



JOACHIMS

FEINE  
KÜCHE





Von **Anfang an** liegt das kulinarische Programm Ihres Festes bei uns buchstäblich in besten Händen. Von der Planung bis zur Präsentation sorgen wir für Ihren individuellen Genuss. Von der perfekten Familienfeier im kleinen Kreis bis zum großen Fest mit mehr als 100 Gästen: In allen Formaten kennen wir bei Qualität und Frische keine Kompromisse. Als **Metzgerei** mit Familientradition in der *neunten Generation* haben wir ein solides, langjähriges Vertrauensverhältnis zu unseren Lieferanten aufgebaut. Wir wissen, was wir verarbeiten. Und mit unserer langjährigen Party-Service-Erfahrung wissen wir auch, wie man in der **feinen Küche** erstklassige Zutaten kreativ komponiert, zubereitet und arrangiert. Ob filigrane Appetithäppchen oder große Braten aus dem Eisentopf, ob nobel oder rustikal: Unser kleines Team ist von der Vorspeise bis zum Dessert mit Präzision und Hingabe bei der Sache. Die Erfahrung und die Überschaubarkeit des Familienbetriebs lassen traditionellen Methoden die Chance, zeitgemäße Konzepte zu entwickeln. »Selbst gemacht nach Art des Hauses«, so einfach und so aufwändig zugleich ist unser Rezept, mit dem wir bei aller Vielfalt auch anspruchsvolle Genussmenschen überzeugen. Legen Sie Ihr Fest in unsere Hände und genießen Sie es mit Ihren Gästen unbeschwert **von Anfang an!**

**Ute Joachim**  
*Wirtschaftsleiterin*

**Peter Joachim**  
*Metzgermeister*





## Snacks

<b>Partyhäppchen</b>	<b>4</b>
<b>Im Gläschen</b>	<b>4</b>

## Vorspeisen

<b>Salate</b>	<b>4</b>
<b>Kalte Köstlichkeiten</b>	<b>5</b>
<b>Kalte Platten</b>	
<b>Käse</b>	
<b>Fisch</b>	
<b>Soßen &amp; Dips</b>	<b>5</b>
<b>Suppen</b>	<b>6</b>

## Hauptgerichte

<b>Warme Köstlichkeiten</b>	<b>7</b>
<b>Im Teig</b>	
<b>Vegetarisch</b>	
<b>Fisch</b>	
<b>Pfälzer Spezialitäten</b>	<b>8</b>
<b>Pfannengerichte vom Schwein</b>	<b>8</b>
<b>Backofengerichte</b>	<b>9</b>
<b>Braten &amp; Co.</b>	<b>10</b>
<b>vom Rind</b>	
<b>vom Kalb</b>	
<b>vom Lamm</b>	
<b>vom Wild</b>	
<b>vom Schwein</b>	<b>11</b>
<b>von der Pute &amp; vom Hähnchen</b>	
<b>Beilagen</b>	<b>12</b>
<b>Nudelgerichte</b>	<b>12</b>

## Nachspeisen

<b>Süß &amp; Fruchtig</b>	<b>13</b>
<b>Dessert im Glas</b>	<b>13</b>

## Menüvorschläge

<b>vom Mittagessen</b>	<b>14</b>
<b>bis zum Festmenü</b>	<b>15</b>

## Büffets

<b>vom Partybüffet</b>	<b>16</b>
<b>bis zum Jahrtausendbüffet</b>	<b>17</b>

## Spezialitäten

<b>Joachims Leibspeisen</b>	<b>18</b>
<b>Gegrilltes</b>	<b>18</b>

## Zu guter Letzt

<b>Service</b>	<b>19</b>
----------------	-----------





## S n a c k s

### Partyhäppchen

- | Belegte Laugenstangen/Brötchen
- | Belegte Partybrote mit Braten, Schinken, Fisch oder Käse
- | **Unser Hit:** Riesenbrezel
- | Laugenkonfekt
- | Paprikafrischkäsehäppchen
- | **Unser Hit:** Feinschmeckerschiffchen
- | Puten-Partyfrikadellen
- | Pflaumen/Aprikosen im Speckmantel
- | Oliven
- | Melonen-Schinken-Schiffchen
- | Leberwurstschnecken
- | Schinkenkäsemuffins
- | Minimetzgerschnecken
- | Pizzaschnecken
- | Hähnchenspieße
- | Lachspannkuchenröllchen
- | Spinatlachsröllchen
- | Antipastispieße

### Im Gläschen

- | Linsensalat mit Garnelen
- | Picalillicocktail auf Rucola mit Ei
- | Krabbensalat
- | Forellenschaum mit Räucherforelle
- | Roastbeefröllchen mit pikanter Frischkäsefüllung
- | Lachstartar auf Kartoffelsalat
- | Rindfleischsalat
- | Russische Eier
- | Hähnchenspieße

## V o r s p e i s e n

### Salate

- | Bunter Blattsalat
- | Schnittsalat
- | Rindfleischsalat
- | Fleischsalat
- | Wurstsalat
- | Nudelsalat
- | Bunter Nudelsalat
- | Clubsalat
- | Farmersalat
- | Kartoffelsalat
- | Tortellinisalat
- | Verschiedene Antipasti
- | Grüner Kartoffelsalat mit Gurken
- | Picalillicocktail Geflügelcocktail auf Rucola mit Ei
- | Spaghettisalat
- | Schichtsalat
- | Paprika-Mais-Salat
- | Gurkensalat
- | Krautsalat
- | Geflügelcocktail
- | Vegetarischer Nudelsalat
- | Bohnen-Mais-Salat
- | Steffis Wurstsalat
- | Eiercocktail
- | Frühlingsalat
- | Hähnchenbrustsalat Joghurt Tandoori





## Vorspeisen

### Kalte Köstlichkeiten

#### Kalte Platten

- | Roastbeefplatte
- | Bratenplatte
- | Schinkenplatte mit Melone
- | Schinkenröllchen mit Spargel
- | Putenbrust mit Kräuterfüllung
- | Schweinefilet mit Kräutern
- | Rinderschinken mit Estragonvinaigrette
- | Ochsenbrust mit Meerrettichschaum
- | Kalbfleisch mit Thunfischsoße
- | Partyfrikadellen/Kinderplatte  
Fleischwurst, Cocktailwiener, Salami,  
Partyfrikadellen (bunt garniert)
- | Rinderzunge
- | Rieslingpastete mit Weingelee
- | Hausmacherwurst-Brett
- | Schweinemett
- | Tartar
- | Russische Eier
- | Wildpastete
- | Kasslercarpaccio
- | Putenbrust mit Honigsenfcreme
- | Hähnchenbrust mit Chiligelee
- | Rindfleischcarpaccio mit gekochtem  
Rindfleisch und Balsamicoreme
- | Feine Enten- und Gänselebercreme  
auf Ruccola mit Weingelee



#### Käse

- | Bunte Käsebretter
- | Pikante Frischkäsevariationen
- | Liptauer
- | Mozzarella mit Tomate
- | Handkäs' mit Musik
- | Schafskäse mit Peperoni und Oliven
- | Früchte mit Käsecremefüllung

#### Fisch

- | Räucherlachs
- | Graved Lachs
- | Forellenfilet
- | Schillerlocken
- | Riesengarnelen in Knoblauch
- | Geräucherte Makrelenfilets
- | Krabbencocktail
- | Lachs- oder Meeresfrüchteterrine
- | Dillhappen
- | Lachspralinen
- | Geräucherte Thairgarnelen mit Kokos

### Soßen & Dips

- | Frankfurter Grüne Soße
- | Knoblauchsoße
- | Zigeunersoße
- | Remouladensoße
- | Cumberlandsoße
- | Chiligelee
- | Weingelee
- | Sahnemeerrettich
- | Preiselbeer-Sahnemeerrettich
- | Weingeleesahne
- | Senfchutney
- | Honig-Senf-Creme



## Vorspeisen

### Suppen

- | **Fleischbrühe** mit Nudeln oder Backerbsen
- | **Grünkernsuppe** mit Markklößchen
- | **Chili con Carne**
- | **Gulaschsuppe**
- | **Minestrone**
- | **Lauchcremesuppe**
- | **Fleischbrühe** mit JulienneGemüse
- | **Brokkolicremesuppe**
- | **Karottenschaumsüppchen**
- | **Erbsensuppe**
- | **Thaisuppe** mit Garnelen
- | **Mitternachtssuppe**

### In der Saison

- | **Kürbiscremesuppe** mit gerösteten Kürbiskernen
- | **Spargelcremesuppe**
- | **Bärlauchsüppchen**





## Hauptgerichte

### Warme Köstlichkeiten

#### Im Teig

- | Elwetrutsche-Eier
- | Lendchen im Blätterteig mit Käse und Schinken oder Kräuterkruste
- | Käse-Schinken-Taschen
- | Metzgerschnecken mit Gemüse
- | Saumagenpastete

#### Vegetarisch

- | Nudel-Brokkoli-Auflauf
- | Gemüselasagne
- | Tagliatelle mit Gorgonzolasoße
- | Farfalle mit Tomaten- oder Pilzrahmssoße
- | Gefüllte Champignons
- | Gemüsegratin
- | Kartoffelgratin
- | Tomaten-Zucchini-Mozzarella-Auflauf
- | Nudeln mit Wokgemüse
- | Schafskäse, klassisch mit Pepperoni, Tomate und Oliven  
oder auch mit Tomatensoße
- | Kartoffel-Tomaten-Zucchini-Auflauf mit Schafskäse oder Mozzarella
- | Ziegenkäse mit Honig und Nüssen
- | Schafskäselasagne
- | Schweinchenpasteten mit Schafskäse, Tomaten und Zucchini

#### Fisch

- | Lachs mit Riesling-Dillsoße
- | Zander, Viktoria-Barsch, Kabeljau als Fischfilet »Birnbach«
- | Pangasiusfilet, Viktoria-Barsch, Kabeljau, Zanderfilet im Gemüsebett  
mit Kräuter- oder Safransoße
- | Garnelenspieße mit Limettensoße oder Knoblauchdip
- | Lachs-Spinat-Nudelauf
- | Lachsspieße im Speckmantel
- | Tilapiafilet im Bananenblatt

*Familientradition  
seit 1797*





## Hauptgerichte

### Pfälzer Spezialitäten

- | Fläschknepp mit Meerrettichsoße
- | Saumagen mit Sauerkraut
- | Kunschhäwwfleisch
- | Gekochtes Rindfleisch  
**Tipp:** mit Weingelee servieren
- | Rieslingschinken mit Kartoffelsalat
- | Leberknödel
- | Gegrillte Haxe
- | Kesselfleisch
- | Frikadellen
- | Fleischkäse

### Pfannengerichte vom Schwein

- | **Delfter Pfanne**  
mit Sojakeimen, Champignons, Zwiebeln, Sahne, Wein und Käse
- | **Kräuter-Brokkoli-Pfanne**  
mit Brokkoli, Kräutern, Champignons, Zwiebeln und Sahne
- | **Puszta-Pfanne**  
mit Paprika und Mais
- | **Pilzrahmpfanne**  
mit Champignons
- | **Jägerpfanne**  
mit Dörrfleisch und Pilzen
- | **Gyros**  
mit Lauch und Zwiebeln
- | **Würzige Reispfanne**  
mit Rinderhack und Paprika
- | **Exotische Currypfanne**  
mit Kichererbsen und Zuckerschoten

*»Selbst gemacht  
nach Art des Hauses«*



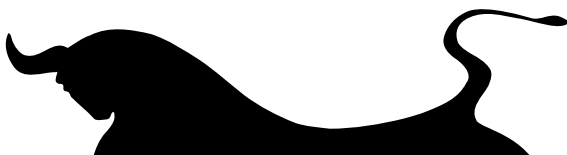




## Hauptgerichte

### Backofengerichte

- | **Jägertopf**  
Schnitzel überbacken mit Dörrfleisch, Zwiebeln, Pilzen, Petersilie und Käse
- | **Ungarischer Hackfleischtopf**  
Hackfleisch überbacken mit Paprika, Zwiebeln und Käse
- | **Italienischer Hackfleischtopf**  
Hackfleisch überbacken mit Tomaten und Mozzarella
- | **Manilatopf**  
Putenfleisch mit Curry und Obst
- | **Florentiner Steaks**  
Kammsteaks, überbacken mit Cambozola
- | **Zwiebelsteaks**  
vom Schweinekamm in Zwiebelsoße
- | **Gourmetsteaks Mediterraneo**  
Schweinenacken mit Tomaten, Röstzwiebeln, Käse
- | **Milanosteaks**  
mit Schafskäse, Tomaten und Kräutern
- | **Putensteaks**  
mit Tomaten und Mozzarella
- | **Brokkoli-Schlemmertopf**  
vom Schwein oder von der Pute, mit Kräuterhollandaise
- | **Jägersteaks**  
Kamm- oder Schnitzelfleisch mit Pilzen, Zwiebeln und Jägersoße
- | **Amsterdamer Topf**  
Schweine- oder Putenschnitzel, überbacken mit Gartengemüse und Sauce Hollandaise
- | **Elsässer Baeckeoffe**  
Spezialität mit Rind-, Schweine- und Lammfleisch, Kartoffeln, Gemüse und Wein
- | **Mediterraner Hackfleischtopf**  
mit Paprika und Schafskäse
- | **Ratsherrensteaks**  
Kalbssteaks mit Rinderhack, Zwiebeln, Champignons und feiner Sahnesoße
- | **Kammrollbraten** mit Peppadew
- | **Kammsteaks St. Michel**  
mit Kochschinken, Tomate und Rahmsößchen





## Hauptgerichte

### Braten & Co.

#### vom Rind

- | Rinderrollbraten
- | Sauerbraten
- | Rotweinbraten
- | Rinderzunge in Burgundersoße
- | Rinderrollbraten »Robert« mit Dörrfleisch, Petersilie, Senf und Zwiebeln
- | Rouladen, klassisch oder mediterran
- | Schweizer Rinderrolle
- | Boeuf bourguignon

#### vom Kalb

- | Kalbsrollbraten
- | Peters Kalbsrollbraten mit Kochschinken, Frischkäse und Pistazien
- | Kalbsnierenbraten
- | Gefüllte Kalbsbrust
- | Kalbssteak mit Champignons und Rahmsoße
- | Kalbsrahmgeschnetzelt
- | Ragout fin
- | Kalbshaxe ausgelöst mit Kräuterrahmsoße
- | Kalbsrollbraten mit Zitronenmelisse
- | Ossobuco im Gemüsebett
- | Kalbsschnitzel klassisch paniert oder mit Kräutern

#### vom Lamm

- | Lamnbraten
- | Paprikalammrolle mit Schafskäse
- | Gekräuterte Lammlachse  
**Tipp:** *Mit Rosmarinkartoffeln und Speckbohnen servieren*
- | Lammcurry Madras
- | Lammragout mit Kartoffeln und Fenchel
- | Lammragout mit Kichererbsen

#### vom Wild (nach Saison)

- | Rehbraten
- | Hirschbraten und Steaks
- | Wildragout





## Hauptgerichte

### Braten & Co.

#### vom Schwein

- | **Schweinerollbraten** mit Petersilie, Zwiebeln, evtl. Dörrfleisch
- | **Schweizer-Rolle** mit Käse und Schinken
- | **Farmer-Rolle** gesalzener Bauch mit Mett
- | **Schweinerücken** gefüllt oder mariniert
- | **Schweinefilet »Joachim«** mit Pfifferlingen und Weißwein-Hollandaise
- | **Schweinefilet** in Rahmsoße mit Champignons
- | **Schweinefilet-Töpfchen Mediterraneo** mit Dörrfleisch, Pfifferlingen, Zwiebeln und Käse
- | **Brasilianischer Rahmbraten** mit Pilzen und Käsesoße
- | **Kaiserbraten »Hawai«** mit Ananas und Käse
- | **Holländischer Käse-Schinken-Braten**
- | **Kräuterbutter-Würzbraten**
- | **Schweinefilet** mit Zitronen-Butter-Soße
- | **Pfeffer-Camembert-Lende** mit Speck und Rahmsößchen
- | **Panierte Schnitzel** auch mit Kräuter- oder Käsepanade  
dazu verschiedene Soßen: **Rahmsoße, Zigeunersoße, Champignonrahmsoße, Pfeffersoße, Currysoße**

#### von der Pute & vom Hähnchen

- | **Putenbraten** mit Kräuter- oder Rahmsoße
- | **Putenrollbraten**
- | **Putenrollbraten** mit Gemüsefüllung
- | **Putenrollbraten** Schweizer Art
- | **Putenrollbraten** mit Tomaten und Mozzarella
- | **Putengeschnetzeltes** mit Pilzen und Zwiebeln
- | **Bali-Pfanne** mit Curry, Ananas und Pfirsich
- | **Brokkoli-Kräuterpfanne** mit Brokkoli, Pilzen, Zwiebeln
- | **Putenfilet gefüllt**
- | **Hähnchenbrust »Jäger Art«**
- | **Hähnchenbrust Pesto Rosso**
- | **Hähnchenbrust** mit Chiligeleesoße
- | **Hähnchenschenkel** mit Gemüse-, Weckfüllsel- oder Paprikaschafskäsefüllung
- | **Putenschnitzel paniert**, klassisch, mit Kräuter- oder Parmesanpanade
- | **Hähnchenbrustfilet gefüllt** mit Peppadew



## Hauptgerichte

### Beilagen

Beilagen ergänzen die Gerichte zu kompletten Menüs:

- | **Bratkartoffeln**
- | **Spätzle**
- | **Hausgemachte Semmelknödel**
- | **Kartoffelgratin**
- | **Reis**
- | **Gemüsereis**
- | **Tomaten-Zucchini-Gratin**
- | **Gemüsegratin**
- | **Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise**
- | **Bunter Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing**
- | **Schnittsalat mit Joghurt-Sahne-Dressing**
- | **Buntes Buttergemüse**
- | **Brokkoliröschen mit gerösteten Mandelblättchen**
- | **Fingermöhrrchen mit Butterbröseln**
- | **Wokgemüse exotisch**
- | **Backofengemüse**

### Nudelgerichte

- | **Spaghetti Bolognese**
- | **Tagliatelle Pesto**
- | **Lasagne**
- | **Tortellini mit Käse-Sahne-Soße**
- | **Penne extra scharf**
- | **Wellenbandnudeln mit Gorgonzolasoße**
- | **Farfalle mit Erbsen-Schinken-Sahne-Soße**





## Nachspeisen

### Süß & Fruchtig

- | Mousse au chocolat
- | Mousse à la vanille
- | Mousse noisette
- | Mousse au chocolat blanc
- | Winzersektschaum
- | Rote Grütze mit Vanillesoße oder Sahne
- | Obstsalat
- | Weincreme
- | Cappuccinocreme
- | Vanillecreme
- | Früchtequark/Erdbeerquark
- | Himbeertraum
- | Tiramisu
- | Amarettini-Himbeer-Tiramisu
- | Apfeltiramisu
- | Erdbeer- oder Himbeermascarpone
- | Pannacotta mit Obst oder Himbeerpürree
- | Erdbeertraum (in der Saison)

### Dessert im Glas

- | Crème brûlée
- | Schokoholic
- | Zweierlei Pfirsich
- | Pina Colada Rum





## M e n ü v o r s c h l ä g e

### Mittagessen

ab 10 Personen

Preise siehe Beiblatt

#### Hauptspeise

Kammrollbraten | Soße | Spätzle | Salat

### Feiertagsessen

ab 10 Personen

#### Hauptspeise

Rotweinbraten | Soße | Semmelknödel | Apfelrotkohl

### Geburtstagsessen

ab 10 Personen

#### Vorspeisen

Schinkenröllchen mit Spargel | Geflügelcocktail | Brot

#### Hauptspeise

Schweizer Rolle | Soße | Kartoffelgratin | Buttergemüse

### Jubiläumessen

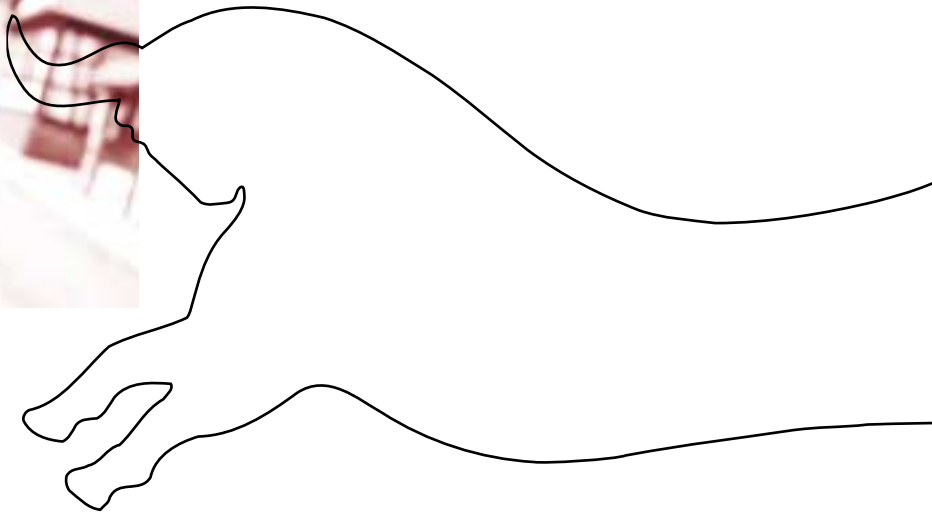
ab 10 Personen

#### Vorspeisen

Rieslingpastete mit Weingelee | Schichtsalat | Schinken mit Melone | Brot

#### Hauptspeise

Holländischer Käse-Schinken-Braten | Soße | Spätzle | Salat





## Menüvorschläge

### Sonntagsmenü

ab 15 Personen

Preise siehe Beiblatt

#### Vorspeise

Lauchcremesuppe

#### Hauptspeisen

Rinderrollbraten »Robert« mit Dörrfleisch, Senf, Zwiebeln und Petersilie |  
Schweinefilet mit Champignons und Rahmsoße | Semmelknödel | Spätzle |  
Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing

#### Desserts

Mousse au chocolat | Rote Grütze

### Festmenü

ab 20 Personen

#### Vorspeisen

Räucherlachs und Forelle | Sahnemeerrettich | Schinkenröllchen mit Spargel |  
Rieslingpastete mit Weingelee | Kasslercarpaccio | Picalillicocktail | Farmersalat |  
Brot und Butter

#### Hauptspeisen

Schweinefilet mit Champignons und Rahmsoße | Sauerbraten | Semmelknödel |  
Spätzle | Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise

#### Desserts

Mousse au chocolat | Rote Grütze



## B ü f f e t s

### Partybüffet

ab 15 Personen

Preise siehe Beiblatt

#### Speisen

Chili con Carne oder Gulaschsuppe

Schnitzelchen | Partyfrikadellen | Würstchen

Kartoffelsalat | Nudelsalat | Schichtsalat | Farmersalat

Brotauswahl | Obstkorb

### Feierabendbüffet

ab 15 Personen

#### Vorspeisen

Geflügelcocktail | Schinkenröllchen mit Spargel | Schichtsalat | Brot

#### Hauptspeisen

Kammrollbraten | Soße | Spätzle | Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing

#### Desserts

Vanillecreme | Rote Grütze

### Glückwunschküffet

ab 15 Personen

#### Vorspeise

Klare Fleischbrühe mit Markklößchen

#### Hauptspeisen

Joachimsfilet mit Pfifferlingen und Weißwein-Hollandaise | Rotweinbraten |  
Spätzle | Kartoffelgratin | Gemüseplatte

#### Desserts

Mousse au chocolat | Obstsalat

### Sommerliches Urlaubsbüffet

ab 15 Personen

#### Vorspeisen

Tomate mit Mozzarella | Kalbfleisch mit Thunfischsoße | Kasslercarpaccio |  
Bunte Antipasti-Platte

#### Salate

Italienische Salatplatte

#### Hauptspeisen

Ausgelöste Kalbshaxe auf Ratatouillegemüse | Schweinefilet Mediterraneo |  
Penne mit Rahmsoße

#### Desserts

Tiramisu | Pannacotta mit frischem Obst



**B ü f f e t s****Büffet »Wiener Walzer«**

ab 30 Personen

*Preise siehe Beiblatt***Vorspeisen**

Räucherlachspralinen mit Dill-Senf-Creme | Forellenfilet mit Sahnemeerrettich |  
 Fischterrinen | Picalillicocktail | Schinken mit Melone | Rieslingpastete mit  
 Weingelee | Roastbeef | Hähnchenbrustfilet mit Chiligelee |

**Salat & Brot**

Blattsalat mit Vinaigrette, Schnittsalat mit Joghurt-Sahne-Dressing, Farmersalat |  
 Buttertraube | Bunte Brotauswahl

**Warme Speisen**

Schweinefilet mit Obst und Safransoße | Peters Kalbsrollbraten mit Frischkäse |  
 Schinken und Pistazien | Rahmsoße  
 Steinbeißer im Gemüsebett | Riesling-Dill-Soße  
 Spätzle | Kartoffelgratin | Reis  
 Brokkoliröschen mit Buttermandeln | Fingermöhrrchen mit Butterbröseln

**Desserts**

Himbeer- oder Erdbeertraum | Mousse au chocolat | Obstsalat

**Jahrtausendbüffet**

ab 30 Personen

**Entrées**

Pflaumen im Speckmantel | Paprika-Frischkäse-Schiffchen | Feinschmecker-  
 schiffchen

**Vorspeisen**

Krabbencocktail | Geflügellebercreme auf Rucola mit Weingelee | Hähnchen-  
 brustfilet mit Honig-Senf-Creme | Linsensalat | Feine Salatplatte | Buttertraube |  
 Bunte Brotauswahl

**Hauptspeisen**

Gekräuterte Lammlachse mit Rotweinsoße | Rosmarinkartoffeln | Speckbohnen  
 Peters Kalbsrollbraten mit Pistazien, Frischkäse und Kochschinken | Wokgemüse-  
 nudeln

**Desserts**

Erdbeer- oder Himbeermascarpone | Mousse noisette | Winzersektschaum





## Spezialitäten

### Joachims Leibspeisen

#### | Joachimsspieß

Fleischwürfel vom mageren oder durchwachsenen Schweinefleisch oder vom Lamm, pikant gewürzt und auf einem Riesenspieß gegrillt.

Ab 30 Personen grillen wir bei Ihnen zuhause.

#### | Riesenbrezel

belegt mit Wurst, Braten, Käse, Schinken, Gurken, Tomaten und Ei

*Als Häppchen für den Sektempfang... Als Imbiss im Büro... Für den Stehempfang zuhause...*

#### | Elwetritsche-Eier

Schweinefiletmedaillons mit Gemüse, Käse, Schinken und mehr im Überraschungsblättereisäckchen

#### | Lammlachse

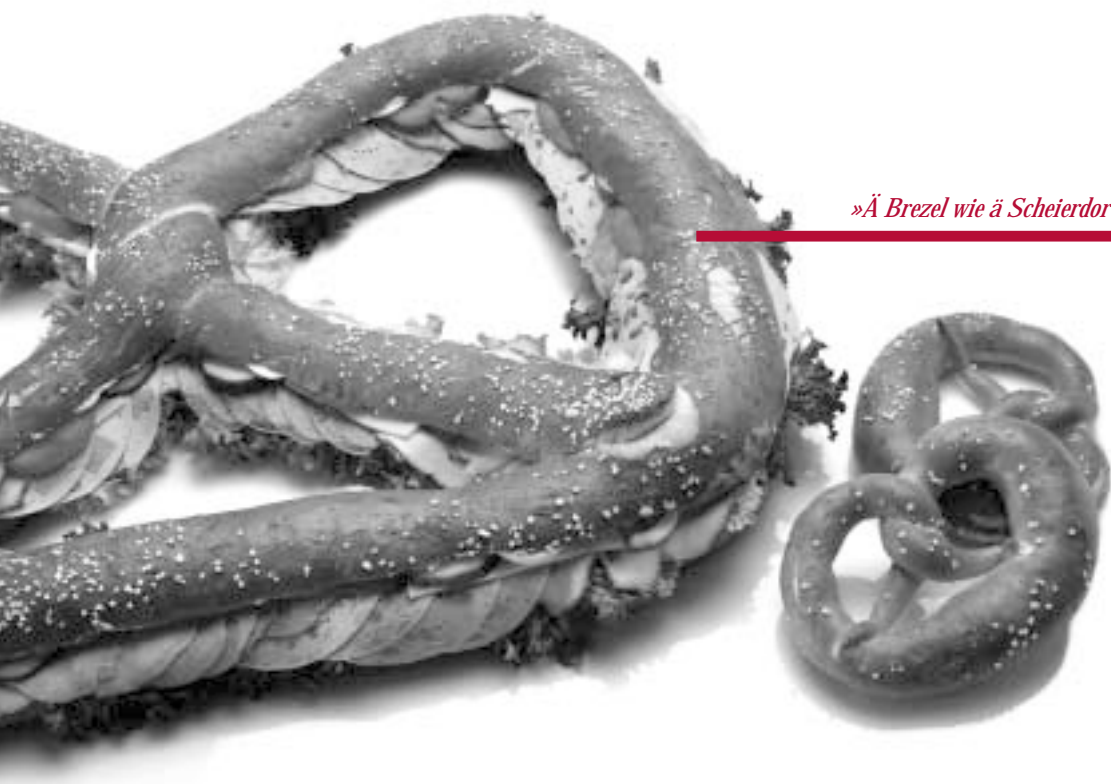
Feines, mageres Lammrückensteak mit pikanter Kräuterwürzung

#### | Peters Kalbsrollbraten

mit Kochschinken, Frischkäse und Pistazien

## Gegrilltes

In der Grillsaison stellen wir Ihnen gerne üppige Grillplatten mit vielen verschiedenen Spezialitäten von Rind, Schwein, Kalb, Lamm, Pute und Hähnchen mit Salaten, Soßen und Brot zusammen.



»Ä Brezel wie ä Scheierdor«



## Z u g u t e r L e t z t

### Service

Unser Angebot ergänzen wir durch verschiedene Serviceleistungen wie Geschirr- und Besteckverleih sowie Büffetbetreuung.

#### Personal

Gerne betreuen wir Ihr Buffet durch geschultes Servicepersonal – damit Ihre Veranstaltung ein Erfolg wird.

**Fachpersonal** 30,00 Euro / pro Stunde

**Servicepersonal** 20,00 Euro / pro Stunde

#### Geschirr & Besteck

Geschirrmiete	Leihgebühr	Leih- und Spülservice
Großer Teller	0,20 Euro	0,40 Euro
Kleiner Teller	0,20 Euro	0,40 Euro
Salatteller	0,20 Euro	0,40 Euro
Kaffeegedeck	0,50 Euro	0,80 Euro
Messer	0,15 Euro	0,35 Euro
Gabel	0,15 Euro	0,35 Euro
Suppenlöffel	0,15 Euro	0,35 Euro
Kaffeelöffel	0,15 Euro	0,30 Euro

Die Preise für Serviceleistungen: **zzgl. 19% Mehrwertsteuer.**



## Metzgerei Joachim

Ute und Peter Joachim  
Wollmesheimer Hauptstraße 45  
76829 Landau-Wollmesheim  
Telefon (06341) 3 01 57  
Telefax (06341) 93 23 57  
info@metzgerei-joachim.de

## Wir sind für Sie da!

Mo – Fr 7.30 – 12.30 Uhr  
Di, Do, Fr 14.30 – 18.00 Uhr  
Sa 7.00 – 12.30 Uhr

Montag- und Mittwochnachmittag  
ist unser Geschäft geschlossen.

