

Suppen

Rindfleisch-Suppe Metzger-Art	1,45 €
Erbsensuppe Metzger-Art	1,95 €
Hühner-Suppe Metzger-Art	1,95 €
Kartoffel-Suppe weiß	2,40 €
Hochzeitssuppe, mit Markklößen und Eierstich	2,40 €
Zwiebel-Suppe	2,40 €
Porreerahm-Suppe	2,40 €
Bär-Lauch-Creme-Suppe	2,55 €
Gulasch-Suppe mit viel Fleisch	2,55 €
Mitternachtssuppe (scharf)	2,55 €
Jägersuppe (Gulaschsuppen-Art mit Champignons und Kräutern)	2,55 €
Waldpilzsuppe	2,55 €
Wildsuppe	2,60 €

Für Ihren Cocktailempfang empfehlen wir:

Canapes belegt mit	
Kasseler, gekochter Schinken, Käse, roher Schinken, Salami, Braten	Stück 1,50 €
Roastbeef, Hähnchenbrust, Lachsschinken	Stück 1,70 €
Lachs, Aal, Forellenfilet, Krabben	Stück 1,80 €
Französische Austern auf Eis, Mindestbestellung 4 Dutzend	Stück 1,60 €



Kalte Vorspeisen

Orange gefüllt mit Krabbencocktail	2,55 €
Westf. Knochenschinken auf Honigmelonenschiffchen	2,95 €
Span. Seranoschinken auf Honigmelonenschiffchen	3,55 €
Ital. Parmaschinken auf Honigmelonenschiffchen	3,55 €
Geräuchertes Forellenfilet mit Sahne-Meerrettich	4,05 €
Büsumer Krabbencocktail mit frischem Weißbrot	4,55 €
Ganze Lachsforelle (ab 10 Portionen) mit Weißwein und Kräutern gedünstet auf Feldsalat fein garniert, dazu eine feine Gravadsauce	5,10 €

Rustikales aus dem Backofen

Grillhaxe, groß	3,90 €
Leberkäse, ca. 250 g	3,50 €
Zwiebelfleisch (Bauchfleisch mit Zwiebeln gebraten) in einer braunen Soße	4,50 €
Schaschlik und Soße Stück	3,10 €
Mini-Zigeuner-Hackbällchen in feuriger Paprikasoße	4,00 €
Spanferkel	Tagespreis
Backschinken* mit crosser Schwarte, deftig gewürzt	4,85 €
Backschulter** mit crosser Schwarte, deftig gewürzt	4,40 €
Schweinerückensteak in Zwiebelsoße, ein deftiges Vergnügen für alle, die gerne Schlemmen	6,90 €
Schwenksteak Nackensteak belegt mit einer gedünsteten Masse aus Zwiebeln, geräucherten Bauch und Pilzen, ca. 300 g Fleisch	6,90 €

* ab 20 Personen

** ab 10 Personen



Unsere Backschinken und Backschultern werden immer ohne Knochen geliefert. Wenn Sie es wünschen, schneiden wir das Fleisch fertig auf.

Deftige und kräftige Eintöpfe

Wirsinggemüse mit Frikadelle	4,10 €
Grünkohl mit Mettwurst	4,10 €
Sauerkraut (durcheinander) mit Frikadelle	4,10 €
Möhrengemüse mit Mettwurst	4,10 €
Rahm-Spinat (durcheinander) mit Mettwurst	4,10 €
Kohlroulade mit weißer Specksoße und Salzkartoffeln	5,10 €

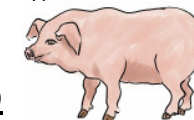


Gefülltes vom Schwein (Portion ca. 300 g Frischfleisch)

Jägerbraten:	Schweinebraten mit einer Mettfüllung, frischen Kräutern, Zwiebeln und Champignons	4,40 €
Broccolibraten:	gefüllt mit Mett, Kräutern und Broccoli	4,40 €
Rosenkohlbraten	gefüllt mit Mett und Rosenkohl	4,40 €
Holländerbraten:	gefüllt mit einer Käse-Kochschinken-Füllung	4,40 €
Hawaibraten:	gefüllt mit Ananas, Kirschen und Käse	4,40 €
Gyrosbraten:	gefüllt mit Zwiebeln und herzhaft gewürzt	4,40 €
Schwenkbraten:	saftiger Schweinebraten mit einer leckeren Kräuterwürzung	4,40 €
Kutscherbraten:	saftiger Schweinebraten mit einer leckeren Schinken-/Röstzwiebel-Füllung	4,40 €
Pustabraten:	gefüllt mit Paprika und Zwiebeln	4,40 €
Spießbraten:	ohne Füllung, herzhaft gewürzt	4,40 €
Lauchbraten:	mit herzhafter Hackfleisch- und Lauchfüllung	4,40 €
Pizzabraten:	gefüllter Schweinebraten mit Käse, Salami, Zwiebeln und Paprika	4,40 €
Zwiebelbraten:	gefüllter Schweinebraten mit leckerer Zwiebel-Füllung	4,40 €
Burgunderbraten:	Schweinebraten mit einer leichten Rotweinnote	4,40 €
Schweizerbraten:	gefüllter Schweinebraten mit Mett und geriebenem Käse	4,40 €
Düsseldorfer-Senfbraten:	Schweinebraten mit einer herzhaften Senfwürzung	4,40 €
Winzerbraten:	Schweinebraten gefüllt mit Backobst, welches in Weinbrand eingelegt war	4,40 €
Zigeunerbraten:	gefüllter Schweinebraten mit einer herzhaften Mettfüllung, roter und grüner Paprika	4,40 €

Kasselerbraten: Kasseler herzhaft gewürzt und gebacken in brauner Sauce 6,90 €

Kasseler im Blätterteig: Kasseler in einer Blätterteighülle 6,90 €



Vom Schwein (Portion ca. 300 g Frischfleisch)

Schweinebraten mit brauner Soße	5,90 €
Schweinebraten in Creme-Fraiche-Sauce	5,90 €
Schweinebraten in Café-de-Paris-Sauce	5,90 €
Schweinebraten in Tomaten-Sauce „Pomodoro“	5,90 €
Schweinebraten in Pfeffer-Rahm-Sauce	5,90 €
Als Menue mit Kartoffelbeilage, Erbsen, Möhren, Spargelspitzen in Hollandaise, gemischter Salat der Saison und Kraut-Salat sowie eine Erdbeer- oder Vanille-Creme komplett für 10 Personen	99,00 €
Schweinebraten in Waldpilz-Sauce mit Pfifferlingen	7,90 €
Schweinebraten in Curry-Rahm-Sauce mit Früchten	7,90 €
Als Menue mit Kartoffelbeilage, Erbsen, Möhren, Spargelspitzen in Hollandaise, gemischter Salat der Saison und Kraut-Salat sowie eine Erdbeer- oder Vanille-Creme komplett für 10 Personen	109,00 €
Gyros-Auflauf: Gyrosgeschnetzeltes mit Käse überbacken	7,15 €
Schweinefilet im Speckmantel (Stück, 150 g)	3,00 €
Schweinefilet in Pfeffer-Rahm-Sauce	8,15 €
Schweinefilet in Champignon-Rahm-Sauce	8,15 €
Schweinefilet mit gemischten Waldpilzen und brauner Soße	9,90 €
Schweinefilet in Curry-Rahmsoße mit Früchten	9,90 €

Schnitzelparade (220 g Frischgewicht, ab 10 Portionen)

Schnitzel „Wiener-Art“	7,90 €
Schnitzel „Zigeuner-Art“	7,90 €
Schnitzel „Jäger-Art“	7,90 €
Champignon-Rahm-Schnitzel	7,90 €


Paprika-Rahm-Schnitzel		7,90 €
Pfeffer-Rahm-Schnitzel		7,90 €
Curry-Rahm-Schnitzel mit Früchten		7,90 €
Schnitzel in Tomaten-Basilico-Sauce		7,90 €
Schnitzel „Schweizer-Art“	mit Kochschinken und Käse überbacken	8,90 €
Schnitzel „Hawaii“	mit Ananas überbacken und mit Kirsche garniert	8,90 €
Schnitzel-Krüstchen	mit einer Garnitur aus geschmorten Zwiebeln, Champignons und geräuchertem Bauchspeck	8,90 €
Schnitzel „Försterin“	mit Pfifferlingen in einer Waldpilz-Sauce	9,90 €

Als Beilagen: Kroketten, Pommes, Bratkartoffeln, Salzkartoffeln oder Spätzle

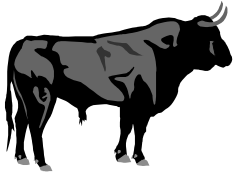
Salate: Kraut-Salat, Farmer-Salat, Balkan-Salat oder gemischter Salat

Gemüse: Erbsen und Möhren


Vom Kalb (Portion ca. 300 g Frischfleisch)

Wiener Schnitzel		7,70 €
Cordon bleu		8,70 €
Sahne-Geschnetzeltes		9,25 €
Kalbsgeschnetzeltes in Rahm-Sauce mit Champignons		13,90 €

Vom Rind (Portion ca. 300 g Frischfleisch)

Sauerbraten „nach Hausfrauen-Art“ in herzhafter Sauce		6,90 €
Rinderbraten mit Pfifferlingen und brauner Soße		6,90 €
Rinderroulade in brauner Soße mit Salzkartoffeln und Rotkohl		9,90 €
Roastbeef mit Kräuter-Remoulade und Kroketten		14,90 €
Rinderfilet mit Pfifferlingen und Waldpilz-Sauce		15,00 €
Waldtopf		15,00 €
Rinderfilet geschnetzelt mit Waldpilze, geräucherten Bauchspeck und Zwiebeln		15,00 €

Kalte Geflügelspezialitäten (Stückpreise)

Hähnchenkeulen		1,60 €
Hähnchenfilet mit Früchten fein garniert		2,70 €
Hähnchenschnitzel, paniert		2,30 €
Hähnchenschnitzel in Mandelpanade		2,80 €
Putenschnitzel		2,70 €
Putensteak		2,70 €
Putenmedaillons mit Früchten fein garniert		2,70 €
Gegrillte Putenbrust auf Waldorf-Salat	Portion	4,90 €

Warme Geflügelspezialitäten (Portion ca. 300 g Frischfleisch)

Ab 10 Portionen

Putensteak in Orangen-Sauce		7,70 €
Putensteak „Indisch“ mit Früchten in einer Curryrahm-Sauce		7,70 €
Putensteak in Asia-Sauce		7,70 €
Putensteak in Paprika-Sauce		7,70 €
Putensteak mit Früchten und Hollandaise überbacken		8,90 €
Hähnchenfilet in Orangen-Sauce		7,70 €
Hähnchenfilet „Indisch“ mit Früchten in einer Curryrahm-Sauce		7,70 €
Hähnchenfilet in Asia-Sauce		7,70 €
Hähnchenfilet in Paprika-Sauce		7,70 €
Hähnchenfilet mit Ananas und Hollandaise überbacken		8,90 €
Geflügelspieß mit Früchten und einer Sauce zur Auswahl, Curry-Rahm oder Paprika		3,50 €
Geflügelspieß mit Paprika und Zucchini mit einer Sauce zur Auswahl, Curry-Rahm oder Paprika		3,50 €
Geflügelgeschnetzeltes mit Früchten in Curry-Rahm-Sauce		7,70 €
Geflügelgeschnetzeltes in Asia-Sauce		7,70 €
Geflügelgeschnetzeltes in Orangen-Sauce mit Früchten		7,70 €
½ Hähnchen, pikant gewürzt		3,00 €
gefüllter Gänsebraten mit Rotkohl, Kroketten, Knödel, Rosenkohl und Sauce		14,50 €
Gefüllte Pute mit Rotkohl, Kroketten, Knödel, Rosenkohl und Sauce		11,50 €

Vom Lamm (Portion ca. 300 g Frischfleisch)

Lammkotelett	5,90 €
Lammbraten mit brauner Fenchel-Knoblauch-Thymian-Soße	8,90 €
Lammragout	8,90 €
Lamm-Curry: Lammgeschnetzeltes in Currysoße	8,90 €
Lammfilet mit brauner Fenchel-Knoblauch-Thymian-Sauce	14,90 €

Wild aus heimischen Wäldern

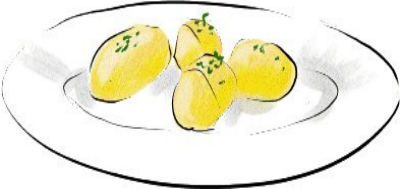
Rehrücken*	26,00 €	
Rehkeule*	16,00 €	
Rehragout*	16,00 €	
Wildschweinragout*	18,50 €	
Wildschweinbraten*	18,50 €	
Hirschragout*	18,50 €	
Wildtopf* verschiedene Wildfleischsorten mit Waldpilzen, Gemüse und geräucherten Bauchfleisch gebraten	18,50 €	

* Zu jedem Wildgericht bekommen Sie als Beilage:



1. eine halbe Williamsbirne gefüllt mit Preiselbeeren
2. Spätzle oder Kroketten oder Salzkartoffeln
3. Rotkohl oder Erbsen und Möhren

Rehrücken auf Waldorfsalat	105,00 €
----------------------------	----------

Kartoffelbeilagen

Salzkartoffeln	1,60 €	
Prinzess-Kartoffeln	1,60 €	
Bratkartoffeln	1,60 €	
Kroketten	1,60 €	
Röstkartoffeln	1,60 €	
Kartoffelpüree	1,60 €	
Warmer Speck-Kartoffelsalat	1,80 €	
Röstis	1,80 €	
Kartoffelgratin	2,00 €	
Sahne-Kartoffelgratin	2,50 €	

Warme Beilagen

Sauerkaut	1,30 €	
Rotkohl	1,30 €	
Gemüse-Angebot	2,30 €	
Gemüse-Platte mit Hollandaise	3,40 €	
Reis	1,50 €	
Spätzle	1,60 €	
Grüne Nudeln	1,60 €	
Soße Hollandaise oder Bernaise	1,05 €	

Aufläufe (ab 10 Personen)

Broccoli-Kartoffelgratin	2,50 €	
Gemüsegratin	2,50 €	
Champignongratin	2,50 €	
Lauch-Kartoffelgratin	2,50 €	
Blumenkohl gratiniert	2,00 €	

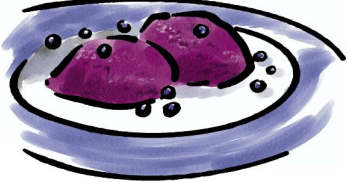
Internationale Käse-Spezialitäten (ab 10 Personen)

Je nach Buffet auf einem Holzbrett oder einer Platte fein garniert

Brotkorb

verschiedene Brot- und Brötchensorten, z.B. Zwiebel, Mohn, Speck, Käse usw.

Dessert

Schokoladen-Mousse	2,10 €	
Erdbeer-Mousse	2,10 €	
Weißer-Schokolade-Mousse	2,10 €	
Orangen-Mousse	2,10 €	
Caramel-Mousse	2,10 €	
Zitronen-Mousse	2,10 €	
Cappuccino-Mousse	2,10 €	
Waldfrucht-Mousse	2,10 €	
Bourbon-Vanille-Mousse	2,10 €	
Heidelbeer-Mousse	2,10 €	

Mango-Mousse	2,10 €
Bayrische Creme	2,10 €
Herren-Creme	2,10 €
Weincreme	1,60 €
Früchtequark	1,60 €
Früchte-Cocktail	1,60 €
Quark Creme Mandarin	2,10 €
Rote Grütze mit Vanillesoße	2,10 €
Gelbe Grütze mit Vanillesoße	2,10 €
Grüne Grütze mit Vanillesoße	2,10 €
Pana Cotta	2,50 €
Crème Brulée	3,00 €



Salate und Dip's

(Unsere Salatpreise werden pro 100 g berechnet und ab 1 kg hergestellt)

pikanter Kraut-Salat	Weißkohl, Paprika, Zwiebeln in pikantem Öl-Essig-Dressing	0,95 €
Sahne-Kraut-Salat	Weißkohl, Zwiebeln in frischem Sahne-Dill-Dressing	0,95 €
Sahne-Gurken-Salat	Gurken, Zwiebeln in frischem Sahne-Dill-Dressing	0,95 €
Sahne-Bohnen-Salat	Bohnen, Zwiebeln in frischem Sahne-Dill-Dressing	0,95 €
Apfel-Rotkraut-Salat	Rotkraut, Äpfel, Zwiebeln, in lieblichem Öl-Essig-Dressing	0,95 €
Pell-Kartoffel-Salat	Pellkartoffeln, Eier, Gurken, Zwiebeln und Mayonnaise	0,95 €
Rettich-Salat	Rettich, Petersilie, Mayonnaise	0,95 €
Bunter Garten-Salat	Karotten, Weißkohl, rote und grüne Paprika in einem klaren Dressing	0,95 €
Zigeuner-Salat	Paprika, Weißkohl, Zwiebeln, Kidney-Bohnen, in Vinaigrette	1,10 €
Walliser Nudel-Salat	Nudeln, Erbsen, Gurken, Fleischbrät, Champignons in Sahne-Dressing	1,10 €
Farmer-Salat	Weißkohl, Karotten, Sellerie, Ananas, Paprika, Äpfel in Joghurt-Sauce	1,30 €
Waldorf-Astoria-Salat	Sellerie, Äpfel, Ananas, Walnüsse, Mandeln in Sahne-Dressing	1,30 €
Rustikal-Salat	Paprika, Erbsen, Champignons, Artischockenherzen, Silberzwiebeln, Porree, Oliven, Kräuter und Gewürze in pikantem Öl-Essig-Dressing	1,40 €
Bunter gemischter Salat	Bunter Paprika, Tomaten, Eisberg-Salat, Schlangengurke, Zwiebeln, Zucchini in Öl-Essig-Dressing	1,40 €
Indonesia-Salat	Paprika, Erbsen, Reis, Sojabohnenkeimlinge, Zuckererbsen, Wasserkastanien, Sojabohnenkerne, Kräuter und Gewürze, in süß scharfem Dressing	1,40 €
Pfälzer Pilz-Salat	Champignonköpfe, Stockschwämmchen, Selleriewürfel, Lauchzwiebeln und Kräuter in einem herzhaften klaren Dressing	1,50 €

Frühlings-Salat	Kochschinken, Ananas, Sellerie, Mais, Porree, Eier, Zwiebeln, in Sahne-Dressing	1,60 €
Curry-Geflügel-Salat	zartes Geflügelfleisch mit Mandarinen, Ananas und Papaya-würfeln in einer fruchtigen Curry-Sauce	1,70 €
Geflügel-Salat	zartes Geflügelfleisch, Ananas, Mandarinen, Sellerie in Sahnedressing	1,70 €
Broccoli-Schinken-Salat	Broccoli, Kochschinken, Äpfel, Mais, Paprika, in leichtem Sahne-Dressing	1,70 €
Hirten-Salat	Fetakäse, Paprika, Gurken, Zwiebeln, Oliven in Öl-Essig-Dressing	1,90 €
Pollo di Tonnato	Hähnchenbrustfleisch in einer herzhaften Creme mit Thunfisch, Cornichons, Lauchzwiebeln und Kapern	2,30 €
Knoblauch-Dip	leichte Dip-Creme mit frischen Zwiebeln, Schnittlauch und einer ausgewogenen Knoblauchnote	1,20 €
Italia-Dip	leichte Dip-Creme mit Paprikamark, frischen Zwiebeln, Schnittlauch und ausgewogener Gewürznote	1,20 €
Tzatziki	griechische Spezialität mit frischen Gurken und einer unverkennbaren Knoblauchnote	1,20 €
Rohkostsalatplatte mit zwei Dressings (ab 10 Personen)		2,60 €

Verehrter Kunde, unsere Salate werden immer in Schüsseln ausgeliefert, der Inhalt einer Schüssel beträgt 10 Portionen.

Mediterrane Spezialitäten

Arabischer Weizen-Salat	Weizen, Tomaten, Pflanzenöl, Paprika, Zwiebeln, Salz, Kräuter und Gewürze	1,30 €
„Teufelchen“	Paprika gefüllt mit Doppelrahmfrischkäse	2,10 €
Peppadow	gefüllt mit Doppelrahmfrischkäse, eingelegt in feinem Pflanzenöl	2,50 €
Gegrillte Auberginen auf Knoblauch-Joghurt (ab 12 Personen)	Joghurt, Auberginen, Kräuter, Paprika, Pflanzenöl, Stärke, Knoblauch, Wasser, Zucker, Salz und Gewürze	3,90 €



Aus Neptuns Reich (kalt)

Gabelrollmöpfe, mild	Stück	0,70 €
Gabel-Bratröllchen	Stück	0,70 €
Bismark-Heringe	Stück	1,20 €
Gabelröllchen in Bratling (ohne Kopf, Gräte und Schwanz)	Stück	1,50 €
Honig-Senf-Sauce	100 g	1,80 €
Bratrollmöpfe	Stück	1,80 €
Feinster Brathering	Stück	1,95 €

Matjes-Spezialitäten

Edel-Matjes-Filets	Zarte Matjes-Filets in Öl	Stück	1,20 €
Aalrauch-Matjes	Zartes Matjes-Filets geräuchert, in Öl	Stück	1,30 €
Kräuter-Matjes-Filets	zarte Matjes-Filets, Sojaöl, frische Zwiebeln, frische Kräuter, Salz und Gewürze,	Stück	1,30 €
Matjes-Filets in Dillrahm	Zarte Matjes-Filets, Gurkenwürfel in Dill-Sahne-Dressing,	Stück	1,60 €
Bunter Matjes-Salat	Zwiebeln, Porree, Paprika, Schnittlauch, in mildem, klarem Dressing		1,80 €
Matjes-Sahne-Topf	Matjes-Happen, frische Sahne, Äpfel, Zwiebeln, in Joghurt-Schnittlauch-Dressing		1,80 €
Preiselbeer-Matjes-Happen	Matjes-Happen ohne Haut, nach nordischer Art gereift, mit Lauchzwiebeln und Preiselbeeren in einem pikanten Dressing		1,80 €

Herings-Spezialitäten

Sahne-Herings-Filets	Heringsfilets, Sahne, Zwiebeln, Äpfel,	Stück	1,30 €
Herings-Salat Rot	Rote Bete, Äpfel, Zwiebeln und Gurken in feinem Dressing		1,50 €
Herings-Salat Weiß	zarte Heringshappen ohne Haut mit Äpfeln, Sellerie und Zwiebeln in einer abgerundeten Salat-Sauce		1,50 €
Curry-Happen	Heringshappen, Pfirsich-Würfel, Curry, Kokosraspel		1,70 €
Störtebeker's Heringstopf	marinierte Herings-Happen ohne Haut in einem herzhaften klaren Dressing mit frischen Tomaten, Gurken und Zwiebeln		1,70 €
Fietjes Heringstopf	Heringshappen, Äpfel, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, in Sahne-Dressing		1,70 €

Göteborger Heringstopf

Sahne-Herings-Happen Senf-Kräuter-Happen

Herings-Happen mit Zitronen-Minze

Schweden-Happen Dill-Happen Usedomer Fischerschmaus

Heringshappen, Gurkentaler, rote Zwiebeln, grüner Pfeffer, in mildem Dressing	1,70 €
Heringshappen, frische Sahne, Zwiebeln, Äpfel	1,80 €
fein marinierte Herings-Happen in Honig-Senf-Sauce mit roten Zwiebeln und frischen Kräutern	1,80 €
fein marinierte Herings-Happen mit frischen Gurken, Apfelblättchen und Lauchzwiebeln in einem feinen Dressing mit deutlicher Zitronen-Minze-Note	1,80 €
Kräuterhappen, Zwiebeln, Gewürze, in würzigem Kräuteraufguss	1,90 €
Heringshappen, Zwiebeln, frische Sahne, in Dill-Dressing	2,20 €
zarte Heringshappen ohne Haut und Tiefseegarnelen mit frischer Gurke, Zwiebeln und Kräutern in feinem Sahne-Dressing	2,20 €

Spezialitäten der Weltmeere

Lachs-Tatar

Meeresfrüchte-Cocktail (Frutti Di Mare)

Futti di Napoli

Bunte Räucherfischplatte

Blanchierter Lachs	Stück	80,00 €
Mild geräucherte Lachs-Seite, vorgeschnitten		60,00 €
gefüllter Lachs	Stück	Tagespreis
Hummer auf Waldorf-Astoria-Salat		59,00 €

Krabben-Variationen

Käptn's-Cocktail

Krabben-Cocktail „Bombay“

Tiefsee-Krabben-Salat

Räucherlachswürfel, Rote-Zwiebel-Würfel, Schnittlauchröllchen, Pfeffer, Sojaöl	2,30 €
Tiefseeshrimps, Calamaris, Surimi, Tomaten, Porree, Knoblauch, in Vinaigrette	2,60 €
verschiedene Meeresfrüchte und Kräuter in einem würzigen klaren Dressing	3,50 €
	8,20 €
	80,00 €
	60,00 €
	Tagespreis
	59,00 €
Tiefseeshrimps, grüner Spargel, Ananas, in rotem Curry-Dressing	2,20 €
Tiefseekrabben, Pfirsiche, Kokosraspel, Ananas, in Curry-Creme	2,20 €
Tiefsee-Krabben mit Knoblauch und Cognac in würzigem Mayonnaisen-Dressing mit Früchten	2,90 €

<i>Shrimps-Cocktail</i>	<i>Tiefsee-Krabben in einem feinem Dressing mit Champignons, Apfelsinen-Stücken und frischem Staudensellerie</i>	2,60 €
<i>Flußkress-Cocktail „Bretagne“</i>	<i>Flusskrebsfleisch mit Früchten in einem milden Mayonnaise-Dressing mit einer leichten Calvados-Note</i>	2,60 €
<i>Gambas in Aioli</i>	<i>Gambas in feiner Knoblauch-Sahne-Sauce</i>	5,00 €
<i>Gambas in Knoblauch-Kräuter-Öl</i>	<i>Gambas mit Schwanzsegment in Kräuter-Knoblauch-Öl</i>	5,00 €
<i>Gambas in Dillrahm</i>	<i>Gambas ohne Schwanzsegment in Dill-Joghurt-Dressing</i>	5,00 €
<i>Geräucherte Gambas</i>	<i>mit Schwanz-Segment in feinem Pflanzen-Öl</i>	5,00 €

Wir führen ebenfalls ausgesuchte Edel-Lachs-Spezialitäten in unserem Party-Service-Programm.

Aus Neptuns Reich (warm)

<i>Seelachsfilet mit einer würzigen Senfsoße</i>	8,50 €
<i>Seelachsfilet mit einer feinen hellen Creme Fraiche</i>	8,50 €
<i>Victoria-Barsch mit einer würzigen Senfsoße</i>	8,90 €
<i>Victoria-Barsch mit einer feinen hellen Creme Fraiche</i>	8,90 €
<i>Lachs-Steaks in weißer Sauce „Veleute“ mit Gemüsestreifen</i>	9,90 €
<i>Lachs-Steaks in italienischer Tomatensauce mit Basilikum</i>	9,90 €

Kalte Platten

(ab 10 Personen)

<i>Bauernplatte „Batenbrock“</i>	
<i>Mettenden, Fleischrotwurst, Sülzwurst, grobe Leberwurst, Schinkenspeck</i>	3,90 €
<i>Frischwurst Aufschnittplatte „Stadtmitte“</i>	
<i>leckere Frischwurst aus unserem Sortiment</i>	4,50 €
<i>Dauerwurst Aufschnittplatte „Welheim“</i>	
<i>herzhafte Dauerwurst aus unserem Sortiment</i>	5,50 €
<i>Schinkenplatte „Kalter Eigen“</i>	
<i>nationale und internationale Schinkensorten der Spitzenklasse aus unserem Sortiment</i>	6,50 €
<i>Bratenplatte „Fuhlenbrock“</i>	
<i>verschiedene Bratensorten vom Schwein, Pute und Rind</i>	6,90 €



Kalte Spezialitäten (hier gelten Stückpreise)

<i>Belegte 1/2 Brötchen</i>	1,20 €
<i>Gefüllte 1/2 Eier</i>	0,60 €
<i>Gefüllte Champignons</i>	1,60 €
<i>Partyfrikadellen</i>	0,60 €
<i>Civapcici</i>	0,60 €
<i>Frikadellen</i>	1,30 €
<i>Frankfurter Mettenden (rauchfrisch)</i>	1,00 €
<i>Frankfurter-Schinkenmettwurst</i>	1,60 €
<i>Tomaten gefüllt mit Fleischsalat</i>	1,50 €
<i>Schinkenröllchen</i>	1,80 €
<i>Tomaten gefüllt mit Krabbencocktail</i>	2,20 €
<i>Partyschnitzel (paniert oder Natur)</i>	1,80 €
<i>Kotelett (gebraten)</i>	2,30 €
<i>Schweinerückenbraten, kalt aufgeschnitten (250 g)</i>	4,00 €
<i>Roastbeefröllchen mit Fleischsalat</i>	2,30 €
<i>halbe gefüllte Zucchini mit deftigem Hackfleisch, Zwiebeln, Paprika und Mais</i>	2,50 €
<i>Schweinefilet garniert mit Sommerfrüchten</i>	2,50 €
<i>Argent. Roastbeef, zart rosa gebraten und dünn aufgeschnitten, Preis pro Person (ca. 250 g)</i>	7,50 €



Kuchen und Torten frisch aus der Konditorei

<i>Frankfurter Kranz</i>	22,99 €
<i>Heidelbeer-Kuchen</i>	18,99 €
<i>Gourmet-Apfel-Torte</i>	18,99 €
<i>Rahm-Käse-Kuchen mit Rosinen</i>	18,99 €
<i>Zwetschgen-Kuchen</i>	18,99 €
<i>Waldbeeren-Torte</i>	26,99 €
<i>Erdbeer-Kuchen</i>	24,99 €
<i>Exotic-Torte</i>	22,99 €
<i>Flocken-Sahne-Torte</i>	26,99 €
<i>Fürst-Pückler-Sahne-Torte</i>	26,99 €
<i>Marzipan-Creme-Torte</i>	26,99 €
<i>Schwarzwälder-Kirsch-Torte</i>	26,99 €



<i>Käse-Sahne-Torte</i>	24,99 €
<i>Gedeckter Apfelkuchen</i>	18,99 €
<i>Himbeer-Käse-Sahne-Torte</i>	26,99 €
<i>Schoko-Windbeutel-Torte</i>	26,99 €
<i>Latte-Macchiato-Torte</i>	26,99 €
<i>Schoko-Sahne-Torte</i>	24,99 €
<i>Pfirsich-Melba-Sahne-Torte</i>	24,99 €
<i>Charlotte-Royale-Sahne-Torte</i>	26,99 €
<i>Tiramisu-Sahne-Torte</i>	26,99 €
<i>Nuss-Sahne-Torte</i>	24,99 €
<i>Bananen-Schoko-Sahne-Torte</i>	24,99 €
<i>Eierlikör-Sahne-Torte</i>	24,99 €

Weiterhin führen wir auch verschiedene Blechkuchen auf Anfrage

Komplette Menüs von uns für Sie zusammengestellt

Das Frühstücks-Buffer (ab 10 Personen)

Rührei mit Schinken, verschiedene Brotsorten, Brötchen, Frischwurst-, Dauerwurst- und Schinkenaufschnitt, Marmelade und Schokocreme, Käseaufschnitt, Joghurt, gekochte Eier, Butter und Margarine, Müsli und Cornflakes, Milch und Orangensaft

8,90 €

Auf Wunsch liefern wir Ihnen auch Kaffee, Tee, und Kakao pro Tasse

1,00 €

Katerfrühstück (ab 12 Personen)

Edelmatjesfilet, Kräutermatjesfilet, Bratling, Roter und weißer Herings-Salat, Verschiedene Brotsorten und Brötchen Butter und Margarine Gewürzgurken

8,90 €



Polterabend (ab 50 Personen)

Herzhaftes Mettbrett mit Zwiebeln, Schmalztopf, Käseplatte, Gabelrollmöpfe, Bratröllchen, rauchfrische Mettwurstchen, Gulaschsuppe, Frikadellen, Baguette, Butter und Margarine, verschiedene Brotsorten

8,90 €

Richtfest-Buffer

Gulasch-Suppe, Fleischwurst, Mettwurst, Blutwurst, Mett mit Zwiebeln, Senf, Käse-Stücke, Butter und Brötchen

7,90 €

Filetierte Hähnchenbrüstchen in Curry-Rahmsauce,

Bratkartoffeln, Kraut-Salat und Indonesia-Salat sowie eine fruchtige Ananas-Mousse
komplett für 10 Personen

119,00 €

Hähnchenfilet in Orangensauce

mit Kroketten und Gemüse mit Hollandaise, dazu gemischter Salat und Herren-Creme
komplett für 10 Personen

119,00 €

Hähnchenfilet in Curry-Rahm-Sauce

mit Kroketten und Gemüse mit Hollandaise, dazu gemischter Salat und Herren-Creme
komplett für 10 Personen

119,00 €

Putenfilet-Steak in Curry-Rahm-Sauce mit Früchten

Kroketten oder Rösties, Rustikal- und Sahne-Bohnen-Salat, als Dessert eine Quark-Creme Mandarine
komplett für 10 Personen

119,00 €

Putenfilet-Steak in Orangen-Sauce

Kroketten oder Rösties, Rustikal- und Sahne-Bohnen-Salat, als Dessert eine Quark-Creme Mandarine
komplett für 10 Personen

119,00 €

Putengyros

mit Kroketten, Kraut- und Rustikal-Salat, Tzatziki und Fladenbrot, als Dessert Weiße Schokoladen-Mousse mit kandiertem braunen Zucker
komplett für 10 Personen

119,00 €

Putenspieße

mit Paprika und Zwiebeln in einer mediterranen Paprika-Sauce, Kartoffelspalten oder Kroketten, Kraut-Salat und Frühlings-Salat, als ein Latte-Macciato-Dessert
komplett für 10 Personen

119,00 €

Geschnetzeltes von der Poularde

in einer mediterranen Tomaten-Sauce mit Paprika, Zucchini und Obergine, hierzu gefüllte Gnoccis mit Pesto, Rustikal- und Kraut-Salat, als Dessert Pana Cotta
komplett für 10 Personen

129,00 €

Hähnchenbrüstchen

In einer Waldpilz-Trüffel-Sauce mit Spätzle oder Kroketten, Frühlings- und Sahne-Gurken-Salat, als Dessert Crème Brulée,
komplett für 10 Personen

139,00 €

Filetierte Hähnchenbrüstchen

in einer Asia-Sauce (süß sauer),
Kartoffelbeilage oder Reis, Kraut-Salat und Indonesia-Salat sowie eine fruchtige Mango-Mousse
komplett für 10 Personen

129,00 €

Frischer blanchierter Lachs,

in einer leichten Sauce mit Gemüsestreifen, dazu Röstis und Rustikal-Salat sowie eine Schokoladen-Mousse
komplett für 10 Personen

119,00 €

Kalt / Warmes Buffet (15 Personen)

Herzhafter Krustenbraten, Party-Schnitzel, Filet-Medaillons, Party-Frikadellen, Schinkenröllchen, Kraut- und Teufels-Salat, kleines Käsebrett und Party-Brötchen

159,00 €

Krustenbraten,

herzhaft gewürzt, Bratkartoffeln und Sauerkraut dazu Kraut-Salat und Sahne-Bohnen-Salat
komplett für 12 Personen

119,00 €

Sahne-Schnitzel-Pfanne

mit Bratkartoffeln, Kraut- und Rustikal-Salat und eine fruchtige Schokoladen-Mousse
komplett für 15 Personen

149,00 €

Burgunderbraten (Schweinefleisch),

in einer braunen Sauce mit leichter Rotweinnote, dazu Bratkartoffeln und Rotkohl, Gurken-Salat sowie eine Weiße-Schokoladen-Mousse
komplett für 10 Personen

119,00 €

Gyrosbraten,

Kraut-Salat, Bratkartoffeln, Griechischer Hirten-Salat, hausgemachter Knoblauch-Dip oder eine feurige Salsa, dazu frisches Fladenbrot sowie eine Vanillecreme mit pürierten Erdbeeren
komplett für 15 Personen

159,00 €

Schweinefilet in Pfefferrahmsauce,

Kartoffelbeilage, warmes Gemüse* in einer Hollandaise, Sahne-Bohnen-Salat und Sahne-Gurken-Salat sowie eine Waldbeeren-Mousse
komplett für 15 Personen

199,00 €

Schweinefilet in Champignonrahmsauce,

Kartoffelbeilage, warmes Gemüse* in einer Hollandaise, Sahne-Bohnen-Salat und Sahne-Gurken-Salat sowie eine Waldbeeren-Mousse
komplett für 15 Personen

199,00 €

Rinder- und Schweinebraten in brauner Sauce,

Kartoffelbeilage, warmes Gemüse*, Sahne-Gurken-Salat sowie eine Schokoladen-Mousse
komplett für 15 Personen

179,00 €

* Gemüse: Erbsen, Möhren und Spargelspitzen

Als Kartoffelbeilage haben Sie zur Auswahl:

- Salzkartoffeln
- Sahne-Kartoffelgratin
- Kartoffelgratin
- Warmer Speck-Kartoffel-Salat
- Bratkartoffeln
- Röstkartoffeln
- Kartoffel-Kroketten



Bayrisches Schmankerl-Buffer (ab 20 Personen)

Original bayrische Weißwürstchen, Krustenbraten, Leberkäse, Haxen, Bratkartoffeln, Speck-Kartoffel-Salat, Kraut-Salat, Sauerkraut, Rotkraut-Salat, Sauerkraut-Salat, Allgäuer Nudel-Salat, Süßer Senf, Honig-Senf-Sauce, Ei-Creme, Korb mit frischen Brötchen und Laugen-Brezeln, Apfel-Strudel mit Vanille-Sauce, Bayrische Creme

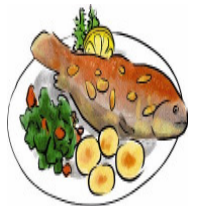


13,90 €



Das fangfrische Nordsee-Buffer (ab 25 Personen)

Büsumer Kartoffel-Creme-Suppe mit Krabben, Heringsröllchen in Curry, Heringsröllchen in Tomaten-Dressing, Heringsröllchen in Joghurt, Edel-Matjes-Filet und Kräuter-Matjes-Filet, Smoky-Aalrauch-Matjes-Filet, Premium-Räucher-Lachs-Seite, geräucherte Sprotten, geräucherter Aal, Thunfisch-Creme, Sylter-Sauce, grüne 8-Kräuter-Sauce, Nordsee-Krabben-Cocktail, Lachs-Filet in weißer Kräuter-Sauce (warm), Edelfisch-Pfanne der Provence (warm), dunkle und helle Brotsorten



24,90 €

Leicht und lecker (ab 20 Personen)

Hähnchenbrust „Florenz“, Bunter Sommer-Salat, Garten-Salat „Vital“, Grüner Bohnen-Salat, Putenbrust auf Waldorf-Astoria-Salat, Roastbeef kalt aufgeschnitten, Broccoli-Schinken Salat, Argentinischer Salat mit Rindfleisch, Bunter Zucchini-Salat, Putenbrust in Curry-Sauce, Frutti de Mare, Backofen-Kartoffeln, Landgemüse „Toscana“, Ratatouille Gemüse, Rote Grütze mit Vanille-Sauce



24,90 €

Das Festliche Kalte Buffer (ab 25 Personen)

Scampi in Dill-Creme, Bretonischer Flusskrebs-Salat, Pilz-Salat, Waldorf-Astoria-Salat, Bunter Sommer-Salat, Eier-Salat, Geflügel-Salat, Hähnchenbrust „Boston“, Lachs-Happen gemischt, Edel-Räucherlachs-Seite, Makrelen-Happen, Roastbeef in Blätterteig, Schweinelendchen mit Sommerfrüchten garniert, Lachsforelle in Weißwein gedünstet, Lachsfilet in Blätterteig, Herren-Creme „Jamaica“



25,90 €



Italienischer Abend, das gehobene Buffet (ab 25 Personen)

Gefüllte Champignons mit Frischkäse, gefüllte Peppadew, gegrillte Zucchini, Mozzarella mit Cocktail-Tomaten, Parma-Schinken auf Honig-Melone, Frutti di Mare, Pasta Venezia, Bunter Zucchini-Salat, Borrettanezwiebeln in Rotwein, Landgemüse Toscana (warm), Mini-Kohlrouladen mit Lammhackfleisch (warm), Lambraten in Fenchel-Thymian-Sauce (warm), Italienische Lasagne (warm), Italienischer Sauerbraten aus dem Rinderfilet (warm), Sahne-Kartoffelgratin, Ciabatta, Italienische Salami, Grissini-Stangen mit Italienischer Mortadella, Tiramisu,



27,90 €



19,90 €

Kalte Gourmetfreude

Putenbrust kalt aufgeschnitten auf Waldorf-Astoria-Salat, Schweinelendchen mit Sommerfrüchten garniert, Edel-Räucherlachs in Scheiben mit Gravadsauce, Baguette-Scheiben, Butter, Spanische Edel-Salami, Ei-Creme, Schinkenröllchen mit Spargel und einer Kräuterremoulade



Verleih Geschirr und Bestecke

1 Speisenteller, 1 Messer, 1 Gabel

1,60 €

1 Suppenteller, 1 Suppenlöffel

1,30 €

1 Dessertteller, 1 Dessertlöffel

1,30 €

1 Kaffeetasse mit Unterteller,

3,00 €

1 Mittelsteller, 1 Kaffeelöffel, 1 Kuchengabel

0,50 €

Vorlegebesteck pro Teil

10,00 €

1 Shaving-Dish

0,90 €

Brennpaste, Stück

8,00 €

Suppentopf

10,00 €

Suppentopf elektrisch



Spülpreisliste

Suppentopf Elek.

5,00 €

Suppentopf

7,50 €

Warmhaltetisch m. E.

10,00 €

Kessel 30 l Elek.

5,00 €

Kaffeemasch. m. 1 Thermo.

5,00 €

Thermokanne

3,00 €

große Glasschüssel

2,50 €

kleine Glasschüssel

1,50 €

großes Blech

5,00 €

kleines Blech

2,50 €

Spanferkelwanne

5,00 €

Schinkenwanne

3,75 €

Silberplatten

2,50 €

Glaskaraffe

2,50 €

Vorlegebesteck

0,50 €



Sollten Teile unvollständig oder defekt zurückgegeben werden, so werden diese mit dem Neupreis in Rechnung gestellt.

Geschäftsbedingungen:

- § 1 Die gelieferte Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum.
- § 2 Alle Preise, welche nicht als „Stück“ angegeben sind, verstehen sich als „pro Person-Preise“.
- § 3 Buffets ab einem Rechnungsbetrag von 100,00 € werden innerhalb Bottrops frei Haus ausgeliefert, ansonsten fällt eine Anfahrtspauschale von 10,00 € an. Außerhalb Bottrops berechnen wir eine Anfahrtspauschale von 0,40 €/km.
- § 4 Die Bezahlung erfolgt bei Lieferung
- § 5 Bei Stornierung des Auftrages unter drei Tagen vor Lieferung ist der volle Rechnungsbetrag zu zahlen.
- § 6 An Sonn- und Feiertagen ist ein Aufschlag von 10 % zu zahlen.
- § 7 Beim Bestellen erklärt sich der Kunde mit den Geschäftsbedingungen einverstanden.
- § 8 Die Warmhälter, Platten u.s.w. sind gereinigt in unserem Fleischerfach-Geschäft, Paßstr. 52, in 46236 Bottrop abzugeben. Bei Abholung des Geschirres durch uns berechnen wir innerhalb von Bottrop 10,00 €, außerhalb von Bottrop je gefahrenen km 0,50 €, mindestens aber 10,00 €. Bei Nichtreinigung tritt automatisch die Spül-Liste in Kraft.
- § 9 Die Rückgabe des Geschirres erfolgt innerhalb der nächsten drei Werktage.
- § 10 Bei Erscheinen einer neuen Party-Service-Liste erlischt jede andere.
- § 11 Gerichtsstand: Amtsgericht Bottrop

Sollten Sie noch Fragen haben oder in unserem Prospekt etwas vermissen, sprechen Sie uns einfach an, wir können dann sofort Abhilfe schaffen.

Wir freuen uns auf Ihren nächsten Besuch in unserem
Fleischerfachgeschäft!

Ihr Fleischermeister
Klaus Huckfeldt
und Team



Alles aus einer Hand!

Fleischerfachgeschäft, Catering
Partyservice und Künstlerservice

Huckfeldt

Paßstr. 52

Tel.: 0 20 41 / 70 70 20

Fax.: 0 20 41 / 76 25 30

Handy: 01 78 / 1 78 98 64

46236 Bottrop

Homepage: www.partyservice-huckfeldt.de

e-mail: k.huckfeldt@web.de

Sehr geehrte Kunden,

hiermit möchten wir uns kurz vorstellen. Wir sind ein Familienbetrieb, welcher in 3. Generation im Bottroper Fleischerhandwerk tätig ist. Unser Fleisch beziehen wir aus den umliegenden Schlachthöfen Essen und Gelsenkirchen, wobei einige unserer Zulieferfirmen uns ebenfalls in der 3. Generation beliefern und wir so eine 1a-Qualität und streng geführte Qualitätskontrollen nicht nur von unserer Seite, sondern auch von staatlicher Seite garantieren können. In unserem Fleischerfachgeschäft und Partyservice verarbeiten wir nur deutsches Fleisch aus den umliegenden Schlachthöfen sowie argentinisches Steakfleisch!

Wir helfen Ihnen auch gerne mit fachlicher Beratung. Egal, ob Sie mit 10 oder mit 200 Personen feiern möchten, ob Sie einen Allein-Unterhalter, eine Tanz- oder Showband suchen, oder ein ganzes Showprogramm benötigen, fragen Sie uns einfach!

Ihr Fleischermeister K. Huckfeldt