

**Sehr verehrte Kundin,
sehr verehrter Kunde,**



Mit dieser Mappe bieten wir Ihnen unseren Partyservice mit vielen verschiedenen Speisen an.

Auf den nachfolgenden Seiten finden Sie eine Auswahl aus unserem Programm.

Um Ihnen die Wahl leichter zu machen, haben wir für Sie schon einige Menüs erstellt. Hierbei handelt es sich lediglich um Vorschläge. Selbstverständlich können Sie Ihre eigenen Ideen einbringen, Buffets abändern oder kombinieren. Gerne erstellen wir Ihnen auch ein Buffet ganz nach Ihren Wünschen.

Unser Fachpersonal berät Sie gerne weiter.



Kontakt:

Fleischer Fachgeschäft

Torsten Krug

Altenritter Str. 4

34225 Baunatal

Tel.: 0561 - 49 47 17

Fax.: 0561 - 49 100 80

www.fleischerei-krug.de

Info@fleischerei-krug.de

Erlesene Canapes



Geräuchertes Forellenfilet
Räucherlachs

Kaviar

Schweinemedallions

Parmaschinken

Roastbeef

Bratenaufschnitt

Tartar

Tomate - Mozzarella

vers. Käsesorten

Hausmacher Wurstsorten



Alle Canapes sind einzeln angerichtet und mit passenden Zutaten liebevoll garniert !

½ belegte Brötchen und Brote

Schweinegehacktes

vers. Salamisorten

roher- und gekochter Schinken

Bratenaufschnitt

Geflügelaufschnitt

Gouda u. Camembert

Hausmacher alte Wurst u. Aufschnitt

Fisch (Lachs, Forelle oder Makrele)





Aus unserem Suppentopf

- Pikante Gulaschsuppe
- Chili con Carne mit Kidneybohnen und Mais
 - Feuertopf mit weißen und roten Bohnen
 - Kartoffelsuppe mit Speck oder vegetarisch
- Spargelcremesuppe (auf Wunsch mit Croutons)
 - Blumenkohlsuppe
 - Nudelsuppe
 - Kürbiscremesuppe mit Papaya
 - Pikante Tomatensuppe
 - Klare Rinderkraftbrühe
 - Rindfleischsuppe mit Einlage
- Klare Hühnersuppe mit Gemüsestreifen
 - Hühnersuppe mit Einlage
 - Bohnen - Linsen - Erbseneintopf



Ofenfrisch und lecker

(vom Schwein)



Spießbraten vom Schweinekamm
gefüllt (Paprika, Pilze, Zwiebeln u. Hack
od. Broccoli u. Hack) ,
ungefüllt oder geräuchert

Kasselerbraten durchwachsen

Magerer Schinken od. Krustenbraten

Lendchentopf mit Champignons, gek. Schinken ,
Zwiebeln und Käse gratiniert

Schweinefilet mit Steinpilzen in feiner Bratensoße

Schweinefilet exotisch mit Früchten umlegt in einer
Currysoße und Käse gratiniert

Schweinegeschnetzeltes Züricher Art

Schweinegeschnetzeltes Mediterran

Pfefferröllchen

Sahne- oder Curryschnitzel



Rustikale und deftige Fleischspezialitäten



Schweine Grillhaxe,
Grillrippchen , Ladenrippchen,
Knabberhaxen , zart und mager,
Eisbein gekocht,
Sulperknochen,
Partyschnitzel vom Schwein oder Pute,
Leberkäse (wahlweise mit Paprika und Käse,
Grob , fein oder mit Zwiebeln),
Frikadellen mit od. ohne Schafskäse,
Currywurst,
Wellfleisch, Frankfurter Rippchen
Weißwurst

Was Besonderes

Spanferkel (ab 25 Personen)
Wird vom Fleischermeister vor Ort für Sie aufgeschnitten



Was feines vom Rind

Rouladen in pikanter Soße
Tafelspitz in Meerrettichsoße
Rinderbraten natur mit Bratensoße
Ungarisches Gulasch mit Paprika



Geflügelspezialitäten

Putenschnitzel in Eihülle
Putenschnitzel Hawaii mit Käse gratiniert
Hähnchenbrustfilet in Pfefferrahmsoße
Saltim Bocca von der Hähnchenbrust
Puten- Käsegeschnetzeltes
Hähnchenschenkel
Hähnchenbrust mit Tomatensoße u. Käse überbacken



Fischgerichte

Lachsschnitten in Dill- oder Käsesoße
Pangasius in Weißweinsauce mit Gemüse belegt
Kabeljau mit Tomaten und Käse

Zur Erweiterung Ihres Buffets



Feine Schinkenplatte

Schmackhafter Bratenaufschnitt auf dem Brett serviert

Rustikales Bauernbrett (z.B. Blut- u. Leberwurst, Presskopf, alte Wurst, Wurstsalat und Gehacktes)

Verschiedene Weich-u. Hartkäsesorten auf einem Brett schön angerichtet

Gemischte Fischplatte (z.B. Lachs, Forelle, Makrele, Schrimps und Matjes mit Meerrettich-u. Senfsoße garniert)

Antipastiplatte (gegrilltes Gemüse in Öl eingelegt)

Melonenschiffchen mit Parmaschinken

Fingerfood (z.B. Käsespieße, Tomate- Mozzarella- Spieße, Minischnitzel mit Früchten garniert, Frikadellenspieße und Hähnchenspieße Saltim Bocca)



Warme Beilagen



Kartoffelgratin mit Speck oder vegetarisch
Petersilien- oder Salzkartoffeln
Folienkartoffeln mit Schmanddipp
Pellkartoffeln mit grüner Soße
Rosmarinkartoffeln
Kartoffelklöße
Bauernspätzle
Nudeln versch. Art
Butterreis
Kleine Röstitaler
Schupfnudeln



Gemüsebeilagen

Kaisergemüse mit Sauce Hollandaise od. Mandelbutter
Bohnenbündchen mit Speck umwickelt
Apfelrotkraut
Grünkohl
Wirsinggemüse mit Sahne
Sauerkraut
Rahmchampignons
Möhren, Broccoli oder Blumenkohlgemüse
Rosenkohl mit Speck und Zwiebeln

Aus unserer Salatbar



Rohkostplatte mit Dressing nach Wahl
Tomate- Mozzarella mit frischen Basilikum
Krautsalat
Speckkrautsalat mit Kümmel
Bohnen-, Sellerie-, Gurken- und Tomatensalat
Frühlingsalat (mit Tomaten, Salat- u. Gewürzgurke,
Paprika und Zwiebeln)
Broccolisalat
Waldorfsalat (mit Sellerie und Nüssen)
Wurstsalat, Käsesalat
Kartoffel – und Nudelsalat
Tortellinisalat
Geflügel- und Heringsalat
Tzatziki od. Tzatzikisalat
Eiersalat



Herzhaftes und Süßes für den krönenden Abschluss



Käseplatte mit versch. Schnitt- und Weichkäsesorten auf einem Brett liebevoll garniert, dazu auf Wunsch mit Partybrötchen und Butter



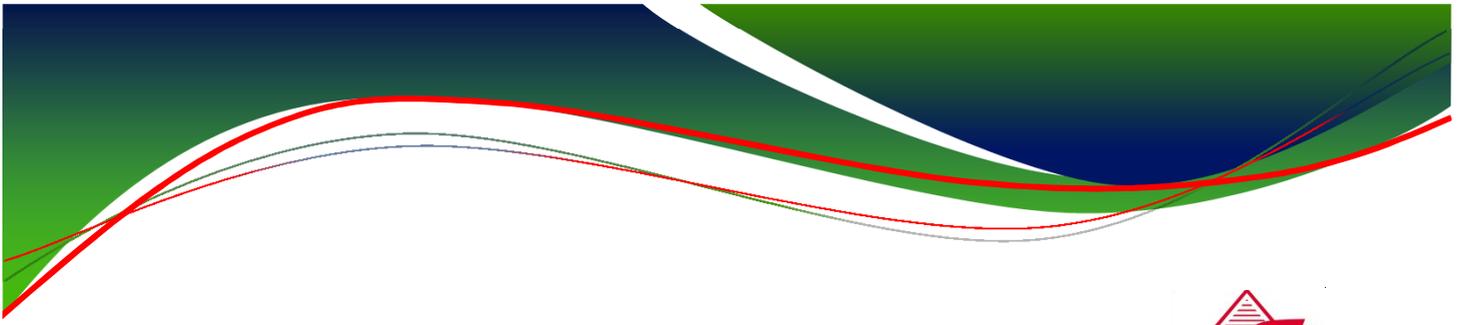
Obstplatte mit Früchten der Saison
Obstsalat
Schoko- Sahne- Pudding
Weiße oder dunkle Schokomousse
Schmandcreme mit Pfirsichen , Himbeere oder Kirschen
Tiramisu
Zitronencreme
Rote Grütze mit Sahne oder Vanillesoße
Götterspeise
Bayrisch Creme

Warme Hauptgerichte,
deftig und kräftig



- Grillhaxe mit Senf, Kartoffelsalat und Gewürzgurke
- Leberkäse mit Senf, Brotkorb und Krautsalat
- Schweine- od. Putengeschnetzeltes, Spätzle und Kaisergemüse
- Rinderroulade mit Kartoffelklößen und Apfelrotkraut
- Ungarisches Gulasch mit Bandnudeln und Rosenkohl





- Gulaschsuppe, pikant mit gemischtem Brotkorb
- Spießbraten gefüllt od. ungefüllt, Kartoffelgratin und Gurkensalat,
- Lendchentopf mit Käse gratiniert, Brotkorb und Rohkostplatte mit Dressing extra
- Pute mit Früchten belegt in Currysoße, Butterreis und Frühlingsalat
- Hähnchenbrustfilet in Pfefferrahmsoße, Eiernudeln und Möhrengemüse
- Tafelspitz mit Meerrettichsoße, Salzkartoffeln und Selleriesalat
- Hähnchenbrustfilet Saltim Bocca , Bandnudeln mit Tomate- Mozzarella,



Buffetvorschlag 1

Vorspeise:

Rindfleischsuppe mit Nudel- u. Gemüseeinlage
und Eierstich

Hauptgang:

Lendchentopf mit Schinken in
Schmandsoße und Käse gratiniert
Bauernspätzle
Brotkorb
Kaisergemüse mit Sauce Hollandaise
Bohnensalat

Dessert:

Rote Grütze mit Vanillesoße





Buffetvorschlag 2

Vorspeise :

Broccolicremesuppe

Hauptgang :

Rinderrouladen in feiner Bratensoße

Kartoffelklöße

Eiernudeln

Apfelrotkraut

Rosenkohl mit Speck und Zwiebeln

Dessert :

Schmand - Schicht - Creme mit

Pfirsich, Kirschen

und braunen Zucker





Buffetvorschlag 3

Vorspeise :

Kartoffelcremesuppe

Hauptgang :

Schweinegeschnetzeltes Züricher Art

Partyschnitzel von der Pute

Kartoffelgratin

Bauernspätzle

Bohnenbündchen mit Speck umwickelt

Frühlingsalat

Dessert :

Weißer Schokomousse





Buffetvorschlag 4

Vorsuppe :

Pikante Gulaschsuppe

Hauptgang :

Partyschnitzel vom Schwein, Bratwurst,
Hähnchenschenkel und kl. Frikadellen
auf Platte schön angerichtet (alles kalt)

Nudelsalat

Brotkorb

Tomate – Mozzarella

Dessert:

Götterspeise mit Vanillesoße





Buffetvorschlag 5

Vorsuppe :

Hühnersuppe mit Einlage

Hauptgericht :

Schweinemedallions mit feiner
Steinpilzsoße

Hähnchenbrust Saltim Bocca

Bandnudeln

Butterreis

Broccoligemüse mit Mandelbutter

Rohkostplatte mit Dressing extra

Dessert :

Schmand – Schicht – Creme mit
Kirschen und Pfirsichen





Buffetvorschlag 6

Vorsuppe :

Kürbiscremesuppe mit Papaya

Hauptgericht :

Spießbraten mit Broccoli und Hack gefüllt

Schweinefilet Hawaii mit Currysoße

Kartoffelgratin

Butterreis

Tomatensalat

Gurkensalat

Brotkorb

Dessert :

Schokoladen – Sahne – Pudding

Obstplatte mit frischen Früchten





Buffetvorschlag 7

Vorsuppe :

Pikante Tomatensuppe mit frischem Basilikum

Hauptgang :

Putenschnitzel in Eihülle
Schweinegeschnetzeltes Züricher Art
Butterspätzle
Mini Röstitaler
Frühlingsalat

Dessert :

Obstsalat mit Sahne



Buffetvorschlag 8

(ab 25 Personen erhältlich)



Hauptgericht :

- Spanferkel in Holzmule
- Kartoffelgratin
- Brotkorb
- Sauerkraut
- Gewürzgurken im Tontopf



Dessert :

Rote Grütze mit Schlagsahne

Buffetvorschlag 9

(Kindermenü für Geburtstage)

- Currywurst
- Minipizza
- Partyfrikadellen in Holzmule
- Kartoffelsalat
- Gurkensalat mit Dill
- Götterspeise mit Vanillesoße





Buffetvorschlag 10

Kalte Platten :

Schinkenplatte mit Melonenschiffchen

Fischplatte mit Meerrettichdip

Käsebrett mit versch. Weich- u. Hartkäsesorten

Grillplatte mit Partyschnitzeln, Hähnchenschenkel,
Bratwürstchen und kleinen Frikadellen auf einen Brett
liebevoll angerichtet

Beilagen:

Kartoffelsalat

Brotkorb mit Portionsbutter

Tomaten – Mozzarella

Frühlingsalat

Dessert:

Frische Zitronencreme





Buffetvorschlag 11

(ab 60 Personen)



Vorsuppe :

Broccolicremesuppe

Hauptgang :

Schinken- u. Spießbraten

Hähnchenbrustfilet in Pfefferrahmsoße

Partyschnitzel

Seelachsfilet in Kräuter – Dill- Soße

Kaisergemüse

Speckbohnen

Kartoffelgratin

Bauernspätzle

Butterreis

Rohkostplatte mit Dressing extra

Kalte Platten :

Rustikales Wurstbrett, Käse – u. Fischplatte

Brotkorb

Dessert :

Schokomousse

Rote Grütze

Obstplatte mit frischen Früchten





Buffetvorschlag 12

(Italienisches Buffet, ab 25 Personen)

Vorsuppe :

Tomatensuppe mit frischem Basilikum

Kalte Platten :

Melonenschiffchen mit Parmaschinken

Anitpastiplatte mit gegrilltem Gemüse

Tomate – Mozzarella

Hauptgang :

Hähnchenbrustfilet Saltim Bocca mit Marsalasoße

Geschnetzeltes Mediterran

Tagliatelle

Rosmarinkartoffeln

Salatvariation mit ital. Dressing

Dessert :

Tiramisu

Panna Cotta





Buffetvorschlag 13

(Zünftiges Buffet)

Vorsuppe :

Leberknödelsuppe

Hauptgang :

Weißwurst mit süßem Senf

Mini Haxen

Krustenbraten mit Biersoße

Serviettenknödel

Brotkorb und frischen Laugenbrezeln

Deftiger Krautsalat mit Speck

Bayrisch Kraut mit Kümmel

Dessert :

Bayrisch Creme





Buffetvorschlag 14

(Schlachtefest)

Frankfurter Rippchen
Bratwurst
Weckewerk
Wellfleisch
Petersilienkartoffeln
Sauerkraut
Gewürzgurken im Tontopf

Schlachteplatte :

Blut – u. Leberwurst
Gehacktes
Presskopf
Alte Wurst

Brotkorb



Für Ihr Interesse an unserem
Partyservice
bedanken wir uns ganz herzlich.
Sollte wir Ihren Geschmack getroffen
haben, beraten wir Sie gerne
persönlich weiter.
Wir wünschen Ihnen eine gelungene
Feier.



Kontakt:

Fleischer Fachgeschäft
Torsten Krug
Altenritter Str. 4
34225 Baunatal
Tel.: 0561 - 49 47 17
Fax.: 0561 - 49 100 80
www.fleischerei-krug.de
Info@fleischerei-krug.de

Für Druckfehler übernehmen wir keine Garantie.
Nachdruck, auch auszugsweise, ist verboten.
Kein Teil dieser Mappe darf in irgendeiner Form
reproduziert, vervielfältigt oder verbreitet werden.

Allgemeine Geschäftsbedingungen



Alle Menüs sind für 25 Personen ausgelegt und müssen bei Abweichung der Personenzahl neu zusammen gestellt werden.

Für die Lieferung eines Buffets nach Baunatal berechnen wir keine Anfahrtskosten .

Ab einer Entfernung von 10 km werden Kosten fällig. Wir bitten Sie, die von uns gelieferten Gegenstände, im sauberen und technisch einwandfreien Zustand an uns zurück zu geben.

Andernfalls müssen wir Ihnen die Reinigung und evtl. Reparatur in Rechnung stellen.

Mit dem Auftrag für ein Buffet gehen Sie einen verbindlichen Vertrag mit uns ein. Bei einer kurzfristigen Stornierung müssen wir eine Aufwands- und Materialentschädigung berechnen.

Fleischer-Fachgeschäft
Krug

