



---

Feinkost und Naturkost Metzgerei Jakob  
Dünnwalder Mauspfad 343 - 51069 Köln  
Fon: 0221 601732 Fax: 0221 604657



---

[www.Metzgerei-Jakob.de](http://www.Metzgerei-Jakob.de)  
[info@Metzgerei-Jakob.de](mailto:info@Metzgerei-Jakob.de)

## **Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,**

am 3. Oktober 1961 übernahmen Albertine und Alfred Jakob das alteingesessene Fleischerfachgeschäft von Willy Fischer in Köln-Dünnwald.

Seinerzeit war Party-Service in Deutschland noch kein Begriff, doch den Anfang mit kalten Platten haben wir bereits 1970 frühzeitig gemacht. Ab 1975 waren wir einer der ersten, die gegrillte Spanferkel anboten. Kurze Zeit später wurden dann auch warme Braten aller Art zubereitet und von den Kunden begeistert angenommen.

Am 01.01.2006 übergab Albertine Jakob das Geschäft an Ihre Söhne.

Wie alles andere in unserem Unternehmen, verändert sich auch der Party-Service ständig. So umfaßt unser Angebot heute vom rustikalen Braten bis hin zum kalt - warmen Feinschmeckerbuffet aus aller Welt eine sehr breite Palette. Am Wunsch des Kunden orientiert werden ständig neue Rezepte entwickelt und getestet, vielfach werden Speisen auf Anregung einzelner Kunden in das Repertoire aufgenommen. Gleichzeitig werden klassische Rezepte weiterhin beibehalten. An der Zubereitung ist immer mindestens ein Mitglied der Familie beteiligt.

### **Der Tradition verpflichtet - dem Neuen aufgeschlossen**

Mit diesem Prospekt möchten wir Ihnen einen Überblick über unsere Produkte und Dienstleistungen verschaffen. Falls Sie einen Wunsch haben, der in diesem Prospekt nicht aufgeführt ist, fragen Sie uns danach! Nach Möglichkeit kommen wir Ihren Wünschen und Anregungen gerne nach.

Als unverbindlichen Vorschlag haben wir einige Buffets für Sie zusammengestellt. Selbstverständlich können Sie sich auch aus den verschiedenen Vor- und Hauptspeisen etc. Ihr persönliches Lieblingsbuffet aussuchen.

Alle Speisen werden ausschließlich unter Verwendung ausgesuchter Zutaten und in liebevoller handwerklicher Qualität frisch für Sie hergestellt. Sogar die Fonds für unsere Suppen und Saucen stellen wir selbst her. Um Ihnen ein wohlschmeckendes, bekömmliches Menü servieren zu können, scheuen wir keinerlei Aufwand.

Um Qualität brauchen Sie sich bei uns keine Gedanken zu machen, denn wir machen uns Gedanken für Sie!

Als erster Betrieb im Großraum Köln sind wir vor über 20 Jahren dazu übergegangen, ausschließlich Fleisch von verbürgt natürlich aufgewachsenen Tieren aus Mitgliedsbetrieben der Erzeugergemeinschaft Osnabrück ( Eichenhof Qualitätsfleisch ) zu verwenden. Diese Tiere werden unter strengsten Kontrollen ohne Antibiotika und Wachstumsförderer aufgezogen. Jeder Eichenhof Landwirt hat nur so viele Tiere im Stall, wie er Land hat, um die Tiere gesund, ausgewogen und umweltschonend zu ernähren.

**Und nun viel Spaß bei der Auswahl Ihres persönlichen Buffets!**

Roland Jakob

Cordula Jakob

Marcus Jakob

## **Zusatzstoffe ?!**

Wir sind eine der ganz wenigen handwerklichen Metzgereien in Köln,  
die in der Lage sind, Ihnen ein komplettes Wurst- und Schinkensortiment aus  
eigener Herstellung und bester Qualität anbieten zu können.

Aus ausgesuchten, kontrollierten Rohstoffen  
( Eichenhof Qualitätsfleisch, Lebensmittel-TÜV geprüft )  
Und nur mit den absolut notwendigen Zusatzstoffen hergestellt.



So enthält unsere Wurst keinerlei Zucker, Laktose oder Dextrose  
( außer Dauerwurst, die, reifebedingt ein wenig Zucker benötigt ).

Wir werden geführt in der Liste der Hersteller Glutenfreier Nahrungsmittel.

Ein Beispiel der Zusatzstoffauflistung auf einer Supermarkt-Packung Bratwurst :

Würze aus Milch, Laktose, Dextrose, Hefeextrakt,  
Milcheiweiß, Stabilisatoren ( E 331, 450, 262 )  
Verdickungsmittel ( E 412, 413 ) Emulgatoren ( E 471 )  
Säureregulatoren ( E 262, 330 ), Antioxidationsmittel ( E 331, 335 )

All diese netten kleinen Mittelchen finden Sie nicht in unserer Bratwurst !  
Sie enthält ausschließlich frisches Fleisch, Salz und Gewürze, die wir selbst, nach  
Bedarf, frisch mahlen. Und damit hat es sich!

Qualität hat einen Namen :



## **Kalte Vorspeisen**

Fischplatte z.B. mit Lachs ,Forelle ,Matjes und Riesengarnelen

Matjesplatte mit roten Beeten ,Tomaten ,Zwiebeln

,Princessböhnchen  
und einem würzigem Dressing

Salm mit Sauce Bearnaise

Cocktail von frischen Shrimps

Forellenmousse auf knackigem Salat

Schinkenbrett ( Parmaschinken , Knochenschinken und Lachsschinken)  
mit Galiamelonen

Strauchtomaten mit Mozzarella ,altem Balsamicoessig ,feinstem Olivenoel  
und frischem Basilikum

Strauchtomaten mit Feta und Knoblauchgewürzoel

Feldsalat mit gebratener Entenbrust

Schweinefilet mit grünem Spargel gefüllt dazu Zwiebelmousse

Vitello Tonnato

Italienische Antipasti

## **Warme Vorspeisen und Suppen**

Lachslasagne

Feines Lachsfilet mit buntem Gemüse überbacken

Champignons mit Frischkäse gefüllt auf Blattspinat

Rindfleischsuppe mit verschiedenen Einlagen  
Broccoli, - Kartoffel, - Lauch, - oder Tomatencremesuppe

Gemüsecremesuppe mit Spätzle

Minestrone ( ital. Gemüsesuppe mit Ei und Käse )

Möhren- Orangencreme mit frischem Basilikum

Rahmspinatsuppe mit Pernod und geräuchertem Lachs

Goulaschsuppe

versch. Eintöpfe mit unterschiedlichen Einlagen

Chili con carne

## **Fleischgerichte 1. Teil**

### **Alles gute vom Schwein**

Filet gefüllt, im Schinkenmantel  
Medaillons in Calvados - Estragon - Sauce  
oder in Madeira - Pfeffer - Crème  
Rosmarinmedaillons in heller Weinsauce  
( die Filets sind gefüllt mit einer Rosmarinfarce )  
Schweinefilet gefüllt mit Camembert im Speckmantel  
Schweinerücken gef. mit Broccoli - oder Pfifferlingsfarce  
Kräuternüsschen  
Kasseler in Blätterteig  
Prager Schinken ( gepökelt, geräuchert, gegrillt )  
Pilzrahmgoulasch  
Geschnetzeltes in verschiedenen Geschmacksrichtungen  
Grillschinken mit oder ohne Schwarte  
Rheinischer Spießbraten  
Nacken gef. mit Paprika, Hack und Zwiebeln  
Haxen vom Grill oder gekochte Hämchen

### **Das beste vom Rind**

Hüfte vom Rind ( rosa gebraten )  
Pfefferrahmgeschnetzeltes von der Hüfte  
Roastbeef mit Kräuterknoblauchwürzung  
Boeuf Stroganoff von der Steakhüfte  
Boeuf Bourguignon  
Burgunderbraten ( in Rotwein eingelegte Steakhüfte mit franz. Perlzwiebeln und frischen  
Champignons )  
Rheinischer Sauerbraten

### **Feines vom Kalb**

Osso Buco Milanese ( ab 20 Personen )  
Züricher Geschnetzeltes  
Kalbsrouladen gef. mit Blattspinat und Gorgonzola  
Kalbsnuß im Kräutermantel in feiner Sauce

## **Fleischgerichte 2. Teil**

### **Zartes vom Lamm**

Lammhüfte auf Blattspinat  
Lammbollen in feiner Soße  
Lammhüfte gef. mit Ziegencamembert im Speckmantel  
Geschnetzertes oder Goulasch vom Lammbollen  
deftiger Lammeintopf

### **Leichtes vom Geflügel**

Hähnchenfilet auf Blattspinat, überbacken  
Pollo al Arrabiata ( Hähnchenfilet auf pikanter Gemüsesoße )  
Hähnchenfilet in Champignonrahm  
Putenfilet mit Senfrüchtesoße oder Curry soße

### **Beilagen**

Kartoffelgratin ( ohne Käse )  
Original Schweizer Rösti ( auf Wunsch mit Käse )  
Reis  
Spätzle  
Klöße  
Semmelklöße  
Hartweizennudeln  
Gemüserisotto  
Kartoffelpüree

### **Vegetarische Gerichte**

Gemüsecurry Asiatische Art  
( Erbsen ,Möhren ,Champignons mit kleinen Kartoffelchen )  
  
Gefülltes Gemüse  
z.B. Auberginen (gef. mit Tomaten und Frischkäse mit ital. Kräutern )  
  
z.B. Riesenchampignons (gef. mit Ziegenkäse und Blattspinat )  
  
Chinakohlrouladen  
( gef. mit Möhren ,Champignons , Reis und Eiern )  
  
Gemüse – oder Nudelaufläufe aller Art  
  
Spinatlasagne

## **Gemüse**

Gemüsemischung Royal  
( Princessebohnen, Babykarotten, Zuckermais und Romanesco )  
Gemüsekorb  
( Broccoli, Karottenscheiben und Blumenkohl )  
Leipziger Allerlei  
( Markerbsen, Pariser Karotten und Spargel in heller Soße )  
Broccoli mit gerösteten Mandeln  
Princessebohnen im Speckmantel  
Grüne Bohnen geschwenkt in Speck und Zwiebeln  
Chamopignons, frisch in Gewürzrahm blanchiert  
Blumenkohlröschen oder Babykarotten  
Rosenkohl oder Rotkohl  
Blattspinat in Butter und Knoblauch geschwenkt  
Spinatlasagne  
Gemüselasagne  
Gemüseaufläufe aller Art

Zu den verschiedenen Gemüsesorten bieten wir an :  
Helle Sahnesoße  
Sauce Hollandaise

## **Frische Salate**

Feldsalat mit Speckkrusteln oder gebratener Entenbrust  
Rohkostplatte  
( Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Paprika und Mais  
oder nach Ihren Wünschen zusammen gestellt )  
Frischer bunter Blattsalat  
Alle Salate werden mit frisch hergestellten Dressings geliefert

## Salate

Matjessalat

Heringssalat **oder** Heringsstipp

Riesengarnelen in Aioli

Flußkrebssalat **oder** Shrimps-Lachssalat

Spaghettisalat mit Thunfisch

Nudelsalat **oder** Eiersalat

Nudelsalat mit Mozzarella

Geflügelsalat

Sommersalat

(Geflügel, Melonenkugeln, Gurken in Jogurtdressing)

Weißkohlsalat **oder** Krautsalat

Rindfleischsalat **oder** Teufelsalat

Paprikasalat auch mit Mais und Gurken

Broccoli- Blumenkohl- Salat

Weißer Riesenbohnen in pikanter Tomatensoße

Berliner Salat **oder** Waldorfsalat

Ananas- Fleisch- Salat

Tomatensalat

Frühlingssalat **oder** Schichtsalat

Broccoli- Schinken- Salat

Indonesischer Reissalat

Kartoffelsalat Hausfrauenart oder Spreewälder Art

Asiatischer Nudelsalat

## Kalte Platten

Schinkenbrett mit Galiamelone  
Roastbeefplatte mit frischer Kressenremulade  
Schweinefilet gefüllt mit grünem Spargel dazu Zwiebelmousse  
Entenbrust mit Feldsalat  
Aufschnittplatten aller Art  
Wurstbretter mit Cornichons , Senf und Zwiebeln

### Für Ihre bunte Platte empfehlen wir :

Medaillons vom Rinderfilet, vom Kalbsfilet oder vom Schweinefilet  
Puterfiletscheiben  
Hähnchenfilet in Mandelpanade  
Hähnchenschenkel  
Partyfrikadellchen auch gefüllt mit Feta  
Mett- oder Tatarportionen

Als Clou :

Einen Igel bespickt mit Cocktailmettwurstchen  
oder kleinen Partyfrikadellchen  
oder Käsehäppchen  
oder einfach gemischt  
Alle Platten sind natürlich fantasievoll von uns dekoriert

## **Käse**

Französische Käseauswahl (portioniert oder am Stück )  
dekoriert auf einem Brett mit Trauben und frischen Erdbeeren

Frischkäse angemacht mit Kräutern und Knoblauch  
Bayrischer Obazen

## **Brot**

Nußstange  
Kaviarstange  
Baguette

Roggenstange  
Chiabatta  
Olivenciabatta  
kleine Partybrötchen

## **Natürlich darf die Butter nicht fehlen**

Butterkügelchen natur

Griebenschmalz

Kräuterbutter

Gänsegriebenschmalz

Knoblauchbutter

Tomaten- Basilikum- Butter

Röstzwiebelbutter

Olivenbutter

Pfefferbutter

## **Desserts**

Mousse au Chocolat

Mousse Blanche (etwas leichter)

### **Champagnercreme mit Pfirsichen**

Crème Catalana

Paradiesschale mit Himbeeren oder Kirschen

Rote Grütze mit Vanillesauce

Ricottacreme

Cappucino Mousse

Tiramisu

Mascarponecreme mit Himbeeren und Amaretto

Bayrische Creme auf Wunsch mit Beerensoße

Obstsalat von frischen Früchtchen der Saison mit Maraschino

Marzipancreme auf Wunsch mit Beerensoße

Karibikcreme , frische Ananas

## Vorschläge für ein kölsches Buffet

Heringsalat mit Rindfleisch  
Matjestatar **oder** Matjessalat  
Herings- Sahne- Filets  
Matjes auf Schwarzbrot  
Rollmöpfe **oder** Bratheringe

Topfkuchen mit magerem Speck oder Mettwurst in Scheiben  
**oder** Blutwurst  
Rheinischer Spießbraten  
Rheinischer Sauerbraten  
Knoblauchwürstchen, warm  
Panhas  
Goulasch  
mageres Hämchen ( nach Wunsch wenig Schwarte )  
Kölsche Brüstchen  
( Hähnchenfilets mit Zwiebeln und Blutwurst, überbacken )

Kartoffelsalat Hausfrauen Art  
Kartoffelpüree  
Sauerkraut  
Kartoffelklöße  
Apfelkompot  
Rübenkaut

Wurstbrett, Knoblauchwurst und Blutwurst mit Zwiebelringen,  
Senf und Cornichons  
Partyfrikadellchen  
kleine Lümmerchen , paniert und gebraten  
Mettportionen oder Mett-Torte mit viel Zwiebeln und Petersilie  
Frischkäse, angemacht mit Knoblauch und frischen Kräutern  
Gouda, frisch und mittelalt  
Röggelchen, Schwarzbrot  
Griebenschmalz, Kräuterbutter und Röstzwiebelbutter

## Vorschläge zum Brunch

Lachslasagne  
Fischplatte mit Lachs, Forellen, Matjes, Riesengarnelen und pochiertem Salm  
Cocktail von frischen Shrimps **oder** versch. Salate mit Meeresfrüchten  
Rühreier mit Shrimps  
Rühreier mit Speck

Gemüsecremesuppen ( z.B. Broccoli, Lauch, oder Kartoffelcreme )  
Rindfleischsuppe oder Hühnersuppe mit Einlage  
Minestrone  
Orangen - Möhrencreme mit frischem Basilikum

Schweinefilet, gefüllt mit grünem Spargel dazu Zwiebelmousse  
Schinkenbrett mit Melone  
Platten mit verschiedenem Aufschnitt  
Roastbeefplatte mit Remulade oder gemischte Bratenaufschnittplatte  
Franz.Käseauswahl, Schnittkäse

Kasseler in Blätterteig oder einen Schinkenbraten  
Verschiedene Hausgemachte Salate  
Strauchtomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum  
Rohkostplatte mit versch. Dressings

Obstkorb, Obstsalat oder frisches Obst mit Jogurt  
Blechkuchen  
Honig und eine sortenreiche Konfitürenauswahl nach Ihren Wünschen  
Aachener Pflaumenmus

Reichhaltiger Brotkorb  
Butter in vers. Geschmacksrichtungen

## Spanferkel

Für 15 Personen

12,- kg Spanferkel

Kartoffelfüllung

tranchieren

2,- kg Krautsalat.....ca. 219,- Euro pro Person ca. 14,60 Euro

Für 20 Personen

16,- kg Spanferkel

Kartoffelfüllung

tranchieren

3,5 kg Sauerkraut.....ca. 295,- Euro pro Person ca. 14,75 Euro

Für 30 Personen

21,- kg Spanferkel

Kartoffelfüllung

tranchieren

5,- kg Weißkohlsalat.....ca. 387,50 Euro pro Person ca. 13,- Euro

Für 40 Personen

24,- kg Spanferkel

Kartoffelfüllung

tranchieren

7,- kg Sauerkraut.....ca. 442 ,- Euro pro Person ca. 11,50 Euro

## Preise für Fingerfood

### ab 10 Stück pro Stück

Hähnchenmedaillon in Mandelpanade.....	€ 1,20
Ziegencamembert im Speckmantel.....	€ 1,-
Gurke mit Olive und Feta .....	€ 1,-
Partyfrikadellchen .....	€ 1,20
Partyfrikadellchen mit Feta .....	€ 1,30
Schweinemedaillon mit knackigem Gemüse .....	€ 2,20
Cocktailmettwürstchen im Teig .....	€ 1,30
Tomaten – Mozzarella- Spieße .....	€ 1,20
Scheiben Kasseler mit Petrella gefüllt .....	€ 1,35
Zucchinischeiben mit Frischkäse .....	€ 0,75
Miniquiche mit verschiedenen Füllungen.....	€ 1,40
Datteln im Speckmantel .....	€ 1,-
Satespießchen .....	€ 1,20
Olivenspieße .....	€ 1,20
Riesengarnele am Spieß .....	€ 2,-
Gemüsespieß mariniert .....	€ 1,40
Paprikaglocken gefüllt mit Frischkäse.....	€ 1,10
Lachstörtchen .....	€ 2,-
Mangoldröllchen mit Kalbfleisch gefüllt.....	€ 3,-
Lachsröllchen im Kräutercrepe.....	€ 3,-
Parmaschinken am Spieß.....	€ 2,50
Gorgonzolacräcker.....	€ 1,50
Grisini mit Parmaschinken.....	€ 2,50

Frühlingsröllchen mit Dipp ab 40 Stück pro Stück.....€ 0,52

Mürbeteigtörtchen mit verschiedener Füllung  
ab 50 Stück pro Stück.....€ 1,40

# **Beispielbuffet**

## **Buffet Baden - Baden**

*ab 20 Personen  
31,50 Euro pro Person*

*Atlantik Wild Lachs  
Hofmeistersauce  
Pochierter Salm  
Sauce Bearnaise  
Forellenmousse auf Blattsalat*

*Feldsalat mit Speckkrusteln*

*Züricher Geschnetzeltes  
Gefülltes Schweinefilet im Schinkenmantel  
In Gewürzrahm blanchierte frische Champignon  
Broccoli mit gerösteten Mandeln  
Prinzessböhnchen im Speckmantel*

*Original Schweizer Rösti*

*Französische Käseauswahl  
Trauben und Erdbeeren*

*Gemischter Brotkorb  
Butterkügelchen*

*Mousse au Chocolat  
Karibik Creme mit frischer Ananas*

# **Beispielbuffet**

## **Buffet Oktoberfest**

*ab 60 Personen  
ca. 12,50 Euro pro Person*

*Bayrischer Krautsalat  
( natur oder mit Kümmel )*

*Weißwürstchen mit süßem Senf*

*Fleischkäse auf Sauerkraut*

*Saftiger Schinken mit Schwarte*

*Kartoffelpüree und Speckkartoffelsalat*

*Laugengebäck  
im Brotkorb mit verschiedenen anderen Brotsorten  
Röstzwiebelbutter und Griebenschmalz*

*Obazen*

*Rote Grütze und Bayrische Creme*

# **Beispielbuffet**

## **Buffet Notre Dame**

ab 20 Personen 27,50 Euro pro Person

Feldsalat auf rosa gebratener Entenbrust

Mit grünem Spargel gefülltes Schweinefilet  
im Crêpesmantel mit Zwiebelmousse

Zarte Poulardenbrüstchen  
in Champignonrahm

Lammhälften auf Blattspinat  
Princessböhnchen im Speckmantel

Kartoffelgratin

Rohkostvariationen  
Thousand Island Dressing  
Italienisches Kräuterdressing

französische Käseauswahl  
Trauben und Erdbeeren

Brotkorb  
Kräuterbutter, Butterkügelchen

Mousse au Chocolat  
Champagnercreme

# **Beispielbuffet**

## **Buffet Försterin**

*ab 20 Personen  
31,50 Euro pro Person*

*Pochierter Salm  
Sauce Bearnaise*

*Mit grünem Spargel gefülltes Schweinefilet  
im Crêpesmantel  
Zwiebelmousse*

*Rohkostvariationen  
Thousand Island Dressing  
Italienisches Kräuterdressing*

*Hirschkalbsbraten mit Pfifferlingen  
Birnen mit Preiselbeeren  
Spätzle*

*Französische Käseauswahl  
Trauben und Erdbeeren*

*Brotkorb gemischt  
Butterkugelchen*

*Bratäpfel mit Vanillecreme  
Champagnercreme*

# **Beispielbuffet**

## **Buffet Kölle am Ring**

ab 20 Personen  
23,50 Euro pro Person

Heringssalat

Matjes auf Schwarzbrot  
mit Zwiebeln , Böhnchen und Tomaten

Prinzessbohnsensalat mit Rindfleisch  
und Pfifferlingen

Rheinischer Spießbraten  
in Gewürzrahm blanchierte Champignon  
Topfkuchen mit Speck

Kölsche Brüstchen  
( feine Pulardenbrüstchen mit Blutwurst und Eiern überbacken )

Feldsalat mit Speckkrusteln

angemachter Frischkäse  
junger und mittelalter Gouda  
Cornichons, Senf und Zwiebeln

Brotkorb mit Röggelchen  
Griebenschmalz und Butter

Rote Grütze mit Vanillesoße

# **Beispielbuffet**

## **Buffet Landleibe**

*ab 20 Personen  
26,50 Euro pro Person*

*Gourmet Matjesfilets  
Rote Bete Zwiebeln  
Haricots vert, Tomaten  
Dressing vom Saft der Roten Bete*

*3 verschiedene Schinkenspezialitäten  
Spalten von der Galiamelone*

*Zarte Lammhüften in feiner Sauce  
Kartoffelgratin  
Hähnchenfilet in Champignonrahm*

*Broccoli mit gerösteten Mandeln  
Babykarotten mit Petersilie  
Prinzessböhnchen im Speckmantel  
Sauce Hollandaise*

*Rohkostvariationen  
Thousand Island Dressing  
Italienisches Kräuterdressing*

*Französische Käseauswahl  
Trauben und Erdbeeren*

*Gemischter Brotkorb  
Griebenschmalz Butterkügelchen*

*Rote Grütze mit Vanillesoße  
Marzipan crème*

# **Beispielbuffet**

## **Buffet Ratsherren - Schmaus**

*ab 40 Personen 23,50 Euro pro Person*

*Schinkenbrett mit Parmaschinken, Knochenschinken  
und Lachsschinken dazu Spalten von Galiamelonen  
und blauen Trauben*

*Strauchtomaten mit griechischem Schafskäse  
in feinstes Olivenöl eingelegte Kräuter  
und Knoblauch*

*Delikates Forellenmousse auf knackigen Salat  
Orangencreme Dillsenfsoße*

*Schweinemedallions in Calvados - Estragon - Rahm*

*Deftiger Schinken mit Schwarte  
Prinzessböhnchen im Speckmantel  
Broccoli mit gerösteten Mandeln*

*Original Schweizer Rösti, Kartoffelgratin*

*Rohkostvariationen  
Thousand Island Dressing  
Italienisches Kräuterdressing*

*Französische Käseauswahl  
Trauben und Erdbeeren  
Brotkorb mit Butter*

*Paradiesschale Himbeer  
Frischer Obstsalat  
Cappuccino Mousse*

# **Beispielbuffet**

## **Buffet Toskana**

*ab 20 Personen  
25,50 Euro pro Person*

*Strauchtomaten mit Mozzarella  
feinstes Olivenöl Balsamicoessig  
frisches Basilikum*

*Schinkenbrett  
Lachsschinken Parmaschinken Knochenschinken  
Galiamelonenspalten*

*Pollo al arrabiata*

*Kartoffelgratin  
Italienische Hartweizennudeln*

*Rohkostvariationen  
Thousand Island Dressing  
Italienisches Kräuter Dressing*

*Käseauswahl am Stück  
Trauben und Erdbeeren*

*Brotkorb mit Olivenbrot  
Kräuterbutter*

*Ricottacreme mit Beerensoße  
Cappuccino Mousse*

# **Beispielbuffet**

## **Buffet Venezia**

*ab 20 Personen  
31,50 Euro pro Person*

*Feine Lachslasagne*

*Riesengarnelen auf Blattsalat  
Aioli*

*Hauchdünn geschnittener Parmaschinken  
Galiamelonenspalten*

*Kalbsrouladen  
gefüllt mit Blattspinat und Gorgonzola*

*Rosmarin - Medaillons an heller Weincreme  
( gefülltes Schweinefilet )*

*Kartoffelgratin  
Italienische Hartweizennudeln*

*Feldsalat mit Speckkrusteln*

*Käseauswahl  
Trauben und Erdbeeren*

*Gemischer Brotkorb mit Olivenbrot*

*Mascarponecreme  
Mousse au Chocolat*

# **Beispielbuffet**

## **Großes Partybuffet**

*für 120 Personen  
20,- Euro pro Person*

*Möhren-Orangencreme mit Basilikum  
Tomaten - Mozzarella  
Tomaten - Feta  
Schinkenbrett mit Melone  
Feldsalat mit Speck  
Forellenmousse auf Blattsalat  
Salm mit Sauce Bearnaise*

*Pollo all arrabiata  
Schweinefilet in Calvados - Estragon - Sauce  
Grillschinken  
Broccoli , Blumenkohl , Babykarotten , fr. Champignons  
Gemüselasagne und Spinatlasagne  
Kartoffelgratin, Schweizer Röstli, Nudeln*

*franz. Käseauswahl  
Brotkorb mit Butter und Kräuterbutter*

*Rote Grütze mit Vanillesoße  
Capucinomousse  
Paradiesschale mit Kirschen  
Paradiesschale mit Himbeeren*

# **Beispielbuffet**

## **Buffet St. Tropez**

ab 20 Personen 29,- Euro pro Person

Orangen - Möhrencreme mit frischem Basilikum  
( warm oder kalt zu genießen )

Atlantik Premium Lachs  
Hofmeistersauce  
Forellenmousse auf Blattsalat  
Salm mit Sauce Bearnaise

gefüllter Rosmarinrücken vom Schwein  
in würziger Sauce  
Tomaten mit Kräutern und Käse überbacken

Auberginen - Hack - Pfanne

Goldbraune Ofenkartoffeln

Rohkostvariationen  
Thousand Island Dressing  
Italienisches Kräuterdressing

Brotkorb  
Butterkügelchen, Olivenbutter

Obstsalat von frischem Obst mit Maraschino  
Cappuccino – Mousse

## **Konserven**

Nachdem wir mit dem Ruehle Frische-Packzentrum VR-1 einen Schritt in eine neue Dimension der Verpackung frischer Waren getan haben, wollten wir dennoch einen Schritt weiter gehen,

da wir mit der Konsistenz der tiefgekühlten Speisen und Convenience-Produkte in dieser Verpackung nicht rundherum zufrieden waren.

Wie können wir die Produkte für einen längeren Zeitraum haltbar machen ?

Nach Möglichkeit ohne die Nachteile der Tiefkühlung ?

Der logische Schritt : Konserven !

Vorteile :

Lange Haltbarkeit,  
gute Konsistenz bei Suppen und Saucen,  
leicht zu erwärmen.

### **Konserven aus eigener Herstellung :**

Nach und nach werden wir die Produktpalette ständig erweitern.

Nachfolgend unsere zurzeit erhältlichen Konserven :

Kalbsfond, Rinderfond,  
Linsensuppe, Kartoffelsuppe,  
Erbsensuppe, Weiße Bohnensuppe,  
Goulaschsuppe,  
Goulasch vom Rind,  
Boeuff Bourgouignon,  
Rinderroulade mit Sauce,  
Kohlroulade mit Sauce,  
*Eisbein in Aspik*

Geschirrverleih kann durch uns vermittelt werden.

Sonn - Feiertags und Sylversterzuschlag, pauschal Euro 52,-

Kosten für Anlieferung, Buffet aufbauen  
und Leergut wieder abholen auf Anfrage.

Servicepersonal pro Person und Stunde Euro 26,-

**Bitte vereinbaren Sie einen persönlichen Gesprächstermin  
mit uns.**