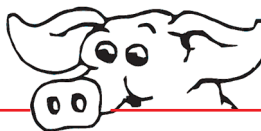


- ✓ **FACHGERECHTE
BERATUNG**
- ✓ **BESTE QUALITÄT**
- ✓ **ERSTKLASSIGER
SERVICE**

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 ⁹

Canapes n. Ihrer Wahl belegt

Roastbeef

Schweinebraten

Kasselerbraten ^{1,4,9}

Medaillons (Filet)

Hähnchenkeulen ^{1,4,E,F}

Hähnchenbrustfilets ^{1,4,E,F}

auf Ananas mit Curry oder Paprikadressing

Putenschnitzel m. Mandeln ^{A,C,E,F}

Mettigel

Kleine Schnitzel ^{C,E,F,A}

Schinken-Spargel-Röllchen ^{8,9}

Salami-Schinkenbrett ^{2,4,9}

Partybällchen ^{2,4,8,9,A,C}

Gefüllte Tomaten ^{2,4,8}

Antipasti

Käsebrett ^{1,G}

Lachsplatte ^{B,D}

Gemischte Fischplatte ^{2,4,B,D,N}

Shrimps-Cocktail ^{2,4,B,D}

Shrimps, Ananas, Pfirsich, Mandarinen, Mandeln, Dressing

Meeresfrüchte-Cocktail ^{2,4,B,D,N}

Shrimps, Calamaris, Muscheln, Tomaten, Aufguß

Diverses Fingerfood ^{1,2,3,4,9}

Heisse Braten

Spanferkel oder Spanferkelschinken ^{2,4,9}

aussen kross, innen saftig

Bourgunderbraten ^{2,4,A,i}

mit Rotweinsauce

Krustenbraten mit Schwarte ^{2,4,9,A,i}

deftig eingelegt

Prager Backschinken ^{2,4,9}

mild geräuchert, krosse gebraten

Spießbraten ^{2,4}

saftig und mager

Schwenkbraten ^{2,4}

mariniert und gegrillt

Zwiebelrostbraten ^{2,3,4,A,i}

aus der Rinderhüfte in Zwiebelsauce

Kasseler Braten ⁹

mild und saftig

Schnitzel in Pilzrahm ^{2,3,4,A,i}

Zwiebel-Sahneschnitzel ^{2,3,4,A,i}

vom Schwein

Schweinefilet-Försterin ^{2,3,4,A,i,G}

*mit Rahmchampignons, frischen Pfefferlingen
und Käsestreifen, gratiniert*

Rinderfilet

zart und rosa gebraten, Sauce nach Wahl

Schlemmerpfanne ^{2,3,4,9,A,i}

3 Fleischspezialitäten

Lachsauflauf „Sommaroy“ ^{2,3,4,A,i,B,D,N}

auf Blattspinat, Tomaten und frischen Champignons

Geflügelspezialitäten

Puten-Geschnetzeltes in Curryrahm-Sauce ^{2,4,A,i,G}

Hähnchenbrust oder Hähnchenkeule ^{2,4}

Hähnchenbrust in Käse- oder Curryrahm ^{2,4,A,i,G}

Hähnchenbrustfilet oder Putenbruststreifen, mediterran ^{2,4,A,i,G}

Hähnchenbrustfilet in Zwiebelsahne ^{2,3,4,A,i,G}

Hähnchenbrust Toskana mit Tomaten und Mozzarella ^{2,3,4,A,i,G}

Bayrische Spezialitäten *(ab 10 Personen)*

Gegrillte Haxen ^{2,4,9}

Gekochtes Eisbein ^{2,4,9,8,A,i,G}

mit Sauerkraut und Püree

Weißwurst oder Nürnberger ^{2,4,9,A,i}

Fleischkäse ^{2,4,9,A,i}

frisch aus dem Ofen

Pizza Fleischkäse ^{2,4,9,A,i,G}

mit Käsetücken

Minihaxen ^{2,3,4,9,A,i}

Spezialitäten im Teigmantel

Schinken im Brotteig ^{2,4,9,A,E,H,K}

Kasseler im Blätterteig ^{2,4,9,A,E,H,K}

Ründerother Filetstrudel
in Blätterteig ^{2,4,9,A,E,H,K,G}

dazu empfehlen wir: Champignon-Rahmsauce

Wildgerichte

Hirschbraten aus der Keule ^{2,4,9}

Wildschwein- oder Hirschgoulasch ^{2,3,4,8,A,i}

Weitere Wildspezialitäten auf Anfrage

Rheinische Küche

Gründkohl mit Mettenden ^{2,3,4,9}

Grünkohl mit Gänsekeulen ^{2,3,4}

Rheinischer Sauerbraten ^{2,3,4,8,L,A,i}

mit Rotkohl, Klößen und Apfelmus

Rinderrouladen Hausfrauen Art ^{2,3,4,8,9,A,i}

Goulasch mit Reibekuchen ^{2,3,4,5,A,i}

Gebackene Leckereien

Hausgemachter Zwiebelkuchen ^{2,3,4,9,A,H,K}

Ragouts & Geschnetzeltes

Züricher Rahmpfanne
vom Kalb oder Schwein ^{2,4,A,i,G}

Rindergoulasch „Hausmacher Art“ ^{2,3,4,A,i}

Gyrospfanne vom Schwein ^{2,3,4}

Curry-Rahmgeschnetzeltes
vom Schwein ^{2,3,4,A,i,G}

Puten-Geschnetzeltes
in Curryrahm-Sauce ^{2,3,4,A,i,G}

Gyrosspieß ^{2,3,4}

Nudelspezialitäten

Tortellini
mit Schinkensahnesauce ^{2,3,4,9,A,i,G}

Tortelliniauflauf mit Blattspinat
gekochtem Schinken oder
frischem Lachs ^{2,3,4,9,A,i,G,D,B}

Lasagne Bolognese ^{2,3,4,A,i}

Gemüse - Lasagne vegetarisch ^{2,3,4,A,i,G}

Suppen & Eintöpfe

Chili con Carne ^{2,3,4,8,A,i}

Käsesuppe ^{2,3,4,A,i,G}

Erbsensuppe ^{2,3,4,9,A,i}

Goulaschsuppe ^{2,3,4,A,i}

Mexikanischer Feuertopf ^{2,3,4,8,A,i}

Gemüsesuppe ^{2,3,4,i}

Kartoffelsuppe ^{2,3,4,9,A,i}

Broccolicremesuppe ^{2,3,4,A,i}

Spektakelsuppe ^{2,3,4,A,i}

Bunte Hackfleischsuppe, pikant und scharf

Rindfleischsuppe ^{2,3,4,i}

Hühnersuppe ^{2,3,4,i}

Gyrossuppe ^{2,3,4,A,i,G}

Bauerneintopf ^{2,3,4,8,A,i}

mit Hackfleisch, Sauerkraut und feiner Kümmelnote

Saucen & Dips

Cumberlandsauce ^{2,3,4,8,i,E}

Sauce Hollandaise

Sauce Bernaise

Remouladensauce ^{2,3,4,8,i,E}

Sahne - Meerrettich ^{2,3,4,5,8,i,E}

Tzatziki ^{2,4,i,G}

Cocktailsauce ^{2,3,4,8,i}

Joghurt - Dressing ^{2,3,4,8,i,G}

Kräuter - Dressing *Essig & Öl* ^{2,3,4,i}

Knoblauch - Dressing ^{2,3,4,i,G}

Curry - Dressing ^{2,3,4,i,G}

Pfeffersauce ^{2,3,4,8,i,G}

Beilagen

Kartoffel - Gratin

Röstitaler ^{2,4}

Bratkartoffeln ⁹

Salzkartoffeln

Frühlingskartoffeln

Reis

Spätzle - Nudeln

Djuwetsch - Reis ^{2,4,i}

Kartoffelpüree ^{2,4,A,i,G}

Kartoffelklöße ^{2,4,A,i,G}

Semmelklöße ^{2,4,9,A,i,G}

Sauerkraut ^{8,M}

Rotkohl ^{8,M}

Gemüseplatte

Leipziger Allerlei, Erbsen,
Möhren, Spargel ⁸

Feine Bohnen
im Speckmantel ⁹

Broccoliröschen mit Hollandaise
und Käsestreifen garniert ^G

Broccoli mit Mandelbutter ^H

Brotkorb ^{4,A}

Stangenbrot ^{4,A}

Kräuterbutter ⁴

Butter ^G

Bauernschmalz
mit Kräutern und Grieben ^{4,9}

Salate

Rohkostsalat

Frischer Marktsalat bunt gemischt

Lauchsalat ^{2,4,3,A,J,C}

frischer Porree, gek. Schinken, Gurken, Mais, pikante Tunke

Champignonsalat ^{2,4}

Champignons, Sellerie, Möhren, Zwiebel, Kräuter, Dressing

Nudelsalat ^{2,3,4,A,J,C}

Nudeln, Fleischbrät, Erbsen, Dressing

Krautsalat mit Essig

Weißkraut, Paprika, in klarem Dressing

Krautsalat ^{4,G}

in Sahne Dressing

Ananas - Krautsalat

Weißkraut, Ananas, milder Aufguß

Broccolisalat ^{2,3,4,A,J,C}

Broccoli, Tomaten, gekochter Schinken, pikante Tunke

Gurkensalat mit Sahne ^{2,3,4,8,A,J,C}

fr. Schlangengurken, Zwiebeln, Dill, milder Aufguß

Waldorfsalat ^{2,3,4,A,J,C}

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

Bohnensalat mit Sahne

grüne Bohnen, Zwiebeln, Sahnnetunke

Indischer Reissalat ^{2,3,4,A,J,C,E,F}

Reis, Ananas, Hähnchenfleisch, Pfirsiche, pikantes Curry-Dressing

Heringsalat rot ^{2,3,4,A,J,C}

Heringshappen, Äpfel, Gurken, rote Bete, Nüsse, Mayonaise

Allgäuer Wurstsalat ^{1,2,3,4}

Fleischwurst, Käse, Paprika, Champignons, Gewürze

Bauern-Kartoffelsalat - klar ^{4,9}

mit Kartoffel, Speck, Zwiebel. milder Aufguß

Argentinischer Salat ^{2,3,8,A,F}

gebr. Rindfleisch, Paprika, Gurken, feurige Tomatentunke

Hirtensalat ^{2,4,G}

milder Fetakäse, Porree Paprika, Zwiebel, Oliven, Aufguß

Tortellini - Salat ^{2,3,4,A,J,C}

Vollwert - Dreikorn - Salat mit Honig

Kartoffelsalat ^{1,2,3,4,A,i,G}

Hausfrauenart mit Sahne und frischen Kräutern

Nudelsalat ^{2,3,4,A,i,G}

mit Gurken, Eiern und Fleischwurst

Desserts für Gourmets

Rote Grütze ^H

Dessert Kirschen, Brombeeren, Himbeeren, rote Johannisbeeren

Obstsalat

div. Obstsorten und Obstwasser

Vanillesauce ^{4,A,H,G}

mit echter Bourbon-Vanille

Mousse au Chocolat ^{2,3,4,8,A,i,H,E,G}

feine Schokoladencreme mit Raspelschokolade

Mousse au Vanille ^{2,3,4,8,A,i,H,E,G}

feine Vanillecreme mit Bourbon-Vanille

Charlott Roussee ^{2,3,4,8,A,i,H,E,G}

Vanillecreme mit Bisquitt und Kirschen

Erdbeercreme ^{2,3,4,8,A,i,H,E,G}

Weincreme ^{2,3,4,8,A,i,H,E,G}

Mandarinen - Joghurtcreme ^{2,3,4,8,A,i,H,E,G}

Tiramisu ^{2,3,4,8,A,i,H,E,G}

Vanillecreme Melba ^{2,3,4,8,A,i,H,E,G}

mit Pfirsichspalten und Himbeersauce

Schokocreme Helene ^{2,3,4,8,A,i,H,E,G}

mit Williamsbirne und Eierlikör-Sahne

Trilogie aus Schokolade mit Fruchtmark ^{2,3,4,8,A,i,H,E,G}

Allergengruppe sowie die daraus hergestellten Erzeugnisse	Beispielhaft enthalten in:
A: Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse)	Weizenmehl, Weizenkeime, Grieß, Paniermehl, Soßenbinder
B. Krebstiere	Garnelen, Krabbenmehl
C. Eier	Flüssigei, Eigelb
D. Fisch	Alle arten von Fisch, Surimi, Kaviar
E. Erdnüsse	Erdnussbutter, Erdnusscreme
F. Soja	Sojalecithin, Sojasprossen, Tofu
G. Milch incl. Milchzucker	Butter, Joghurt, Sahne, Käse
H. Schalenfrüchte, Nüsse	Alle geschälten Nüsse, Mandeln, Pistazien, Marzipan, Nougat, Krokant
I. Sellerie	Gewürzmischungen, Brühen
J. Senf	Senfkörner, Gewürze
K. Sesamsamen	Sesammehl, Sesamöl, Sesampaste
L. Schwefeldioxid / Sulfite ab einer Konzentration über 10 mg/kg oder l	Wein, Trockenfrüchte, Obsterzeugnisse (Äpfel)
M. Lupinen	Lupinenkerne, Lupinenmehl
N. Weichtiere	Schnecken, Muscheln, Tintenfisch

Zusatzstoffe

- 1) Farbstoffe
- 2) Konservierungsstoffe
- 3) Antioxidationsmittel
- 4) Geschmacksverstärker
- 5) Sulfite
- 6) geschwärzt
- 7) Oberflächenbehandelt
- 8) Süßstoffe
- 9) Phosphate

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

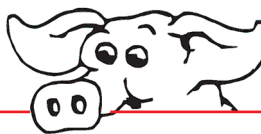
Zum kompletten Service erhalten Sie von uns alle Getränke Ihrer Wahl sowie den dazugehörigen Kühlanhänger.

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.

**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