

Diesen Partyservice **“Lobig”** *mir!*

Unsere Angebote für Ihre Feierlichkeit

Fleischerei Lobig

98711 Frauenwald a. R.
Nordstraße 25
Telefon: 036782 / 61918
Fax: 036782 / 62416
jens.lobig@t-online.de
www.fleischereilobig.de

Öffnungszeiten:

Montag: geschlossen
Dienstag - Freitag:
07.30 - 12.00 Uhr und
15.00 - 18.00 Uhr
Samstag:
07.30 - 11.30 Uhr

Filiale Waldau

98667 Waldau
Hauptstraße 63
Telefon: 036878 / 61786
Fax: 036782 / 62416
jens.lobig@t-online.de
www.fleischereilobig.de

Öffnungszeiten:

Montag: geschlossen
Dienstag: 08.00 - 13.00 Uhr
und 15.00 - 18.00 Uhr
Mittwoch: 08.00 - 13.00 Uhr
Donnerstag: 08.00 - 13.00 Uhr
und 15.00 - 18.00 Uhr
Freitag: 08.00 - 18.00 Uhr
Samstag: 07.00 - 11.00 Uhr

*Probieren Sie unser reichhaltiges
Angebot und Sie werden begeistert sein.*



Sehr geehrte Kundschaft,

mit dieser kleinen Broschüre möchten wir Ihnen einen Überblick über das Angebot unserer Fleischerei sowie Tipps und Hinweise zum guten Gelingen Ihrer Feier geben.

Die Fleischerei Lobig ging 1990 aus einem jahrzehntelang bestehenden Familienbetrieb hervor und wird als solcher weitergeführt. Zusammen mit der 1999 eröffneten Filiale in Waldau beschäftigen wir insgesamt neun Mitarbeiter. Für die Qualität sämtlicher Waren stehen eine Restaurantmeisterin und ein Metzgermeister!

Der großen Nachfrage folgend, begannen wir 1998 mit der Belieferung und Ausgestaltung kleinerer Feiern wie Geburtstage, Jugendweihen, Konfirmationen usw. Durch Umbau und Vergrößerung unserer Küche ist es uns mittlerweile möglich, Großveranstaltungen mit 200 und mehr Personen zu beliefern. Beispiele dafür sind die ICE-Tunneleröffnung, Betriebsjubiläen, Hochzeiten sowie viele weitere Events. ***Und dies täglich, auch an Wochenenden und Feiertagen.***

Um auch Ihre Feier termin- und qualitätsgerecht beliefern zu können, bitten wir die folgenden Hinweise zu beachten. Bestellen Sie rechtzeitig, mindestens eine Woche im voraus. Nicht alle Waren sind jederzeit und in ausreichender Menge vorrätig und müssen von uns angefordert werden.

Große Feiern wie Jugendweihen, Konfirmationen, Schuleinführungen sollten wesentlich eher bestellt werden (***Terminabsprache***), da diese überall zur selben Zeit stattfinden und auch wir nur über begrenzte Kapazitäten verfügen.

Unser Ziel ist es immer mehr regionale Produkte zu verarbeiten (z.B.: Rindfleisch von der Fleischerei Amrell, Schweinefleisch vom Bauern Eckhardt in Meeder, Lamm aus der Lammzucht Kieser oder auch Fisch aus dem Hochseefang).

Die Lieferung erfolgt in Thermoboxen. Für Ihr Buffet stellen wir Ihnen auf Wunsch Geräte zur Verfügung, in denen die Speisen über Wasserdampf warm gehalten werden. Bitte halten Sie zum Zeitpunkt der Lieferung ausreichend heißes Wasser bereit. Wir benötigen ca. drei Liter pro Gerät. Für die von Ihnen bestellten Buffets bitten wir um eine ausreichende Stellfläche von etwa 6 bis 8 Metern, bei einem Buffet für ca. 20 Personen. Halten Sie Geschirr und Besteck bereit. Selbstverständlich bauen wir Ihr Buffet für Sie auf.

Unsere Geräte und Suppentöpfe sind zum warm halten der Speisen gedacht und nicht zum nochmaligen Erhitzen geeignet!

Sämtliche Waren werden von uns frisch zubereitet und geliefert. Sollte es aus diesem Grund einmal zu einer geringfügigen Verspätung kommen, bitten wir dies zu entschuldigen.

Die von uns bereitgestellten Warmhaltegeräte, Platten o.ä. bitten wir möglichst am Folgetag gereinigt zurückzugeben. Bei ungereinigtem Geschirr berechnen wir, je nach Menge, einen Aufpreis.

Um Ihnen die Bestellung zu erleichtern, haben wir für Sie auf den nächsten Seiten einige Vorschläge zusammengestellt. Selbstverständlich können Sie aus unseren Angeboten und Ihren Ideen auch ein eigenes Buffet zusammenstellen.

Bei Selbstabholung Ihrer Bestellung gewähren wir einen Rabatt von 3% (außer bei kalten Platten und Canapées). Außerdem entfällt für Sie die Liefergebühr.

Um ihnen die Vorbereitung Ihrer Feier zu erleichtern, bieten wir Ihnen folgendes an:

- Geschirr- und Besteckservice
- Getränkelieferung durch die Firma Heinz

Sprechen Sie uns rechtzeitig an!

Wir hoffen, dass auch für Sie das Richtige dabei ist, und freuen uns auf Ihren Auftrag!

Unsere Speisekarte können Sie auch jederzeit auf unserer Webseite www.fleischereilobig.de abrufen und daraus bestellen!

Außerdem finden Sie dort ständig wechselnde saisonbedingte Gerichte.

Ihre Fleischerei Lobig

**Canapées (Baguettescheiben) oder
½ belegtes Brötchen
reichlich belegt, bunt garniert**
(Preis pro Stück)

Lachs	1,80 €
Bratenaufschnitt	1,30 €
Schinken	1,30 €
Salami	1,30 €
Gehacktes	1,30 €
Käse (verschiedene Sorten)	1,30 €
gekochtes Ei	1,30 €

Vorspeisen

(ab ca. 10 Personen; Preis pro Person)

Käsespieße mit Obst garniert, auf Honigmelone angerichtet	<i>für 5 Personen</i> 12,50 €
Käsespieße „Milano“, auf Honigmelone angerichtet	<i>für 5 Personen</i> 14,50 €
Mönchskopfkäse (würzig-herzhafte Käseröschen mit Trauben)	<i>pro Person</i> 2,50 €
Geflügelcocktail im Glas	<i>pro Person</i> 2,50 €
Lachstatar auf Rucola im Glas, dazu Baguette	<i>pro Person</i> 4,00 €
Gulaschsuppe	3,00 €
Soljanka	3,00 €
Hochzeitssuppe (Kraftbrühe mit Eierstich und Fleischklößchen)	3,00 €
Mediterrane Vorspeisenplatte	4,00 €
Vitello Tonnato hausmacher Art, dazu Baguette	4,00 €

Kalte Platten

Käseplatte (*verschiedene Sorten Käse*)

klein (<i>ca. 5 Personen</i>)	23,50 €
mittel (<i>ca. 9 Personen</i>)	27,50 €
groß (<i>ca. 12 Personen</i>)	31,50 €

Rustikale Platte

(*Schinkenspeck, Rotwurst, Leberwurst,
Presskopf, Knacker, Kochschinken, Gehacktes*)

pro Person 2,80 €

Festliche Platte

(*Braten, Schinken, Salami, Käse*)

klein (<i>ca. 5 Personen</i>)	16,50 €
mittel (<i>ca. 9 Personen</i>)	22,50 €
groß (<i>ca. 12 Personen</i>)	25,50 €
Frisches Gehacktes (<i>hausgemacht u. bunt garniert</i>)	500 g 4,50 €
	1000 g 9,00 €

Gemischte Röllchenplatte

(*Kochschinken mit Spargel gefüllt,
Schweinebraten mit Meerrettich,
roher Schinken mit Frischkäse, Gehackteschweinchen*)

pro Person 4,60 €

Fisch und »Meer«

Gemischte Fischplatte

bestehend aus Räucher- und saurem Fisch

pro Person 4,60 €

lieferbar ab 6 Personen

Rauchfrischer Lachs im Ganzen mit

Apfelmeerrettich auf Salatbett angerichtet

pro Person 9,50 €

lieferbar ab 10 Personen

Fischfilet aus Hochseefang

auf Blattspinat mit Basmatireis

pro Person 6,50 €

lieferbar ab 5 Personen

Lachswürfel auf breiten Nudeln

in Spinat-Gorgonzola-Soße

pro Person 8,80 €

lieferbar ab 5 Personen

Spezialitätenabende für jeden Geschmack

(lieferbar ab ca. 10 Personen)

***Setzen Sie Ihre Feier unter
ein bestimmtes Motto, zum Beispiel:***

Thüringer Abend

(Preis pro Person)

Kleine Bratwürstchen	
Rostbrätel mit Zwiebeln	
Eisbeinstücke auf Sauerkraut	
Heiße Rot- und Leberwürstchen	
Kartoffelsalat und Zwiebelbrot	9,00 €

Rustikaler Abend

(Preis pro Person)

Ragout vom Ochsenbäckchen und Sauerkraut	
Zigeunerspieße mit feurigem Letscho	
Gebackene Rosmarin-Kartoffeln mit Dip	
Weiskrautsalat mit Kümmelnote	10,80 €

Griechischer Abend

(Preis pro Person)

Gyros	
Griechischer Hackfleischauflauf mit Feta-Käse	
Lendenspieße	
Kleine Steaks	
Tzatziki, Weißkrautsalat, Oliven, Pepperoni	
Knoblauchbaguette	9,80 €

Amerikanischer Abend

(Preis pro Person)

Sandwich »Texas«

Chicken wings mit Dip

Spareribs

Country Potatoes mit Dip

Donuts

9,50 €

Bayrischer Abend

(Preis pro Person)

Weißwürste, Fleischkäse,

Haxenstücke mit Bayrisch Kraut

Krautsalat

Kartoffelsalat, Brezeln

Bayrisch Creme

9,80 €

Unsere Grillplatte

(Preis pro Person)

“Der Klassiker”

***Entscheiden Sie sich aus dem unten stehenden
Angebot für 5 Grillspezialitäten Ihrer Wahl
zum Preis von***

6,60 €

Kleine Hähnchenkeulen

Kasslersteak

Kleine Schaschlik

Lendchen

Kleine Bratwürstchen

Rostbrätel (Kammsteak)

Kleine Klopse

Hähnchenbrust

Schnitzelchen

Hähnchensteak

Lachssteak (*Schweinefleisch*)

Putenschnitzel (Natur)

***Möchten Sie eine
sechste oder weitere Grillspezialität
kostet es einen Aufpreis***

je Stück/pro Person 1,30 €

Dazu empfehlen wir:

Gebratene Zwiebeln	0,70 €
Rahmchampignons	1,10 €
Tzatziki	0,90 €
Gegrillter Maiskolben (<i>Portion</i>)	1,50 €
Sauerkraut	0,70 €

Weitere Steakvariationen

(Preis pro Stück)

Großes Rostbrätel mit Röstzwiebeln	2,50 €
2 Schweinesteaks mit Rahmchampignons	2,90 €
Steak „Hawaii“, mit Ananas und Käse überbacken	2,90 €
Steak „Florida“, mit Pfirsich und Käse überbacken	2,90 €
Steak mit Tomaten, Zwiebeln und Käse überbacken	2,90 €
Steakpfanne „ou four“	4,80 €
Cordon bleu gefüllt mit Kochschinken und Käse	2,90 €
Schweinemedailles mit Rahmchampignons	6,50 €

Pfannengerichte

(Preis pro Person)

Rahmgeschnetzeltes mit Spätzle (Schwein)	6,50 €
Geschnetzeltes von der Pute mit einem Hauch Curry, dazu Reis	6,50 €
Gyros mit Knoblauchbaguette und Tzatziki	6,50 €
Chili con Carne mit Baguette	6,50 €

Grill- und Bratenspezialitäten

(Preis pro Person)

Bei allen Sorten wird Sauerkraut dazu geliefert
und ist im Preis enthalten.

Bitte haben Sie Verständnis, dass verschiedene Speisen
erst ab einer bestimmten Personenzahl lieferbar sind.

Spanferkel im Ganzen mit Knochen <i>(ab 15 Personen)</i>	} <i>Preis nach Vereinbarung</i>	
Spanferkel im Ganzen ohne Knochen		
Krustenbraten, knusprig mit eingeritzter Schwarte		
Spanferkelteile		6,40 €
Gegrillter Schweinekamm <i>(auf Wunsch mit Käse überbacken)</i>		4,50 €
Gegrilltes Kassler		4,00 €
Haxen gegrillt		4,00 €
Eisbeine gekocht		3,50 €
Schweinelendenbraten auf Gemüsebett		7,60 €
Schweinebäckchen auf Zuckerschoten		7,00 €
Ochsenpfanne <i>(Rindfleisch mit Gurken, Zwiebeln und Champignons)</i>		8,50 €
Osso buco <i>(geschmorte Kalbshaxen- scheiben mit Wurzelgemüse)</i>		8,50 €

Beilagen

(Preis pro Person)

Kartoffelsalat	2,20 €
Nudelsalat <i>(ab 10 Personen)</i>	2,20 €
Reis	1,10 €
Spätzle	1,70 €
Country Potatoes mit Dip	1,90 €
Röstitaler	1,90 €
Folienkartoffel mit Kräuterquark	2,00 €
Knoblauchbaguette	1,70 €
Gemischter Korb mit Brot und Brötchen	1,70 €
Diverses Gemüse in Mandelbutter	2,20 €
Rosmarinkartoffeln	1,90 €

Aufläufe

Brokkoliauflauf mit Hähnchenbrustfilet <i>kleine Form/große Form</i>	14,00 € / 22,00 €
Nudelauf <i>kleine Form/große Form</i>	10,00 € / 17,00 €
Kartoffelauf <i>kleine Form / große Form</i>	10,00 € / 17,00 €
Kochschinkenröllchen, gefüllt mit Hackfleisch in einer Pfeffer-Sahne-Soße <i>klein (ca. 10 Stück)/groß (ca. 20 Stück)</i>	10,00 € / 17,00 €

Salate

Tomatensalat mit Zwiebeln	<i>pro Person</i>	3,00 €
Gurkensalat mit saurer Sahne	<i>pro Person</i>	3,00 €
Weißkrautsalat / Rotkrautsalat	<i>pro kg</i>	7,00 €
Eiersalat	<i>pro kg</i>	11,00 €
Geflügelsalat	<i>pro kg</i>	15,00 €
Gemischter Salat der Saison	<i>pro Person</i>	3,50 €
<i>auf Wunsch mit Schafskäse</i>	<i>pro Person</i>	4,00 €
Schichtsalat	<i>pro kg</i>	9,00 €
Apfel-/Lauchsalat	<i>pro kg</i>	12,00 €

Buffetvorschläge für Ihre Feier im größeren Rahmen

*- Wir bitten um 2 wöchige Vorbestellung! -
(ab ca. 20 Personen)*

Bratenbuffet ab 20 Personen (Preis pro Person)

***Alle folgenden Braten können auch einzeln oder
in Verbindung mit anderen Buffets bestellt werden!***

Vorspeise:

Hochzeitssuppe mit bunter Einlage

Hauptgang:

*Wählen Sie aus nachfolgendem
Angebot 2 Braten Ihrer Wahl!*

Rinderbraten vom Frauenwalder Weiderind,
Rouladenvariation, Entenbrust, Gänsebrust,
Rehbraten, Wildschweinbraten

Dazu reichen wir:

Serviettenkloß, Thüringer Klöße, Rotkohl
Gemischten Salat mit Dressing

Dessert:

Beschwipstes Obst unter der Haube

Buffet Italienischer Art (ab 20 Personen)

(Preis pro Person)

Vorspeise:

- Vitello Tonnato nach hausmacher Art, dazu Salzgebäck

Hauptgang:

- Lasagne
- Osso buco (geschmorte Kalbshaxenscheiben mit
Wurzelgemüse) mit Rosmarinkartoffeln
- Spaghetti Aioli (auf Wunsch mit Thunfisch)
- Tomate-Mozarella mit Balsamico-Pesto

Dessert:

- Tiramisu

Buffet II (ab 20 Personen)

(Preis pro Person)

Vorspeisen:

- Gemüsesticks mit Dip

Hauptgang:

- Lenden mit Rahmchampignons
- Thüringer Grillvariationen
mit Schwenkzwiebeln und Hähnchenschenkel
- Spanferkelschäufele mit Bayrisch Kraut und Semmelkloß
- Country Potatoes mit Dip
- Gemischte Platte mit Braten, Schinken, Salami und Käse
- Butterrosen
- Verschiedene Brot- und Brötchensorten

Dessert:

- Verschiedene Mousse
-

Buffet III (ab 20 Personen)

(Preis pro Person)

Vorspeise:

- Mediteraner Vorspeisenteller *oder*
- Hochzeitssuppe mit bunter Einlage

Hauptgang:

- Hähnchenbrust überbacken mit Tomate und Mozzarella
- Rouladenvariation mit Serviettenkloß *oder*
- Thüringer Klöße und Rotkohl
- Sahnegeschnetztes mit Reis
- Buttergemüse
- Rosmarinkartoffeln
- Salatplatte mit Joghurtdressing
- Käseplatte mit Mönchskopfkäse
- Butterrosen
- Verschiedene Brot und Brötchensorten

Dessert:

- Früchte im Camparigelee
- Rote Grütze

Buffet Alpenschmaus (ab ca. 20 Personen)

(Preis pro Person)

Vorspeise:

- Schweizer Käsesuppe *oder*
- Ochsenfleischboullion mit Frittaten

Hauptgang:

- Filetspitzen „Züricher Art“ *oder*
- Zwiebelrostbraten mit Spätzle
- Tiroler Schichtnudeln
- Tiroler Speck
- Birnen-Nuss-Tatar auf Gartensalat
- Bergkäsevariationen

Dessert:

- Bayerische Creme mit Zimt-Pflaumen-Püree
- Grappa-Mouse

Desserts

Alle Desserts werden im Partyglas serviert!

Rote Grütze mit Vanilleschaum	<i>pro Person</i> 1,70 €
Vanillemousse auf Himbeeren	<i>pro Person</i> 2,20 €
Schokoladenmousse mit Vanilleschaum	<i>pro Person</i> 2,20 €
Gemischte Obstplatte	<i>pro Person</i> 4,50 € <i>lieferbar ab 5 Personen</i>
Tiramisu mit Amarettonote	<i>pro Person</i> 2,20 €
Früchte im Camparigelee	<i>pro Person</i> 3,50 € <i>lieferbar ab 5 Personen</i>
Beschwipstes Obst unter der Haube <i>(Obstsalat mit Rum und Vanillemousse)</i>	<i>pro Person</i> 3,50 €

Bei allen Lieferfahrten behalten wir uns eine Ankunft von +/- 30 Minuten zum vereinbarten Zeitpunkt aus personellen und verkehrstechnischen Gründen vor!

Wir bitten um Barzahlung bei Anlieferung oder Rückgabe des Leergutes, falls nicht anders vereinbart.

Wir liefern für Sie:

- **im Umkreis von ca. 5 km**
(z.B.: Schönbrunn, Schwarzbach, Merbelsrod, Biberau, Waldau, Hinternah, Schmiedefeld, Stützerbach, Steinach)
berechnen wir eine Fahrtkostenpauschale von 7,50 €.

- **ab einer Entfernung von über 5 km**
(z.B.: Brattendorf, Wiedersbach, Einsfiedel, Gießübel, Manebach, Schleusinger Neundorf)
berechnen wir eine Fahrtkostenpauschale von 10,00 €.

- **ab einer Entfernung bis 20 km**
(z.B.: Schnett, Fehrenbach, Masserberg, Hildburghausen, Schleusingen, Suhl, Ilmenau)
berechnen wir eine Fahrtkostenpauschale von 12,50 €.

Über obige Entfernungen hinaus berechnen wir nach Auftragswert!

Ab einem Bestellwert von 170,00 € entfällt die Fahrtkostenpauschale!

Selbstverständlich können Sie Ihre Speisen auch selbst abholen in unserer Fleischerei in Frauenwald. Darauf gewähren wir einen Rabatt von 3 %!

Notizen:

Diesen Partyservice “Lobig” mir!

*Probieren Sie unser reichhaltiges
Angebot und Sie werden begeistert sein.*



Fleischerei Lobig

98711 Frauenwald a. R.
Nordstraße 25
Telefon: 036782 / 61918
Fax: 036782 / 62416
jens.lobig@t-online.de
www.fleischereilobig.de

Öffnungszeiten:

Montag: geschlossen
Dienstag - Freitag:
07.30 - 12.00 Uhr und
15.00 - 18.00 Uhr
Samstag:
07.30 - 11.30 Uhr

Filiale Waldau

98667 Waldau
Hauptstraße 63
Telefon: 036878 / 61786
Fax: 036782 / 62416
jens.lobig@t-online.de
www.fleischereilobig.de

Öffnungszeiten:

Montag: geschlossen
Dienstag: 08.00 - 13.00 Uhr
und 15.00 - 18.00 Uhr
Mittwoch: 08.00 - 13.00 Uhr
Donnerstag: 08.00 - 13.00 Uhr
und 15.00 - 18.00 Uhr
Freitag: 08.00 - 18.00 Uhr
Samstag: 07.00 - 11.00 Uhr