



*seit 1823 im Familienbesitz
Familie Meßmer*

PARTYSERVICE 2020

Ganz gleich, ob Sie einen kleinen Personenkreis mit pikanten Canapés überraschen wollen, oder eine große Gesellschaft mit festlichen Menüs oder Büffets verwöhnen wollen, wir helfen Ihnen dabei.

Die Angebote auf den folgenden Seiten dienen zu Ihrer Information, und können nach Ihren Wünschen geändert oder zusammengestellt werden. Eine individuelle Beratung ist für uns eine Selbstverständlichkeit.

Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot.

Wir stellen Ihnen auch gerne das Geschirr, das Besteck und die Gläser zur Verfügung.

Ihr Partyservice Team vom Gasthaus Linde



*seit 1823 im Familienbesitz
Familie Meßmer*

Canapés

(kleine belegte Brote für Empfänge)
Ab 10 Personen für Empfang 4 Stück für Hauptgang 6 Stück
Canapees belegt und fein garniert mit:
Pfeffersalami,
rohem und gekochtem Schinken,
diversen Käsesorten,
hausgebeizter Lachs,
Forellenfilet,
verschieden hausgemachten Aufstrichen

Warme Snacks

Blätterteig Hörnle verschiedene gefüllt
Plunderteilchen mit Wurst oder Toamten gefüllt



*seit 1823 im Familienbesitz
Familie Meßmer*

Suppen

ab 10 Personen 1/4 Liter proPerson

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen

Rinderkraftbrühe mit Nudeln

" Flädle

Kartoffelsuppe mit Speck und Kracherle

Feine Bärlauchrahmsuppe

Rahmsuppe vom Göschweilermer Bergkäse



*seit 1823 im Familienbesitz
Familie Meßmer*

Party-Suppen und Eintöpfe

Preis pro 1 Liter = 1 entspricht
2 gute Portionen oder 3 Teller

Würzige Goulasch Suppe "Ungarische Art"
mit reichlicher Fleischeinlage

Chili Con `Carne feurig abgeschmeckt

Erbseintopf mit Gemüse, Kartoffeln,
Speck und Bockwurst

Linseneintopf mit Gemüse,
Spätzle und Wienerle

Kartoffeleintopf mit Speck,
Majoran und Rauchfleisch

Gaisburger Marsch Gemüseintopf mit Kartoffeln
und Rindfleisch und Spätzle



*seit 1823 im Familienbesitz
Familie Meßmer*

Warme Gerichte

Lasagne gefüllt mit Hackfleisch (port. 450 gr)

Lasagne gefüllt mit Gemüse (port. 450 gr)

Warmes Italienisches Nudel Büffet

Lasagne mit Hackfleischfüllung

Spaghetti „Pesto“

Gemüse-Nudelpfanne mit Mozzarella

Vegetarische Gerichte unsere Spezialität

Italienische Kartoffel-Gemüse Lasagne
mit Mozzarella und Rosmarin

Gemüseragout mit Grünkern und Reis

Zweierlei gefüllte Rouladen (Flädle und Spinat)
auf Nudelreis-Risotto



*seit 1823 im Familienbesitz
Familie Meßmer*

Verschiedene warme Gerichte

zu diesen Gerichten empfehlen wir Ihnen
unsere frischen Salate

Eingelegter Spieß Braten mit Kräutern und Knoblauch
mit Kartoffelsalat und grünem Salat

Schweinegeschnetzeltes in Champignonrahm
mit Spätzle und Gemüse

Putengeschnetzeltes "Casimir" in Currysauce
mit Reis und feine Erbsen

Putengeschnetzeltes "Zürcher Art "mit Spätzle
und Röstiecken und Gemüse

Gefüllter Jungschweinerücken und Putenbrust
im Pfeffermantel mit Spätzle
und Gemüseauswahl

Heimisches Weidelamm

Lammragout "Frühlings Art "
mit kleinem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Lammbraten "Provinzial" in der Kräuter-Knoblauchkruste
mit Speckbohnen und Kartoffelgratin

Kalbsrahmgoulasch mit Gemüse und Nudeln



*seit 1823 im Familienbesitz
Familie Meßmer*

"Rheinischer Sauerbraten" vom Bio Rind
mit Apfelrotkraut und Kartoffelbrei

Rinderzunge in Madairasauce
Bohnen und Spätzle

Hausgemachte Rindsrouladen in einer Specksauce
mit Bohnen und Kartoffelpüree

Gemischter Braten Schwein und Rind in Champignonrahmsauce
,Gemüseauswahl und Spätzle
mit Zunge
Kartoffelgratin zusätzlich

Edelgoulasch vom Hirsch
mit hausgemachten Spätzle, Rotkraut

Wildschweinbraten in einer Waldpilzsauce
mit Spätzle und Rotkraut

Rehbraten nach Försters Art
mit Spätzle und Rotkraut

Gefüllte Kalbsbrust "Badische Art" mit Brotfüllung
Gemüse der Saison und Kartoffeltaler

Kalbsgeschnetzeltes in Pilzrahmsauce
mit Reichenauer Gemüseplatte und Spätzle

Schweinefilet im Pilz-Blätterteigmantel
in einer Sahnesauce mit Spätzle und Gemüse



*seit 1823 im Familienbesitz
Familie Meßmer*

Salate für Ihre Feste

Rettich Salat
Tomatensalat
Gurkensalat
Krautsalat mit Speck
Frischer Paprikasalat (nach Saison)
Karottensalat
Gemüsesalat
Kartoffelsalat
Nudelsalat
Indischer Reissalat
Straßburger Wurstsalat
Blattsalat mit Dressing
Heringssalat mit Roter Beete
Heringssalat "Hausfrauen Art"
Pikanter Käse-Tomatensalat
Waldorfsalat
Geflügelsalat "Hawaii"
Schweizer Käsesalat
Griechischer Bauernsalat
Rindfleischsalat "Zigeuner Art"



*seit 1823 im Familienbesitz
Familie Meßmer*

Dessert

Karamelköpfler

Schwarzwälder Kirschcreme

Rote Grütze mit Vanillesoße

Helles und dunkles Mousse au Chocolat

Frischer Obstsalat

Zweierlei:

Himbeer Panacotta und Crème brûlée

kleine Dessertvariation im Glas serviert (2 pro Person)

Karamelköpfler, 2 Mousse, frischer Obstsalat

große Dessertvariation im Glas serviert (3 pro Person)

Karamelköpfler, 2 Mousse, frischer Obstsalat,

rote Grütze mit Vanillesauce,



*seit 1823 im Familienbesitz
Familie Meßmer*

Fingerfood Platten

Frikadellenspiessle
Tomatenmozzarellenspiessle
Vitello Tonatospiessle
Putenspiessle mit Ananas
Gemüstreifen mit Dip
Lachs Canapés, Schinken, Salami und Käse Canapés
Oliventapas
Frischkäsevariationen
Blätterteig Hörnle

Glasfood

Vorspeise im Glas serviert (alles kalt)
Rucola-Salat in Balsamico Glacé mit Coppa und Parmesankäse
Eingelegte Oliven im Zucchinimantel
Lachscreme mit Kaviar und Dill
Matjestartar mit roter Bete
Guacamole mit rosa Beeren und Paprika
Cous Cous Orientalisch
Cappuccino vom Tafelspitz
Vieles mehr je nach Saison



*seit 1823 im Familienbesitz
Familie Meßmer*

Grillfest

Grillsteaks, Schlossteaks, oder Spare Ribs
Schweinehals und Rinderhochrippe aus dem Smoker
Grillwürste, Bratwurstschnecken Grillspeck
Zigeunersauce, Meerrettich, Senf, Kräuterbutter
gemischte Brotauswahl
Reichenauer Salatbüffet

Optional:

ohne Salat

zusätzlich Lachsfilet und Steinbeißer Filet oder Rotbarsch

zusätzlich mit Lamm Koteletts

zusätzlich mit Rind

Beilagen (Gemüsereis oder Kartoffelbeilage)



*seit 1823 im Familienbesitz
Familie Meßmer*

Hochzeits Menü

Salatbuffet Italienische Art
Salatbuffet mit Tomaten/ Mozzarella, Eingelegte Zucchini und
Auberginen
Luftgetrocknete Salami und Schinken
Antipasti, getrocknete Tomaten , Thunfischcreme auf Ciabatta
Salat Frutti de Mare

Hauptgang:

Gefüllte Kalbsbrust mit Rahmsauce
Badisches Rehragout mit verschiedenen Pilzen
Gemüseauswahl
Spätzle und kleine Rosmarinkartoffeln

Dessert:

Mousse au Chocolat
Rote Grütze
Bayrisch Creme mit Beeren
Vanillesoße
alles im Glas angerichtet



*seit 1823 im Familienbesitz
Familie Meßmer*

Sonstige Leistungen

Gedeck:

Teller, Messer, Gabel, Kaffeegeschirr und Servietten
ungespült zurück

Buffetpersonal

Smoker

Verschiedene Grills

Kühlanhänger für Getränke und Speisen



*seit 1823 im Familienbesitz
Familie Meßmer*

Allgemeine Lieferbedingungen

I. Allgemeines:

Mit erscheinen dieses neuem Kataloges werde alle anderen Kataloge (Preise und Angebote ungültig).

Unsere Lieferungen erfolgen ausschließlich aufgrund der nachstehenden Bedingungen. Der Kunde akzeptiert diese Bedingungen, sobald er unser Angebot hat. Entgegenstehende Bedingungen unseres Kunden erkennen wir nicht an.

II. Auftrag, Preise und Lieferung:

- Alle angegebenen Preise verstehen sich zzgl. Umsatzsteuer.
- Alle Preise verstehen sich als Abholpreise.
- Zustellungen innerhalb von Löffingen und den Stadtteilen sind kostenfrei.
- Alle weiteren Lieferungen werden mit 25,00 Euro verrechnet.
- Der Rücktransport von Geschirr, Chafing Dish und Platten wird auf Wunsch durchgeführt und kann gesondert als Retoure je nach Aufwand in Rechnung gestellt werden.
- Geschirr, Chafing Dish und Platten dürfen ungespült zurück gegeben werden.
- Bei jeder Lieferung muss mit einer Zeitverschiebung gerechnet werden, die sich auch bei größter Sorgfalt nicht immer vermeiden lässt. Aus diesem Grund räumt uns der Kunde eine Toleranz von 30 Minuten ein. Der Kunde gewährleistet die Entgegennahme und Prüfung der geordneten Waren. Eventuelle Unstimmigkeiten sind bei Abnahme unverzüglich zu vermerken. Wir behalten uns das Recht der zumutbaren Nachbesserung und/oder Nachlieferung vor.
- Mit der Übernahme der Ware durch den Kunden geht die Gefahr für Verluste, Beschädigung, Verminderung oder Verschlechterung auf den Kunden über. Für die sachgemäße Lagerung der Ware hat der Kunde zu sorgen.
- Die uns erteilten Aufträge bestätigen wir in der Regel schriftlich. Sollte aus zeitlichen Gründen eine schriftliche Auftragsbestätigung nicht möglich sein, kommt der Liefervertrag auch durch die mündliche oder fernmündliche Annahme durch uns zustande.
- Geschirr, Bestecke, Gläser, Flaschen, Kästen und sonstige Ausstattungsggegenstände sind unser Eigentum. Bruch oder fehlende Teile werden zum Selbstkostenpreis berechnet.



*seit 1823 im Familienbesitz
Familie Meßmer*

III. Abnahmeverpflichtung:

Der Kunde ist zur Annahme der angelieferten Ware verpflichtet.

IV. Haftung:

Mit der Übernahme der Ware durch den Kunden geht die Gefahr für Verluste, Beschädigung, Verminderung oder Verschlechterung auf den Kunden über. Für die sachgemäße Lagerung der Ware hat der Kunde zu sorgen.

V. Rücktritt:

Der Kunde kann innerhalb einer Frist von 6 Werktagen vor dem vereinbarten Liefertermin den Rücktritt vom Vertrag erklären, ohne daß ihm Kosten in Rechnung gestellt werden. Tritt der Kunde nach Fristablauf zurück, hat der Kunde jedoch den vereinbarten Rechnungsbetrag abzüglich der infolge der Nichtlieferung bei uns eingesparten Kosten zu bezahlen.