Weißwein je 1-Ltr-Flasche	Redwine, Rose- or Whitewine per 1,0 l bottle	8,90
Sekt oder Secco, je Flasche (0,75 l)	Champagne or Secco, per 0,75 l bottle	10,90
Obstschnäpse, je 2 cl	Various fruit liquors, per 2 cl	1,10
Ramazotti, je 4 cl	Ramazotti, per 4 cl	2,10

**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)
Brotdarierungen
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 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	-,59
Variations of bread	Stück/a piece	3,90
Baguette rolls with soft cheese and herbs		1,90
Party lard and bread rolls		2,40
Cream cheese tartar		2,40
Fried meat balls		2,50
Loin medallions with fruits, per piece		2,50
Poultry-vegetable aspic with herb cream		2,50
Egg-platter "Tonno" (tuna)		2,90
"Harzer" cheese and onions		2,90
Cheese cream puffs		2,90
Halfs of small peppers stuffed with feta cheese		2,90
"Parma" ham with fresh melon		2,90
Ham cornets and asparagus		2,90
"Black Forest" ham with apple horseradish		2,90
Poultry cocktail "Princess", with fresh mushrooms and asparagus		3,90
Veal paté with cranberry pears		3,90
Chilled sliced roast and fresh fruit salad		3,90
"Parma" ham with palm-heart-cocktail		3,90
Turkey breast and vegetables		3,90
"Serano" ham and fresh melon		3,90
Ham-mozzarella cheese-skewers		3,90
Tomatoes and sliced mozzarella		3,90
Various italian vegetables and feta cheese (antipasti)		3,90
Pork fillet "Italia" with tomatoes & basil-cream		4,90
Cheese carpaccio		4,90
with "Tessin" sweet/hot sauce		
Roast beef with cranberry horseradish		4,90
Tatino Tonato		4,90
(turkey breast with tuna sauce)		
Tyrolean ham with apple horseradish		4,90
Vitello Tonato (veal with tuna sauce)		4,90
Appetizers platter "Andalusien" (persimmon-mozzarella cheese-turkey breast)		4,90
Beef carpaccio		4,90
Smoked goose breast carpaccio		4,90



Kalte Vorspeisen

Geräucherte Lachsschnitte
mit Sahneemerrrettich

Gemischte Fischplatte mit
Makrelenfilets, Rollmöpsen, Pfefferfisch,
Fischsalat und Meerrettichsoße

Lachsplatte mit Sahneemerrrettich

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 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

1 Pers.

Smoked salmon
with cream horseradish 4,80

Fish platter with mackerel fillets, pickled
herring rolls, "pepper fish" (smoked mackerel
fillets), fish salad, and horseradish sauce 4,80

Salmon platter with creamy horseradish 4,80

Fish platter (mixed fish) 4,80

Fish terrine (salmon, pike and trout) 4,80

Salmon platter with cranberry pears 4,80

Graved salmon with fresh dill 4,80

Delicious butterfish 4,80

Fresh shrimps with cognac sauce 4,80

Shrimp-cocktail "Mephisto"
served with pineapple 4,80

Smoked eel 4,80

Smoked trout 4,80

Strips of smoked dogfish 4,80

Seafood salad "Dell Laguna" 4,90

Delicious fried salmon strips 4,90

Halibut 4,90

Exclusive salmon platter (graved, smoked) 4,90

Shrimp kebabs served on fresh lettuce 4,90

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 Ochsenchwanzsuppe

Tomatencreme mit Schafskäse
und frischem Basilikum

Hazienda-Topf (scharfe Mitternachtssuppe)

Warm Appetizers

1 Pers.

Clear bouillon 2,10

Beef broth with garnish 3,10

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 3,60

Asparagus cream soup 3,60

Italian vegetable soup 3,60

Oxtail soup 3,60

Tomato cream with feta cheese
and fresh basil 3,60

Hacienda-pot (spicy midnight soup) 3,90



VEGETARISCH	<i>Hauptgerichte</i>	<i>Main Courses</i>	1 Pers.	VEGETARIAN
	Sojageschnetzeltes „Züricher Art“	Sliced soja "Zurich Style"	7,20	
	Sojagulasch „Ungarisch“	Soja goulash "Hungarian Style"	7,20	
	Blumenkohl-Käse-Medaillons	Cauliflower-cheese-medaillons	6,20	
SCHWEINEFLEISCH	Gef. Klöße „Herzdrigger“ mit Speck-Sahne-Soße	Stuffed potato dumplings "Herzdrigger" with bacon-cream-sauce	5,90	PORK
	Brasilianischer Rahmbraten	Pork roast with cream sauce	7,90	
	Saftiger Jägerbraten mit Mischpilzen	Pork roast with mushrooms	7,90	
	Bierbrauerpfanne	Sliced pork with beer sauce	8,90	
	Bierbrauersteaks vom Schwein	Pork steaks with beer sauce	8,90	
	Cordon-Bleu-Rollbraten	Rolled pork roast "Cordon Bleu"	8,90	
	Hawaiisteaks vom Schwein mit Ananas	Pork steaks with pineapples	8,90	
	Hubertussteaks v. Schwein mit Waldpilzen	Pork steaks with mushrooms	8,90	
	Italienischer Broccolibraten	Pork roast stuffed with broccoli	8,90	
	Jägerpfanne	Sliced pork with mushrooms	8,90	
	Kasseler im Blätterteig	Vol-au-vent (with smoked pork)	8,90	
	Kasseler mit Ananas	Smoked pork with pineapples	8,90	
	Knoblauchsteaks vom Schwein	Pork steaks with garlic €	8,90	
	Musikantenlandbraten	Stuffed roast pork (regional speciality)	8,90	
	Pfeffersteaks vom Schwein mit grünem Pfeffer	Pork steaks with green pepper	8,90	
	Pizzasteaks vom Schwein	Pizza steaks	8,90	
	Rahmsteaks vom Schwein	Pork steaks with cream sauce	8,90	
	Pfeffer-Senf-Steaks vom Schwein	Pork steaks with pepper and mustard	8,90	
	Schweinegeschnetzeltes in Paprika-Sahne-Soße	Sliced pork in pepper-cream sauce	8,90	
	Toastbraten „Valentino“	Roast pork "Valentino" stuffed	8,90	
	Filetpfanne (Schweinefilet) „Wiener Art“	Sliced pork fillet "Vienna style"	9,40	
	Spanferkel-Rollbraten	Rolled roast pork (sucking pig)	9,40	
	Gefüllte Schweinelende „Bauern Art“	Stuffed pork fillet "Farmer style"	9,40	
	Schweinemedallions mit Pfifferlingen	Pork medallions with chanterelles	9,40	
	Kutscherbraten mit Hubertusfüllung	Pork roast stuffed with mushrooms	9,40	
	Riesling-Töpfchen mit Blätterteig überbacken	Sliced pork pastry with white wine sauce	9,40	
	Piccata (Schweinerücken im Parmesanmantel)	Piccata (pork saddle with parmesan cheese crust)	9,90	
	Spanferkelessen (Vorportioniert)	Sucking pig (pre-sliced)	9,90	
	Spanferkel live vor Ort zerteilt	Sucking pig (sliced in your presence)	10,90	



	<i>Hauptgerichte</i>	<i>Main Courses</i>	1 Pers.	
RINDFLEISCH	Backofenbraten in Rotwein	Roast beef in red wine sauce	8,90	BEEF
	Gespickter Rinderbraten	Roast beef á la mode	8,90	
	Sauerbraten „Hausmacher Art“	Sour beef, roast beef marinated in vinegar and spices	8,90	
	Boeuf Stroganoff in Sahne-Soße	Beef Stroganoff with cream sauce	8,90	
	Gekochter Tafelspitz in Meerrettichsoße	Boiled beef with horseradish sauce	8,90	
	Katharinen-Rouladen (gefüllt)	Rolled stuffed beef "Rouladen"	9,90	
	Scheidt's Spezialrinderbraten	Scheidt's special roast beef	9,90	
	Roastbeef mit Kräuterkruste	Roast beef with herb crust	10,40	
	Zarte Filetspitzen „Madagaskar“ vom Rind in Pfefferrahmsoße	Delicious beef fillet strips "Madagaskar" with pepper cream sauce	10,90	
KALBFLEISCH	Kalbsbraten mit Trüffel-Soße „Dubarry“	Roast veal with truffle sauce "Dubarry"	9,40	VEAL
	Osso Buco (Kalbshaxe) „Toskanische Art“	Osso Buco (veal knuckles) "Tuscan style"	9,40	
	Gefüllte Kalbsbrust	Stuffed veal breast	9,90	
	Kalbsgeschnetzeltes „Schweizer Art“	Sliced veal "Swiss style"	9,90	
	Saltimbocca à la Romana (Kalbsschnitzel, Schinken)	Saltimbocca à la Romana (veal escalope with ham)	9,90	
	Ragout Fin mit Kalbfleisch und Blätterteig überbacken	Ragout Fin au gratin, with veal in a pastry crust	9,90	
PUTE- UND HÄHNCHENFLEISCH	Hähnchenkeule „Florida“	Chicken legs "Florida"	6,90	TURKEY AND CHICKEN
	China-Pfanne süß-sauer mit Hähnchenfleisch	Chinese casserole sweet-and-sour with chicken	8,90	
	Putenrollbraten „Bombay“	Rolled roast turkey "Bombay"	8,90	
	Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel auf Blattspinat	Chicken breast-fillet in pastry crust, with spinach	9,40	
	Gebratene Ente mit Majoransoße	Roasted duck with marjoram sauce	9,40	
	Poulardenbrust in Morchelrahmsoße	Chicken breast with morel cream sauce	9,40	
	Puten-Trüffelragout	Turkey-truffle-ragout	9,40	
	Putengeschnetzeltes	Sliced turkey breast	9,40	
	Putenrollbraten mit Kräutern und Pistazien	Rolled roast turkey with herbs and pistachios	9,40	
	Putensteaks in Curry-Rahmsoße	Turkey steaks with curry-cream-sauce	9,40	
	Gefüllte Poulardenbrust mit Blattspinat in Rieslingsoße	Stuffed turkey breast with spinach in white wine sauce	9,40	
	Hühnerfricassee mit zartem Gemüse	Chicken fricassee with vegetables	9,90	
	Entenbrust á l'Orange	Duck breast á la Orange	10,90	

FISCH UND MEERESFRÜCHTE	<i>Hauptgerichte</i>	<i>Main Courses</i>	1 Pers.	FISH AND SEAFOOD
	Alaska-Seelachsfilet in Dillrahmssoße	"Alaska" coalfish fillet with dill-cream-sauce	8,90	
	Forelle mit Senfrahm	Trout with mustard cream	9,40	
	Fischspieße in Dillrahmssoße	Fish kebabs with dill-cream-sauce	9,40	
	Paniertes Seelachsfilet überbacken mit Mandelspitzen	Breaded coalfish fillet with almonds, au gratin	9,40	
	Rotbarschfilet á la Bordelaise mit Käse-Broccoli-Kruste	Redfish fillet á la Bordelaise with cheese-broccoli-crust	9,40	
	Fischpfanne „Marseille“	Fish casserole „Marseille“	9,90	
	Fischpfanne Gourmet mit großen Lachsstücken	Fish casserole „Gourmet“ with salmon	10,90	
	Gratin von Riesengarnelen auf Blattspinat	Gratin with king prawns and spinach	10,90	
	Frisches Lachsfilet auf Blattspinat	Fresh salmon fillet with spinach	10,90	
WILD	Frisches Lachsfilet in Morchelrahmssoße	Fresh salmon fillet with morel cream	10,90	VENISON
	Gebeizter Hirschbraten mit Preiselbeerssoße	Marinated red deer roast with cranberry sauce	10,40	
LAMM	Rehbraten in cremiger Wildsoße „Waidmannsheil“	Small deer roast with venison cream sauce	10,40	LAMB
	Gefüllte Lammkeule mit Schafskäse	Stuffed lamb leg with feta cheese €	9,90	
PASTA	Fleischröllchen „Irland“ mit Lammfleisch	Meat rolls "Ireland" with lamb	9,90	PASTA
	Cannelloni mit Fleischfüllung	Canneloni with meat stuffing	7,90	
	Lasagne	Lasagne	7,90	
	Tagliatelle in Schinken-Sahne-Soße	Tagliatelle with ham and cream sauce	7,90	
	Tortellini Verde in Gorgonzola-Soße	Green tortellini and blue cheese sauce	7,90	



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
 Knödelaufauf
 Gnocchi mit Käsesoße
 Serviettenknödel
 Spätzle-Pilz-Pfanne
 überbackenes Käsereisragout
 Rösti

Side Dishes

1 Pers. 4,40

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

Glasierte Erbsen und Möhren
 Prinzessbohnen
 mit Dörrfleisch ummantelt
 Blumenkohl überbacken
 Broccoli mit Mandelspitzen
 Romanesco-Röschen
 Rosenkohl überbacken
 Balkangemüse
 mit Paprika und Mais
 Leipziger Allerlei mit Spargel

 Broccoliauflauf
 Sommergemüsemischung gratiniert
 (Erbsen, Karottenscheiben,
 Blumenkohl und Brechbohnen)
 Zuckererbsen-Schoten
 Blattspinat
 Kohlrabi
 Schwarzwurzeln
 Ratatouille
 Gemüse Mischung „Bali“
 (Karotten, Bambus, Wasserkastanien)
 Kaisergemüse mit Broccoli,
 Karottenscheiben und Blumenkohl
 Frisches Sauerkraut
 Apfelrotkraut
 Gedünstete Paprika
 Grilltomate
 Gemüse Mischung „Frühling“ (Broccoli,
 Lauch und Zuckererbsenschoten)
 Paprikagemüse mit Zucchini

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

Vegetables

1 Pers. 4,40

Glazed peas and carrots
 Green beans
 wrapped in bacon
 Cauliflower au gratin
 Broccoli with almonds
 "Romanesco" (cauliflower/broccoli hybrid)
 Brussels sprouts au gratin
 Mixed vegetables
 (peas, peppers and sweet corn)
 Mixed vegetables "Leipziger Allerlei"
 (carrots, peas and asparagus)
 Broccoli-gratin
 Mixed vegetables au gratin "Summer"
 (peas, carrots, cauliflower and beans)

 Sugar peas
 Spinach
 Cabbage turnips
 Black salsifies
 Ratatouille (provençal vegetable stew)
 Mixed vegetables "Bali"
 (carrots, bamboo, water chestnuts)
 Mixed vegetables
 (with broccoli, carrots and cauliflower)
 Fresh sauerkraut
 Red cabbage with apples
 Steamed bell peppers
 Grilled tomato
 Mixed vegetables "Spring"
 (broccoli, leek and sugar peas)
 Bell peppers with zucchini

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



*Salate**Salads*

1 Pers.

Blumenkohlsalat „Französische Art“	Cauliflower salad "French style"	2,90
Böhmischer Krautsalat	Coleslaw "Bohemian style"	2,90
Farmer-Salat	Farmer salad	2,90
Gemüsesalat „Roma“	Vegetable salad "Roma"	2,90
Knackig frischer Marktsalat	Lettuce	2,90
Gurkensalat	Cucumber salad	2,90
Karottensalat	Carrot salad	2,90
Kartoffelsalat mit Speck oder nach Hausfrauen Art	Potato salad with bacon (or traditional)	2,90
Nudelsalat mit Kochschinken nach Hausfrauen Art	Noodle salad with ham (traditional)	3,80
Wurstsalat	Sausage salad	3,80
Broccoli-Schinken-Salat	Broccoli and ham salad	2,80
Broccolisalat	Broccoli salad	3,80
Champignon-Schinken-Salat	Mushroom and ham salad	3,80
Geflügelcocktail	Poultry cocktail	3,80
Hirtensalat mit Schafskäse und Oliven	"Shepherd's salad" with feta cheese and olives	3,80
Waldorfsalat	Waldorf salad	3,80
Zucchini-salat „Venedig“	Zucchini salad "Venice"	3,80
Rindfleischsalat „Teufelsart“	Beef salad "Devil's style"	3,80
Asiatischer Hackfleischsalat	Asian minced meat salad	3,80
Chicken „Toscana“ mit Nudelreis	Chicken "Toscana" with noodle-rice	3,80

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
 (HefeklöÙe gefüllt mit Pflaumenmus)
 Pommersches Apfeldessert
 Quarkspeise mit Früchten
 Bayrisch Creme mit Früchten
 Himbeer-Schnitten
 Beerenschnitten
 Diabetiker-Mandarinenschnitten
 Exotischer Fruchtsalat
 mit EierlikörsoÙe
 Beerenmischung mit VanillesoÙe
 Bayrischer Apfelstrudel mit VanillesoÙe
 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 2,90
 Semolina pudding with peach halves,
 cinnamon and sugar 2,90
 Red fruit jelly with wild berries
 and custard 2,90
 Fresh fruit salad with peach liqueur 2,90
 Rice pudding with cherries 2,90
 Fruit jelly (woodruff or cherry) 2,90
 Lemon cream with fruits 2,90
 Yoghurt with fruits 2,90
 Yeast dumplings stuffed
 with plum sauce 2,90
 Apple dessert "Pomerania style" 2,90
 Cottage cheese with fruits 2,90
 Cream "Bavarian style" with fruits 2,90
 Raspberry cake 2,90
 Berry cake 2,90
 Mandarin cake (for diabetics) 2,90
 Exotic fruit salad with
 egg nogg 3,90
 Mixture berries with custard 3,90
 Bavarian apple strudel with custard 3,90
 Mousse au chocolat with mango sauce 3,90
 Cabinet cream with fruit salad 3,90
 Mousse au vanille with cherry cream 3,90
 Mousse of wild berries 3,90
 Mousse of blood oranges 3,90
 Fruit platter
 (on request with chocolate coating) 3,90
 Homemade Tiramisu with mascarpone 3,90
 Tiramisu 3,90
 Stuffed yeast dumplings 3,90
 Cheese platter with
 assorted cheese 3,90
 Homemade nut mousse with Amaretto 3,90
 Pineapple mousse "Cuba" 3,90
 Plum-cinnamon-mousse 3,90
 Orange-mousse with cranberries 3,90
 Chocolate-fountain with fruit 4,80
 Ice cream variations in an ice box
 with hot cherries/raspberries 4,90
 Ice cream platter "Palma" with fireworks 119,00
 (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: 8,90
Boeuf Stroganoff		
Putensteak in Curry-Rahm-Sauce		
Kartoffel-Gratin	}	4,40
Eierspätzle		
Serviettenknödel		
Glasierte Erbsen und Möhren	}	4,40
Blumenkohl überbacken		
Broccoli mit Mandelspitzen		
Farmersalat	}	4,40
Böhmischer Krautsalat		
Knackig frischer Marktsalat		
Joghurt dressing mit Croutons		
Gesamtpreis pro Person:		16,90

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: 8,90
Beef "Stroganoff"		
Turkey steak with curry cream sauce		
Potato gratin	}	4,40
"Spätzle" (German style pasta)		
Sliced bread dumplings		
Glazed peas and carrots	}	4,40
Cauliflower au gratin		
Broccoli with almonds		
Farmer salad	}	4,40
Coleslaw "Bohemian style"		
Fresh Lettuce		
Yoghurt dressing with croutons		
Total price per person:		16,90



Unser Kuchen-Buffer „Metzger Scheidt“

1 Pers. 9,40

Die große Kunst des Backens, z.B.:

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

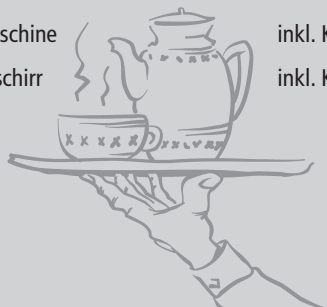
Für Diabetiker:

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

Dazu Kaffee, soviel Sie möchten

inkl. Kaffeemaschine

inkl. Kaffeegeschirr



inkl. Kaffeewarmhaltekanen

inkl. Kuchengabeln und Kaffeelöffel

PRO PERSON 9,40

Our Cake Buffet "Butcher Scheidt"

1 Pers. 9,40

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 9,40

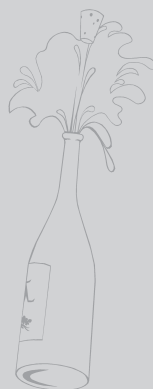


Sektfrühstück

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

Champagne Breakfast 12,90

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



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. 13,90

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)

*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 KäsenelkenPumpnickel 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

15,90

> als Buffet

> buffet style

19,90



Finger Food

Mini Pizza (warm) mit Salami, Schinken
 Kanapees, schön angarniert (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-Bufferet (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 15,90
 > buffet style 19,90

Wedding Bufferet (cold) 1 Pers. 19,90

Loin medallions with fruits
 Smoked fish specialties with apple horseradish
 Selection of roasted meat
 Turkey specialties
 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. 18,90

"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" 19,90

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. 22,90

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)*

15,40

Rahmsteak

Hawaii steak 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

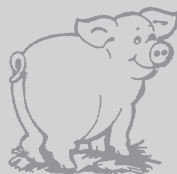
Steak with wild mushrooms

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:

z. B. bei 30 Personen:

- Fleisch 3 Sorten

- Beilagen 3 Sorten

- Gemüse 3 Sorten

und

- Salat 2 Sorten

1 Preis 15,40

Choose yourself

i.e. for 30 persons:

- 3 meat variations

- 3 side dishes variations

- 3 vegetables variations

and

- 2 salad variations

1 price 15,40



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 Beila-
gen zur Selbstbedienung angerichtet.

Plate Dishes

1 Pers.

- Pork roast, spicy,
with gravy and potato salad 8,90
- Broiled pork, grilled with gravy, dumplings
and various green salads 10,90
- Homemade stuffed cabbage with gravy,
mashed potatoes, glazed peas and carrots 10,90
- Grilled rolled roast with gravy, "spätzle"
(German style pasta), glazed peas, carrots 10,90
- Roast beef á la mode in burgundy sauce,
dumplings or "spätzle", cauliflower 11,90
- Pork fillet with chanterelles, cream
potatoes, mixed vegetables "Leipziger
Allerlei" (carrots, peas, asparagus) 12,90

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
- Schweinemedallions
- Shrimps

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

*Various kinds of breads
& canapés*

- | | | |
|--|---------------|------|
| Bread-skewers | Stück/a piece | 1,40 |
| "Gouda" cheese | Stück/a piece | 2,20 |
| Rolled ham fillet | Stück/a piece | 2,20 |
| "Lindenberger" cheese | Stück/a piece | 2,20 |
| Various pork roasts | Stück/a piece | 2,20 |
| Ham | Stück/a piece | 2,20 |
| Smoked turkey breast | Stück/a piece | 2,20 |
| Roast beef | Stück/a piece | 2,50 |
| Tatare | Stück/a piece | 2,50 |
| Salmon | Stück/a piece | 2,50 |
| Trout fillet | Stück/a piece | 2,50 |
| Pork medallions | Stück/a piece | 2,80 |
| Shrimps | Stück/a piece | 2,80 |
| Garnished halves of bread rolls, with
roast beef or pork, ham, salami, cheese | | 2,00 |



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
 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 Vanillesoße
 Zitronencreme mit Früchten
 Käsespezialitäten

Exclusive Buffet

1 Pers. 31,90

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

Seranoschinken mit Melone
 Geflügelcocktail
 Räucherlachs
 Pfeffermakrelen
 Sahnemeerrettich
 Kalbfleischpastete
 mit Preiselbeerbirnen
 Frisches Lachsfilet in Morchelrahmsoße
 Riesling-Töpfchen
 mit Blätterteig überbacken
 Kalbsbraten mit Trüffel-Soße „Raffinesse“
 Putenrollbraten mit
 Kräutern und Pistazien
 Knödel
 Reis
 Streifen-Bandnudeln
 Zuckererbsenschoten
 Gedünsteter Blattspinat
 Erbsen und Möhren
 Blumenkohl überbacken
 Broccoli mit Mandelspitzen
 Krautsalat mit Speck
 Gemischter grüner Marktsalat, Croutons
 Joghurt- und italienisches Salat-Dressing
 Gurkensalat
 Exotischer Obstsalat
 kleine, gefüllte Dampfnudeln
 Apfelstrudel
 Vanillesoße
 Griebenschmalz
 Butter

Noble Delicious Buffet 28,90

"Serano" ham with melon
 Poultry cocktail
 Smoked salmon
 Smoked mackerel
 Creamy horseradish
 Veal paté with cranberry pears
 Salmon fillet with morel cream sauce
 Sliced pork in white wine sauce,
 with pastry crust (baked)
 Roast veal in truffle sauce "Raffinesse"
 Rolled roast turkey
 with herbs and pistachios
 Dumplings
 Rice
 Noodles
 Sweet peas
 Steamed spinach
 Peas and carrots
 Cauliflower au gratin
 Broccoli with almonds
 Coleslaw with bacon
 Various green salads, croutons
 Creamy yoghurt and Italian salad dressings
 Cucumber salad
 Exotic fruit salad
 Small Stuffed yeast dumplings
 Apple strudel
 Custard
 Lard spread
 Butter



*Scheidts Gourmet Buffet**Scheidts Gourmet Buffet* 30,90

Gemüwestreifen mit Kräuterquark
 Partyschmalz hausgemacht
 Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
 Meeresfrüchtesalat „Dell Laguna“
 Roastbeef mit Dip
 Geräuchertes Forellenfilet
 mit Preiselbeermeerrettich
 Parmaschinken mit Palmherzcocktail
 Italienische Gemüseplatte (Antipasti)
 Spargelcremesuppe
 Scheidt's Spezialrinderbraten (flambiert)
 Hirschbraten mit Preiselbeersauce
 Gratin v. Riesengarnelen auf Blattspinat
 Fischpfanne „Gourmet“
 mit großen Lachsstücken
 Hähnchenbrustfilet in feiner Rieslingsauce
 Kartoffelknödel
 überbackenes Käse-Isiragout
 Spätzle-Pilz-Pfanne
 Gemüse-Kartoffel-Gratin
 „Die Spezialität unseres Hauses“
 Champignons á la Creme
 Broccoli mit Mandelspitzen
 Kaiserschoten
 Speckbohnenbündel
 Gemüsemischung „Bali“ mit Bambus
 Apfelrotkraut
 Blattsalat mit Croutons
 Zucchini-salat
 Griechischer Bauernsalat
 Käseplatte mit Rohmilchkäse
 mit Eisbuffet á la King (mit Feuerwerk)
 pro Person

vegetable strips with soft cheese and herbs
 Home made lard spread
 Smoked salmon with creamy horseradish
 Seafood salad "Dell Laguna"
 Roast beef with dip
 Smoked trout fillet with
 cranberry horseradish
 "Parma" ham with palm-heart cocktail
 Various italian vegetables (antipasti)
 Asparagus cream soup
 Scheidt's special roast beef (flambé)
 Roast venison with cranberry sauce
 King prawns au gratin with spinach
 Fish casserole "Gourmet"
 with salmon
 Chicken breast-fillet in white wine sauce
 Potato dumplings
 Cheese-rice ragout au gratin
 "Spätzle"-mushroom casserole
 Vegetable-potato-gratin
 (speciality of our house)
 Mushrooms á la creme
 Broccoli with almonds
 Sweet peas
 Green beans wrapped in bacon
 Mixed vegetables "Bali" with bamboo
 Red cabbage with apples
 Leaf salad with croutons
 Zucchini salad
 "Greek" farmer salad
 Cheese platter with raw milk cheese
 with ice cream buffet á la King (with fireworks)
 per Person

33,90



Exklusives kaltes Buffet Exclusive Buffet - cold 19,90

Edelfischplatte mit hausgebeiztem
Lachs und geräuchertem Forellenfilet
Spargelröllchen
Blattsalate mit Bündnerfleisch

Tomaten mit Mozzarella und
frischem Basilikum
Gemischter Braten von Rind, Kalb, Pute
Soße Tatar
Parmaschinken
Feine Schinkenspezialitäten
Gegrilltes Roastbeef mit Sahneerrettich
Mousse au Chocolat
Mousse au Vanille
Käsespezialitäten mit Metzgerkäse

Dazu empfehlen wir unsere
Salatauswahl (s. Seite 9).

Assorted fish platter (salmon and smoked
trout fillet) with Scheidt'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

We recommend to complimenting
this buffet with one of our fresh salads.

Kaltes Buffet „Spezial“ Cold Buffet "Special" 22,90

Gegrilltes Roastbeef mit Apfelmeerrettich
Parmaschinken mit Melonenschiffchen
Krabbencocktail
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

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



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"

23,90

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

Griebenschmalz und Radi
 Südtiroler Bauernschinken
 Landjäger
 Tomatensalat
 Gurkensalat
 Eisbergsalat mit Mandarinen
 Bayrischer Weißkrautsalat
 Wurst- und Käsesalat
 Feldsalat mit Flugente
 Original „Münchner Weißwürstl“
 Bayrischer Leberkäse
 Nürnberger Bratwürstchen
 Jungschweinbraten
 Schweinshaxe mit Bratensoße
 Semmelknödel
 Geschmortes Sauerkraut mit Speck
 Blaukraut mit Apfel
 Gebratene Champignons
 mit Knoblauchsoße
 Warmer Speckkartoffelsalat
 Bratkartoffeln
 Aprikosencreme
 Pumpnickelmousse
 Apfelstrudelcreme
 Zitronencreme
 Weiße Mousse
 Bayrische Käsespezialitäten
 mit Obatzter

Bavarian Buffet

1 Pers. 25,40

Lard spread and radish
 Tyrolean ham
 "Landjäger" (air-dried sausage)
 Tomato salad
 Cucumber salad
 Iceberg lettuce with tangerines
 Coleslaw "Bavarian" style
 Sausage and cheese salad
 Lamb's lettuce with duck
 Original "Münchner Weißwürstl"
 (Bavarian white sausage, veal)
 Bavarian liver loaf
 "Nürnberger" fried sausages
 Pork roast from suckling pig
 Grilled pork knuckle with gravy
 Bread dumplings
 Stewed "Sauerkraut"
 (pickled white cabbage) with bacon
 Red cabbage with apple
 Fried mushrooms with garlic sauce
 Warm potato salad with bacon
 Fried potatoes
 Apricot cream
 Pumpnickel bread mousse
 Apple strudel cream
 Lemon cream
 White mousse
 Bavarian cheese specialties

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

Italian Pasta Buffet "Milano"

1 Pers. 24,90

"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



AB 20 PERSONEN

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

Crème Karamell

Spanische Käseplatte

Spanish Buffet

1 Pers. 29,90

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

Halbs 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

30,90

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

AB 20 PERSONEN

"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 leafs)
 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

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 SchinkenrahmsoßeGegrilltes 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. 23,90

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 hamGrilled "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. 29,90

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*

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

Wedding-Bufferet *cold-warm* 1 Pers. 29,90

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“

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.

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

Preis für ca. 10 Personen pro Person 7,90

Preis für ca. 15 Personen pro Person 6,90

„Scheidt's baked ham“

ab 6,90

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.

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

Price for about 10 persons

7,90 per person

Price for about 15 persons

6,90 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. 15,90

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

5,90

*Salatbufferet nach Wahl**Salad buffet*

1 Pers. 5,90

5,90

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 -,60

SERVICE

Servicekraft
pro Stunde

SERVICE

Qualified staff
per hour

22,90

Grillmeister
pro Stunde

Person in charge of the BBQ
per hour

34,90



Kompl. mehrgäng. Menüs

Complete multi-course Menus

MENÜ 1 • P. P. 19,90

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

19,90

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

MENU 1 • P. P. 19,90

MENÜ 2 • P. P. 21,90

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

21,90

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

MENU 2 • P. P. 21,90

MENÜ 3 • P. P. 22,90

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

22,90

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

MENU 3 • P. P. 22,90

Firmenfeier-Spezialangebot

Menü 1

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

Special offer for company dinner

Menu 1

14,90

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

Menü 2

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

Menu 2

14,90

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

Menü 3

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

Menu 3

14,90

"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

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

März 2021

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

March 2021

