



**METZGEREI  
BODE**



# DER MENÜPLAN

**IMMER ETWAS LECKERES ZUR AUSWAHL.**

**IHRE METZGEREI  
MIT MITTAGSTISCH, LIEFER-  
UND PARTYSERVICE.**



# CATERING & SERVICE

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

unser Menüplan gibt Ihnen einen ersten Eindruck von unserem Catering- und Serviceangebot. Gerne beraten wir Sie persönlich – vereinbaren Sie einfach einen Termin.

Um Ihnen die Planung zu erleichtern, finden Sie nachfolgend eine Liste oft gestellter Fragen:

## **Wie lange im Voraus muss ich den Service bestellen?**

Der Zeitraum ist abhängig vom Umfang Ihrer Feier. Benötigen Sie nur einen Braten, geht dies in der Regel von heute auf morgen. Benötigen Sie Geschirr oder unseren Service am Grill, wären wir über eine Vorlaufzeit von mindestens 14 Tagen dankbar.

## **Ab wie vielen Personen kann ich den Service in Anspruch nehmen?**

Es ist grundsätzlich möglich, auch für vier Personen zu liefern.

## **Liefern Sie auch außerhalb von Langen?**

Gerne beliefern wir auch Feiern außerhalb von Langen. Es muss allerdings immer abgewogen werden, inwieweit der Aufwand zum Nutzen steht.

## **Bin ich an die Zusammenstellung Ihrer Vorschläge gebunden?**

Die Zusammenstellungen sind nur Beispiele. Gerne erstellen wir Ihnen auch ein Angebot für ein Menü Ihrer Wahl.

## **Wie viele verschiedene Speisen soll ich bei einer Zusammenstellung einplanen?**

Für zum Beispiel 20 Personen rechnet man mit zwei bis drei Sorten Vorspeisen, zwei Hauptgängen und zwei Desserts. Mehr Sorten sind möglich, aber nicht sinnvoll, da die Portionen ansonsten zu klein werden und nicht mehr ansprechend angerichtet werden können.

## **Kann ich auch einzelne Teile für ein Buffet bestellen?**

Selbstverständlich können Sie auch einzelne Bestandteile für Ihre Feier bei uns bestellen und mit Ihren selbst hergestellten Speisen ergänzen.

## **Was verstehen Sie unter Lieferung / Abholung / pro Stunde?**

Lieferung und Abholung bedeutet grundsätzlich Service bis zur Haustür. Jeder weitere Aufwand wird separat berechnet. Wir freuen uns natürlich über jede helfende Hand, die den Zeitaufwand reduziert.

Gerne stehen wir Ihnen für weitere Fragen und Antworten zur Verfügung.

Ihr Team der Metzgerei Bode



# FEIERN, WIE DIE FESTE FALLEN!

Kleiner Imbiss oder großes Buffet – wir bieten Ihnen für jede Veranstaltung das Richtige. Egal ob Firmen-Event oder private Feier, wir unterstützen Sie beim Catering, bei der Organisation und kümmern uns gerne um eine passende Räumlichkeit. Unsere Küche verwöhnt Sie gerne mit kalten und warmen Speisen, einem Buffet oder Fingerfood.

## **Unser Service beinhaltet:**

- Umfassende Beratung bei Veranstaltungen aller Art
- Planung und Durchführung der Veranstaltung
- Warme und kalte Buffets
- Getränke aller Art
- Vermietung von Essbestecken, Tafelgeschirr, Gläsern, Tischen etc.

Gerne stehen wir Ihnen für ein erstes Gespräch zur Verfügung und erstellen Ihnen einen Kostenvoranschlag – entsprechend Ihren Wünschen.



# FINGERFOOD UND MEHR ...

## **Halbes, Weiß- oder Körnerbrötchen**, belegt mit

- Salami, Kasseler, Schinken
- Braten, Roastbeef
- Mett, Tatar
- Emmentaler, Camembert, Frischkäse
- Fisch und vegan

## **Deftiges Bauernbrot**, belegt mit

- Griebenschmalz und Röstzwiebeln
- angemachtem Mett und Zwiebeln
- deftiger Leberwurst und Gewürzgurke
- Radieschen-Frischkäse und Schnittlauch
- angemachtem Obazta und Zwiebelringen
- angemachtem Tatar, Zwiebeln und Kapern

## **Mini-Cocktail-Brötchen**, reichhaltig belegt mit

- gekochtem Schinken, verschiedener Salami, gegrillter Putenbrust, verschiedenen Käsesorten, etc.

## **Canapés ...**

... sind kleine, appetitanregende Schnittchen, die wir ganz nach Ihren Wünschen belegen. Sie können wählen zwischen Weißbrot (Baguette), Körnerbrot oder dem etwas kleineren Casino-Weißbrot.

Folgende Beläge stehen zur Auswahl bereit:

- Gegrillte Putenbrust, gekochter oder roher Schinken
- Gegrilltes Roastbeef, mild geräucherte Putenbrust, Frischkäse
- Magerer Schweinebraten, Schweinemett oder Tatar
- Fisch
- Verschiedene Käsesorten

## **Frisch zubereitete Wraps**

- gefüllt mit Hähnchenbrust, Rindfleisch oder mit einer vegetarischen Füllung



### **Kleines aus der Hand**

- „Bodes Minis“ (kleine Fleischbällchen)
- „Bodes Minis“ im Weck-Glas mit Kartoffelsalat
- Roastbeef mit Grüner Soße im Weck-Glas
- Paniertes Schweineschnitzel klein
- Mozzarella-Spieße mit Cherrytomaten
- Kleine Hähnchen-Spieße, fruchtig mariniert
- Mini-Quiche mit Zwiebeln und Speck, Tomaten, Käse oder Oliven-Käse-Füllung
- Laugengebäck mit Kräuter-Frischkäse
- Laugengebäck mit Butter

### **Nachtisch aus dem Glas**

- 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
- 
- Blechkuchen in verschiedenen Sorten

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



# BUFFET-VORSCHLÄGE

## BUFFET I: „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

## BUFFET II: „BAYERISCHES SCHMANKERL“

- Minifleischpflanzerl auf Ruccolasalat in Kräutervinaigrette
  - Radi-Salat in Joghurt-Dressing
  - Carpaccio vom Leberkäse mit roten Zwiebeln
- 
- Schweinsbraten mit Starkbiersoße, Semmelknödeln und Apfel-Weißkraut mit Kümmel
  - Bodes Weißwürste mit Altbayrischem Senf und Laugenbrezeln
  - Vegetarische Käsespätzle
- 
- Zwetschgen auf Vanillemosse und Zimt

## BUFFET III: „ITALIENISCH GENIESSEN“

- Caprese von Mozzarella und Tomaten mit frischem Basilikum
  - Zartes Kalbfleisch mit einer Thunfisch-Kapern-Soße
  - Antipasti von gegrilltem Gemüse
  - Baguette
- 
- Schweinerücken mit Kräuterkruste, Rosmarinkartoffeln und Brokkoli
  - Rotbarschfilet in Weißweinsoße mit Tagliatelle
- 
- Panna Cotta mit Himbeermus
  - Hausgemachtes Tiramisu

## **BUFFET IV: „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

## **BUFFET V: „HERZHAFT“**

- Gefüllte Champignons vegetarisch
  - Gemischtes Salatbeet mit verschiedenen Dressings
  - Gemischter Brotkorb
- 
- Entrecote, am Stück gegart, mit Rosmarinkartoffeln
  - Schweinelende „Försterin“ mit Butterspätzle und Buttergemüse
- 
- Frischer Obstsalat mit Vanillesoße

## **BUFFET VI: „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.

## VORSPEISEN

- Mozzarellastücke, umhüllt von Basilikum und Parmaschinken
- Gefüllte Hähnchenkeulen auf Feldsalat
- Vitello tonnato – zarter Kalbsbraten mit einer Thunfischsahne
- Parmaschinken an Scheiben von frischen Feigen und Melonenspalten
- Gemischte Fischplatte mit Räucherlachs, wacholdergeräucherten Forellenfilets, Pfeffermakrelen und Dillshrimps (auf Wunsch mit Aal) mit Sahnemeerrettich und Cocktailsöße
- Überbackene Champignons, gefüllt mit abgeschwenktem Dörrfleisch und Zwiebelwürfelchen
- Hausgemachte Sülze, tranchiert, angerichtet an einer Vinaigrette
- Mini-Frikadellen
- Zartes gekochtes Rindfleisch in einer Kräuter-Vinaigrette

## VORSPEISEN VEGETARISCH

- Bruschetta (geröstetes Knoblauchbrot)
- Gekochte Eier mit feiner Cremefüllung, angerichtet auf Feldsalat
- Oliven, gefüllt mit Ziegenkäse, eingelegt in Knoblauchöl
- Gemischte Käsewürfel mit verschiedenen Früchten
- Tomaten, gefüllt mit Ziegenkäse, eingelegt in Knoblauchöl
- Tomaten und Mozzarella in Scheiben mit frischem Basilikum und gestoßenem Pfeffer

## SUPPEN

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



## FRISCHE SALATE

- Salat „Astoria“ nach Waldorf-Art
- Buntes Salatbeet mit verschiedenen Dressings
- Griechischer Salat mit Schafskäse
- Holsteiner Krautsalat
- Italienischer Bohnensalat
- Kartoffelsalat nach „Oma Bode“
- Krautsalat „Südsee“
- Rotkrautsalat mit Äpfeln
- Schwäbischer Nudelsalat

## SPEZIALITÄTEN VOM SCHWEIN

- Hinterschinken (vor Ort tranchiert), ab 25 Personen
- Schweinebraten aus dem Rücken mit Knusperkruste
- Schweinshaxe aus dem Ofen
- Schweinefiletmedaillons in Champignonrahmsauce
- Gratinierte Schweinelende mit Parmaschinken und Bavaria Blue
- Schweineröllchen, gefüllt mit Dörrobst, in Senfsauce
- Lende in Pfefferrahm
- Kasseler im Brotteig
- Kasseler im Blätterteig
- Frankfurter Rippchen oder Haspel
- Hackfleischbällchen
- Paniertes Schweineschnitzel
- Rahmgeschnetztes „Züricher Art“
- Schnitzel, überbacken mit Zucchini-Auberginenscheiben, Schinken und Mozzarella
- Piccata alla Romana (Schweineschnitzel im Pamesanmantel)
- Gulasch mit Paprika

## SPEZIALITÄTEN VOM RIND

- Rinderhüftfilet im Kräutermantel, am Stück belassen, dazu eine Jus
- Sauerbraten nach Rheinischer Art in Rosinensoße mit Pumpernickel
- Rinderschmorbraten in kräftiger RotweinsöÙe
- Tafelspitz, klassisch gegart, in einer 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 RahmsöÙe mit Gewürzgurke und Champignons

## SPEZIALITÄTEN VOM KALB

- „Saltimbocca alla Romana“ – kleine Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und Salbei
- „Ossobuco alla milanese“ – geschmorte Kalbshaxe in Tomaten-WeißweinsöÙe
- Kalbs-Rosmarinbraten
- Züricher Geschnetzeltes
- Kalbsbrust, gefüllt mit Gemüse

## SPEZIALITÄTEN VOM GEFLÜGEL

- Truthahnbruststreifen in fruchtiger Ananas-Curry-SoÙe
- „Coq au Vin“ – marinierte Hähnchenoberkeule in RotweinsöÙe
- Pouladenbrust in ChampignonsoÙe
- Hähnchenbrust „Toskana“
- Hähnchenkeulen, knusprig gebraten
- Gänsekeulen in Calvados-SoÙe
- Putenoberkeulen in AltbiersöÙe
- Entenbrust glasiert mit Honig
- Wiener Backhendl



## SPEZIALITÄTEN VOM WILD

- Hirschgulasch mit Champignons
- Rehragout in Preiselbeersauce
- Wildschweinrücken in Pfefferrahmsauce

## VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

- Nudeln in Gorgonzolasauce
- Mediterrane Gemüselasagne mit Auberginen, Zucchini, Paprika und Tomaten
- Allgäuer Käsespätzle
- Nudelauflauf „Caprese“ mit Cherrytomaten und Mozzarella überbacken
- Gebratener Camembert mit Preiselbeeren

## BEILAGEN

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



## LECKERES VOM BÄCKER

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

## NACHTISCH

- Apfelweincreme mit Mandel
- Beerenquark
- Creme 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-Mascarponecrème
- Lebkuchenmousse mit Punschsüppchen und Schokocrumble

## KÄSEVARIATIONEN

Von mild bis herzhaft aus Frankreich, Italien, Holland und der Schweiz



# BRAT- & BACKSERVICE

Gerne bieten wir Ihnen in Verbindung mit unserem Cateringservice einen Bratservice an: Wir braten oder backen für Sie Speisen und halten diese zur Abholung für Sie bereit. Auf Anfrage können wir Ihnen die Speisen auch gerne liefern.

## Auswahl an Hauptspeisen:

- Leberkäse grob oder fein, Portion à 250 g
- Saftiger Schweinerollbraten, Portion à 250 g
- Krustenschinken, Portion à 300 g
- Schweineschnitzel, Portion à 180 g
- Kasseler im Brot oder Blätterteig, Portion à 250 g
- Putenschnitzel, Portion à 180 g
- Knusprige Hähnchenkeule, Stück à 250 g
- Gebratene Hähnchen, à 1.100 g
- Gebratene Gans, à ca. 4,5 kg mit Soße
- Gefüllte Ente, à ca. 3 kg
- Spareribs mit Honig, Portion à 500 g
- Mini Grillhaxen, à 250 g
- Schweinshaxen, à 500 g
- Schweinshaxen, à 650 g
- Hausgemachte Frikadelle, à 150 g

Alle Gewichte beziehen sich auf das Frischgewicht vor dem Garen.

## Auswahl an Beilagen:

- Kartoffelgratin, Portion à 200 g
- Rosmarinkartoffeln, Portion à 200 g
- Hausgemachter Kartoffelsalat, Portion à 200 g
- Butterspätzle, Portion à 200 g
- Butterreis, Portion à 200 g
- Buttergemüse, Portion à 150 g
- Grillgemüse, Portion à 150 g

# GESCHIRR & AUSSTATTUNG

Gerne leihen wir Ihnen auch das passende Material und übernehmen für Sie das Grillen.

## **Geschirr**

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

## **Weitere Ausstattung**

- Speisenwärmer
- Suppenwärmer
  
- Weber Gasgrill Q 220
- Weber Gasgrill E 310
- Weber Gasgrill S 650
- Weber Holzkohlen-Grill (inklusive Heizkamin)
- Joe's Barbecue Smoker
- Wurstbräter

## **Helfende Hände**

- Grillmeister
- Rüstzeit



# NOTIZEN





# METZGEREI BODE

## METZGEREI BODE

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

## ÖFFNUNGSZEITEN

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

