

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 plan-  
ning 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](http://www.partyservice-scheidt.de)

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

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

Kinder bis 11 Jahre

## Family buffet

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

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



### For Example:

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

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

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

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

children below 11 years

50%



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

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

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

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

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

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

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

table setting  
 food buffets staff  
 bartenders  
 full local service  
 barbecue staff

*Sonstiger Service*

Geschirr, Besteck, Gläser	pro Teil 0,45
Reinigung	je 0,25
Feuerwerk	15,90
Musikalische Untermalung	auf Anfrage
Getränke	siehe extra Liste
Partyzelt aller Größen	auf Anfrage
Kaffee und Kuchen	auf Anfrage
Tanzvorführungen zur Unterhaltung	auf Anfrage
Dekoservice	auf Anfrage
Bedienungspersonal pro Stunde	24,90
Fachpersonal pro Stunde	38,90

*Other service*

Tableware + utensils	per piece 0,45
Cleaning	p. p. 0,25
Fireworks	15,90
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	24,90
Professional staff, per hour	38,90



## 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                          | 99,- €  |
| 2. Essen und Getränke von uns, bis 24 Personen, mit Wintergarten        | 129,- € |
| 3. Sie möchten nur Essen, Getränke werden mitgebracht                   | 159,- € |
| 4. Sie möchten nur Essen, Getränke werden mitgebracht, mit Wintergarten | 189,- € |
| 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         | 129,- € |

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                                    | 1,80 €/Pers. |
| b) Festliche Tischeindeckung<br>mit Platztellern, Gläsern, Servietten und Speisekarten | 2,40 €/Pers. |
| c) Reinigung von Tellern, Bestecken, Gläsern, Vorlegeplatten, Rechauds etc.            | 23,90 €/St.  |
| d) Endreinigung des Partyraums, der Toiletten sowie des Flures                         | 79,- €       |
| e) Bedienungspersonal  | 23,90 €/St.  |
| f) Fachkraft, Grillmeister oder Chef   | 36,90 €/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 | 129,- € |
| 3. Food supplied by us, you bring your own beverages                      | 159,- € |
| 4. Food supplied by us, you bring your own beverages, with conservatory   | 189,- € |
| 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   | 129,- € |

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  | 1,80 €/pers. |
| b) Setting and decoration of tables<br>with plates, glasses, napkins and menu cards | 2,40 €/pers. |
| c) Cleaning of plates, cutlery, glasses, serving plates, chafing dishes etc...      | 23,90 €/h    |
| d) Final cleaning of the party-room, the toilets and the hall                       | 79,- €       |
| e) Service staff  | 23,90 €/h    |
| f) Professional staff, Barbecue staff or Chef                                       | 36,90 €/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	1,00
- aus Kaffeefullautomat (Kaffee, Espresso)		1,40
- Kaffeespezialitäten (Latte, Cappucino etc.)		1,60
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
Obstsnäpse, je 2 cl	Various fruit liquors, per 2 cl	1,20
Ramazotti, je 4 cl	Ramazotti, per 4 cl	2,20

**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 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	-,69
Variations of bread	Stück/a piece	4,90
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 with "Tessin" sweet/hot sauce		4,90
Roast beef with cranberry horseradish		4,90
Tatino Tonato (turkey breast with tuna sauce)		4,90
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 Sahneerrettich
Gemischte Fischplatte mit Makrelenfilets, Rollmöpsen, Pfefferfisch, Fischsalat und Meerrettichsoße
Lachsplatte mit Sahneerrettich
Fischplatte gemischt
Fischterrine aus Lachs, Hecht und Forelle
Lachsplatte mit Preiselbeerbirne
Graved Lachs mit frischem Dill
Delikatere Butterfisch
Frische Shrimps mit Cognacsoße
Krabbencocktail „Mephisto“, serviert mit Ananasstückchen
Räucheraal
Räucherforelle
Schillerlocken
Meeresfrüchtesalat „Dell Laguna“
Delikatess-Lachs, fein gebratener Lachs in Streifen
Heilbutt
Exklusive Lachskomposition
Garnelenspieße auf knackig frischem Marktsalat
Fischvariationen „Mehr aus dem Meer“ Forellenterrine, Sandelholz-gebeizter Lachs, Graved Lachs, Surimi, California Roll, geräucherte Forellenfilets

*Cold Appetizers*

Smoked salmon with cream horseradish	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, graded salmon, surimi, california roll, smoked trout fillet)	4,90

1 Pers.

*Warme Vorspeisen*

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

*Warm Appetizers*

Clear bouillon	2,80
Beef broth with garnish	3,60
Vol-au-vent ("Lyoner" sausage, tomatoes and onions)	3,80
Ham and cheese pastries	3,50
Broccoli cream soup	3,50
Clear soup with marrow dumplings	4,10
Asparagus cream soup	4,10
Italian vegetable soup	4,10
Oxtail soup	4,10
Tomato cream with feta cheese and fresh basil	4,10
Hacienda-pot (spicy midnight soup)	4,80

1 Pers.





	<i>Hauptgerichte</i>	<i>Main Courses</i>	1 Pers.	
VEGETARISCH	Sojageschnetzeltes „Züricher Art“	Sliced soja "Zurich Style"	8,20	VEGETARIAN
	Sojagulasch „Ungarisch“	Soja goulash "Hungarian Style"	8,20	
	Blumenkohl-Käse-Medaillons	Cauliflower-cheese-medallions	7,20	
SCHWEINEFLEISCH	Gef. Klöße „Herzdrigger“ mit Speck-Sahne-Soße	Stuffed potato dumplings "Herzdrigger" with bacon-cream-sauce	6,90	PORK
	Brasilianischer Rahmbraten	Pork roast with cream sauce	8,90	
	Saftiger Jägerbraten mit Mischpilzen	Pork roast with mushrooms	8,90	
	Bierbrauerpfanne	Sliced pork with beer sauce	9,90	
	Bierbrauersteaks vom Schwein	Pork steaks with beer sauce	9,90	
	Cordon-Bleu-Rollbraten	Rolled pork roast "Cordon Bleu"	9,90	
	Hawaiisteaks vom Schwein mit Ananas	Pork steaks with pineapples	9,90	
	Hubertussteaks v. Schwein mit Waldpilzen	Pork steaks with mushrooms	9,90	
	Italienischer Broccolibraten	Pork roast stuffed with broccoli	9,90	
	Jägerpfanne	Sliced pork with mushrooms	9,90	
	Kasseler im Blätterteig	Vol-au-vent (with smoked pork)	9,90	
	Kasseler mit Ananas	Smoked pork with pineapples	9,90	
	Knoblauchsteaks vom Schwein	Pork steaks with garlic €	9,90	
	Musikantenlandbraten	Stuffed roast pork (regional speciality)	9,90	
	Pfeffersteaks vom Schwein mit grünem Pfeffer	Pork steaks with green pepper	9,90	
	Pizzasteaks vom Schwein	Pizza steaks	9,90	
	Rahmsteaks vom Schwein	Pork steaks with cream sauce	9,90	
	Pfeffer-Senf-Steaks vom Schwein	Pork steaks with pepper and mustard	9,90	
	Schweinegeschnetzeltes in Paprika-Sahne-Soße	Sliced pork in pepper-cream sauce	9,90	
	Toastbraten „Valentino“	Roast pork "Valentino" stuffed	9,90	
	Filetpfanne (Schweinefilet) „Wiener Art“	Sliced pork fillet "Vienna style"	10,40	
	Spanferkel-Rollbraten	Rolled roast pork (sucking pig)	10,40	
	Gefüllte Schweinelende „Bauern Art“	Stuffed pork fillet "Farmer style"	10,40	
	Schweinemedallions mit Pfifferlingen	Pork medallions with chanterelles	10,40	
	Kutscherbraten mit Hubertusfüllung	Pork roast stuffed with mushrooms	10,40	
	Riesling-Töpfchen mit Blätterteig überbacken	Sliced pork pastry with white wine sauce	10,40	
	Piccata (Schweinerücken im Parmesanmantel)	Piccata (pork saddle with parmesan cheese crust)	10,90	
Spanferkelessen (Vorportioniert)	Sucking pig (pre-sliced)	10,90		
Spanferkel live vor Ort zerteilt	Sucking pig (sliced in your presence)	11,90		



	<i>Hauptgerichte</i>	<i>Main Courses</i>	1 Pers.	
<b>RINDFLEISCH</b>	Backofenbraten in Rotwein	Roast beef in red wine sauce	9,90	<b>BEEF</b>
	Gespickter Rinderbraten	Roast beef á la mode	9,90	
	Sauerbraten „Hausmacher Art“	Sour beef, roast beef marinated in vinegar and spices	9,90	
	Boeuf Stroganoff in Sahne-Soße	Beef Stroganoff with cream sauce	9,90	
	Gekochter Tafelspitz in Meerrettichsoße	Boiled beef with horseradish sauce	9,90	
	Katharinen-Rouladen (gefüllt)	Rolled stuffed beef "Rouladen"	10,90	
	Scheidt's Spezialrinderbraten	Scheidt's special roast beef	10,90	
	Roastbeef mit Kräuterkruste	Roast beef with herb crust	11,40	
Zarte Filetspitzen „Madagaskar“ vom Rind in Pfefferrahmsoße	Delicious beef fillet strips "Madagaskar" with pepper cream sauce	11,90		
<b>KALBFLEISCH</b>	Kalbsbraten mit Trüffel-Soße „Dubarry“	Roast veal with truffle sauce "Dubarry"	10,40	<b>VEAL</b>
	Osso Buco (Kalbshaxe) „Toskanische Art“	Osso Buco (veal knuckles) "Tuscan style"	10,40	
	Gefüllte Kalbsbrust	Stuffed veal breast	10,90	
	Kalbsgeschnetzeltes „Schweizer Art“	Sliced veal "Swiss style"	10,90	
	Saltimbocca à la Romana (Kalbsschnitzel, Schinken)	Saltimbocca à la Romana (veal escalope with ham)	10,90	
Ragout Fin mit Kalbfleisch und Blätterteig überbacken	Ragout Fin au gratin, with veal in a pastry crust	10,90		
<b>PUTE- UND HÄHNCHENFLEISCH</b>	Hähnchenkeule „Florida“	Chicken legs "Florida"	7,90	<b>TURKEY AND CHICKEN</b>
	China-Pfanne süß-sauer mit Hähnchenfleisch	Chinese casserole sweet-and-sour with chicken	9,90	
	Putenrollbraten „Bombay“	Rolled roast turkey "Bombay"	9,90	
	Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel auf Blattspinat	Chicken breast-fillet in pastry crust, with spinach	10,40	
	Gebratene Ente mit Majoransoße	Roasted duck with marjoram sauce	10,40	
	Pouardenbrust in Morchelrahmsoße	Chicken breast with morel cream sauce	10,40	
	Puten-Trüffelragout	Turkey-truffle-ragout	10,40	
	Putengeschnetzeltes	Sliced turkey breast	10,40	
	Putenrollbraten mit Kräutern und Pistazien	Rolled roast turkey with herbs and pistachios	10,40	
	Putensteaks in Curry-Rahmsoße	Turkey steaks with curry-cream-sauce	10,40	
	Gefüllte Pouardenbrust mit Blattspinat in Rieslingsoße	Stuffed turkey breast with spinach in white wine sauce	10,40	
	Hühnerfricassee mit zartem Gemüse	Chicken fricassee with vegetables	10,90	
	Entenbrust á l'Orange	Duck breast á la Orange	11,90	

	<i>Hauptgerichte</i>	<i>Main Courses</i>	1 Pers.	
FISCH UND MEERESFRÜCHTE	Alaska-Seelachsfilet in Dillrahmsöße	"Alaska" coalfish fillet with dill-cream-sauce	9,90	FISH AND SEAFOOD
	Forelle mit Senfrahm	Trout with mustard cream	10,40	
	Fischspieße in Dillrahmsöße	Fish kebabs with dill-cream-sauce	10,40	
	Paniertes Seelachsfilet überbacken mit Mandelspitzen	Breaded coalfish fillet with almonds, au gratin	10,40	
	Rotbarschfilet á la Bordelaise mit Käse-Broccoli-Kruste	Redfish fillet á la Bordelaise with cheese-broccoli-crust	10,40	
	Fischpfanne „Marseille“	Fish casserole „Marseille“	10,90	
	Fischpfanne Gourmet mit großen Lachsstücken	Fish casserole „Gourmet“ with salmon	11,90	
	Gratin von Riesengarnelen auf Blattspinat	Gratin with king prawns and spinach	11,90	
	Frisches Lachsfilet auf Blattspinat	Fresh salmon fillet with spinach	11,90	
Frisches Lachsfilet in Morchelrahmsöße	Fresh salmon fillet with morel cream	11,90		
WILD	Gebeizter Hirschbraten mit Preiselbeersöße	Marinated red deer roast with cranberry sauce	11,40	VENISON
	Rehrbraten in cremiger Wildsöße „Waidmannsheil“	Small deer roast with venison cream sauce	11,40	
LAMM	Gefüllte Lammkeule mit Schafskäse	Stuffed lamb leg with feta cheese €	10,90	LAMB
	Fleischröllchen „Irland“ mit Lammfleisch	Meat rolls "Ireland" with lamb	10,90	
PASTA	Cannelloni mit Fleischfüllung	Canneloni with meat stuffing	8,90	PASTA
	Lasagne	Lasagne	8,90	
	Tagliatelle in Schinken-Sahne-Soße	Tagliatelle with ham and cream sauce	8,90	
	Tortellini Verde in Gorgonzola-Soße	Green tortellini and blue cheese sauce	8,90	



## Beilagen

## Side Dishes

1 Pers. 4,90

Wedges (Kartoffelstücke mit Schale)	Potato wedges
gefüllte Kartoffeln	Baked potatoes
Bratkartoffeln hausgemacht	Homemade fried potatoes
Bouillonkartoffeln 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 Käsereisragout	Cheese and rice-ragout au gratin
Rösti	Roasted potatoes

BEILAGEN • PRO PERSON JEWELS 4,90

SIDE DISHES • PER PERSON EACH 4,90



*Gemüse**Vegetables*

1 Pers. 4,90

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

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

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



*Salate*

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

*Salads*

Cauliflower salad "French style"	3,40
Coleslaw "Bohemian style"	3,40
Farmer salad	3,40
Vegetable salad "Roma"	3,40
Lettuce	3,40
Cucumber salad	3,40
Carrot salad	3,40
Potato salad with bacon (or traditional)	3,40
Noodle salad with ham (traditional)	3,80
Sausage salad	3,80
Broccoli and ham salad	4,40
Broccoli salad	4,40
Mushroom and ham salad	4,40
Poultry cocktail	4,40
"Shepherd's salad" with feta cheese and olives	4,40
Waldorf salad	4,40
Zucchini salad "Venice"	4,40
Beef salad "Devil's style"	4,40
Asian minced meat salad	4,40
Chicken "Toscana" with noodle-rice	4,40

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  
 (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 3,90  
 Semolina pudding with peach halves,  
 cinnamon and sugar 3,90  
 Red fruit jelly with wild berries  
 and custard 3,90  
 Fresh fruit salad with peach liqueur 3,90  
 Rice pudding with cherries 3,90  
 Fruit jelly (woodruff or cherry) 3,90  
 Lemon cream with fruits 3,90  
 Yoghurt with fruits 3,90  
 Yeast dumplings stuffed  
 with plum sauce 3,90  
 Apple dessert "Pomerania style" 3,90  
 Cottage cheese with fruits 3,90  
 Cream "Bavarian style" with fruits 3,90  
 Raspberry cake 3,90  
 Berry cake 3,90  
 Mandarin cake (for diabetics) 3,90  
 Exotic fruit salad with  
 egg nogg 4,90  
 Mixture berries with custard 4,90  
 Bavarian apple strudel with custard 4,90  
 Mousse au chocolat with mango sauce 4,90  
 Cabinet cream with fruit salad 4,90  
 Mousse au vanille with cherry cream 4,90  
 Mousse of wild berries 4,90  
 Mousse of blood oranges 4,90  
 Fruit platter  
 (on request with chocolate coating) 4,90  
 Homemade Tiramisu with mascarpone 4,90  
 Tiramisu 4,90  
 Stuffed yeast dumplings 4,90  
 Cheese platter with  
 assorted cheese 4,90  
 Homemade nut mousse with Amaretto 4,90  
 Pineapple mousse "Cuba" 4,90  
 Plum-cinnamon-mousse 4,90  
 Orange-mousse with cranberries 4,90  
 Chocolate-fountain with fruit 5,80  
 Ice cream variations in an ice box  
 with hot cherries/raspberries 5,90  
 Ice cream platter "Palma" with fireworks 139,00  
 (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: 9,90
Boeuf Stroganoff		
Putensteak in Curry-Rahm-Sauce		
Kartoffel-Gratin	}	4,90
Eierspätzle		
Serviettenknödel		
Glasierte Erbsen und Möhren	}	3,40
Blumenkohl überbacken		
Broccoli mit Mandelspitzen		
Farmersalat	}	18,20
Böhmischer Krautsalat		
Knackig frischer Marktsalat		
Joghurtdressing mit Croutons		
<b>Gesamtpreis pro Person:</b>		<b>18,20</b>

*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: 9,90
Beef "Stroganoff"		
Turkey steak with curry cream sauce		
Potato gratin	}	4,90
"Spätzle" (German style pasta)		
Sliced bread dumplings		
Glazed peas and carrots	}	3,40
Cauliflower au gratin		
Broccoli with almonds		
Farmer salad	}	18,20
Coleslaw "Bohemian style"		
Fresh Lettuce		
Yoghurt dressing with croutons		
<b>Total price per person:</b>		<b>18,20</b>





## Unser Kuchen-Bufferet „Metzger Scheidt“

1 Pers. 10,90

**Die große Kunst des Backens, z.B.:**

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

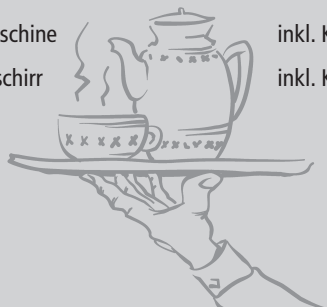
**Für Diabetiker:**

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

**Dazu Kaffee, soviel Sie möchten**

inkl. Kaffeemaschine

inkl. Kaffeegeschirr



inkl. Kaffeewarmhaltekanen

inkl. Kuchengabeln und Kaffeelöffel

PRO PERSON 10,90

## Our Cake Buffet "Butcher Scheidt"

1 Pers. 10,90

**By the slice:**

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

**New for diabetics:**

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

**Coffee refills are free.**

incl. coffee maker

incl. coffee dishes

incl. thermos

incl. forks and spoons

PER PERSON 10,90



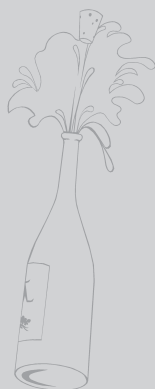
PRO PERSON 14,90

### Sektfrühstück

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

### Champagne Breakfast 14,90

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



PER PERSON 14,90

KALTES BUFFET • PRO PERSON 15,90

### Kaltes Buffet

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

### Cold Buffet

1 Pers. 15,90

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

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

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

COLD BUFFET • PER PERSON 15,90

*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 slicesPumpernickeltaler  
mit Frischkäse und KäselelkenPumpernickel slices  
with cheesePaprikaschiffchen  
mit FetaHalfs 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

&gt; für Empfänge

&gt; for receptions

17,90

&gt; als Buffet

&gt; buffet style

24,90



## 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“
- Mozarella-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

## 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"
- Mozarella 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 17,90
- > buffet style 22,90

## 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).

## Wedding Buffet (cold) 1 Pers. 23,90

- 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. 21,90

- "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"*

22,90

- 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. 26,90

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**



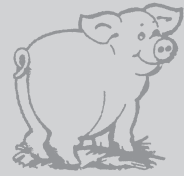
## Steak Buffet (Schwein)

## Steak Buffet (Pork)

17,90

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 16,40

Choose yourself

i. e. for 30 persons:

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

1 price 17,90



*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 9,90
- Broiled pork, grilled with gravy, dumplings and various green salads 12,90
- Homemade stuffed cabbage with gravy, mashed potatoes, glazed peas and carrots 12,90
- Grilled rolled roast with gravy, "spätzle" (German style pasta), glazed peas, carrots 12,90
- Roast beef á la mode in burgundy sauce, dumplings or "spätzle", cauliflower 13,90
- Pork fillet with chanterelles, cream potatoes, mixed vegetables "Leipziger Allerlei" (carrots, peas, asparagus) 14,90

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

*Brot-Variationen & Kanapees*

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

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

*Various kinds of breads & canapés*

- |   |               |      |
|---|---------------|------|
| Bread-skewers   | Stück/a piece | 1,60 |
| "Gouda" cheese  | Stück/a piece | 2,40 |
| Rolled ham fillet   | Stück/a piece | 2,40 |
| "Lindenberger" cheese   | Stück/a piece | 2,40 |
| Various pork roasts   | Stück/a piece | 2,40 |
| Ham   | Stück/a piece | 2,40 |
| Smoked turkey breast  | Stück/a piece | 2,40 |
| Roast beef  | Stück/a piece | 2,70 |
| Tatare  | Stück/a piece | 2,70 |
| Salmon  | Stück/a piece | 2,70 |
| Trout fillet  | Stück/a piece | 2,50 |
| Pork medallions   | Stück/a piece | 2,90 |
| Shrimps   | Stück/a piece | 3,00 |
| Garnished halves of bread rolls, with roast beef or pork, ham, salami, cheese |               | 2,10 |





*Exklusives Buffet*

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

*Exclusive Buffet*

1 Pers. 35,90

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



*Edles Schlemmerbuffet**Noble Delicious Buffet*

33,90

Seranoschinken mit Melone

"Serano" ham with melon

Geflügelcocktail

Poultry cocktail

Räucherlachs

Smoked salmon

Pfeffermakrelen

Smoked mackerel

Sahnemeerrettich

Creamy horseradish

Kalbfleischpastete  
mit Preiselbeerbirnen

Veal paté with cranberry pears

Frisches Lachsfilet in Morchelrahmsoße

Salmon fillet with morel cream sauce

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

Kalbsbraten mit Trüffel-Soße „Raffinesse“

Roast veal in truffle sauce "Raffinesse"

Putenrollbraten mit  
Kräutern und PistazienRolled roast turkey  
with herbs and pistachios

Knödel

Dumplings

Reis

Rice

Streifen-Bandnudeln

Noodles

Zuckererbsenschoten

Sweet peas

Gedünsteter Blattspinat

Steamed spinach

Erbsen und Möhren

Peas and carrots

Blumenkohl überbacken

Cauliflower au gratin

Broccoli mit Mandelspitzen

Broccoli with almonds

Krautsalat mit Speck

Coleslaw with bacon

Gemischter grüner Marktsalat, Croutons

Various green salads, croutons

Joghurt- und italienisches Salat-Dressing

Creamy yoghurt and Italian salad dressings

Gurkensalat

Cucumber salad

Exotischer Obstsalat

Exotic fruit salad

kleine, gefüllte Dampfnudeln

Small Stuffed yeast dumplings

Apfelstrudel

Apple strudel

Vanillesoße

Custard

Griebenschmalz

Lard spread

Butter

Butter



## Scheidts Gourmet Buffet *Scheidts Gourmet Buffet* 34,90

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

37,90



*Exklusives kaltes Buffet* *Exclusive Buffet - cold* 23,90

Edelfischplatte mit hausgebeiztem  
Lachs und geräuchertem Forellenfilet  
Spargelröllchen  
Blattsalate mit Bündnerfleisch

Tomaten mit Mozarella 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 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

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

*Kaltes Buffet „Spezial“* *Cold Buffet "Special"* 26,90

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"*

27,90

Stuffed tomatoes with homemade sausage salad

Assorted homemade lard balls

Liver dumpling soup

Beef "Stroganoff" in cream sauce

"Prague" ham with crust

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

Small grilled pork knuckles "Räuber Hotzenplotz"

Mild horseradish sauce

Homemade butter "Spätzle" (German style pasta)

Small potato dumplings in cream sauce with ham

Sliced homemade bread dumplings with onion sauce

Rice risotto or roasted potatoes

Sauerkraut (pickled white cabbage) with caraway seeds

Green beans wrapped in bacon

Mixed vegetables "spring"

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

Salad dressing (creamy yoghurt or Italian dressing)

Farmer salad

Coleslaw "Palatine" style



*Bayrisches Buffet**Bavarian Buffet*

1 Pers. 29,40

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

## Italienisches Pasta- Buffet „Mailand“

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

**AB 20 PERSONEN**

## Italian Pasta Buffet "Milano"

1 Pers. 28,90

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

**MORE THAN 20 PERSONS**



*Spanisches Buffet**Spanish Buffet*

1 Pers. 33,90

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

Krustenbraten

Pork roast

Paella

Paella

Hähnchenschlegel

Chicken legs

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

Reisrisotto

Rice-Risotto

Röstiecken

Hash browns

Halbe gefüllte Kartoffeln

Halfs of stuffed potatoes

Blumenkohl

Cauliflower

Prinzessbohnen &amp; Mischgemüse

Bush beans &amp; mixed vegetables

Schokobrunnen  
mit ObststückchenChocolat-fountain  
with pieces of fruit

Exotischer Obstsalat

Exotic fruit salad

Creme Karamell

Crème caramel

Spanische Käseplatte

Spanish cheese platter





*Ital. kalt-warmes Buffet* *Ital. cold-warm Buffet* 34,90

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

AB 20 PERSONEN

MORE THAN 20 PERSONS



*Lunchbuffet 1*

Leckeres, hausgemachtes Partyschmalz

Geräucherte Lachsschnitte  
mit Sahnemeerrettich

Schinkenröllchen mit Spargel

Frische Shrimps mit Cognacsoße

Italienische Gemüseplatte

Scheidt's Spargelcremesuppe

Hähnchenkeule mit Paprikasoße

Panierte Putenmedaillons  
in 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. 28,90

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. 34,90

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



*Hochzeits-Bufferet* kalt-warm

*Wedding-Bufferet* cold-warm 1 Pers. 33,90

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

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

*„Scheidt's Backschinken“*

*„Scheidt's baked ham“* ab 7,90

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

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

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

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

Preis für ca. 10 Personen pro Person 7,90  
 Preis für ca. 15 Personen pro Person 8,90

Price for about 10 persons 7,90 per person  
 Price for about 15 persons 8,90 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. 18,90

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

7,90

*Salatbufferet nach Wahl**Salad buffet*

1 Pers. 6,90

7,90

Partybrötchen

Bread rolls

Stück/a piece -,69

Geschirr  
oder GläserTableware  
or drinking glasses

Stück/a piece -,45

Geschirr und/oder Gläser  
inklusive ReinigungTableware and/or drinking glasses  
including cleaning

Stück/a piece -,70

SERVICE

Servicekraft  
pro Stunde

SERVICE

Qualified staff  
per hour

24,90

Grillmeister  
pro StundePerson in charge of the BBQ  
per hour

38,90



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

### *Menü 1*

Rinderkraftbrühe mit Einlage  
Toastbraten mit pikanter Soße

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

### *Menu 1*

21,90

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. 21,90

MENU 1 • P. P. 1,90

### *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*

23,90

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. 23,90

MENU 2 • P. P. 23,90

### *Menü 3*

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

### *Menu 3*

24,90

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. 24,90

MENU 3 • P. P. 24,90



## *Firmenfeier-Spezialangebot*

## *Special offer for company dinner*

MENÜ 1 • P. P. 16,90

### *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

16,90

MENU 1 • P. P. 16,90

MENÜ 2 • P. P. 16,90

### *Menü 2*

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

### *Menu 2*

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

16,90

MENU 2 • P. P. 16,90

MENÜ 3 • P. P. 16,90

### *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

16,90

MENU 3 • P. P. 16,90

**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

September 2022

## 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

September 2022

bank rate of the German Central Bank (Deutsche Bundes-

