



METZGEREI
BODE



DER MENÜPLAN

IMMER ETWAS LECKERES ZUR AUSWAHL.

IHRE METZGEREI
MIT MITTAGSTISCH, LIEFER-
UND PARTYSERVICE.



CATERING & SERVICE

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,
unsere Menükarte gibt Ihnen einen ersten Eindruck von unserem Catering- und Serviceangebot. Seit 1905 steht die Metzgerei Bode für handwerkliche Qualität, transparente Herkunft und ehrliche Küche. Diesen Anspruch leben wir auch beim Catering: individuell, zuverlässig und mit dem Besten aus unserer eigenen Produktion. Gerne beraten wir Sie persönlich – vereinbaren Sie einfach einen Termin.
Um Ihre Planung zu erleichtern, haben wir die wichtigsten Fragen und Antworten für Sie zusammengestellt:

Wie lange im Voraus muss ich bestellen?

Das hängt vom Umfang Ihrer Feier ab. Einen Braten können wir oft kurzfristig liefern. Für Geschirr oder Service am Grill bitten wir um etwa 14 Tage Vorlauf.

Ab wie vielen Personen ist Catering möglich?

Warme Küche liefern wir ab 20 Personen, Fingerfood bereits ab 10 Personen.

Liefere Sie auch außerhalb von Langen?

Ja, wir beliefern auch Veranstaltungen in der Region. Ob dies sinnvoll ist, hängt vom Verhältnis von Aufwand und Nutzen ab.

Bin ich an die vorgeschlagenen Menüs gebunden?

Nein, unsere Vorschläge dienen nur als Inspiration. Gerne stellen wir ein individuelles Menü nach Ihren Wünschen zusammen.

Wie viele Speisen sind sinnvoll?

Für etwa 20 Personen empfehlen wir 2–3 Vorspeisen, 2 Hauptgänge und 2 Desserts. Mehr Auswahl führt oft zu kleineren Portionen und beeinträchtigt die Präsentation.

Kann ich auch einzelne Buffet-Bestandteile bestellen?

Selbstverständlich. Sie können einzelne Speisen bei uns beziehen und mit Selbstgemachtem kombinieren.

Was umfasst Lieferung und Abholung?

Wir liefern und holen bis zur Haustür. Zusätzlicher Aufwand wird separat berechnet. Jede helfende Hand vor Ort reduziert Zeit und Kosten.

Für weitere Fragen stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

Ihr Team der Metzgerei Bode



FEIERN, WIE DIE FESTE FALLEN!

Kleiner Imbiss oder großes Buffet – wir bieten Ihnen für jede Veranstaltung das Passende. Ob Firmen-Event oder private Feier: Wir liefern Ihnen frisch zubereitete Speisen, ob kalt oder warm, als Buffet oder Fingerfood.

Unser Service umfasst:

- Lieferung von kalten und warmen Speisen
- Bereitstellung passender Wärmegeräte
- Auf Wunsch Vermietung von Geschirr und Besteck

Gerne beraten wir Sie persönlich und erstellen ein individuelles Angebot – abgestimmt auf Ihre Wünsche.



FINGERFOOD UND MEHR ...

Frisch belegte halbe Brötchen

(Weiß- oder Körnerbrötchen) mit einer Auswahl an:

- Wurst & Schinken: Salami, Kasseler, Kochschinken
- Feines vom Braten: Hausgemachter Braten, Roastbeef
- Herzhaftes: Mett oder Tatar
- Käseauswahl: Emmentaler, Camembert, Frischkäse
- Fisch & Veganes: Verschiedene Variationen nach Saison und Wunsch

Mini-Cocktail-Brötchen

- Kleine, reichhaltig belegte Brötchenvariationen mit:
- Gekochtem Schinken
- Verschiedenen Salamisorten
- Gegrillter Putenbrust
- Auswahl an Käsesorten
- und weiteren Variationen nach Wunsch

Canapés

Kleine, feine Schnittchen – appetitlich angerichtet und individuell nach Ihren Wünschen belegt.

Als Basis verwenden wir:

- Baguette
- Walnuss-Baguette
- Mehrsaar-Baguette

Die Beläge stellen wir ganz nach Ihren Wünschen zusammen – von herzhaft bis vegetarisch oder vegan.

Wraps

Frisch zubereitete Wraps – handgerollt und abwechslungsreich gefüllt.

Wählen Sie aus verschiedenen Variationen, zum Beispiel:

- Geflügel: zarte Hähnchenbrust oder gegrillte Pute
- Rind: feines, herzhaft gewürztes Rindfleisch
- Fisch: Thunfisch mit frischen Kräutern
- Vegetarisch: bunte Gemüsefüllung, mit Ei oder Frischkäse verfeinert

Ideal als leichte Mahlzeit oder abwechslungsreiche Ergänzung zu jedem Buffet.



Kleines aus der Hand

Für den kleinen Hunger oder als Ergänzung zum Buffet – handlich, lecker und abwechslungsreich:

- „Bodes Minis“ – kleine Fleischbällchen
- „Bodes Minis“ im Weck-Glas mit Kartoffelsalat
- Roastbeef im Weck-Glas mit Grüner Soße
- Paniertes Schweineschnitzel (kleine Portion)
- Mozzarella-Spieße mit Cherrytomaten
- Hähnchen-Spieße – fruchtig mariniert
- Mini-Quiche – wahlweise mit Zwiebeln & Speck, Tomaten, Käse oder Oliven-Käse-Füllung
- Laugengebäck mit Kräuterfrischkäse
- Laugengebäck mit Butter

Blechkuchen

Hausgemachte Blechkuchen in verschiedenen Sorten – frisch gebacken und liebevoll zubereitet.

Je nach Saison bieten wir Klassiker wie Apfel- oder Streuselkuchen, fruchtige Varianten mit Kirschen, Pflaumen oder Beeren sowie feine Rührkuchen mit Schokolade oder Nüssen.

Nachtisch aus dem Glas

Feine Desserts, frisch zubereitet und liebevoll im Glas angerichtet – perfekt als süßer Abschluss:

- Vollmilchmousse mit Apfelsüppchen und gebrannten Mandeln
- Zwetschgenkompott mit Pflaumen-Mascarponecreme
- Lebkuchenmousse mit Punschsüppchen und Schokocrumble
- Panna Cotta mit Himbeermus
- Mousse au chocolat
- Beerenquark
- Joghurtcreme mit Früchten

**Gerne stellen wir passend zur aktuellen Jahreszeit weitere Desserts für Sie zusammen.
Fragen Sie bitte einfach nach!**



BUFFET-VORSCHLÄGE

Hessen pur

Gemischtes Salatbeet

„Handkäs’ mit Musik“

Gemischter Brotkorb mit Butter

Tafelspitz mit Frankfurter Grüner Soße und Salzkartoffeln

Panierte Schweineschnitzel mit Kartoffel- und Nudelsalat

Apfelwein-Creme mit Früchten

Bayerisches Schmankerl

Minifleischpflanzerl auf Rucolasalat in Kräutervinaigrette

Radi-Salat im Joghurt-Dressing

Carpaccio vom Leberkäse mit roten Zwiebeln

Schweinsbraten mit Starkbiersoße, Semmelknödeln und Apfel-Weißkraut mit Kümmel

Bodes Weißwürste mit altbayerischem Senf und Laugenbrezeln

Vegetarische Käsespätzle

Zwetschgen auf Vanillemousse mit Zimt

Italienisch genießen

Caprese von Mozzarella und Tomaten mit frischem Basilikum

Zartes Kalbfleisch mit Thunfisch-Kapern-Soße

Antipasti von gegrilltem Gemüse

Baguette

Schweinerücken mit Kräuterkruste, Rosmarinkartoffeln und Brokkoli

Rotbarschfilet in Weißweinsauce 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

Gefüllte Champignons (vegetarisch)
Gemischtes Salatbeet mit verschiedenen Dressings
Gemischter Brotkorb

Entrecôte, am Stück gegart, mit Rosmarinkartoffeln
Schweinelende „Försterin“ mit Butterspätzle und Buttergemüse

Frischer Obstsalat mit Vanillesoße

Mahlzeit

Gemischte Salate (Nudelsalat, Kartoffelsalat, Krautsalat)

Hausgemachter Leberkäse mit Zwiebeln
Gemischte Grillplatte von Schwein und Huhn
(Minifrikadellen, Hähnchenschenkel, Schweineschnitzel)

Gemischter Brotkorb

MENÜPLAN

Kombinieren Sie lieber selbst? Wir stellen Ihnen gerne Ihr individuelles Buffet zusammen.

Suppen

- Hausgemachte Gulaschsuppe
- Rinderbrühe mit Markklößchen
- Kürbiscremesuppe mit Putenstreifen
- Cocos-Curry-Suppe
- Minestrone
- Spargelcremesuppe
- Brokkolicremesuppe
- Hausgemachte Eintöpfe

Vorspeisen

- Bruschetta (geröstetes Knoblauchbrot)
- Gekochte Eier mit feiner Cremefüllung, angerichtet auf Feldsalat
- Oliven, gefüllt mit Ziegenkäse, eingelegt in Knoblauchöl
- Gemischte Käsewürfel mit verschiedenen Früchten
- Tomaten und Mozzarella in Scheiben mit frischem Basilikum und gestoßenem Pfeffer
- Mozzarellastücke, umhüllt von Basilikum und Parmaschinken
- Gefüllte Hähnchenkeulen auf Feldsalat
- Vitello tonnato – zarter Kalbsbraten mit Thunfischsahne
- Parmaschinken an frischen Feigen- und Melonenspalten
- Gemischte Fischplatte mit Räucherlachs, Forellenfilets, Pfeffermakrelen und Dillshrimps (auf Wunsch mit Aal), serviert mit Sahnemeerrettich und Cocktailsoße
- Überbackene Champignons, gefüllt mit Dörrfleisch und Zwiebelwürfeln
- Hausgemachte Sülze, tranchiert, mit Vinaigrette
- Mini-Frikadellen
- Zartes gekochtes Rindfleisch in Kräuter-Vinaigrette

Vorspeisen vegetarisch

- Tomaten, gefüllt mit Ziegenkäse, eingelegt in Knoblauchöl
- Bruschetta (geröstetes Knoblauchbrot)
- Gemischte Käsewürfel mit Früchten
- Oliven, gefüllt mit Ziegenkäse, eingelegt in Knoblauchöl



Frische Salate

- Buntessalat mit verschiedenen Dressings
- Griechischer Salat mit Schafskäse
- Holsteiner Krautsalat
- Italienischer Bohnensalat
- 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 aus dem Rücken mit Knusperkruste
- Saftiger Spießbraten (gefüllt oder ungefüllt)
- Schweinshaxe aus dem Ofen
- Gebratenes Schweinefilet
- Gratinierte Schweinelende mit Parmaschinken und Bavaria Blue
- Kasseler im Brotteig
- Kasseler im Blätterteig
- Frankfurter Rippchen oder Haspel
- Hackfleischbällchen
- Paniertes Schweineschnitzel
- Rahmgeschnetztes „Züricher Art“
- Piccata alla Romana (Schweineschnitzel im Parmesanmantel)
- Pikantes Gulasch mit Paprika
- Pulled Pork – langsam gegart, zart zerfallen

Soßenauswahl

- Champignonrahmsoße
- Pfefferrahmsoße
- Rotweinssoße
- Paprikasoße „Balkan-Art“ (mit Zwiebeln, Tomaten und Paprika)
- Kräuterrahmsoße
- Sauce Hollandaise (ideal zu Spargel oder Gemüse)
- Dunkle Bratensoße (klassisch, aus eigener Herstellung)

Spezialitäten vom Rind

- Rinderhüftfilet im Kräutermantel, am Stück belassen, dazu eine Jus
- Sauerbraten nach rheinischer Art in Rosinensoße mit Pumpernickel
- Rinderschmorbraten in kräftiger Rotweinsauce
- 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“ in Rahmsauce mit Gewürzgurke und Champignons
-

Spezialitäten vom Kalb

- Saltimbocca alla Romana – kleine Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und Salbei
- Ossobuco alla Milanese – geschmorte Kalbshaxe in Tomaten-Weißweinsauce
- Kalbs-Rosmarinbraten
- Züricher Geschnetzeltes

Spezialitäten vom Geflügel

- Truthahnbruststreifen in fruchtiger Ananas-Curry-Soße
- Coq au Vin – marinierte Hähnchenoberkeule in Rotweinsauce
- Poulardenbrust in Champignonsauce
- Hähnchenbrust „Toskana“
- Gegrillte Putenbrust
- Hähnchenkeulen, knusprig gebraten
- Gänsekeulen in Calvados-Soße
- Putenoberkeulen in Altbiersauce
- Entenbrust, glasiert mit Honig

Balkan-Spezialitäten

Unsere kroatischen und serbischen Mitarbeiter bereichern unser Angebot mit traditionellen Gerichten aus ihrer Heimat. Dazu gehören unter anderem:

- Ćevapčići – kleine würzige Hackfleischröllchen, serviert mit Zwiebeln und Ajvar
- Pljeskavica – kräftig gewürztes Hacksteak nach Balkan-Art
- Ražnjići – marinierte Fleischspieße vom Schwein oder Huhn
- Gefüllte Paprika mit Schafskäse – eine beliebte vegetarische Spezialität
- Djuveč-Gemüse – mediterran abgeschmecktes Schmor Gemüse mit Paprika und Tomaten
- Ajvar – pikante Paprikapaste, mild oder scharf, als klassische Beilage



Grill & BBQ

Ein Grill- oder BBQ-Buffer sorgt bei jeder Feier für besondere Atmosphäre. Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche Auswahl, die individuell kombiniert werden kann.

Fleisch & Klassiker vom Grill

- Saftiger Spießbraten
- Schweinshaxe
- Spareribs mit Honig
- Pulled Pork
- Steaks vom Schwein und Rind

Geflügel

- Gegrillte Putenbrust
- Hähnchenbrust „Toskana“
- Hähnchenkeulen, knusprig gegrillt

Würste & Spezialitäten

- Hausgemachte Bratwürste
- Rindswürste
- Würzige Grillwürste in verschiedenen Sorten

Vegetarische Spezialitäten

- Mediterrane Gemüselasagne mit Auberginen, Zucchini, Paprika und Tomaten
- Allgäuer Käsespätzle
- Nudelauflauf „Caprese“ mit Cherrytomaten und Mozzarella überbacken
- Gemüse-Curry mit Kokosmilch (mild gewürzt, cremig und bunt)

Beilagen

- Rosmarinkartoffeln
- Kartoffelsalat oder Nudelsalat
- Frische Salate der Saison
- Dips & Soßen (z. B. Kräuterrahm, Paprikasoße, BBQ-Soße)

Vegetarische Spezialitäten

- Gefüllte Paprika mit Käse
- Mediterranes Grillgemüse
- Folienkartoffeln mit Dip

Beilagen

- | | |
|----------------------------|------------------------------|
| • Rosmarinkartoffeln | • Kartoffel-Pastinaken-Püree |
| • Kartoffelgratin | • Mischgemüse in Buttersoße |
| • Folienkartoffeln mit Dip | • Wirsinggemüse in Rahm |
| • Petersilienkartoffeln | • Apfelrotkraut |
| • Semmelknödel | • Bayrisch-Kraut |
| • Butterspätzle | • Grünkohl |
| • Serviettenknödel | • Brokkoli |



Nachtisch

- Apfelweincreme mit Mandeln
- Beerenquark
- Crème Karamell
- Erdbeercrème mit frischen Fruchtstücken
- Kirschmichel
- Mousse von weißer Schokolade
- Mousse au chocolat
- Obstsalat von frischen Früchten
- Panna Cotta mit Erdbeersoße
- Rote Grütze mit ganzen Beeren und Vanillesoße
- Vollmilchmousse mit Apfelsüppchen und gebrannten Mandeln
- Zwetschgenkompott mit Pflaumen-Mascarponecreme
- Lebkuchenmousse mit Punschsüppchen und Schokocrumble

Käsevariationen

Von mild bis herzhaft – ausgewählte Sorten aus Frankreich, Italien, Holland und der Schweiz.

Leckerer vom Bäcker

- Weißbrot
- Baguette
- Brötchen
- Laugenbrezel
- Partygebäck
- Blätterteig-Gebäck



BRAT- & BACKSERVICE

Auswahl an Hauptspeisen und Beilagen

Gerne bieten wir Ihnen in Verbindung mit unserem Cateringservice einen Bratservice an: Wir braten oder backen für Sie Speisen und halten diese zur Abholung bereit.

Schwein

- Leberkäse, grob oder fein
- Schweinerollbraten, saftig
- Krustenschinken
- Schweineschnitzel
- Kasseler im Brot oder Blätterteig
- Spareribs mit Honig
- Mini-Grillhaxe
- Schweinshaxe
- Hausgemachte Frikadelle

Geflügel

- Putenschnitzel
- Knusprige Hähnchenkeule
- Gebratenes Hähnchen
- Gefüllte Ente
- Gebratene Gans mit Soße

Beilagen

- Kartoffelgratin
- Rosmarinkartoffeln
- Hausgemachter Kartoffelsalat
- Butterspätzle
- Butterreis
- Buttergemüse
- Grillgemüse



GESCHIRR & AUSSTATTUNG

Geschirr

- Essteller mit Besteck
- Suppenteller mit Löffel
- Dessertteller mit Löffel
- Suppentasse mit Löffel

Weitere Ausstattung

- Speisenwärmer
- Suppenwärmer

Grillservice

Gerne stellen wir Ihnen für Ihre Feier auch hochwertige Grillausstattung zur Verfügung – vom kompakten Gasgrill bis hin zum Smoker für größere Veranstaltungen. Auf Wunsch übernehmen wir für Sie das Grillen direkt vor Ort.

Dazu bieten wir:

- Grillgeräte in verschiedenen Größen (Gas- und Holzkohlegrills, Smoker)
- Erfahrene Grillmeister, die für Sie das perfekte Grillergebnis erzielen
- Helfende Hände für Vorbereitung, Ausgabe und Service
- Rüstzeit zur Organisation und Einweisung



NOTIZEN





METZGEREI BODE

METZGEREI BODE

*Taunusstraße 16 63225
Langen Tel (06103) 215
79 Fax (06103) 929 516
info@metzgerei-bode.de*

ÖFFNUNGSZEITEN

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



Stand 08.2025