

Partyservice

Fleischerei

Kern



Fleischerei & Partyservice Kern • Inh. Tobias Floeck e. K.

Wolfsbergerstraße 32 • 59348 Lüdinghausen • Tel.: 02591/3748 • Fax:02591/948024

www.fleischerei-kern.de

e-mail: info@fleischerei-kern.de

Sehr verehrte Kundschaft,

Sie haben heute den Weg zu uns gefunden, um sich über unser reichhaltiges Partyservicesortiment zu informieren!

Um Ihnen die Auswahl für Ihre Feier ein wenig leichter zu gestalten, möchten wir Ihnen auf diesen Seiten unser Partyserviceangebot vorstellen. Nehmen Sie sich die Zeit, um in Ruhe ein Essen Ihrer Wahl zusammenzustellen und sich durch unsere freundlichen und kompetenten Mitarbeiter ausgiebig beraten zu lassen.

Auf diesen Seiten können Sie schon eine kleine Vorauswahl treffen und bestimmt ist für Sie das Richtige dabei.

Natürlich verbürgen wir uns dafür, dass Qualität und Frische bei uns immer selbstverständlich sind. Daher verwenden wir Fleisch aus unserer Region. Dies gilt für alle Fleischsorten, die wir Ihnen in unserem Fachgeschäft anbieten können.

Wir hoffen unser Angebot sagt Ihnen zu, wenn Sie dennoch Fragen zu Ihrer Bestellung haben, dann wenden Sie sich bitte während unserer Geschäftszeiten an der Wolfsbergerstraße

Montag	von	8:00 – 13:00 Uhr	nachmittags geschlossen
Dienstag - Freitag	von	8:00 – 18:00 Uhr	durchgehend geöffnet
Samstag	von	7:00 – 13:00 Uhr	

an Frau Kerstin Nehls unter der Telefonnummer: 0175/2335150 oder persönlich nach Terminabsprache.

Natürlich beantworten wir Ihre Fragen auch gerne schriftlich per Fax unter 02591/948024 oder per e-mail: info@fleischerei-kern.de.

Wir verfügen mittlerweile über mehr als 60 Jahre Erfahrung die heute bereits in der 3. Generation erlangt werden.

Ständig entwickeln wir neue Ideen, um Ihren Anforderungen gerecht zu werden.

Wir freuen uns auf ein persönliches Gespräch mit Ihnen im Rahmen Ihrer Bestellung.

Mit freundlichem Gruß

Kerstin Nehls

und das Partyservice Team der Fleischerei Kern

... nicht suchen... FINDEN ! ...

Buffetvorschläge	S. 4 – 6
Brunch – die Lust am Morgen	S. 7
Stehempfang / Fingerfood	S. 8
Schnittchen / Canapés / belegte Brötchen	S. 9
Suppentopfspezialitäten	S. 10
Kreative Küche	S. 11
Schweinefleischspezialitäten	S. 12 & 13
Saucen	S. 13
Rindfleischspezialitäten	S. 14
Kalbfleischspezialitäten	S. 14
Geflügelspezialitäten	S. 15
Lammspezialitäten	S. 15
Fischspezialitäten	S. 16
Vegetarisch	S. 16
Beilagen	S. 17
Gratins, Aufläufe, Quiches	S. 18
Hausmacher Salate	S. 19 & 20
Kalte Platten	S. 21
Butter & Dips / Brot & Brötchen	S. 22
Dessert	S. 23
Leihporzellan & Dekoration	S. 24
... bis bald ...	S. 25

Lüdinghauser Burgenschmaus

Gepökelter Backschinken mit Kruste
geschnitten, mit Sauce
Spießbraten, gefüllter Schweinebraten mit Senf und durchwachsenen Speck
geschnitten, mit Sauce

Kartoffelgratin mit Käse überbacken
Krautsalat mit Öl & Essig mariniert
Bunter Paprikasalat
auf Wunsch auch mit Schafskäse

gemischter Brotkorb
Kräuterbutter

ab 15 Personen

Buffetvorschlag "Försterin"

Klare Rinder- oder Hühnerbouillon mit Einlage
(Eierstich, Blumenkohl, Fleisch, Nudeln oder Reis, Klöße etc.

Schweinefilet in Champignonsahnesauce
Kartoffelgratin mit Käse überbacken

Hähnchenfilet in Currysahnesauce mit Früchten
Butterspätzle oder Butterreis

Speckböhnchen, handgedreht
Buntes Rahmgemüse mit Sauce Hollandaise

Herrencreme oder Karamellpudding

internationales Käsebrett
gemischter Brotkorb mit Kräuterbutter

ab 15 Personen

Buffetvorschlag "pikanto"

Geschnetzeltes vom Schwein oder Pute mit frischen Champignons &
Butterreis oder Butterspätzle

Brokkoli in Mandelbutter

Holländerbraten (Schweinebraten mit Kochschinken und Käse gefüllt)
auf Wunsch auch geschnitten mit Sauce
Kartoffelgratin mit Käse überbacken

Krautsalat mit Sahnedressing
Krautsalat „natur“ mit Öl & Essig
Partybällchen, kalt garniert

gemischter Brotkorb

ab 30 Personen

Buffetvorschlag "delikatessa"

Rinder- oder Kalbsgeschnetzeltes in pikanter Sauce
Butterspätzle

gefüllter Schweinebraten oder Schlemmerrolle
auf Wunsch auch geschnitten und mit Sauce
Kartoffelgratin mit Käse überbacken

handgerollte Speckböhnchen
Blumenkohl in Sauce Hollandaise

Mousse au Chocolat oder rote Grütze mit Vanillesauce

internationales Käsebrett
gemischter Brotkorb mit Kräuterbutter

ab 15 Personen

Buffetvorschlag "herzhaft"

Kasselerbraten, geschnitten
Kartoffelgratin mit Käse überbacken

Grünkohl mit Kartoffeln, durcheinander gekocht
Mettwürstchen

Partybällchen, kalt
Krautsalat
gemischter Brotkorb

ab 15 Personen

Buffetvorschlag "cremissimo"

feine Lauchcremesuppe

Melonenschiffchen mit Parmaschinken

Schweinefiletmedaillons im Gemüsebett mit Kräuterbutter
Kartoffelgratin mit Käse überbacken

Krustenbraten
Gemüseauflauf mit Sauce Hollandaise

gemischte Rohkostplatte mit Dressing
Geflügelsalat

bayerische Creme mit Fruchtsauce z.B. Himbeerpüree
oder Schokoladenpudding

internationales Käsebrett
gemischter Brotkorb mit Kräuterbutter

ab 25 Personen

Brunch - die Lust am Morgen

Es gibt einfach nichts Schöneres als den Tag mit den Menschen zu beginnen, die man mag! Ob Familie, Freunde oder Kollegen – laden Sie Ihre Lieben doch mal zum Brunch ein – ein Morgen voller Genüsse

Etwas Warmes braucht der Mensch:

Wählen Sie aus unserer Suppenbar (S.10) oder servieren Sie Kartoffelgratin, Aufläufe oder auch einen warmen Braten

Die Grundlage:

Croissants, Schokobrotchen, Minibrotchen (verschiedene Sorten), Weizen- und verschiedene Vollkornbrotchen, Ciabatta-Brotchen und -Brot, Bagels, Körnertaschen, Baguette, Sonnenblumenbrot, Vitalbrot, Laugenstangen etc.

Die zweite Schicht:

Landbutter, Knoblauchbutter, Kräuterbutter, Pfefferbutter, Tomatenbutter, Paprikabutter, Radieschen-Schnittlauchfrischkäse, Preiselbeer- Meerrettichfrischkäse, Zwiebelfrischkäse mit Schnittlauch

Die Pflicht:

Aufschnittplatten, Käseplatten, Schinkenspezialitäten, Streichwürste, Marmeladen, Quark etc.

Studenten?:

Verschiedene Müsliarten, Milch, Honig, Nüsse

Die Kür:

Rührei, gebratene Würstchen, Garnelenspieße, ausgelassenen Speck

Aus dem Garten:

Tomaten, Gurkenscheiben, Karottenstifte, Paprikawürfel

Für die Süßen:

Kleines Gebäck, zurechtgeschnittene Obstplatten, Obstsalat

Getränke:

Kaffee, Tee, Wasser, Orangen- und Apfelsaft, Sekt

Steh-Empfang

Sie laden Ihre Gäste zum kleinen oder auch großen Empfang ein, nach Ihrer standesamtlichen Hochzeit, zum Geschäftsbesuch, zum Tag der offenen Tür, ... Auf Messer und Gabel können Sie bei unserem Fingerfood verzichten!

Feines Fingerfood

Konfekt von Räucherlachs

Konfekt von westfälischem Schinken

Konfekt von Putenbraten mit Ananas

Frikadellenpralinen

Käsespieße, süß und pikant garniert

Mozzarellaspieße mit bester Basilikumpesto

Röstinchen mit Lachs, Schinken, Edelsalami

Schinkenröllchen auf Gurkenscheibe

Schwarzbrottaler mit Frischkäsehaube und süßer Obstgarnierung

Schweinefiletmedaillon im Kräutermantel mit Mandarinenschmetterlingen

Tortellinispieße mit Tomate und Basilikum

Partyhappen

Debreziner, geräuchert, halbiert

Fleischwurstspieße

Gebratene Hähnchenkeulen, halbiert

Luftgetrocknete Mettendchen, halbiert

Partyschnitzelchen

Toskanische Bällchen

Jederzeit – Überall

Edle Bratenscheiben, auch gefüllt

Gauda- Ei- Rolle auf Brottalem

Gefüllte Eier

Gefüllte Tomaten

Gemügestifte mit Knoblauch oder Joghurt Dipp

Halbierte Eier mit Remouladentupfen und Kaviar

Handschnittchen

Vorstellungen

Mini-Pizzen nach Ihren Wünschen belegt

Mini-Wurstbrötchen

Roastbeefröllchen mit Frischkäsefüllung

Sushi in verschiedenen Sorten mit Dips sowie Sojasauce

Yufkateigtaschen mit Gyrosfüllung

gefüllte Wrapscheiben z.B. mit Mozzarella und Tomaten

Blätterteigpastete mit Kabeljau

Schnittchen & Co.

Handschnittchen

halbierte Brotscheiben von dunklem/ kornhaltigem Brot, bebuttert und verschieden belegt (Käse, Dauerwurst, Mett, Frischwurst, Aspik, Leberwurst, Fisch) ganz nach Ihren Wünschen

pro Person empfehlen wir 3-4 Stück

Baguetteschnittchen

helles Baguettebrot, bebuttert und verschieden belegt, mit Salat garniert und fein dekoriert (Käse, Dauerwurst, Mett, Frischwurst, Aspik, Leberwurst, Fisch)

pro Person empfehlen wir 5 Stück

Belegte Brötchen Hälften

alle Sorten von Brötchen sowohl fein als auch herzhaft belegt mit Käse, Mett, Aufschnitt auf Wunsch auch Fisch, nach Ihren Wünschen dekoriert auf Platten oder Papptellern garniert
pro Person empfehlen wir 3 Hälften

Suppentopfspezialitäten

Pro Portion zum Sattessen berechnen wir 500 ml

Soll die Suppe nur als Vorspeise gereicht werden empfehlen wir 250 ml- 300 ml

Ital. Gemüsesuppe „Minestrone“, vegetarisch
Kartoffelcremesuppe mit Nordseekrabben
Lauchcremesuppe mit gekochtem Schinken
Porreerahmsuppe mit Mett

Spargelcremsuppe
Sylter Kräuterrahmsuppe mit Lachswürfeln
Tomatencremesuppe

Chili con carne mit roten Bohnen und Mais
Gyrossuppe mit Mais und Paprika
Gulaschsuppe mit Champignons

Mitternachtssuppe mit Sauerkraut und Kasseler
Reitersuppe mit Ananas und Paprika
Pizzasuppe mit Oregano abgeschmeckt

Hühnersuppentopf mit Reis, Hühnerfleisch, Porree und anderer reichhaltiger
Einlage
Rindersuppentopf mit Blumenkohl, Eierstich, Grießklößen und anderer
reichhaltiger Einlage

Gemüsesuppe mit Mettbällchen
Kartoffelsuppe mit Mettendchen
Graupeneintopf
Grüner Bohneneintopf
Erbseneintopf mit Wursteinlage
Linseneintopf
Weißer Bohneneintopf

Grünkohl mit Kasseler
Grünkohl mit Mettwurst
Pfefferpothast mit Zitrone gekocht

Kreative Küche

- Toskanische Hackbällchen mit Tomaten und Mozzarella überbacken
dazu empfehlen wir gebratenen Reis oder Butterspätzle
und Rohkostsalat mit Dressing nach Ihren Wünschen
Ciabattabrot und Kräuterbutter „Capriart“
- Kern´s Klops Auflauf, kleine Frikadellen mit Pellkartoffeln und
Cherrystrauchtomaten, überbacken mit gekörntem Frischkäse, Creme
fraiche und geriebenem Käse
dazu empfehlen wir Tomaten- oder Gurkensalat mit
Kräuterdilldressing
- Gyrosauflauf mit Mais und Paprika auf Reis
dazu empfehlen wir Ihnen kleine Partybrötchen oder Partysonnen

gefüllte Wraps

(Weizentortillateig)

mit

Kochschinken & Ei

Lachs & Rucola

Tomate & Mozzarella

Thunfisch & Mais

saftiges & mageres vom Schwein

Pro Person benötigen Sie ca. 0,250 kg – 0,300 kg an Fleischgerichten.
Wir empfehlen Ihnen jedoch auf unsere Ratschläge zurückzugreifen und nicht nach Menge,
sondern nach Personenanzahl zu bestellen.

Adventsbraten, mit Mandeln, Äpfeln, Majoran und Nüssen gefüllt
Backschinken mit Nelken gespickt und saftiger Kruste
Brasilianischer Rahmbraten
Filettopf nach „Jäger Hubertus“ Art mit Champignons und Röstzwiebeln
Feuriger Würstchengulasch
Frikadelle
Früchtebraten mit Backpflaumen und Äpfeln gefüllt
gebackener Schinken, ungepökelt
Gebratene Wolfsberger Rostbratwurst
gefüllte Rippe mit Mett oder Backobst
gefüllte Schnitzel, nach Ihrer Wahl gefüllt
gefüllte Schweinerouladen nach Holländer Art
gefüllter Bauch
gefülltes Schweinefilet, mit Mett und Paprika gefüllt
Grillhaxen
Gyros mit Metaxasauce
Gyrosbraten
Hackbraten
Hausmacher Sülze mit Remouladensauce
Hinter Schinken
Holländerbraten mit Käse und gekochtem Schinken gefüllt
Honigbraten mit Kruste
Jägerbraten mit Pfifferlingen und Champignons gefüllt
Jägerschnitzel mit Champignonsauce
Kasselerbraten
Kasselerbraten im Blätterteigmantel
Kasselerbraten mit Ananas überbacken
Kasselerbraten mit Kräuterkruste
Leberkäs
Leberkäs auch zum Selbstbacken
Lummerbraten vom Schweinerücken
Mett- Brokkolibraten
Münsterländer Schinkenbraten mit leichter Zimtkruste
Münsterländer Grünkohlbraten (mit Grünkohl gefüllter Kasselerbraten)
Münsterländer Töttchen
Partybällchen
Partyschnitzel

Porree- Rahm Braten
Rahmgeschnetzeltes
Rollbraten
Sahneschnitzel, überbacken
Schinkenbraten mit süßer Honignote
Schlemmermäuschen mit Brät, Broccoli und Röstzwiebeln
Schlemmerrolle mit Mett, Röstzwiebeln und Käse gefüllt
Schlemmerschnitzel
Schnitzel „Hawaii“ mit Ananas und Kochschinken überbacken
Schweinebraten mit Kräuterkruste
Schweinefilet in Blätterteig
Schweinefilet in Champignon- Sahnesauce
Schweinefilet mit Mett gefüllt
Schweinegeschnetzeltes
Schweinerücken im Blätterteigmantel
Spanferkel
Spargelschnitzel mit Sauce Hollandaise und Spargel
Spießbraten mit Zwiebeln gefüllt
Stäbchenfleisch, die Mini-Haxen
Tomate-Mozzarella Braten
Wurstebrotchen im Hefemantel
Zigeunerschnitzel mit Paprikasauce

Sauce vom Feinsten

Bitte bestellen Sie Ihre Wunschsaucen extra zu Ihren Fleischgerichten!

Bratensauce
Champignonrahmsauce
Currysauce
Jägersauce
Käsesahnesauce
Pfefferrahmsauce
Tomatensauce
Zigeunersauce
Zwiebelsauce

Vom Rind

Burgunderbraten
Gefüllte Champignons mit Rinderhackfleisch
Gefüllte Paprika mit Rinderhackfleisch
Gefüllte Rouladen nach Ihren Wünschen, in Sauce
Gefüllte Rouladen nach Omi´s Art, in Sauce
Gekochtes Rindfleisch mit Meerrettichsauce
Gekochtes Rindfleisch mit Zwiebelsauce
Oma´s Kohlrouladen in Sauce mit Rinderhackfüllung
Rinderbraten in Sauce
Rinderfiletgeschnetzeltes
Rindergeschnetzeltes chinesischer Art mit Sojasauce
Rindergulasch
Roastbeef, gebraten mit geschmorten Zwiebeln
Sauerbraten nach uraltem Geheimrezept eingelegt
Westfälischer Pfefferpothast

jung & zart - Kalb

Involtini – kleine Kalbfleischröllchen
Kalbfleischstreifen in Zitronenrahm
Kalbgulasch mit Dill-Joghurt Sauce
Kalbs ragout fin
Kalbsbraten
Kalbsragout
Kalbsröllchen mit Salbei- Oliven Füllung
Ossobucco – Scheiben von der geschmorten Kalbshaxe –
Piccata Milanese – das Wiener Schnitzel Bella Italia
Saltim Bocca
Wiener Schnitzel
Züricher Rahmgeschnetzeltes

Geflügel

Chicken Nuggets
Geschmorte Truthahn in Currysauce
Hähnchenbrustfilet in Currysahnesauce
Hähnchenschenkel
Hähnchenschnitzel
Geflügelpanne „Mailand“
Truthahn in Johannisbeersauce
Hühnerfrikassee
Chicken Wings
Gänsekeule, auch halbiert, dazu Apfelsauce
Hähnchenbrust in Apfelweinschaum
Hähnchenbrust in Sherry-Honigsauce
Putengulasch
Putenbrust in Brokkoli- Sahnesauce
Putenröllchen mit Schafskäse gefüllt
Knusprige Hähnchenschnitzel nach Husaren Art mit Porree, Tomate und Zucchini
Hähnchenbrust in Käsehülle auf Tomatensauce, dazu Pasta Ihrer Wahl

heiß serviert vom Lamm

Geschmorte Lammkeule
Kurzgebratene Lammlachse
Lammbraten mit Knoblauchsauce
Lammkeule mit Kräuterkruste
Lammspieße auf Rosmarinzweigen mit Knoblauch
Zarte Lammfilets

Fisch

Fischfilet alla Provence, mit Ratatouillegemüse
Lachslasagne
Lachslasagne mit Grünen Nudeln
Lachsröstis
Lachssteaks auf Blattspinat im Nudelnest
Salmone al Farfalle
Sylter Fischragout, mit Farfallnudeln und Lachs
Tortelloni-Rotbarschgratin

Vegetarisch ...

Nudelroulade mit Spinat – Frischkäsefüllung in Käsegratinsauce
Nudelroulade mit Spinat – Frischkäsefüllung mit Tomatensauce überbacken
Französisches Knoblauchnudelgratin mit Walnüssen und Champignons
Sellerieschnitzel
Gemüse- Hafer Frikadelle
Grünkernfrikadelle
Geschmorte Gurke mit Champignonkäsefüllung
Gemüsepiccata
Folienkartoffeln mit Kräuterquark
Gemüseragout „Provence“
Champignons in Knoblauchsauce
Kartoffelgratin

Beilagen

Apfelrotkohl
Blumenkohl mit Sauce Hollandaise
Broccoli in Mandelbutter
Buntes Rahmgemüse
Butterreis
Butterspätzle
Curryreis
Delikatessböhnchen
Erbsen und Möhren
Folienkartoffeln mit Kräuterquark oder Knoblauchdipp
Gemüseplatte mit Kräuterbutter
Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise
Gnocchis mit Basilikum
Kanadischer Wildreis
Kartoffel-Brokkoligratin
Kartoffel-Gemüseauflauf
Kartoffelgratin
Kartoffelpüree auf Wunsch auch mit saftig geschmorten Zwiebeln
Klöße
Kohlrabi in Kräuterrahm
Kroketten
Nudelaufwurf mit Tomatensauce
Oma´s Stielmus
Petersilienkartoffeln
Röstkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
Salzkartoffeln
Sauerkraut auch mit Ananas
Spaghetti Bolognese
Spargel weißer oder grüner
Speckböhnchen, handgedreht
Wirsing in Kräuterrahmsauce

Gratins, Aufläufe & Quiches

Blumenkohl- Kartoffelaufwurf mit Hackfleisch
Gemüseaufwurf
Gemüsekuchen
Gemüsequiche
Hackfleischrolle
Kartoffel- Brokkoligratin mit Kochschinken oder Kasseler
Kartoffel- Gemüseaufwurf
Kartoffel- Wurstaufwurf
Käse- Schinkenröllchen mit Makkaronifüllung
Lachs- Broccoli- Bandnudelgratin
Lachslasagne
Lasagne
Moussaka
Makkaroniaufwurf mit Tomatensauce
Blumenkohl-Broccoli Aufwurf
Chili con Carne Aufwurf mit Reis
Gratin Atlantika (Reisaufwurf mit Lachs und Krabben)
Hackfleisch – Wirsing Aufwurf
Kohlrabi – Möhregratin mit Putenstreifen
Nudelgratin „Puzsta Art“ mit Salamiwürfeln
Paella, spanische Reispfanne
Gratin Oriental (Reisaufwurf mit Putenstreifen)
Sauerkrautaufwurf mit Kasseler oder Mettenden
Nudel- Gemüseaufwurf mit Kochschinkenwürfeln in Tomatensauce
Quiche Lorain
Spaghetti Carbonara
Gnocchis mit Tomaten – Basilikum Sauce
Lauchnudeln
Spaghetti Bolognese
Tortelliniaufwurf mit feiner Käsesahnesauce und Broccoliröschen
Zwiebelkuchen
Rosenkohlgratin mit Kartoffeln und Leberkäs

hausmacher Salate

Balkansalat

Blumenkohlsalat

Bohnensalat

Bremer Heringshappen

Broccolisalat

bunter Gartensalat

Büsumer Heringshappen

Caprese – Tomate Mozzarella mit frischem Basilikum

Eier- Fenchel Salat

Eiersalat mit Kochschinken & Champignons

Eisbergsalat mit Pfirsichen und süßlicher Joghurt- Sahne Sauce

Farfallesalat mit Brokkoli und Kochschinken

Fleischsalat

Gambas in Knoblauchöl

Geflügelsalat

Gurken- Apfelsalat

Gurkensalat mit Dill und Zwiebel

Heringssalat rot

Hirtensalat mit Schafskäse

Italienischer Salat (Eisberg, Tomate, Zwiebel, Paprika & Gurke) dazu

Balsamicodressing

Kartoffelsalat

Kartoffelsalat mit Ei und Kräutern

Käsesalat mit Paprika, Ananas und Silberzwiebeln

Krabbencocktail

Krabbensalat

Krautsalat hausgemacht, mit Kochschinken und Schnittlauch

Krautsalat Öl & Essig
Krautsalat Sahne
Meeresfrüchte, klar
Möhren- Apfel Rohkostsalat
Möhrensalat
Nudelsalat
Oma's Kartoffelsalat
Pilzsalat
Porree- Wurstsalat mit Tomate und Apfel
Porreesalat
Reissalat
Rheinischer Gemüsesalat
Rohkostplatte mit Dressing
Rotkrautsalat
Sauerkrautsalat
Schichtsalat vermischt
Staudenselleriesalat mit Rosinen und gesalzenen Nüssen
Teufelssalat (Rindfleisch)
Tomate-Mozzarella mit Basilikum
Tomatensalat
Tortellinisalat mit Joghurt – Mayo Dressing
Tortellinisalat mit Kräuterölmarinade mit Tomatenwürfeln
Waldorfsalat
Wurstsalat
Zigeunersalat

kalte Platten

Krabbencocktail
Fischplatte

Schinken mit Melone
Gefülltes Baguettebrot

Aufschnittplatte nach Ihren Wünschen
Bratenplatte
Schweinefiletmedaillons
Partybällchen
kleine, kalte Schnitzel von Kalb, Schwein, Pute oder Hähnchen

Internationales Käsebrett

Debbis
Lufttrockne Endchen

Blätterteigtaschen
Carpaccio
kleine Schafskäsetomaten
Pariser Schnitten
Roastbeefröllchen mit hausgemachter Remoulade
Mettigel
Mettschwein
Toastecken mit Lachs und Meerrettichsahne
überbackenes Schweinefilet
Würstchen im Schlafrock
Olivensticks mit ital. Salami
Konfekt vom Schinken mit Frischkäse und Kräutern
Konfekt vom Putenbraten mit Frischkäse und Ananas
Wild – Quiches im Miniformat
Räucherlachsroulade
Lachsstrudel

Butter & Dips

Landbutter
Kräuterbutter
Kräuter- Knoblauchbutter
Paprikabutter
Tomatenbutter
Pfefferbutter
Kapuzinerkressenbutter

Butterrosen
Butterrosen mit Paprikarand

Landfrischkäse mit Zwiebeln und Schnittlauch
Hausmacher Frischkäse mit Schnittlauch und Radieschen
Basilikumfrischkäse
Meerrettichfrischkäse mit Preiselbeeren

Brot & Brötchen

Sylter Walnusstaler & Vollkorntaler
Baguette, auch als Mohn, Sesam, Kürbiskern und Co.
Suppenbrötchen – die XS Ausführung – unterschiedliche Sorten
Brottrauben
Schachbretttrauben
Wagenräder
Ciabattabrötchen und -brote
Sonnenblumenbrot
Vitalbrot

Dessert

Amarettocreme mit Amarettinis
Apfel-Zimt-Mousse
Aprikosencreme
Bayerische Creme auch mit Himbeerpüree
Erdbeer-Rhabarber-Mousse
Erdbeer-Tiramisu
Erdbeermascarpone
Erdbeermousse
Grießpudding
grüne Grütze
Herrencreme
Joghurtmousse mit Beerenobst
Lebkuchenmousse
Limonen – Joghurt Mousse
Mandarinenquark mit Cointreau verfeinert
Milchreis mit roter Grütze
Obstsalat mit Sahnequark "Cointreau"
Obstsalat mit Vanillesauce
Obstschale der Saison
Panna Cotta mit gehackten Pistazien
rote Grütze mit Vanillesauce
Sahnequark mit frischen Früchten
Schokocreme
Schokomousse
Spekulatiusmousse
Tiramisucreme
Vanillemousse
Weißweinmousse
Zitronencreme

Leihporzellan

Artikel	Leihgebühr pro Teil inkl. Reinigung	Ersatz bei Bruch- oder Fehlware
Menümesser	0,50 €	1,79 €
Menügabel	0,50 €	1,79 €
Menülöffel	0,50 €	1,79 €
Teller flach	1,00 €	6,15 €
Teller tief	1,00 €	6,15 €
Dessertlöffel	0,50 €	1,29 €
Dessertschälchen	0,50 €	1,29 €
Bierzeltgarnitur (2 Bänke und 1 Tisch)	Max. 2 Garnituren	Stück 10,00 €
Stehtisch	Max. 3 Tische	Stück 5,00 €
Buffettisch 1,10 m x ,090 m	Max. 2 Stück	Stück 5,00 €
Warmhaltebehälter ohne Bestellung von Speisen:	12 Stück	Stück 8,00 € gereinigt zurück

Die hier angegebenen Preise sind Bruttopreis, welche 19 % Mehrwertsteuer enthalten.

Der Leihpreis gilt für jeweils 4 Tage (inkl. Anlieferungs- und Rückgabetag).

Sollten bei Rückgabe Teile fehlen oder zerbrochen sein, so berechnen wir den angegebenen Betrag für Bruch- und Fehlware.

Dekoration

Selbstverständlich liefern wir im Rahmen unserer Möglichkeiten auch gerne die passende Dekoration zu Ihrem Büffet mit.

Sollten Sie dies wünschen, geben Sie es bitte bei Ihrer Bestellung mit an!

... *bis bald* ...

Sehr verehrte Kundschaft,

wir hoffen, Sie haben einen Einblick in unser reichhaltiges Sortiment gewonnen und haben das Passende für Ihre Feier gefunden.

Warme Speisen fertigen wir **ab 10 Personen**.

In allen genannten Preisen ist die gesetzliche Mehrwertsteuer von 19% (Gesetz vom Verzehr an Ort und Stelle) für Serviceleistungen enthalten.

Die Ware kommt, oder wird von Ihnen abgeholt, in Warmhaltkisten, in denen die Speisen bis ca. 2 Stunden warm bleiben.

Auf Wunsch stellen wir Ihnen ein schriftliches Angebot zusammen.

Leider können wir in dieser Mappe keine Preise nennen, da wir Ihre individuellen Wünsche bei der Mengenkalkulation berücksichtigen.

Die Preise nennen wir Ihnen gern, wenn Sie wissen, was Sie bestellen möchten!

Dieser Prospekt soll Ihnen nur bei der Entscheidung behilflich sein, natürlich können Sie auch andere Speisen bekommen, als jene, die hier aufgeführt sind.

Die Ihnen gelieferten Kisten und Behälter erbitten wir gereinigt

während unserer Geschäftszeiten zurück (montags Nachmittag geschlossen).

Auf Wunsch holen wir alle Behälter auch ungespült gegen Berechnung wieder ab.

Servicepersonal können Sie bei uns ab 30,00 € pro Stunde und Person zu Ihren Büffet dazu buchen.

Wenn Sie es wünschen, fertigen wir Ihnen Büffetbeschilderungen,

Geschirrrückgabeschilder sowie Speisekarten an, die Sie jedoch bitte wieder zurückgeben.

Wir freuen uns auf ein persönliches Gespräch mit Ihnen

Vielen Dank und Guten Appetit wünscht

Kerstin Nehls und
das Team der Fleischerei Kern

Mit Erscheinen dieses Prospektes werden alle vorherigen Angaben ungültig. Für die Angaben im Prospekt Stand Februar 2019 ist der Irrtum vorbehalten. Preisangaben sind nicht verbindlich. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass aus diversen Gründen die Anlieferung um +/- 30 Minuten variieren kann.