...IRGENDWIE FRISCHER

★★★★★

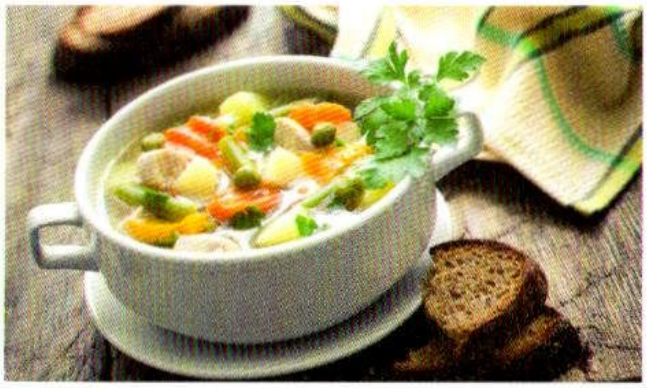
FLEISCHEREI DÜSSELDORF

Tel: 0421-55 44 46

Platten- und Partyservice

Suppen

	Portion/ 1/2 l
Käse-Lauchcremesuppe mit Hack	6,00
Tomatensuppe	4,50
Spargelcremesuppe	4,50
Deftige Erbsensuppe	5,00
Gulaschsuppe	6,00
Chili con Carne	6,00
Hochzeitssuppe mit Einlage	5,00
Gyrossuppe	6,00
Minestrone vegetarisch	5,00



Fleisch

pro Person

Burgunderschinken oder Krustenbraten*
Schinkenbraten mit knuspriger Schwarte 6,90

Spießbraten
Schweinelachs, mager mit würziger Marinade 6,90

Hubertusbraten
Nackenbraten mit Füllung aus Zwiebeln, Champignons und Hack 6,90

Schweinefilettopf „Toscana"
in Sahnesauce mit Käse überbacken 9,50

Spanferkel*
als Braten 9,00
als ganzes Spanferkel, vor Ort aufgeschnitten (ab 20 Personen) 12,00

Putenfiletbraten*
mager und zart 6,90

Deftiges

pro Portion

Kesselgulasch mit Gabelmakkaroni 10,50

Entenkeule oder Entenbrust in Orangensauce mit Knödeln und Rotkohl 12,00

Rinderrouladen, 2 Stück, mit Salzkartoffeln und Rotkohl 10,50

Lammkeule oder Lammgulasch mit Bohnenim Speckmantel und Kartoffelgratin 12,00

Heiß oder kalt

	pro Stück
Großes Schnitzel oder Putenschnitzel	5,00
Sahneschnitzel	5,00
Kotelett	4,00
Frikadellen	2,00
Partybällchen	1,00
Große Schweinshaxe*	5,00
Hähnchenschenkel	3,00

Beilagen

	pro Portion
Sahnekartoffeln	4,50
Bratkartoffeln	4,50
Reis	2,50
Sauerkraut, deftig	3,50
Kartoffelsalat	4,00
Speckkartoffelsalat ohne Mayonnaise	4,00
Nudelsalat	3,00
Tzatziki	3,00
Krautsalat	2,50
Antipastiplatte, gemischt	8,00
Bauernsalat	4,00

Aufläufe

ab 6 Personen

	Preis pro Person
Kartoffelauflauf mit Schinken und Käse überbacken	7,50
Nudelauflauf mit Hackfleisch und Käse überbacken	7,50
Brokkoli-Schinken-Auflauf mit Kartoffeln und Sahnesauce	7,50
Lasagne Italienische Art	7,50
Warme Gemüseplatte verschiedene Gemüse der Saison mit Sauce Hollandaise	5,50
Brotkorb gemischt, Partybrötchen und Graubrot	2,00

Fingerfood

Schnittchen

pro Person rechnen wir 5 Schnittchen.
Extra für uns gebackene Graubrotrollen werden reichlich belegt und garniert.
Auf Wunsch auch Schwarz- oder Walnussbrot.

pro Schnittchen, gem.	1,50
Lachs- und Forelle,	3,00
Aal, pro Schnittchen	4,00
Krabben	4,50

Brötchen belegt und appetitlich dekoriert

1/2 Brötchen, gemischt	1,80
1/2 Brötchen, Lachs	3,00
Aufpreis für Körnerbrötchen	0,50

Gemischte Fingerfoodplatte*

ab 10Personen

Gefüllte Wraps, Hähnchennuggets, Minipizza, Minifrühlingsrolle, gef. Kartoffeltaschen, Rosmarinkartoffeln im Speckmantel, Lachsspießchen, Mozzarellaspieße, Zucchinispieße und zwei verschiedene Dips

pro Person 12,00

Fingerfood Royal

ab 15 Personen

Schweinemedaillons im Speckmantel, Putenfilet mit Mango, Currybratwurst, Rauchpellkartoffel mit Dip, Tomate-Mozzarella-Tartar, Kartoffelsalat im Glas, Roastbeef mit Meerrettich, Käse-Weintraubenspieß, Gambaspieß

Portion 18,00

Medaillons vom Schwein, Pute, Rind

ohne Brot, Schwein und Pute, Stück	3,50
ohne Brot, Rind, Stück	4,50
mit Brot, zuzüglich pro Medaillon	0,40

Auf Wunsch auch paniert

Grillspaß

pro Portion

1 Nackensteak
1 Grillspieß
1 Grillwurst
1 Putensteak

Kartoffelsalat, Nudelsalat,
Tzaziki, Ketchup Senf, Meterbrot,
1 Grillgerät (leihweise) 12,50

Aufschnittplatten

pro Portion

Gemischte Platte
verschiedene Braten, Mettwurst, Schinken und Käse 7,50

Bratenplatte
verschiedene Braten, dazu Remouladensauce 8,00

Käseplatte pro Portion
gemischte Käsesorten, dazu Kräcker 7,00

Fischplatte
geräucherte Fischauswahl, dazu Meerrettichsauce 10,50

Desserts

	pro Portion
Zitronencreme	2,50
Rote Grütze und Vanillesauce	3,50
Mousse:	
Schoko	2,50
Vanille	2,50
Stracciatella	2,50
Obstsalat mit Vanillesauce	4,00
Joghurt-Mousse-Lemon	2,50
Vanillepudding	2,50
Schokopudding	2,50

Buffets

pro Person

Buffet nach Art des Hauses
(ab 10 Personen)
Hähnchenschenkel, Schnitzel, Partybällchen, Kartoffelgratin, Krautsalat, Tzatziki und Partybrötchen 14,00

Kleines Buffet*
(ab 8 Personen)
Krustenbraten, Kartoffelsalat, Schinkenplatte, Käsebrett, gemischter Brotkorb und Butter 12,00

Fünf-Sterne-Buffet* (ab 20 Personen)
Vorsuppe nach Wahl,
Bratenplatte, gemischt mit Pute, Schwein und Schmorbraten vom Rind dazu, Kartoffelgratin, gemischte Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise, gemischte Räucherfischplatte, Käsebrett und Schinkenplatte, verschiedene Brotsorten mit Butter.
Als Dessert Rote Grütze und Vanillesauce 22,00

Italienisches Buffet
(ab 12 Personen)
Minestrone (italienische Gemüsesuppe), verschiedene marinierte Antipasti, Tomaten-Mozzarella-Salat, Oliven- und Kräuterciabatta, dazu Kräuterbutter.
Nudelgericht nach Wahl:
Lasagne oder Tortellini in Sahnesauce mit Basilikum.
Italienisches Dessert: Tiramisu 17,00

Grünkohlessen*
(saisonbedingt, ab 10 Personen)
Grünkohl, Pinkel, Kochwurst, Bauch, Kasseler und Kartoffeln zum Sattessen 13,00

Vegetarisches Buffet:
Gemüsebratling, Käsebällchen, vegetarischer Nudelsalat, Gemüseauflauf, Tomate-Mozzarela-Spieß, gebratene Zucchini
Dessert: Apfelkompott mit Zimt-Vanillesauce
13,90

Genuss-Schnäppchen nur für Selbstabholer

Saftiger Krustenbraten*
mit sahnigem Kartoffelgratin
10 Personen 79,00

Zarter Putenfiletbraten*
mit Curry-Früchte-Sauce und Butterreis
10 Personen 75,00

Alle Suppen und Saucen enthalten
E450, E451 Di-und Triphosphat • E575 Glucono-Delta-Lacton (Gdl) (34%)
E300 Ascorbinsäure (10%) • E471 Mono-und Diglyceride von Speisefettsäuren E301 Natriumascorbat (4%), pflanzliches Fett (gehärtet) • E551 Siliciumdioxid E160c Paprikaextrakt • natürliche Aromastoffe • E621 Geschmacksverstärker

Mit * gekennzeichnete Produkte enthalten Nitritpökelsalz • Preise in Euro

Gültig ab Januar 2022

Öffnungszeiten

von 6.00 - 18.00 durchgehend
Samstag von 6.00 - 12.30 Uhr

Zahlung
Privatkunden: Barzahlung bei Lieferung
Firmenkunden: Rechnungsstellung

Fleischerei
Düsseldorf
Kornstraße 86
28201 Bremen
Tel: 0421-55 44 46