

Gefallen Ihnen unsere Vorschläge?
Haben Sie Appetit bekommen ?
Teilen Sie uns Ihre Wünsche mit.
Zögern Sie nicht, sprechen Sie uns an!

Wir beraten Sie gerne im persönlichen Gespräch.

Wir freuen uns auf Sie

Sie erreichen uns

Per Telefon unter 0228 - 452986

Per Fax unter 0228 - 9456177

Unsere Ladenöffnungszeiten Mo bis Fr von 07.30 - 18.00
Sa von 07.00 - 13.00
Mittwochnachmittag geschlossen



Inhaber Achim Engelskirchen

Provinzialstr. 27
53859 Niederkassel- Mondorf

www.metzgerei-mueller-schmitz.de
info@metzgerei-mueller-schmitz.de



Die Top Adresse für Geschmack und Frische

www.metzgerei-mueller-schmitz.de info@metzgerei-mueller-schmitz.de

Preisliste Stand Januar 2016
Mit dieser Preisliste verlieren alle vorangegangenen ihre Gültigkeit

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde

**Wir danken Ihnen für Ihr Interesse an unserem Partyservice.
gerne werden wir Ihnen Ihre Wünsche erfüllen und hoffen,
das auch Sie speziell für sich das Richtige finden.**

**Die Basis unseres Party- Service ist das Fleischer Fachgeschäft,
welches wir nun in dritter Generation führen,
in dem wir nach traditioneller Art
unsere Fleisch- und Wurstwaren täglich frisch herstellen.
Kombiniert mit einer Feinkost Küche,
die auf marktfrischem und saisonalem Einkauf basiert .
In der wir für Sie nationale und internationale Spezialitäten
und unsere täglich wechselnden Mittagsmenus zubereiten.**

**Auf den folgenden Seiten möchten wir Ihnen einen Auszug
unseres Catering- Angebots präsentieren.
Sämtliche Speisen können Sie miteinander kombinieren,
austauschen und ergänzen,
ganz Ihrem Anlass und Ihren Vorlieben entsprechend.**

**Gerne stehen wir Ihnen
in einem persönlichen Beratungsgespräch zur Verfügung
und helfen Ihnen bei der Planung und Ausführung Ihres Festes.**

Wir freuen uns auf Sie: Guten Appetit!

Ihre Metzgerei Müller – Schmitz

Lieferung- und Zahlungsbedingungen

Die Waren- Anlieferung in Niederkassel und in einem Umkreis von 10 km ist Frei Haus.

Bei Anfahrt darüber hinaus, Preis nach vorheriger Absprache.

Lieferzeiten abends bis 19.30 Uhr.

An Sonn- und Feiertagen ab 30 Personen oder auf Anfrage.

Wir bitten um Verständnis, das Geschirr, Platten, Schüsseln, Wärmebehälter usw.

in gesäubertem Zustand zurückzugeben sind,

ist dies nicht der Fall, müssen Reinigungskosten erhoben werden.

Gerne können wir das Leergut auch gegen Gebühr wieder abholen.

Beschädigte oder fehlende Teile müssen bei Rückgabe zum Selbstkostenpreis berechnet werden.

Nach Rechnungserhalt bitten wir um sofortige Zahlung ohne Abzug.

Im Endpreis sind 7 % Mehrwertsteuer enthalten,

Bei Lieferung mit Besteck und Tellern, Service und/oder Spülen
müssen wir gesetzlich vorgeschrieben 19 % MwSt erheben.

Für Ihr Interesse bedanken wir uns sehr und hoffen,
das auch Sie speziell für sich das Richtige finden konnten.

Rufen Sie uns an oder vereinbaren Sie einen Termin

Wir beraten Sie gerne!



Fingerfood aus dem Glas oder Porzellanschälchen

- ◆ **Cous– Cous Salat mit Entenbrusttranchen**
- ◆ **Kartoffelsalat im Glas mit Schnitzel– Spieß**
- ◆ **Pellkartoffelsalat mit Matjes, Schmand und Schnittlauch**
- ◆ **Fusilli Salat mit Tomate– und Mozzarellaperlen in Basilikumpesto**
- ◆ **Putenbrustsalat Bombay mit Mango und Mandeln**
- ◆ **Spargelsalat** mit zweierlei Spargel, Erdbeeren, grünem Pfeffer, Parmesan in Vinaigrette
- ◆ **Roter Linsencocktail mit Curryscampi**
- ◆ **Rindfleischsalat mit Preiselbeeren**
- ◆ **Hähnchenstick auf Ratatouillegemüse**
- ◆ **Bayrischer Hotdog mit Weißwurst, Krautsalat und süßem Senf**
- ◆ **Gemügesticks mit Kräuter- Dipp**
- ◆ **Zucchini– Roulade** gefüllt mit Schafskäse, getrockneten Tomaten und Pecorinobrüseln
- ◆ **Rotkohlsalat mit Kasslerwürfeln und Äpfeln**
- ◆ **Büffelmozzarella mariniert mit Parmaschinken und Mango**
- ◆ **Lasagne im Förmchen, wahlweise Hackfleisch oder Lachs**
- ◆ **Lamm mit Meerrettichcreme und Minze auf Rucola**
- ◆ **Carpaccioröllchen mit Pinienkernen, getrockneter Tomate und Olive**
- ◆ **Kartoffelgratin mit Schinken und Gemüse**
- ◆ **Bulgur mit Entenbrust auf orientalische Art**
- ◆ **Asiatischer Gemüsesalat mit Sprossen und Scampi**
- ◆ **Röllchen vom Speckpfannkuchen mit Creme Fraiche**
- ◆ **Gefüllte Dillachspfanncuchen mit Zitronenmousse**
- ◆ **Gefüllte Chicoreeblätter mit Crevettensalat**
- ◆ **Gefüllte Hörchennudeln und Cannelloni**
- ◆ **Obstspießchen mit Schokoglasur**

Mediterrane Vorspeisen

- ◆ **Carpaccio vom rohen Rinderfilet** auf Rucola mit gehobeltem Parmesan, Tete de Moine
- ◆ **Carpaccio von der gebratenen Entenbrust** mit Orangenvinaigrette und Pinienkernen
- ◆ **Vitello Tonnato** (hauchdünn geschnittenes Kalbfleisch in delikater Thunfischsauce)
- ◆ **Melonenschiffchen mit Parmaschinken** oder **Serranoschinken**
- ◆ **Geflügel– und Krabbencocktail**
- ◆ **Mozzarella mit Tomaten** in Scheiben und frischem Basilikum
- ◆ **Sherrytomate mit Mozzarella– Kugeln** auf Spießchen, **Mango– Mozzarella Spießchen**
- ◆ **Mango oder Ananas mit Mozzarella und Orangenpesto**
- ◆ **Ital. Spezialitätenplatte** (Mortadella, luftgetrocknete Salami, Schinken, Gemüse)
- ◆ **gemischte italienische Antipasti** Gegrillte Auberginen, Zucchini, Paprika, Champignons
- ◆ **Pflaumen und Datteln im Speckmantel**
- ◆ **Überbackener, heißer Schafskäse** mit Ananas– Mango Chutney
- ◆ **gegrillter Ziegenkäse im Speckmantel** auf Rucola mit Honigvinaigrette
- ◆ **gefüllte Champignons** mit Frischkäse auf Blattspinat (warm)
- ◆ **Bresaiola** auf Rucola mit Sherrytomaten, Parmesan u. Pinienkernen
- ◆ **Salatplatte Nicoise** mit Thunfisch
- ◆ **Zwiebelkuchen**
- ◆ **Quiche Lorraine, Quiche mit Blattspinat, Broccoli oder Lauch**



Unsere Spezialität aus dem Partygrill - das Highlight zu Ihrem Fest

Ganzes **Spanferkel** besonders saftig und mager
Fertig gewürzt, geritzt und auf Wunsch mit Zwiebel- Kräuterhack oder Krautfüllung
Es grillt sich selbständig bei Ihnen zu Hause—(oder bei uns)
Keine Arbeit, keine Geruchsbelästigung, auf der Terrasse , in der Garage, im Garten
Gewicht ca. 14– 30 Kg Preis pro Kg € 13,90 inkl. 19 % MwSt
Von 20 Personen bis ca. 40 Personen

Ganzes **Lamm** mariniert mit mediterranen Kräutern und Knoblauch
Preis pro Kg € 15,90 inkl. 19 % MwSt

Ganzer **Truthahn** auf dem Spieß gegrillt
Preis pro Kg € 15,90 inkl. 19 % MwSt

Wir stellen den Partygrill bei Ihnen auf und holen ihn wieder ab, Reinigung inklusive!
Selbstverständlich können Sie auch lediglich den Grill mieten !
Wir verleihen die Riesenpfanne, Spanferkelgrill und große Grillpfannen für Ihr Gartenfest.

Rund ums Spanferkel:

- ◆ **Spanferkel im Grill**
- ◆ **Gebackene Rosmarin-Kartoffeln oder Folienkartoffeln mit Kräuterquark,**
- ◆ **Bratkartoffeln oder gebratene Schupfnudeln oder Kartoffelgratin**
- ◆ **Sauerkraut, Speckböhnchen oder Rahmwirsing**
- ◆ **Kartoffelsalat, Kartoffelsalat Essig und Öl**
- ◆ **Krautsalat, Waldorfsalat, Coleslaw**
- ◆ **Schichtsalat**
- ◆ **Hirten- Salat mit Schafskäse und Oliven**
- ◆ **Rustikaler Brotkorb mit Kräuterbutter und Schmalz**
- ◆ **Deftige Käseplatte mit vielen Würfeln**

Ab 20 Personen

**Nach Wahl gerne zusätzlich zum Schwein
noch eine fleischliche Alternative wie Geflügel oder Rind**

Köstliches Fingerfood— damit liegen Sie voll im Trend:

- ◆ **Kleine Pastetchen mit Frischkäsefüllung**
 - ◆ **Tomaten- Mozzarellaspießchen**
 - ◆ **Melonenspicker mit Parmaschinken**
 - ◆ **Carree- Brötchen bunt belegt mit Picker**
 - ◆ **Hähnchenfiletspießchen**
 - ◆ **Minihackbällchen mit Tomatendipp**
 - ◆ **Chorizzo Spießchen mit Käse und grüner Olive**
 - ◆ **Scampi Spieße mit Cocktailsauce**
 - ◆ **Sushi Variationen**
 - ◆ **Saté Spießchen mit Erdnuss- oder Currydipp**
 - ◆ **Creperöllchen mit Lachs und Frischkäse**
 - ◆ **Blätterteigpastetchen mit Blattspinat gefüllt**
 - ◆ **Pastetchen mit Gorgonzolafüllung und Walnuss**
 - ◆ **Käsepicker süß und herzhaft dekoriert**
 - ◆ **Pumpernickel mit Tete De Moine und Feigensenf**
 - ◆ **Camembert auf Minibaguette**
 - ◆ **Laugenhäppchen mit Obazda und Schnittlauchröllchen**
 - ◆ **Crostini mit griechischem Ziegenkäse und Birne an Feigensauce**
- Warm:**
- ◆ **Scampi im Speckmantel**
 - ◆ **Chicken Wings**
 - ◆ **Chili Cheese Poppers**
 - ◆ **Panierte Mozzarella Stangen**
 - ◆ **Panierte Zwiebelringe**
 - ◆ **Brokkoli- Käse Bällchen**
 - ◆ **Garnelen im Teigmantel**
 - ◆ **garnelen im Kartoffelmantel**
 - ◆ **Pflaumen und Datteln im Speckmantel**
 - ◆ **Kleine Frühlingsröllchen mit Asia Dipp**
 - ◆ **Lasagne im Gratinschälchen**

Warme Fleischgerichte vom ...Geflügel

◆ Hähnchenfilet in Currysahnesauce mit Pfirsichen	7,90
◆ Hähnchenfilet in Erdnuss- Sauce	7,90
◆ Hähnchenfilet überbacken mit Schinken, Lauch, Champignons und Banane	8,90
◆ Hähnchenfilet auf Blattspinat oder Ratatouillegemüse gratiniert	8,90
◆ Hühnerfrikassee Natur oder mit Champignons und Spargel	7,90
◆ Gegrillter Putenbraten	6,50
◆ Ganze gegrillte Pute bzw. Truthahn Tagespreis	6,90
◆ Putengeschnitztes Florenz mit Früchtecocktail und Sahne- Sauce	6,90
◆ Putengeschnitztes Curry- Kokos	6,90
◆ Putengeschnitztes mit Champignons	7,50
◆ Putengeschnitztes mit Lauch in Weißweinsauce	7,50
◆ Putengeschnitztes Dijon mit Prinzessbohnen , Sherrytomaten, Senfsauce	8,90
◆ Putenbraten auf Blattspinat mit Käsesauce gratiniert	8,90
◆ Putensteaks überbacken mit Champignons, Äpfeln und Lauch	10,90
◆ Entenbrustfilet in Orangensauce	11,90
◆ Entenbrust auf glasierten Lauchzwiebeln mit Balsamico- Sauce	
◆ Entencurry mit Ananas auf Basmatireis	
◆ Gans gefüllt mit Maronen, Äpfeln und Mandeln Tagespreis	
◆ Gänsebrust oder Gänsekeulen in Maronensauce Tagespreis	12,90
	9,90
...Lamm	11,90
	9,90
◆ Lammlachs in Gorgonzolasauce	13,90
◆ Lammkeule geschmort im Bratensud	
◆ Lammkeule ohne Knochen auf Blattspinat mit Schafskäse gratiniert	
◆ Lammragout mit provençalischen Kräutern	
◆ Lammrücken rosa gebraten in Basilikum- Nußkruste mit Pfeffersauce	

Fleischpreise verstehen sich pro Portion

Großes Fest- Büffet:

- ◆ **Spargelcremesüppchen**
- ◆ **Edle Fischplatte** mit Forelle, geräuchertem Lachs, Aal, Gambas, Fischmousse
- ◆ **Schweinemedallions mit Lebercreme und Obst**
- ◆ **Gebratene Entenbrustfilets auf Feldsalat** mit Himbeervinaigrette
- ◆ **Mit Frischkäse gefüllte Champignons auf Blattspinat**
- ◆ **Geflügel- und Krabbencocktail**
- ◆ **Gegrilltes Roastbeef** mit Sauce Bearnaise
- ◆ **Züricher Kalbgeschnitztes**
- ◆ **Hähnchenfilet in Currysahnesauce**
- ◆ **Kartoffelgratin und Herzoginkartoffeln, Bandnudeln**
- ◆ **großes Gemüserechaud mit Spargel**
- ◆ **Gemischte Salatplatte mit frischen Blattsalaten**
- ◆ **Waldorfsalat mit Walnüssen**
- ◆ **Rindfleischsalat**
- ◆ **Käseplatte mit Trauben und Walnüssen, Feigensenf**
- ◆ **Brotkorb und Butter, Kräuterbutter, Hubertusschmalz**
- ◆ **Mousse au Chocolat**
- ◆ **Philadelphiacreme mit Kirschen und gebrannten Mandeln**
- ◆ **Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce**

Ab 30 Personen

á € 39,90

**Änderungen oder eigene Ideen innerhalb der Büffets
sind natürlich gerne möglich!**

Stellen Sie sich Ihr Wunschbüffet zusammen

Wir beraten Sie gerne und kalkulieren Ihren Preis!

Zum Verwöhnen:

◆	Kalbfleisch mit Thunfischsauce	
◆	Gefüllte Champignons auf Blattspinat	
◆	Geflügelcocktail	
◆	Krabbensalat	
◆	Tafelspitz auf Sauce Remoulade mit halben Eiern	
◆	Gemischte Fischplatte mit Dillsenfauce	
◆	Burgunderbraten	
◆	Jägerbraten oder Schweinefilet in Champignon- Rahmsauce	
◆	Putengeschnetzeltes mit Lauch in Weinsauce	
◆	Kartoffelgratin	
◆	Butterspätzle	
◆	Wildreis	
◆	Blumenkohl– Brokkoli Gratin und Bohnenbündchen	
◆	Feldsalat mit Speck und Zwiebeln in Balsamico– Dressing	
◆	Käseplatte mit Trauben und Walnüssen, Feigensenf	
◆	Baguette und Partybrötchen	
◆	Butter, Kräuterbutter, Hubertusschmalz	
◆	Mascarpone– Creme mit frischen Erdbeeren oder Himbeeren	
◆	Schokoladenpudding mit Sahne	
◆	Herrencreme	
	Ab 30 Personen	á € 34,90

...Rind

◆	Rinderschmorbraten in brauner Sauce	8,50
◆	Rindergeschnetzeltes mit Champignons oder Pfifferlingen	7,50
◆	Rindergeschnetzeltes Stroganoff mit Paprika und Perlzwiebeln	7,50
◆	Rindergulasch	6,50
◆	Rindergulasch	6,90
◆	Gefüllte Rinderroulade	8,90
◆	Rheinischer Sauerbraten	8,90
◆	Burgunderbraten	8,90
◆	Tafelspitz in Meerrettichsauce o. Riesling– Rahmsauce	13,90
◆	Rinderfilet mit Pfifferlingen und Zwiebeln	9,90
◆	Rinderfiletspitzen in Paprika- Rahmsauce	13,90
◆	Rinderfilet niedertemperaturgegart mit Sauce Bearnaise	15,90
◆	Zartes Rinderfilet im Speckmantel gebraten und frische Champignons in leichter Pfeffersauce(am Stück)	10,90
◆	Zartes Rinderfilet im Speckmantel gebraten und frische Champignons in leichter Pfeffersauce(am Stück)	12,90
◆	Gegrilltes Roastbeef am Stück mit Kräuterkruste	
◆	Getrüffelte Rinderhüfte in Steinpilzrahmsauce	12,90
		9,90

...Kalb

◆	Kalbsrücken am Stück gebraten in feiner Estragonsauce	14,90
◆	Züricher Geschnetzeltes	9,90
◆	Kalbfilet mit feiner Steinpilzrahmsauce	9,90
◆	Kalbsschnitzel au Four mit Champignons und Sauce Hollandaise gratiniert	9,90
◆	Gefüllte Kalbsbrust mit Champignonrahmsauce oder Weißweinsauce	9,90
◆	Kalbsrouladen gefüllt mit Spinat und Gorgonzola	9,90
◆	Kalbshaxenbraten in Biersauce mit Waldpilzen	8,90
◆	Kalbshaxenscheiben Osso Buco mit Tomaten– Zucchini Gemüse	14,90

... Wild

◆	Hirsch– oder Rehkeule mit Preiselbeeren	
◆	Hirschgulasch oder Rehragout mit Pfifferlingen	
◆	Wildschweinbraten aus der Keule	
◆	Rehrücken an Sauce Cumberland	

... Fisch

- ◆ **Salm** in Krabben– Sherry– Sahnesauce
- ◆ **Seeteufel** in Zitronensauce
- ◆ **Seezungenfilets** in Weißweinsauce
- ◆ **Seezungenröllchen** in Dillrahm mit Shrimps
- ◆ **Spanische Paella** mit Meeresfrüchten
- ◆ **Lachs auf Bandnudeln** mit Sauce Bearnaise
- ◆ **Krabbenpfännchen** mit Creme Fraiche und Kräutern
- ◆ **Gambas– Pfännchen** in heißem Knoblauch Olivenöl
- ◆ **Fischragout** von Edelfischen
- ◆ **Ganzer Lachs** mit Sauce Hollandaise Tagespreis

Suppen und Eintöpfe

- | | |
|---|------|
| ◆ Herzhafte Erbsen– oder Linsen– Suppe mit Siedewurst oder Mettwurst | 6,90 |
| ◆ Kartoffelrahmsuppe mit Speckstreifen und Croutons (mit Lachsstreifen) | 6,90 |
| ◆ Kartoffellauchrahmsuppe | 6,90 |
| ◆ Buttermilchbohnsuppe | 7,90 |
| ◆ sahnige Kartoffel– Suppe mit Gemüsewürfeln und Schinken | 9,50 |
| ◆ Pikante Gulaschsuppe | 9,90 |
| ◆ Gulasch mit Kartoffelwürfeln, Champignons und Paprika | 9,90 |
| ◆ Spargelcremesüppchen (nach Wahl mit Kalbfleischstückchen) | 7,90 |
| ◆ Feine Erbsenrahmsuppe | 7,90 |
| ◆ Sauerampfercremesuppe mit Lachsstreifen | 9,50 |
| ◆ Tomatencremesuppe mit Basilikumhäubchen | 6,90 |
| ◆ Rinderkraftbrühe mit Einlage, Fritaten– Suppe, Hühnersuppe mit Einlage | 9,90 |
| ◆ Käse– Lauchsuppe mit Hackfleisch | 9,90 |
| ◆ Broccolirahmsuppe | 9,50 |
| ◆ Chili Con Carne | |
| ◆ Pfundstopf | |
| ◆ Gyrossuppe Preis je Liter | |

Fleischspezialitäten für Ihr Gartenfest

- ◆ vom Rind Hüftsteaks, T– Bonesteaks, Rinderfilet, Rumpsteaks, Rouladenspieße
 - ◆ vom Schwein Hals– und Lummersteaks, Schweinemedailleon im Speckmantel auf Spieß
 - ◆ vom Geflügel Hähnchenfilet , Putersteaks, Hähnchensteaks, Hähnchenfilet mit Spinat g
 - ◆ vom Lamm Lammlachse, Lammspieße, Lammkotelett
 - ◆ Grillwürstchen, Weißwürstchen, Nürnberger Bratwurstschnecke, Hacksteaks, Hamburger, Mettröllchen, Cevapcici, Käsekrainer
 - ◆ Spieße , Gyrosspieße, Gemüsespieße, Puterspieße, gefüllte Paprikascheiben, Gemüse-
spieße
 - ◆ Rippchen , Spare Rips, Hackbällchenspieß, Grill-Speck , Grillfackeln
 - ◆ Ziegenkäse mit Honig und Knoblauch, Mariniertes Schafskäse , Halloumi– Käse im Speck-
mäntel
 - ◆ Lachssteaks, Thunfischsteaks, Garnelenspieße
 - ◆ Paprika-, Knoblauch- , Trüffel-, Bärlauch-, Pfeffer-, Hot Chili, Barbecue– Gyros,
Curry, Thai– Lemon, Pesto Rosso, Safran– Marinade, Trockengewürze
- Und dazu unsere leckeren, hausgemachten Salate und Dips !**

Grillbuffet– Vorschlag :

- ◆ **Feldsalat mit Ziegenkäse im Speckmantel, Honigvinaigrette**
- ◆ **Gegrilltes Antipastigemüse**
- ◆ **Tomaten mit Mozzarella auf Rucola**
- ◆ **Rinderhüftsteak mariniert mit grobem Pfeffer**
- ◆ **Schweinesteak in Paprika– und Kräuterwürzung**
- ◆ **Hähnchenfiletspieß mit Curry**
- ◆ **Scampispieß mit Datteln im Speckmantel**
- ◆ **Hausgemachte Rostbratwurst, Cevapcici**
- ◆ **Grillspeck**
- ◆ **Gebackene Rosmarin-Kartoffeln**
- ◆ **Pellmännchen mit grobem Salz und Kräuterquark**
- ◆ **Cous– Cous Salat, italienischer Pastasalat ,**
- ◆ **Grillsaucen, Ketchup, Senf,**
- ◆ **Frisches Bauernbaguette und Minibrötchen mit Kräuterbutter**
- ◆

Vorschläge für Kommunion und Konfirmation:

- Suppe:** **Rinder- oder Hühnerkraftbrühe** mit Sternchennudeln und Markbällchen
Spargelcremesüppchen
Feines Erbsenrahmsüppchen mit Blätterteigstange
Tomatencremesuppe mit Basilikumsahne
Curry-Kokosrahmsüppchen mit gerösteten Mandeln
- Vorspeisen:** **Geflügel- Cocktail**
Krabbencocktail
gefüllte Champignons auf Blattspinat
Melone mit Parmaschinken
Vitello Tonnato vom Kalb
- Hauptgerichte:** **Schweinefilet** mit frischen Champignons, Rahmsauce o. Hollandaise
Schweinefilet in Pfeffer- oder Gorgonzola- Sauce
Lummerbraten in Bratensauce, wahlweise mit Champignons
Putenbraten auf Blattspinat
Putengeschnetzeltes
Hähnchenfilet in Currysahnesauce
Rinderbraten aus der Nuss
Burgunderbraten
Rinderfilet mit Pfifferlingen und Sc. Bearnaise
Lachsfilet auf Blattspinat oder mit Sauce
Entenbrustfilet in Orangensauce
- Beilagen:** **Kartoffelgratin, Petersilienkartoffeln, Kroketten, Butterspätzle**
Gemüseplatte mit Blumenkohl, Broccoli, Spargel, Bohnenbündchen, Erbsen und Möhren, Sauce Hollandaise
überbackener Blattspinat
Feldsalat mit Champignons und Balsamico- Dressing, Himbeervinaigrette
Platte mit frischen Salaten und separaten Dressings
- Dessert:** **Herrencreme**
Mousse au Chocolat
Tiramisu
Mailänder Erdbeerbisquit
Philadelphiacreme mit Kirschen o. Himbeeren und gebrannten Mandeln

Beilagen

- ◆ **Petersilien- oder Salzkartoffeln**
- ◆ **Bratkartoffeln, würzige Kartoffelecken**
- ◆ **gebackene Rosmarinkartoffelchen, Drillinge** in Olivenöl gebacken mit Meersalz
- ◆ **Überbackene halbe Kartoffeln** mit Zwiebel- Käse Kruste
- ◆ **Kartoffelgratin**
- ◆ **Kartoffel- Zucchini Gratin, Kartoffel- Lauch Gratin**
- ◆ **Kartoffel- Auflauf** mit Schinken und Zwiebeln in Sahnesauce
- ◆ **Kartoffelpüree**
- ◆ **Warmer Speckkartoffelsalat**
- ◆ **Butterreis, Wildreis, Basmatireis**
- ◆ **Spätzle, Bandnudeln, Fettuccine, Spiralnudeln, Penne**
- ◆ **Klöße oder Semmelknödel, Schupfnudeln mit Zwiebeln und Speckwürfeln**
- ◆ **Folienkartoffeln** mit Kräuterquark
- ◆ **Herzoginkartoffeln oder Kroketten, Rösti**
- ◆ **Cous- Cous oder Sonnenweizen mit Gemüse in Olivenöl**

Gemüsebeilagen

- ◆ **Gemüserechaud** mit Blumenkohl, Broccoli, Spargel, Speckböhnchen, Erbsen und Möhren
- ◆ **Gemüserechaud** mediterran mit Zucchini, Auberginen, Paprika, Champignons
- ◆ **Gemüsegratin** mit Kartoffeln, Möhren, Lauch und Sellerie
- ◆ **Blattspinat** gratiniert
- ◆ **Bohnen im Speckmantel**
- ◆ **Blumenkohl- Broccoli Gratin**
- ◆ **Gegrillte Auberginen und Zucchini** mit Tomaten und Mozzarella gratiniert
- ◆ **Ratatouille- Gemüse,**
- ◆ **Frühlingszwiebel- Champignongemüse in Butter geschwenkt**
- ◆ **Rotkohl, Sauerkraut**
- ◆ **Rosenkohl, Grünkohl, Saure Bohnen untereinander**
- ◆ **Rahm- Wirsing, Rahm- Kohlrabi, Leipziger Allerlei**
- ◆ **Steinpilze, Pfifferlinge, Champignons**
- ◆ **Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise**

Pasta

◆ Spaghetti Bolognese oder Carbonara	6,90
◆ Spaghetti mit Meeresfrüchten in würziger Tomatensauce	7,90
◆ Gebratene Curry– Spaghetti mit Putenfleisch	7,90
◆ Spaghetti Alio Olio mit Knoblauch und Olivenöl, Chiliröllchen	6,50
◆ Penne in Gorgonzolasahnesauce	6,90
◆ Penne mit Geschnetzeltem	7,90
◆ Penne Don Alfredo mit Putenfleisch und Steinpilzen	7,90
◆ Tortellini mit Schinken und Champignons	7,90
◆ Tortellini mit Schinken und Spinat	7,90
◆ Lasagne mit Hackfleisch,	6,90
◆ vegetarische Gemüselasagne	7,90
◆ Hausgemachte Lachs– Lasagne mit Blattspinat	7,90
◆ Gnocchi mit Krabben in Rahmsauce und Blattspinat	6,90
◆ Gnocchi in Gorgonzola– Blattspinat– Sauce	7,90
◆ Gnocchi mit Basilikum, Sherrytomaten und Parmesan	7,90
◆ Farfalle in Thunfischsahnesauce	7,90
◆ Bandnudeln mit Lachs	7,90
◆ Hähnchenfilet auf Bandnudeln mit Tomaten-Basilikum- Sauce	6,90
◆ Maccaroni mit Kassler und Spinat gratiniert	6,90
◆ Mezze Penne Tricolori mit Hähnchenfilet in pikanter Pilzsauce	7,90
◆ Maccaroni mit Hähnchenfilet in Curryrahmsauce, Ananas und Paprika	
◆ Italienisches Safran- Risotto	
◆ Risotto mit Steinpilzen	
◆ Risotto von weißem und grünem Spargel	

Mediterranes Flair:

◆ Tomaten– Ziegenkäse Pastetchen	
◆ Frittierte grüne Pimientos	
◆ Crostinis mit Auberginen– Paprika Dipp	
◆ Knoblauch– Chiligarnelen in Öl	
◆ Patatas Bravas mit Aioli Dipp	
◆ Thunfisch– Kartoffelsalat, mediterraner Nudelsalat	
◆ Spinat– Champignon Tortilla	
◆ Grüner RöstSpargel im Serranoschinkenmantel auf Rucola, Balsamicovinaigrette	
◆ Schweinefilet in der Chili– Honigkruste mit Sauce Andaluz	
◆ Knoblauchtomaten mit Käse und Pinienkernen überbacken	
◆ Manchegokäse und Brotkorb, Creme Catalan	
Ab 20 Personen	á € 29,90

American Way of Life:

◆ Hamburgerpatties und Pulled Pork Fleisch	
◆ Sesamburger– Brötchen	
◆ Spare Ribs mit Barbecuesauce	
◆ Salatplatte mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Paprika	
◆ Käseteller mit Chester und Emmentaler– Schmelzkäse	
◆ Ketchup, Senf, Chili– Mayonnaise, Hamburgertopping, Sandwichsauce, Rotes Zwiebel– Orangen– Chutney	
◆ Potatoe Wedges and Sour Cream	
◆ Curly Fries	
◆ American Coleslaw	
◆ Warmes Fingerfood wie Chicken Nuggets, Chicken Wings,	
◆ Brokkoli Cheese Nuggets, Chili Cheese Poppers, Mozzarellastangen	
◆ Dreierlei Dipp	
◆ American Cheesecake mit Schokoladensauce	
◆ Mini Donuts, Kleine Cupcakes	
Ab 30 Personen	á € 26,90

Italienisches Büffet:

- ◆ **Eingelegtes, gegrilltes Gemüse** in Olivenöl
 - ◆ **Tomaten mit Mozzarella** und Basilikum
 - ◆ **Honigmelone mit Parmaschinken**
 - ◆ **Vitello Tonnato**
 - ◆ **Carpaccio** vom Rinderfilet auf Rucola
 - ◆ **Gegrillter Ziegenkäse** im Speckmantel auf Rucola mit Honigvinaigrette
 - ◆ **Mediterraner Nudelsalat** mit Rucola, Parmesanhobeln und Pinienkernen
 - ◆ **Hausgemachte Lasagne**
 - ◆ **Bandnudeln mit frischem Lachs**
 - ◆ **Hähnchenfilet oder Schweinefilet** auf Blattspinat in Gorgozolasauce,
 - ◆ **Rosmarinkartoffeln und Kartoffelgratin**
 - ◆ **Käseplatte mit italienischen Spezialitäten, Ciabatta und Baguette**
 - ◆ **Tiramisu und Panna Cotta mit Himbeermark**
- Ab 20 Personen á € 29,90**

Spanisches Tapas- Büffet

- ◆ **Aioli und Oliven, Pflaumen und Datteln im Speckmantel**
 - ◆ **Melone mit luftgetrocknetem Serranoschinken**
 - ◆ **Paniertes Hähnchenfilet** in Honig
 - ◆ **Gebratene Chorizo** feurig
 - ◆ **Gegrillter Schafskäse** auf Blattspinat oder mit Ananas- Mango Chutney
 - ◆ **Hackfleischbällchen** in Tomatensauce
 - ◆ **Frittierte Calamari**
 - ◆ **Lammkeule mit Kräutern** in eigenem Sud
 - ◆ **Gebratene Spaghetti mit Olivenöl und Knoblauch**
 - ◆ **Pikante Kartoffeln** mit Kräuterdipp
 - ◆ **Gemischte frische Salate auf Platte** mit separaten Saucen
 - ◆ **Käseplatte mit spanischem Manchego , Baguette und Brotkranz**
 - ◆ **Caramelcreme und Rotwein- Mousse**
- Ab 25 Personen á € 26,90**

Aus der Riesenpfanne

- ◆ **Spanische Paella** mit Fleisch und Meeresfrüchten, Gemüse und Safran
- ◆ **Reibekuchen,** dazu Apfelkompott oder komplettes Reibekuchen- Büffet mit Beilagen
- ◆ **Frische Champignons** mit Lauch und Zwiebeln in Creme Fraiche
- ◆ **Pfannengyros** mit Tzatziki
- ◆ **Tiefsee- Scampis** (mit Tomaten und Zwiebeln in Kräutersahne)
- ◆ **Tortellini**
- ◆ **Räuberfleisch**

Gerichte aus dem Wok

- ◆ **Chinesische Spaghetti** mit Putenfleisch süß- sauer
- ◆ **Gemischtes Gemüse** aus dem Wok fettarm zubereitet, mit Nudeln oder Reis und Fleisch
- ◆ **Gebratene Spaghetti** mit Curry und Putenfleisch
- ◆ **Glasnudelpfanne**
- ◆ **Tandoori- Hühnchen** mit Basmatireis

Beliebte Büffet– Kompositionen:

für eigene Ideen oder Abwandlungen sind wir stets offen!

Rustikale Feier:

- ◆ **Deftiges Schmankerlbrett** mit Blut– und Leberwurst, diversen Wurstsorten, Mett, Ardenner Schinken und Pfefferbeißern, Hubertusschmalz
 - ◆ **Kleine Party-Frikadellen**
 - ◆ **Krustenbraten**
 - ◆ **gegrillte kleine Baby– Haxen**
 - ◆ **Kartoffelpüree und Bratkartoffeln**
 - ◆ **Sauerkraut, Rahmwirsing**
 - ◆ **Hausgemachter Kartoffelsalat, Krautsalat**
 - ◆ **Rustikale Käseplatte, Partybrötchen und Baguette**
 - ◆ **Rote Grütze mit Vanillecreme**
- Ab 20 Personen** á € **19,90**

Bayrischer Abend:

- ◆ **Bayrischer Käse– Wurstsalat**
 - ◆ **Kartoffelsalat mit Gurken in Dilldressing**
 - ◆ **Radi und Rohkostplatte mit zweierlei Dressing**
 - ◆ **Münchner Weißwurst mit süßem Senf**
 - ◆ **Saftiger Krustenbraten** auf bayrischem Kraut
 - ◆ **Schweinsbraten** an Dunkelbiersauce
 - ◆ **Semmelknödel und gebratene Schupfnudeln**
 - ◆ **Speckbohnenbündchen**
 - ◆ **Obazda mit frischem Schnittlauch,**
 - ◆ **Rustikale Käseplatte, Partybrötchen und Laugenbrezel**
 - ◆ **Bayrische Creme mit Himbeermark**
- Ab 20 Personen** á € **22,90**

Desserts

- ◆ **Frischer Obstsalat**
 - ◆ **Mascarponecreme oder Vanillecreme** mit frischen Erdbeeren
 - ◆ **Mailänder Erdbeer– Bisquit**
 - ◆ **Philadelphiacreme** mit Kirschen und gebrannten Mandeln
 - ◆ **Rote Grütze** mit Vanillesauce oder Vanillecreme
 - ◆ **Schokoladenpudding** mit Sahne
 - ◆ **Schwarzwaldtraum** Schokopudding mit Dessertkirschen und Sahne
 - ◆ **Mousse au Chocolat**
 - ◆ **Cappuccino– Mousse**
 - ◆ **Baileys– oder Eierlikörcreme**
 - ◆ **Raffaello– Kokoscreme**
 - ◆ **Giotto– Haselnuß– Mousse**
 - ◆ **Mousse „Latte Macchiato“**
 - ◆ **Weincreme** von Prosecco oder Rotsekt
 - ◆ **Panna Cotta** mit Himbeermark oder Caramelsauce
 - ◆ **Bayrische Creme** mit Dessertkirschen
 - ◆ **Tiramisu**
 - ◆ **Himbeer– Tiramisu mit Pistazienkrokant**
 - ◆ **Herrencreme** mit Rum und Schokoladenstückchen
 - ◆ **Ananascreme, Mandarinencreme**
 - ◆ **Hiedelbeerpüree** geschichtet mit Sahnequark, ganzen Heidelbeeren und Krokant
 - ◆ **Quarkspeise** mit Kirschen, Himbeeren, Erdbeeren oder frischen Früchten
 - ◆ **Warmer Apfelstrudel** mit Vanillesauce
 - ◆ **Cupcakes** Schoko, Schokino, Zitrone, Haselnuss mit Cremehäubchen
 - ◆ **Kleine Kuchen und Desserttörtchen**
 - ◆ **Mini Plunderteilchen**
 - ◆ **Mini Blechkuchen**
 - ◆ **Petit Four**
- Alle Desserts bieten wir wahlweise in Schüssel oder in Fingerfood- Gläschen an**

zum krönenden Abschluss...
... Käseauswahl

- ◆ **Rustikales Käsebrett**
- ◆ **Auswahl von deutschen, französischen und italienischen Käsespezialitäten**
mit frischen Früchten und Walnüssen
- ◆ **Dekorativer Käseigel** mit frischem Gouda
- ◆ **Tete de Moine– Käse** mit Girolle– Hobel und Feigensenf
- ◆ **Käse– Carpaccio vom Greyerzer** mit Feigensenfsauce, frischen Kräutern und rotem Pfeffer
- ◆ **Bayrischer Obazda** mit dunklem Brot
- ◆ **Frischkäse– Zubereitung** Pappadew , Honig– Senf, Bärlauch, Feigendipp
- ◆ **Brotkorb** (z.B. Partybrötchen, Baguette, Brotrad, Ciabatta, Fladenbrot...)
- ◆ **Laugenbrezel, Laugenkonfekt**
- ◆ **Butter**
- ◆ **Kräuterbutter, Tomatenbutter, Limonenbutter**
- ◆ **Hubertusschmalz, Griebenschmalz, Chilischmalz**



Preise für Hauptgerichte:

Ab 10 Personen

- | | |
|--|-------|
| ◆ Krustenbraten oder Kassler mit Bratensauce, Sauerkraut und Püree | 12,90 |
| ◆ Ananas– Kassler mit Honig– Senf Sauce , dazu Püree und Waldorfsalat | 13,90 |
| ◆ Spießbraten mit gebratenen Zwiebeln und Paprika, Bratkartoffeln, Krautsalat | 12,90 |
| ◆ Fleischkäse mit Paprika und Zwiebeln. Speckkartoffelsalat und Krautsalat | 9,90 |
| ◆ Hausgemachte Lasagne mit Hackfleisch und Salatplatte | 10,90 |
| ◆ Schweinegeschnetzeltes mit Paprika oder Champignons, Spätzle, Salatplatte | 12,90 |
| ◆ Schweinefilet mit Champignonrahmsauce, Herzoginkartoffeln , Gemüseplatte | 16,90 |
| ◆ Schweinefilet in Pfeffersauce, Kartoffelgratin, Blumenkohl–Brokkoli, Speckböhn. | 16,90 |
| ◆ Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Knödeln, Rotkohl und Apfelmus | 16,90 |
| ◆ Burgunderbraten aus der Rinder- Nuss mit Silberzwiebeln, Kartoffelgratin und Blumenkohl– Broccoli Auflauf | 16,90 |
| ◆ Rinderroulade in Bratensauce mit Kartoffeln und Rosenkohl | 12,90 |
| ◆ Hähnchenfilet mit Kruste in Erdnußsauce, Basmatireis und Salatplatte | 13,90 |
| ◆ Hähnchenfilet in Gorgonzola– Spinat Sauce mit Bandnudeln | 12,90 |
| ◆ Hähnchenfilet in Currysahnes. mit Pfirsichen, Butterreis, Gurken– Melonensalat | 13,90 |
| ◆ Putensteaks mit Schinken, Ananas, Lauch und Bananen gratiniert, Butterreis oder Bandnudeln, Salatplatte | 14,90 |
| ◆ Putenbraten auf Blattspinat mit Petersilienkartoffeln und gemischtem Salat | 14,90 |
| ◆ Entenbrust in Orangensauce mit Kartoffelgratin und Speckbohnenbündchen | 16,90 |
| ◆ Gänsekeule in Bratensauce mit Maronen, Knödeln und Rotkohl | 16,90 |
| ◆ Hirschgulasch mit Preiselbeerbirne, Kartoffelgratin und Rahmwirsing | 16,90 |
| ◆ Gegrillte Lachs – Schnitte mit Bandnudeln, Sauce Bearnaise und Salatplatte | 15,90 |
| ◆ Pfannengyros mit Tzaziki, Rohkostplatte, Rotkohl– u Krautsalat, Fladenbrot | 12,90 |
| ◆ Puttes – Rheinischer Kesselskuchen mit Apfelmus | 6,90 |
| ◆ Grünkohl oder Saure Bohnen mit Kartoffeln untereinander, Mettwurstchen und Grillspeck | 8,90 |
| ◆ Spanische Paella mit Schweine– und Geflügelfleisch, Meeresfrüchten | 8,90 |