



CATERING SERVICE



LÖWENMETZGEREI

FAMILIE WAHL

Immer eine gute Wahl!

IMMER EINE GUTE WAHL!

MAN KANN ÜBER GUTES ESSEN SPRECHEN – ODER ES EINFACH SERVIEREN.

Eines unserer Highlights in den Sommermonaten ist natürlich unser Catering-Service für Veranstaltungen jeder Art. Ob Firmenfeier, Jubiläum, Geburtstag, Vereinsfest oder eine Gartenparty mit Freunden – wir bieten Ihnen für jeden Anlass ein perfekt abgestimmtes Rundum-sorglos-Paket, individuell an Ihre Wünsche angepasst.

Freuen Sie sich auf ein intensives Geschmackserlebnis. Wir bieten Ihnen vom kleinen Grillfest bis hin zum Gourmet BBQ alles was Ihr Herz begehrt!

Nachfolgend finden Sie unsere sorgfältig ausgewählten Produkte und Spezialitäten, die Sie ganz nach Ihren Vorstellungen zusammenstellen können. Ob für Liebhaber hochwertiger Fleischspezialitäten, Fans feiner Fisch- und Meeresfrüchtevariationen oder für Gäste mit vegetarischen und veganen Vorlieben – bei uns kommt jeder Genießer auf seine Kosten.

Selbstverständlich bieten wir Ihnen auf Wunsch auch die komplette Ausstattung für Ihre Veranstaltung. Von Geschirr und Besteck über Getränkeservice bis hin zu Zelten, Mobiliar und weiterem Event-Equipment erhalten Sie bei uns alles aus einer Hand.

Sprechen Sie uns an!

Gerne begleiten wir Sie bei der Planung Ihres perfekten Grillerlebnis!

KALTE VORSPEISEN

Tomate-Mozzarella mit Rucola und Pesto Genovese

Antipasti von gebratenem Gemüse mit Oliven, gefüllten Champignonköpfe, gefüllte Glockenpaprika und Peperoni

Vitello Tonnato, zartes rosa gebratenes Kalbsfilet mit cremiger Thunfischsauce, Kapernäpfel und Zitrone

Carpaccio vom Rinderfilet, fein mariniert mit Rucola, Parmesanspänen und Romatomaten

Variation von Räucherfischen mit Preiselbeer-Meerrettich-Sahne

Garnelen in fruchtiger Cocktailsauce mit Gurkenspaghetti

SUPPEN

Schwäbische Hochzeitssuppe

Tafelspitzbrühe mit Kräuterflädle

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Maultäschle

Ochsenschwanzbrühe mit Grießklößchen

Geflügelkraftbrühe mit Suppennudeln

Cremesuppe von Strauchtomaten, verfeinert mit Gin

Kartoffelcremesuppe

Karotten-Ingwer-Cremesuppe

Kürbiscremesuppe / Saisonal

Legierte Spargelcremesuppe / Saisonal

Ungarische Gulaschsuppe

Gaisburger Marsch

Pikantes Chili con Carne mit Sauerrahm

SALAT

Hausgemachter Kartoffelsalat

Nudelsalat klassisch

Italienischer Nudelsalat

Karottensalat

Gurkensalat

Römersalatherzen

Weißkrautsalat

Weißkrautsalat mit Speck

Rotkrautsalat

Bohnensalat

Rote Beete Salat

Selleriesalat

Tomatensalat

Bunter Paprikasalat

Cous Cous Salat

Reissalat

Asia Salat

Gemüsesalat

Waldorfsalat

Mexikanischer Salat

Rindfleischsalat

Geflügelsalat

Meeresfrüchtesalat

Eiersalat

Spargelsalat

Waldpilzsalat

Kosakensalat

Griechischer Bauernsalat

Bunte Blattsalate

Rucola

Feldsalat

UNSERE DRESSINGS

Frenchdressing

Joghurtdressing

Essig-Öl Dressing

Helles Balsamicodressing

Dunkles Balsamicodressing

Senfdressing

Kräuterdressing

Himbeer-Dressing

Cesar Dressing

TOPINGS

Kräuter Croûtons

Mais

Zwiebeln

Parmesan

Schafskäse

Schinkenwürfel

Knusprige Speckstreifen

Käsestreifen

Kidney Bohnen

GERICHTE VOM SCHWEIN

Paniertes Schweineschnitzel

Cordon Bleu, klassisch gefüllt

Schweinerückensteak "Italienische Art" mit Tomaten und Mozzarella gratiniert

Schweinerückensteak "Jäger Art" mit Champignons, Speck und Bergkäse gratiniert

Schweinerückensteak "Griechische Art" mit Tomaten, Oliven und Schafskäse gratiniert

Ofenfrischer Schweinebraten vom Hals oder von der Nuss

Gefüllter Braten "Jäger Art" mit Kalbsbrät, Champignons, Speck und Zwiebeln

Gefüllter Braten "Zigeuner Art" mit Kalbsbrät, Paprika und Zwiebeln

Gefüllter Schlemmerbraten mit Kalbsbrät, Schinken, Brokkoli und Käse

Knuspriger Krustenbraten von der Hüfte

Schweinebauch gegrillt

Knusprige Schweinehaxe

Saftiger Kasslerhals, Kasslerbauch oder Kasslerkrustenbraten

Schweinefilet natur

Schweinefilet im Speckmantel

Schweinefilet im Kräutermantel

Schweinesaftgulasch

Zartes Geschnetzeltes

Pfannengyros



GERICHTE VOM RIND

Rostbraten mit Rotweinzwiebeln

Rumpsteak, rosa gebraten

Roastbeef am Stück, sous vide gegart

Burgunderbraten

Rinderrouladen, klassisch gefüllt

Rinderrouladen mit Kalbsbrät gefüllt

Schwäbischer Sauerbraten

Rindersaftgulasch

Zarter Tafelspitz mit Meerrettichsauce

GERICHTE VOM KALB

Paniertes Kalbsschnitzel

Kalbsschnitzel "Milanese" in Käse-Ei-Hülle

Saltimbocca "Romana" mit Salbei und Parmaschinken

Gefüllte Kalbsbrust

Zarte Kalbshaxe

Kalbsrahmbraten

Kalbsnierenbraten

Züricher Kalbsgeschnetzeltes

Kalbsrahmgulasch

GERICHTE VOM GEFLÜGEL

Panierte Putenschnitzel

Panierte Hähnchenschnitzel

Cordon Bleu von der Pute, klassisch gefüllt

Putensteak oder Hähnchenbrust "Jäger Art" mit Champignons, Speck und Bergkäse gratiniert

Putensteak oder Hähnchenbrust "Italienisch" mit Tomaten und Mozzarella gratiniert

Putensteak oder Hähnchenbrust "Griechisch" mit Tomaten, Oliven und Schafskäse gratiniert

Putensteak oder Hähnchenbrust "Hawaii" mit Schinken, Ananas und Weichkäse gratiniert

Putenroulade mit Frischkäsefüllung

Saltimbocca "Romana" von der Poulardenbrust mit Salbei und Parmaschinken

Knusprig gegrillte halbe Hähnchen

Knusprig gegrillte Hähnchenschenkel

Entenbrust, rosa gebraten an Orangensauce

Knuspriger Entenbraten

Saftige Gänsekeule

GERICHTE VOM LAMM

Lammrücken, sou vide gegart mit Rosmarin und Thymian

Lammkoteletts, rosa gebraten

Zartes Lammragout mit Provenzalischen Kräutern

GERICHTE VOM WILD

Rehrücken, rosa gebraten mit feinen Aromaten

Zartes Wildgulasch vom heimischen Wild

Saftiger Rehbraten

Geschmorte Hirschkeule

FISCHGERICHTE/ KRUSTENTIERE/ MUSCHELN

Pochiertes Lachsfilet auf Rahm-Blattspint

Gebratenes Zanderfilet auf Peperonata

Knusprig gebackenes Seelachsfilet mit Sauce Remoulade

Lachs-Spinat-Lasagne

Gebratene Garnelen in Knoblauch-Kräuter-Öl

Gebratene Flusskrebsschwänze auf Spaghetti mit Pesto Rosso

Gebratenes Jakobsmuschelfleisch auf Blattspinat mit Boullionkartoffeln

SCHWÄBISCHER KLASSIKER

Linsen mit Spätzle und Saitenwürstle

Saure Kutteln

Cremige Käsespätzle mit geschmolzenen Zwiebeln

Hausgemachte Maultaschen, in Butter geröstet mit Ei

Hausgemachte Maultascshen geschmelzt mit Zwiebeln

Saftige Fleischküchle

UNSERE FLEISCHKÄSE KLASSIKER

Grober Fleischkäse

Feiner Fleischkäse

Pizzafleischkäse

Käsefleischkäse

Zweibelfleischkäse

Chiliefleischkäse

Paprikafleischkäse

Kräuterfleischkäse

Schinkenfleischkäse

Bärlauchfleischkäse / Saisonal

VEGETARISCH

Cremiges Waldpilzragout

Cremiges Steinpilzrisotto mit frischen Kräuter und Parmesanspänen

Kartoffelgnocchi in Parmesansauce mit Tomatensugo und frittiertem Rucola

Cremige Allgäuer Käsespätzle mit geschmälzen Zwiebeln

Gemüselasagne

Gemüsemaultaschen mit Tomatensauce und Mozzarella gratiniert

Ricotta-Spinat- Tortellini in Salbeibutter mit Fleur de Sel und

ParmesanGefüllte Champignonköpfe



VEGAN

Falafel auf Tomatenragout mit Kräuterreis

Mediterrane Gemüse-Kartoffel Pfanne mit Oliven und getrockneten Tomaten

Mexikanisches Gemüseragout mit mildem Chili und Reis

Buntes Linsencurry mit Räuchertofu und Reis

Gemüse-Tofu Spieße auf confierten Kirschtomaten mit Baby Kartoffeln

Gebratener Tofu auf Blattspinat mit Kartoffeln

BEILAGEN

Teigwaren

Hausgemachte Spätzle
Bunte Bandnudeln
Tagliatelle
Bunte Tortellini

Reis

Butterreis
Gemüsereis
Djuvecreis
Kräuterreis

Kartoffeln

Salzkartoffeln Bunte
Risoleekartoffeln
Bratkartoffeln
Rosmarinkartoffeln
Petersilienkartoffeln
Kroketten
Mandelbällchen
Dauphinekartoffeln
Herzoginkartoffeln
Schupfnudeln
Kartoffelstampf
Boullionkartoffeln
Gnocchi

Knödel

Semmelknödel
Serviettenknödel
Speckknödel
Spinat-Käse-Knödel

Gratin

Kartoffelgratin
Gemüsegratin

Gemüse

Bunte Gemüseplatte der Saison
Gebratenen Steinchampignons
Bohnen im Speckmantel
Mediterranes Grillgemüse
Ratatouille
Paprika-Tomaten-Sugo
Spargel / Saisonal
Apfelrotkohl
Filder Sauerkraut

SAUCEN

Bratensauce

Rahmsauce

Cognacrahmsauce

Pfefferrahmsauce

Champignonrahmsauce

Waldpilzrahmsauce

Pfifferlingrahmsauce

Paprikarahmsauce

Zwiebelsauce

Weißweinsauce

Curry-Rahmsauce

Sauce hollandaise

Sauce béarnaise

Kräuter-Sahne Sauce

Tomatensauce

Parmesansauce

Gorgonzolasauce

Dill-Sahnesauce

DESSERT

Panna Cotta mit Himbeerspiegel

Holunderblüten Panna Cotta mit Erdbeer-Minz-Salat / Saisonal

Mousse au Chocolat

Weißer Mousse au Chocolat

Leichte Mascarponecreme mit Waldbeerenpüree

Hausgemachtes Tiramisu

Rote Grütze mit Vanillesauce

Obstsalat der Saison

KONTAKT

Löwenmetzgerei Wahl

Götzenbachstr. 12

73540 Heubach

0 71 73 / 92 93 56

0 71 73 / 92 93 57

info@loewenmetzgerei.de

Tel: +49 (0) 71 73 92 93 56

Email: info@loewenmetzgerei.de

