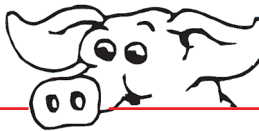


✓ **FACHGERECHTE
BERATUNG**

✓ **BESTE QUALITÄT**

✓ **ERSTKLASSIGER
SERVICE**

Party Service



METZGEREI
Claudius

Inh. Markus Bliefner, e.K.

Aggertal Catering • Imbiss • Backshop • Metzgerei

51766 Engelskirchen-Ründeroth - Hauptstraße 25

Tel. 02263/6356 - Fax 02263/6383

info@metzgerei-claudius.de - www.metzgerei-claudius.de

Sehr geehrter Kunde,

Die Qualität der Rohstoffe ist ausschlaggebend. Denn "nur gut" ist uns zu wenig!

So verwenden wir ausschließlich hochwertige Frischeprodukte, verarbeiten sie mit handwerklichem Können und aller Sorgfalt, die Sie mit Recht von uns erwarten.

Mit diesen Seiten wollen wir Ihnen für Ihr nächstes Fest oder für die kommende Veranstaltung einige Anregungen geben.

Lieben Sie eine eigene Note und wollen Sie Ihr Büffet individuell mit speziellen Sonderwünschen ausstatten, dann sprechen Sie uns darauf an.

Wichtig für Sie ist noch zu wissen:

Alle Büffets und Menüs werden am Tag der Lieferung zubereitet. Das bedeutet für Sie absolute Frische und beste Qualität

Sprechen Sie mit uns, wir beraten Sie gerne und ausführlich.

Ihr Fleischermeister
Markus Bliefner
und das gesamte Team der

METZGEREI
Claudius



Kaltes Buffet

- Orig. Parmaschinken a. Melone _____
- Canapes n. Ihrer Wahl belegt _____
- Roastbeef _____
- Schweinebraten _____
- Kasselerbraten _____
- Medaillons (Filet) _____
- Hähnchenkeulen _____
- Hähnchenbrustfilets
auf Ananas mit Curry oder Paprikadressing _____
- Putenschnitzel m. Mandeln _____
- Mettigel _____
- Kleine Schnitzel _____
- Schinken-Spargel-Röllchen _____
- Salami-Schinkenbrett _____
- Partybällchen _____
- Gefüllte Tomaten _____
- Antipasti _____
- Käsebrett _____
- Lachsplatte _____
- Gemischte Fischplatte _____
- Shrimps-Cocktail
Shrimps, Ananas, Pfirsich,
Mandarinen, Mandeln, Dressing _____
- Meeresfrüchte-Cocktail
Shrimps, Calamaris, Muscheln,
Tomaten, Aufguß _____
- Diverses Fingerfood _____

Heisse Braten

- Spanferkel oder Spanferkelschinken
aussen kross, innen saftig
- Bourgunderbraten
mit Rotweinsauce
- Krustenbraten mit Schwarte
deftig eingelegt
- Prager Backschinken
mild geräuchert, kross gebraten
- Spießbraten
saftig und mager
- Schwenkbraten
mariniert und gegrillt
- Zwiebelrostbraten
aus der Rinderhüfte
in Zwiebelsauce
- Kasseler Braten
mild und saftig
- Schnitzel in Pilzrahm
- Zwiebel-Sahneschnitzel
vom Schwein
- Schweinefilet Försterin
mit Rahmchampignons, frischen
Pfifferlingen und Käsestreifen, gratiniert
- Rinderfilet
zart und rosa gebraten,
Sauce nach Wahl
- Schlemmerpfanne
3 Fleischspezialitäten
- Lachsauflauf "Sommaroy"
auf Blattspinat, Tomaten und
frischen Champignons

Geflügelspezialitäten

- Puten-Geschnetzeltes
in Curryrahm-Sauce
- Hähnchenbrust
oder Hähnchenkeule
- Hähnchenbrust in
Käse- oder Curryrahm
- Hähnchenbrustfilet oder
Putenbruststreifen, mediterran
- Hähnchenbrustfilet
in Zwiebelsahne
- Hähnchenbrust Toskana
mit Tomaten und Mozzarella



Bayerische Spezialitäten (ab 10 Personen)

- Gegrillte Haxen _____
- Gekochtes Eisbein
mit Sauerkraut und Püree _____
- Weißwurst
oder Nürnberger _____
- Fleischkäse,
frisch aus dem Ofen _____
- Pizza Fleischkäse
mit Käsestückchen _____
- Minihaxen _____

Spezialitäten im Teigmantel

- Schinken im Brotteig _____
- Kasseler im Blätterteig _____
- Ründerother Filetstrudel
in Blätterteig
dazu empfehlen wir:
Champignon-Rahmsauce _____

Wildgerichte

- Hirschbraten
aus der Keule _____
- Wildschwein- oder
Hirschgulasch _____
- Weitere Wildspezialitäten
auf Anfrage

Rheinische Küche

- Grünkohl mit Mettenden _____
- Grünkohl mit Gänsekeulen _____
- Rheinischer Sauerbraten
mit Rotkohl, Klößen und Apfelmus _____
- Rinderrouladen Hausfrauen Art _____
- Goulasch mit Reibekuchen _____

Gebackene Leckereien

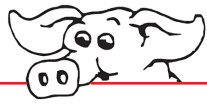
- Hausgemachter Zwiebelkuchen _____

Ragouts & Geschnetzeltes

- Züricher Rahmpfanne vom Kalb oder Schwein _____
- Rindergoulasch Hausmacher Art _____
- Gyrospfanne vom Schwein _____
- Curry-Rahmgeschnetzeltes vom Schwein _____
- Puten-Geschnetzeltes in Curryrahm-Sauce _____
- Gyrosspieß _____

Nudelspezialitäten

- Tortellini mit Schinkensahnesauce _____
- Tortelliniauflauf mit Blattspinat, gek. Schinken oder frischem Lachs _____
- Lasagne Bolognese _____
- Gemüse - Lasagne vegetarisch _____



Suppen & Eintöpfe

- Chili con carne _____
- Käsesuppe _____
- Erbsensuppe _____
- Goulaschsuppe _____
- Mexikanischer Feuertopf _____
- Gemüsesuppe _____
- Kartoffelsuppe _____
- Broccolicremesuppe _____
- Spectakelsuppe
Bunte Hackfleischsuppe,
pikant und scharf _____
- Rindfleischsuppe _____
- Hühnersuppe _____
- Gyrossuppe _____
- Bauerneintopf
mit Hackfleisch, Sauerkraut
und feiner Kümmelnote _____

Saucen & Dips

- Cumberlandsauce _____
- Sauce Hollandaise _____
- Sauce Bernaise _____
- Remouladensauce _____
- Sahne - Meerrettich _____
- Tzatziki _____
- Cocktailsauce _____
- Joghurt - Dressing _____
- Kräuter - Dressing Essig & Öl _____
- Knoblauch - Dressing _____
- Curry - Dressing _____
- Pfeffersauce _____

Beilagen

- Kartoffel - Gratin _____
- Röstitaler _____
- Bratkartoffeln _____
- Salzkartoffeln _____
- Frühlingskartoffeln _____
- Reis _____
- Spätzle - Nudeln _____
- Djuwetsch - Reis _____
- Kartoffelpüree _____
- Kartoffelklöße _____
- Semmelklöße _____
- Sauerkraut _____
- Rotkohl _____
- Gemüseplatte _____
- Leipziger Allerlei
Erbsen, Möhren, Spargel _____
- Feine Bohnen
im Speckmantel _____
- Broccoliröschen mit
Hollandaise und
Käsestreifen garniert _____
- Broccoli mit
Mandelbutter _____
- Brotkorb _____
- Stangenbrot _____
- Kräuterbutter _____
- Butter _____
- Bauernschmalz mit
Kräutern und Grieben _____



Salate

- Rohkostsalat _____

- Frischer Marktsalat
bunt gemischt _____

- Lauchsalat
frischer Porree, gek. Schinken, Gurken,
Mais, pikante Tunke _____

- Champignonsalat
Champignons, Sellerie, Möhren,
Zwiebel, Kräuter, Dressing _____

- Nudelsalat
Nudeln, Fleischbrät, Erbsen, Dressing _____

- Krautsalat mit Essig
Weißkraut, Paprika, in klarem Dressing _____

- Krautsalat
in Sahne - Dressing _____

- Ananas - Krautsalat
Weißkraut, Ananas, milder Aufguß _____

- Broccolisalat
Broccoli, Tomaten, gekochter
Schinken, pikante Tunke _____

- Gurkensalat mit Sahne
fr. Schlangengurken, Zwiebeln,
Dill, milder Aufguß _____

- Waldorfsalat
Sellerie, Äpfel, Ananas, Mandarinen,
Mandeln, Sahne-Dressing _____

- Bohnensalat mit Sahne
grüne Bohnen, Zwiebeln, Sahnetunke _____

- Indischer Reissalat
Reis, Ananas, Hähnchenfleisch,
Pflirsiche, pikantes Curry-Dressing _____

- Heringsalat rot
Heringshappen, Äpfel, Gurken,
rote Bete, Nüsse, Mayonaise _____

- Allgäuer Wurstsalat
Fleischwurst, Käse, Paprika,
Champignons, Gewürze _____

- Bauern-Kartoffelsalat - klar
Kartoffel, Speck, Zwiebel. milder Aufguß _____

- Argentinischer Salat
gebr. Rindfleisch, Paprika, Gurken,
feurige Tomatentunke _____

- Hirtensalat - milder Fetakäse, Porree
Paprika, Zwiebel, Oliven, Aufguß _____

- Tortellini - Salat _____

- Vollwert - Dreikorn - Salat
mit Honig _____

- Kartoffelsalat - Hausfrauenart
mit Sahne und frischen Kräutern _____

- Nudelsalat
mit Gurken, Eiern und Fleischwurst _____

Desserts für Gourmets

- Rote Grütze - Dessert
Kirschen, Brombeeren, Himbeeren,
rote Johannisbeeren

- Obstsalat
div. Obstsorten und Obstwasser

- Vanillesauce
mit echter Bourbon-Vanille

- Mousse au Chocolat
feine Schokoladencreme
mit Raspelschokolade

- Mousse au Vanille
feine Vanillecreme mit
Bourbon-Vanille

- Charlott Roussee
Vanillecreme mit Bisquitt
und Kirschen

- Erdbeercreme

- Weincreme

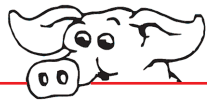
- Mandarinen - Joghurtcreme

- Tiramisu

- Vanillecreme Melba
mit Pfirsichspalten und
Himbeersauce

- Schokocreme Helene
mit Williamsbirne und
Eierlikör-Sahne

- Trilogie aus Schokolade
mit Fruchtmark



Was Sie zur Bestellung der Speisen und Getränke beachten sollten:

Bestellung:

Nach Möglichkeit 14 Tage vor Ihrem Veranstaltungstermin

Zubereitung:

Alle Büffets werden an dem Tage zubereitet, an dem die Auslieferung erfolgt. Deshalb ist unsere Ware immer frisch und von absoluter Spitzenqualität.

Vermietung:

Auf Wunsch stellen wir geschultes Personal zur Verfügung.

Wir vermieten Geschirr, Porzellan, Gläser und Bestecke.

Von uns bekommen Sie Gasgrills für Ihr Grillfest. Wir haben Reibekuchenpfannen, Gyrosgrillgeräte und Riesenpfannen.

Falls erforderlich verfügen wir über Stehtische, Tisch und Bänke, Heizpilze und ein Partyzelt für ca. 60 Personen.

Getränke:

Zum kompletten Service erhalten Sie von uns alle Getränke Ihrer Wahl sowie den dazugehörigen Kühlanhänger.

Nach der Party:

Geschirr, Platten, Holzbretter, Warmhaltegeräte werden, wenn nicht anders vereinbart, gesäubert zurückgebracht.

Zahlung:

Die Bezahlung erfolgt nach Vereinbarung. Wir beraten Sie gerne persönlich bei einer Veranstaltungs-Besprechung.

Sie machen die Party,
wir den Service!

