Qualität Frische Vielfalt

# Partyservice







Auf den folgenden Seiten finden Sie eine Auswahl unserer leckeren und vielfältigen Gerichte. Mit größter Sorgfalt und höchstem Qualitätsanspruch bereiten wir diese für Sie zu.

Im Lindenhof Lädchen arbeiten qualifizierte Fachkräfte täglich daran, für Sie die besten Lebensmittel anzubauen, aufzuziehen und einzukaufen.

Sie haben Fragen, Anregungen oder Wünsche? Sprechen Sie uns an. Gern beraten wir Sie ausführlich in einem persönlichen Gespräch, damit Ihre Feier ein voller Erfolg für Sie wird.

Ihr Partuservice und Ihre Fleischerei Lindenhof freuen sich auf Sie.

Mit freundlichen Grüßen, Familie Erwin Volke Küchenchef Benjamin Eimer und das Team vom Lindenhof

### Qualität und Frische garantiert

Die in unseren Gerichten vorhandenen Allergene finden Sie durch folgende Kennzeichnungen auf unse-

A = Glutenhaltiges Getreide / B = Krebstiere / C = Eier / D = Fische / E = Erdnüsse / F = Soja / G = Milch /H = Schalenfrüchte / I = Sellerie / J = Senf / K = Sesam, gewonnene Erzeugnisse / L = Schwefeldioxid und Sulfite / M = Lupine / N = Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse















### Vorspeisen & **Plattenservice**



- Hausgemachte Antipasti-Variation G.K.
- Honiq und Cantaloupe-Melone mit 9 Monate gereiftem **Serrano-Schinken**
- Bunter Geflügelcocktail in Gläschen angerichtet c, g
- Geräucherte Hähnchenbrust mit frischer Ananas
- Geräucherte Gänse- und Entenbrust gebettet auf Salat, bunt garniert
- Rosa **gebratenes Roastbeef** mit hausgemachter Remouladensauce c, g
- Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich c, D, G
- Räucherfischvariation mit Honig-Dill-Sauce und Meerrettich <sup>G, J</sup>
- Cocktail von Grönlandshrimps in Gläschen bunt garniert c.p.g
- Black Tiger Riesengarnelen am Büfett frisch zubereitet
- Kochschinken-Spargelröllchen c.g.
- Frikadellen, Schnitzelchen und Chicken Wings mit Chili-Dip A.C.I.I
- Hessische Wurst- und Käse-Spieße Gall
- **Schinkenplatte** mit verschiedenen rohen und gekochten Schinkenspezialitäten
- Rustikale Wurstauswahl bunt garniert
- Frisches Gehacktes mit Zwiebeln
- **Aufschnittplatte** mit verschiedenen Wurstsorten aus eigener Herstellung
- Edle Käseauswahl mit Früchten und Feigensenf G.J.
- **Griebenschmalz** und Saure Gurken
- Brot- und Brötchen-Auswahl nach Ihren Wünschen
   A











### Fleischgerichte von der heißen Theke

#### • Knusprige Grillhaxen (auch halbe oder viertel erhältlich)

- Geschmorte Schweinebäckchen in Balsamico-Jus A.I
- **Prager Schinken** mit krosser Schwarte
- Spießbraten der "Klassiker"
- Kasseler in eigener Sauce
- Kasseler überbacken mit Lauch, Paprika, Champignons und Käse <sup>g</sup>
- **Deftiger Schweinebraten** mit Zwiebelsauce
- **Gefüllter Jägerbraten** in deftiger Jus
- Burgunder Schweinerücken mit krosser Schwarte
- Spanferkel leicht gepökelt mit Knochen (auch mit Holzkohlegrill erhältlich)
- Tranchen vom Schweinefilet
  - **⇒** in Pfefferrahmsauce A, G
  - in frischer Champignonrahmsauce A, Q
  - in Mediterraner Thymiansauce A, G
  - ⇒ in Gorgonzolasauce A, G
  - ⇒ auf Bärlauchsauce mit Cocktailtomaten A. G
- Medaillons vom Schweinefilet
  - **⇒** auf Cognacsauce mit grünem Pfeffer
  - 🖚 "Italia" überbacken mit Tomaten und Käse A. G
- **Schweinelachsröllchen** gefüllt mit Schafskäse in Tomaten-Sahne-Sauce A, G
- Zarte Schnitzel mit Sauce nach Wahl A, C, G
- Überbackene Schnitzel nach Ihren Wünschen A, C, G
- Schlemmersteak mit angeschwitzten Zwiebeln und Speck
- Lindenhofsteak mit Champignons, Lauch und Crème fraîche überbacken mit Käse <sup>g</sup>
- Zartes Rindergulasch
- Zarter Rinderbraten in eigener Sauce
- Rouladen vom Weidebullen gefüllt mit Speck und Zwiebeln in eigner Sauce
- Saftig zarter Tafelspitz in Meerrettich-Sahnesauce A.G. I
- **Roastbeef** rosa gebraten mit angeschwenkten Zwiebeln und Kräuterbutter <sup>g</sup>
- Roastbeefmedaillons auf scharfem Tomatenragout
- **Rinderfilet** rosa gebraten
  - in Tranchen auf Cognac-Pfeffersauce
  - im Speckmantel auf Sauce Béarnaise c, g

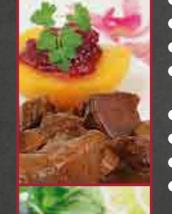




- Hühnerfrikassee mit Spargel, Erbsen und frischen Champignons A.G.
- Hähnchenbrustfilet
  - in Zwiebel-Sahnesauce A, G
  - ⇒ auf scharfem Wok-Gemüse
  - in Kräutersauce überbacken mit Tomaten und Käse A. G
  - \Rightarrow auf Mediterraner Tomatensauce, gratiniert mit Schafskäse 🗛 g
- Putenschnitzel oder -Steak mit verschied. Saucen nach Wahl
- Putenaeschnetzeltes
  - in Champignonrahmsauce A, G
  - **⇒** in fruchtiger Currysauce A, G
- Putenbraten in Bärlauchsauce A, G
- Gefüllte Putenröllchen "Paulaner Art" mit Kochschinken, Lauch und Käse A, G
- Saftige Hähnchenschenkel fein gewürzt, dazu Chilisauce
- Wildragout mit ausgesuchten Waldpilzen und Preiselbeercreme
- Hirschgulasch mit Pfifferlingen, dazu Preiselbeerbirnen
- Wildschweinbraten in Wachholdersauce
- Geschmorte Wildschweinkeule auf Wildpfeffersauce mit Pfifferlingen
- Hirschrollbraten gefüllt mit Speck und Zwiebeln in Rosmarinsauce
- Rehkeulenbraten in Wildrahmsauce, dazu Preiselbeerbirnen A. G
- Wildschweinrücken auf Wildpfeffersauce
- Rehrückenfilet in Sherry-Sahne-Sauce A.G.
- Lachsfilet
  - ⇒ in Zitronen-Butter-Sauce A, D, G
  - ⇒ auf Blattspinat mit Dill-Sahnesauce A, D, G
  - auf Wurzelgemüse mit Riesling-Sauce A, D, G, I
- Lachsforellenfilet mit Honig-Soja-Marinade auf Wok-Gemüse D
- Spinat-Lachs-Lasagne A, C, D, G
- Gebratenes Zanderfilet auf Steinpilz-Lauch-Sauce A, D, G
- **Heilbutt** aus dem Ofen auf Tomaten-Zucchinigemüse
- Gebratene Black Tiger Riesengarnelen im Knoblauchsud mit Wok-Gemüse D

Lamm- und Kalbsgerichte

in verschiedenen Variationen auf Anfrage bei uns erhältlich.













## Beilagen, Gemüse & Vegetarisches

#### • Hausgemachtes Kartoffelgratin <sup>g</sup>

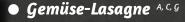
- Nudelgratin mit Cocktailtomaten und Lauch A.C.G.
- Serviettenknödel A.C.G
- Kartoffelklöße c
- Hausgemachte Butterspätzle A.C.G
- Schupfnudeln A.C. G
- **Reis** mit Wildreis
- Nudeln aus eigener Herstellung A, C, G
- Frittierte Kartoffelspezialitäten: Kroketten, Mandelbällchen, Kartoffelplätzchen usw. A, C
- Hausgemachte Rösti
- Rosmarinkartoffeln
- Petersilienkartoffeln



#### Kaisergemüse mit guter Butter <sup>g</sup>

- Große Gemüseplatte mit Blumenkohl, Brokkoli, Erbsen & Möhrchen und Speckbohnenbündchen, nappiert mit Sauce Hollandaise c, g
- Mediterranes Grillgemüse
- Brokkoli gratiniert mit Sauce Hollandaise und Käse c, g
- Rotkraut "nach Hausfrauen Art"
- Fritzlarer Sauerkraut mit Ananas und Dörrfleisch



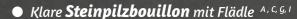


- Überbackener Brokkoli 🤇 🤉
- Gratinierter Fetakäse mit Oliven, Peperoni und getrockneten Tomaten <sup>g</sup>
- Mediterrane Gemüsepfanne gratiniert mit Schafskäse <sup>g</sup>
- Asiatische Nudelpfanne mit Wokgemüse A,C,I
- Italienische Nudelpfanne mit Pesto und Cocktailtomaten ACG









- **Tomatencremesüppchen** mit Basilikumsahne <sup>9</sup>
- Spargelcremesuppe A. G
- Steinpilzcremesuppe A. G
- Brokkoli- oder Blumenkohlrahmsüppchen <sup>g</sup>
- Hessische Kartoffelsuppe mit geröstetem Räucherbauch G.1
- Fischcremesüppchen mit Zitronengras und Riesengarnele A.D.G
- Hausmacher Gulaschsuppe A
- Volkes beliebter Erbseneintopf mit Fleisch oder Wursteinlage <sup>H, I</sup>



- Cocktailtomaten mit Babymozzarella und Rucola mit Basilikumdressing und Parmesan <sup>g</sup>
- **Griechischer Salat** mit Paprika, Gurke, Tomate und Schafskäse und mit feinen Kräutern <sup>9</sup>
- Nudelsalat "Klassisch" mit cremigem Dressing A, C, G

- Bayrische Creme mit Himbeersauce <sup>g</sup>
- Crème brûlée g
- Himbeer-Limonencreme mit frischen Früchten c.g
- **Panna Cotta** mit einer Spur brasilianischer Arabicabohne <sup>G</sup>
- **Eis** in verschiedenen Variationen mit heißen Früchten <sup>c, g</sup>
- "Lindenhof Spezial" Exklusives Dessertbüfett Lassen Sie sich überraschen!





Familie Erwin Volke Küchenchef Benjamin Eimer 34560 Fritzlar

Telefon 05622-1579
Telefax 05622-5383
info@lindenhof-laedchen.de www.lindenhof-laedchen.de







### Für Ihre gelungene Veranstaltung im Freien

In Verbindung mit unseren Fleischprodukten verleihen wir Ihnen:

- Edelstahl-Holzkohle-Grill mit Dach
- Gasbräter
- Friteusen aller Art
- Riesen Spanferkelgrills (für bis zu 120 kg Fleisch)
- Riesenpfannen (verschied. Größen)
- Riesen-Smoker (in 3 Größen)
- Personal-Grillmeister
- Festzeltgarnituren
- Stehtische (auch mit Hussen erhältlich)
- Geschirr inkl. Reinigung

Für große Feste können wir Ihnen noch mehr zur Verfügung stellen:

- Grillpavillons (verschied. Größen), voll ausgestattet nach Ihren Bedürfnissen
- Holz-Grillbuden (verschied. Größen), voll ausgestattet

Gern übernehmen wir die komplette Planung Ihrer Feier mit Getränken, Service, Zelt, ... und Ihren Wünschen!