



**METZGEREI
BODE**



CATERING & PARTYSERVICE

HANDWERK SEIT 1905. REGIONAL. EHRlich. HAUSGEMACHT.

Individuelle Buffets · Fingerfood · Grillservice · Brat- & Backservice

Metzgerei Markus & Sandra Bode · Langen

www.metzgerei-bode.de · Vorbestellung auch über die Bode App

CATERING & SERVICE

Feiern mit gutem Geschmack

Ob Familienfeier, Firmenevent oder geselliger Abend – wir stellen Dein Catering individuell zusammen.

Seit 1905 steht die Metzgerei Bode für echtes Metzgerhandwerk, regionale Herkunft und 100 % eigene Herstellung. Auch beim Catering setzen wir auf ehrliche Küche, hochwertige Zutaten und persönliche Beratung.

Gut zu wissen

Wie früh sollte ich bestellen?

Je größer die Veranstaltung, desto früher sollten wir planen. Für umfangreiche Buffets, Geschirr oder Grillservice empfehlen wir etwa 14 Tage Vorlauf.

Ab welcher Menge ist eine Bestellung möglich?

Fingerfood bieten wir ab 10 Stück je Sorte an. Warme Speisen und Beilagen bereiten wir ab 10 Portionen zu.

Kann ich mein Buffet selbst zusammenstellen?

Natürlich. Unsere Menüvorschläge dienen als Inspiration. Wir stellen Dein Buffet passend zu Deinen Gästen und Deinem Budget zusammen.

Kann ich einzelne Speisen bestellen?

Ja. Du kannst auch nur einzelne Hauptgerichte, Beilagen, Salate oder Desserts bestellen.

Liefern wir auch außerhalb von Langen?

Ja, nach Absprache liefern wir auch in die Region. Lieferkosten und zusätzlicher Aufwand werden individuell berechnet.

Persönliche Beratung

Für ein passendes Angebot vereinbaren wir gerne einen Beratungstermin.

FEIERN, WIE DIE FESTE FALLEN!

Ob Firmenfeier, Geburtstag, Hochzeit oder Familienfest – wir sorgen für den passenden kulinarischen Rahmen.

Von frisch belegten Brötchen und Fingerfood bis zum warmen Buffet oder Grillservice stellen wir Dein Catering individuell zusammen. Dabei setzen wir auf handwerkliche Qualität, frische Zubereitung und Produkte aus eigener Herstellung.

Unser Service

Kalte und warme Speisen

Fingerfood und belegte Brötchen

Individuell zusammengestellte Buffets

Passende Wärmegeräte

Geschirr und Besteck nach Absprache

Lieferung in Langen und Umgebung

Grillservice für ausgewählte Veranstaltungen

Gerne beraten wir Dich persönlich und erstellen ein Angebot, das zu Deiner Feier, Deinen Gästen und Deinem Budget passt.

FINGERFOOD UND MEHR

Kleine Köstlichkeiten, frisch zubereitet und appetitlich angerichtet – ideal für Empfänge, Meetings, Feiern oder als Ergänzung zum Buffet.

Halbe Brötchen

Wahlweise auf Weiß- oder Körnerbrötchen, zum Beispiel mit:

Salami, Kasseler oder Kochschinken

Hausgemachtem Braten oder Roastbeef

Mett oder Tatar

Emmentaler, Camembert oder Frischkäse

Fisch sowie vegetarischen oder veganen Varianten

Mini-Cocktail-Brötchen

Kleine, reichhaltig belegte Brötchen mit verschiedenen Wurst-, Schinken-, Geflügel- und Käsespezialitäten.

Canapés

Feine Schnittchen auf Baguette, Walnuss-Baguette oder Mehrsaat-Baguette. Die Beläge stellen wir individuell zusammen – von herzhaft über vegetarisch bis vegan.

Wraps

Frisch gerollt und abwechslungsreich gefüllt, zum Beispiel mit:

Hähnchenbrust oder gegrillter Pute

Herzhaft gewürztem Rindfleisch

Thunfisch und frischen Kräutern

Gemüse, Ei oder Frischkäse

Kleines aus der Hand

„Bodes Minis“ – kleine Fleischbällchen

„Bodes Minis“ im Weckglas mit Kartoffelsalat

Roastbeef im Weckglas mit Grüner Soße

Kleine panierte Schweineschnitzel

Mozzarella-Spieße mit Cherrytomaten

Fruchtig marinierte Hähnchenspieße

Mini-Quiche in verschiedenen Variationen

Laugengebäck mit Butter oder Kräuterfrischkäse

Süßes Fingerfood

Desserts im Glas, zum Beispiel:

Mousse au Chocolat

Panna Cotta mit Himbeermus

Beerenquark

Joghurtcreme mit Früchten

Saisonale Dessertvariationen

Mindestbestellmenge: 10 Stück je Sorte.

BUFFETVORSCHLÄGE

Unsere Buffetvorschläge dienen als Inspiration und können individuell angepasst oder ergänzt werden.

Hessen pur

Gemischtes Salatbeet

Handkäs' mit Musik

Gemischter Brotkorb mit Butter

Tafelspitz mit Frankfurter Grüner Soße und Salzkartoffeln

Panierte Schweineschnitzel mit Kartoffel- und Nudelsalat

Apfelweincreme mit Früchten

Bayerisches Schmankerl

Minifleischpflanzerl auf Rucolasalat mit Kräutervinaigrette

Radi-Salat im Joghurt-Dressing

Carpaccio vom hausgemachten Leberkäse mit roten Zwiebeln

Schweinsbraten mit Starkbiersoße, Semmelknödeln und Apfel-Weißkraut

Bodes Weißwürste mit süßem Senf und Laugenbrezeln

Vegetarische Käsespätzle

Zwetschgen auf Vanillemousse mit Zimt

Italienisch genießen

Caprese von Tomate und Mozzarella mit Basilikum

Vitello tonnato

Antipasti von gegrilltem Gemüse

Schweinerücken mit Kräuterkruste, Rosmarinkartoffeln und Brokkoli

Rotbarschfilet in Weißweinsoße mit Tagliatelle

Panna Cotta mit Himbeermus

Hausgemachtes Tiramisu

Das Besondere

Kräuter-Rahmsuppe mit frischem Kerbel

Roastbeef mit hausgemachter Remoulade

Gemischtes Salatbeet mit verschiedenen Dressings

Gemischter Brotkorb

Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Bandnudeln und Buttergemüse

Ragout vom Lachs mit Basmatireis

Mousse von weißer und dunkler Schokolade

Herzhaft und bodenständig

Gefüllte Champignons

Gemischtes Salatbeet mit verschiedenen Dressings

Gemischter Brotkorb

Entrecôte, am Stück gegart, mit Rosmarinkartoffeln

Schweinelende „Försterin“ mit Butterspätzle und Buttergemüse

Frischer Obstsalat mit Vanillesoße

Alle Buffets stellen wir nach Personenzahl, Anlass und Budget individuell zusammen.

MENÜ SELBST ZUSAMMENSTELLEN

Du möchtest Dein Buffet individuell kombinieren? Wähle einfach aus unseren Suppen, Vorspeisen, Salaten, Hauptgerichten, Soßen und Beilagen. Wir beraten Dich gerne bei einer stimmigen Zusammenstellung.

Suppen und Eintöpfe

Hausgemachte Gulaschsuppe

Rinderbrühe mit Markklößchen

Kürbiscremesuppe mit Putenstreifen

Kokos-Curry-Suppe

Minestrone

Spargelcremesuppe

Brokkolicremesuppe

Hausgemachte Eintöpfe

Vorspeisen

Bruschetta

Gefüllte Eier auf Feldsalat

Oliven mit Ziegenkäse in Knoblauchöl

Käsewürfel mit Früchten

Tomate-Mozzarella mit Basilikum

Mozzarella mit Basilikum und Parmaschinken

Vitello tonnato

Parmaschinken mit Feigen und Melone

Gemischte Fischplatte mit verschiedenen Soßen

Überbackene Champignons mit Dörrfleisch und Zwiebeln

Hausgemachte Sülze mit Vinaigrette

Mini-Frikadellen

Gekochtes Rindfleisch in Kräutervinaigrette

Frische Salate

Buntes Salatbeet mit verschiedenen Dressings

Griechischer Salat mit Schafskäse

Holsteiner Krautsalat

Kartoffelsalat nach „Oma Bode“

Krautsalat „Südsee“

Rotkrautsalat mit Äpfeln

Schwäbischer Nudelsalat

Linsensalat

Karotten-Sellerie-Salat

Coleslaw

Mediterraner Nudelsalat mit Pinienkernen und Parmesan

Spezialitäten vom Schwein

Schweinebraten mit Knusperkruste

Spießbraten, gefüllt oder ungefüllt

Schweinshaxe aus dem Ofen

Gebratenes Schweinefilet

Schweinelende mit Parmaschinken und Bavaria Blue

Kasseler im Brot- oder Blätterteig

Frankfurter Rippchen oder Haspel

Hackfleischbällchen

Panierte Schweineschnitzel

Rahmgeschnetzeltes „Züricher Art“

Piccata alla Romana

Pikantes Paprikagulasch

Pulled Pork

Spezialitäten vom Rind

Rinderhüftfilet im Kräutermantel, am Stück gegart, mit Jus

Rinderschmorbraten in kräftiger Rotweinsoße

Tafelspitz, klassisch gegart, in Bouillon mit Gemüsestreifen

Hochrippe am Stück gebraten, vor Ort tranchiert – ab 20 Personen

Wiener Rindsgulasch mit klassischer Zwiebelbindung

Rinderrouladen nach „Hausfrauen Art“

Rindfleisch „Stroganoff Art“ mit Gewürzgurke und Champignons

Spezialitäten vom Kalb

Saltimbocca alla Romana

Ossobuco alla Milanese

Kalbs-Rosmarinbraten

Züricher Geschnetzeltes

Spezialitäten vom Geflügel

Truthahnbruststreifen in fruchtiger Ananas-Curry-Soße

Coq au Vin – marinierte Hähnchenoberkeule in Rotweinsoße

Poulardenbrust in Champignonsoße

Hähnchenbrust „Toskana“

Gegrillte Putenbrust

Hähnchenkeulen, knusprig gebraten

Knusprige Gänsekeulen

Putenoberkeule in Apfelsoße

Fleischlose Hauptgerichte

Gemüse-Risotto mit Parmesan

Spaghetti in fruchtiger Tomatensoße

Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln

Mediterrane Gemüselasagne

Nudelaufauf „Caprese“ mit Tomaten und Mozzarella

Kartoffel-Gemüse-Aufauf

Hausgemachte Soßenauswahl

Champignonrahmsauce

Pfefferrahmsauce

Rotweinsauce

Paprikasauce mit Zwiebeln, Tomaten und Paprika

Kräuterrahmsauce

Klassische dunkle Bratensoße

Beilagen

Rosmarinkartoffeln

Kartoffelgratin

Petersilienkartoffeln

Semmelknödel

Butterspätzle

Serviettenknödel

Mischgemüse in Buttersauce

Wirsinggemüse in Rahm

Apfelrotkraut

Bayerisch Kraut

Grünkohl

Brokkoli

Unser Tipp: Für ein ausgewogenes Buffet empfehlen wir zwei Hauptgerichte, zwei Beilagen und eine Gemüse- oder Salatauswahl.

GRILLBUFFET

Frisch auf der Plancha oder dem Grill zubereitet.

Fleisch und Würste

Steaks vom Schwein

Steaks vom Rind

Gegrillte Putenbrust

Hähnchenbrust „Toskana“

Hausgemachte Bratwürste

Rindswürste

Verschiedene Grillwurstspezialitäten

Fleischlose Alternativen

Gefüllte Paprika mit Schafskäse

Mediterranes Grillgemüse

Halloumi vom Grill

Maiskolben mit Kräuterbutter

Folienkartoffeln mit Kräuterquark

BBQ AUS DEM SMOKER

Langsam gegart, kräftig gewürzt und aromatisch geräuchert:

Spareribs

Pulled Pork

Brisket

Saftiger Spießbraten

Weitere BBQ-Spezialitäten nach Absprache

DESSERTS

Klassiker

Apfelweincrème mit Mandeln

Beerenquark

Mousse von weißer Schokolade

Mousse au Chocolat

Panna Cotta mit Erdbeersoße

Rote Grütze mit Vanillesoße

Frischer Obstsalat

Besondere Dessertvariationen

Vollmilchmousse mit Apfelsüppchen und gebrannten Mandeln

Zwetschgenkompott mit Pflaumen-Mascarponecrème

Lebkuchenmousse mit Punschsüppchen und Schokocrumble

Saisonale Desserts

Erdbeercreme mit frischen Fruchtstücken

Weitere saisonale Dessertvariationen nach Absprache

Käsevariationen

Ausgewählte Käsesorten von mild bis herzhaft – als Ergänzung zum Buffet oder als herzhafter Abschluss.

BROT UND GEBÄCK

Weißbrot

Baguette

Brötchen

Laugenbrezeln

Partygebäck

BRAT- UND BACKSERVICE

Gerne braten oder backen wir ausgewählte Speisen für Dich und halten sie zur Abholung bereit.

Schwein

Leberkäse, grob oder fein

Schweinerollbraten

Krustenschinken

Schweineschnitzel

Kasseler im Brot oder Blätterteig

Spareribs mit Honigmarinade

Mini-Grillhaxe

Schweinshaxe

Geflügel

Putenschnitzel

Knusprige Hähnchenkeulen

Gebratenes Hähnchen

Gebratene Gans mit Soße – saisonal

Gänsekeulen – saisonal

Beilagen

Kartoffelgratin

Rosmarinkartoffeln

Butterspätzle

Butterreis

Buttergemüse

Grillgemüse

GESCHIRR UND AUSSTATTUNG

Geschirr

Essteller mit Besteck

Suppenteller mit Löffel

Dessertteller mit Löffel

Suppentassen mit Löffel

Wärmegeräte

Speisenwärmer

Suppenwärmer

Grillservice

Für ausgewählte Veranstaltungen stellen wir passende Grillausstattung bereit und übernehmen auf Wunsch auch das Grillen vor Ort.

Unser Angebot umfasst:

Gasgrill, Holzkohlegrill oder Smoker

Erfahrene Grillmeister

Unterstützung bei Vorbereitung und Ausgabe

Organisation, Aufbau und Einweisung

Geschirr, Ausstattung und Grillservice bieten wir ausschließlich nach Absprache und in Verbindung mit einem passenden Cateringauftrag an.

Lieferung, Abholung, Reinigung und Personalaufwand werden separat berechnet.

METZGEREI BODE

Metzgerei Markus & Sandra Bode

Taunusstraße 16 63225 Langen

Telefon: 06103 21579 E-Mail: info@metzgerei-bode.de Web: www.metzgerei-bode.de

Öffnungszeiten

Montag bis Freitag: 7.00–18.30 Uhr Samstag: 7.00–13.00 Uhr

Vorbestellen mit der Bode App

Mittagstisch, Angebote und ausgewählte Produkte kannst Du bequem über die Bode App vorbestellen.

Erhältlich im App Store und bei Google Play.

Handwerk seit 1905. Regional. Ehrlich. Hausgemacht.