

Preisliste Buffet



Inhaltsangabe

Belegte Brötchen und Schnittchen	Seite	4
Suppen & Eintöpfe	Seite	5
Buffet „Kölsche Klüngel“	Seite	6
Buffet „Kölsch-Rustikal“	Seite	7
Buffet „Der Polterabend“	Seite	8
Buffet „Der Feinschmecker“	Seite	9
Buffet „Royal“	Seite	10
Buffet „Der Italiener“	Seite	11
Buffet „Unser Bestes“	Seite	12
Aus der Pfanne	Seite	13
Vom Grill	Seite	14
Vom Holzbrett	Seite	15
Salate	Seite	16
Desserts	Seite	17
Notizen	Seite	18

Bayenthaler Schnittchen-Service

Wir bereiten für Sie leckere Schnittchen, Brötchen oder Canapés – belegt mit Fisch, Käse, feinstem Braten oder gutem Aufschnitt, gemäß Ihren Wünschen, appetitlich garniert und stets frisch!

Belegte Schnittchen oder 1/2 Brötchen
gemischt belegt, garniert

Stück 1,85 €

Belegte Schnittchen oder 1/2 Brötchen
gemischt belegt, teils mit Fisch garniert

Stück 2,10 €

Belegte Schnittchen mit Lachs, Aal, Forelle,
Medaillons oder Scampis

Stück 3,50 €

Canapés gut belegt, auch mit Fisch

Stück 2,30 €

Suppen & Eintöpfe

Hausfrauen-Art:

	Portion
Linsensuppe mit Mettwursteinlage	4,50 €
Erbsensuppe mit Fleischeinlage	4,50 €
Hausgemachte Gulaschsuppe	6,50 €
Weißer Bohnensuppe mit Fleischeinlage	4,50 €

Schlemmer-Suppen

Spargel- oder Champignoncremesuppe	3,50 €
Lauchcremesuppe	3,50 €
Kartoffelsuppe mit Mettwurststückchen	4,50 €
Tomatencremesuppe mit Gin u. Sahne	3,90 €
Hühner- oder Rindfleischsuppe m. Einlage	3,90 €

Eintöpfe

Chilli con Carne mit Reis	4,90 €
Grünkohl bürgerlich mit Mettwurst	6,50 €
Wirsing bürgerlich mit gek. Rindfleisch	6,90 €
Hühnereintopf mit Reis und Gemüseeinlage	4,90 €

Kölsche Klüngel

Vesperplatte mit:

kl. Hähnchenböllchen, kl. Schnitzel,
kl. Cordon bleu und Party Frikadellen

Spießbraten mit Krautsalat und Röggelchen

Holzfällerpfanne mit:

Schweinefiletstreifen in feuriger Pusztasoße
dazu Butterreis und Salatplatte

Grillhaxen und Leberkäse

in heißer Pfanne serviert

Warmer Kartoffelsalat

ab 20 Personen

Preis pro Person

19,90 €

Kölsch Rustikal

Holzblett mit: Flönz, Knoblauchwurst,
Hausmacher Sülze, frisches Mett

Platte mit frischem Tartar

Frisch eingelegte Sahne-Heringsfilets

Topf hausgemachter Krüstchengulasch

Rustikales Käseblett

Platte mit herzhaften Schnittchen

Korb mit knusprigen Partybrötchen

Butterblett mit Schmalzblett

Preis pro Person

ab 20 Personen

17,90 €

Der Polterabend

Herzhafte Gulaschsuppe mit Röllgelchen

Knackige Bockwürstchen im Wärmepfopf
und Kartoffelsalat

Frische Metthäppchen, Halver Hahn

Kleine Partybrötchen mit frischen Matjes

Käsewürfel und Partybällchen

Partybrote, verschiedene Sorten

Schmalztopf und Butterteller

ab 30 Personen

Preis pro Person

17,90 €

Der Feinschmecker

Schweinefilet in Cognacrahmsauce, Butterreis oder Spätzle

Rinderhüftgeschnetzeltes mit Pfifferlingen Kartoffelgratin

Vegetarischer Nudelaufbau

Westfäl. Knochenschinken auf Melonenschiffchen

Verschiedene Medaillons am Stück gebraten
und kalt aufgeschnitten

Käseplatte mit internationalen Spezialitäten

Norweger Fischplatte

Frischer Rindfleischsalat mit Cocktailsoße,
frischer Geflügelsalat

Brotkorb und Butterteller

Preis pro Person

ab 20 Personen

25,90 €

Royal

Mild geräuchertes Kasseler, gebraten in Rotweinsauce
mit Rahmwirsing und Kartoffelgratin

Rinderhüfte in bunter Pfeffersauce
Rosenkohl in Butter gewendet und Püree

Schweinemedallions mit Früchten garniert

Hähnchenbrustchen im Knuspermantel

Frischer Salm im ganzen
mit Lachs und Forellenfilets garniert

Internationales Käsebrett mit Weintrauben garniert

Frischer Rindfleischsalat auf Silberplatte garniert

Geflügelcocktail mit frischem Spargel
Korb mit Partybrötchen und Butterteller

Dessert: Rote Grütze und Vanillesauce

Preis pro Person

ab 20 Personen

28,90 €

Der Italiener

Platte mit gefüllten Muscheln

gerollte Auberginenscheiben,
gefüllt mit Käse und Schinken

Geschmorte Paprikastreifen

Geschmorte frische Champignons

Platte mit geräuchertem Lachs und Forellenfilets

Vitello Tonato

Platte mit Tomaten- und Mozzarellascheiben

Melone mit Parmaschinken

Schweinemedallions mit Früchten

Meeresfrüchtesalat, Stangenbrot mit Butterteller

Dessert: Tiramisu-Creme

ab 20 Personen

Preis pro Person

26,90 €

Unser Bestes

Frische Entenbrust in Rotweinsauce mit Röstzwiebeln
und karamellisiertem Broccoli

Pochierte Salmischnitte in Limettensauce auf Wildreis

Schweinelenchen in Pfefferlingsrahmsauce
mit Speckböhnchen und Gratin

Roastbeef, rosa gebraten am Knochen garniert

Kalbsrücken-Medaillons mit Broccolifarce, garniert

Antipasti-Variationen

Ausgesuchte Käsekreation

Fischplatte mit verschiedenen Lachsvariationen
und Forellenfilets

Geflügelcocktail im Orangenkörnchen

Krabbencocktail

Meeresfrüchtesalat

Brotkorb mit diversen Stangenbrot, Butterteller und Dips

Als Dessert: Frischobstcocktail mit Vanillesauce

ab 20 Personen

Preis pro Person
36,90 €

Aus der Pfanne

Putengeschnetzeltes in Curryrahm, Butterreis
und gemischte Salatplatte

12,90 €

Schweinefiletstreifen in feuriger Puztasoße
Kartoffelgratin und Krautsalat

12,90 €

Spießbraten mit Bratkartoffeln und Krautsalat

10,90 €

Putengemüsepfanne - herzhaft gewürzt -

11,90 €

Zwiebelfleisch - pikant - mit Bandnudeln

12,90 €

Vom Grill

Grillhaxen Stück **5,90 €**

Leberkäse ca. 2 kg Stück **22,50 €**

Grillschinken
 aus der Schulter mit Schwarte ca. 4 kg **75,00 €**

Party Schinken
 mit Schwarte, knusprig gegrillt ca. 8 kg **120,00 €**

Als Beilagen empfehlen wir:

Sauerkraut	Portion	2,50 €
Püree	Portion	2,50 €
Kartoffelgratin	Portion	4,50 €
Gemüsegratin	Portion	4,50 €
Warmer Kartoffelsalat	Portion	4,50 €

Vom Holzbrett

Vesperplatte:

Partyschnitzel, gekochter Speck mit Zwiebelringen Party-frikadellen, ein Knubbel Mett, Käse-Igel, Heringstopf, Kartoffelsalat, Nudelsalat, Brotkorb, Butterteller mit Schmalz.

Preis pro Person

ab 10 Personen

17,90 €

Eifler Brett:

Partybällchen, Hähnchenbällchen, kleine Schnitzel, Cordon-bleu, kleine deftige Schnittchen, Speckkartoffelsalat, Gurkenglas, Brotkorb und Butterteller.

Preis pro Person

ab 10 Personen

15,90 €

Feinschmecker-Brett:

Verschiedene Medaillons am Stück gebraten, kalt aufgeschnitten und garniert, Teufelsalat, Waldorfsalat, Stangenbrot und Buttertopf.

Preis pro Person

ab 10 Personen

18,90 €

Salate

	Euro/kg
Frischer Rindfleischsalat	21,90 €
Rindfleischsalat in Zigeunersoße	19,90 €
Geflügelsalat	21,90 €
Krabbencocktail	29,90 €
Meeresfrüchtesalat	29,90 €
Bunter Nudelsalat	10,50 €
Kartoffelsalat	9,90 €
Speckkartoffelsalat	11,90 €
Nudelsalat mit Ei und Mayonnaise	7,50 €
Waldorfsalat	10,50 €
Heringsalat	15,90 €

Deserts

	pro Portion
Mousse au Chocolate	3,50 €
Mousse au Vanille	3,50 €
Rote Grütze mit Vanillesoße	2,50 €
Frischer Obstsalat mit Vanillesoße	3,90 €
Creme Tiramisu	2,50 €
Creme Caramel	2,50 €
Warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße	4,50 €
Weißweincreme	3,50 €
Frucht-Sahnecocktail	3,50 €

Mittagstisch



erlesene Weine



exklusive Käsesorten



kompetente Beratung



frischer Fisch



Catering / Büfets



Fleisch, Wild, Geflügel





Goltsteinstraße 89
50968 Köln

Telefon 02 21/38 48 65
Telefax 02 21/3854 60
Mobil 01 72/4 42 46 21

www.metzgerei-kremer.de