

Feiern Sie



Suppen

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Eierstich
Ungarische Gulaschsuppe mit viel Fleisch und Paprika
Ochsenschwanzsuppe herzhaft gewürzt
Westf. Erbsensuppe mit fleischiger Einlage
Mitternachtsuppe mit Hackfleisch und Paprika
Käsesuppe mit Lauch und Champignons
Gemüsesuppe
Tomatencremesuppe
Broccolicremesuppe
Lauchcremesuppe
Spargelcremesuppe
Eintopf

Bayerische Spezialitäten

Schweinhaxe mit Sauerkraut oder Krautsalat groß
Warmer Leberkäse (ab 10 Portionen)
Schweinswürstel auf Sauerkraut Portion = 3 Würstel
Leberknödelsuppe Portion 0,5 l und 1 Knödel
Bayerische Weißwurst nach original Rezept
(ab 15 Portionen)
Süddeutscher Kartoffelsalat mit Essig und Öl
(ab 5 Portionen)

Buffets

Buffet 1: Schnitzel mit Zitronenscheiben - gebr. Hähnchen-
keulen - kleine Frikadellen - kleine Käseplatte - Nudelsalat -
Kartoffelsalat

Buffet 2: Schinkenröllchen mit Spargel - Hausmacher
Schinkenplatte - Roastbeefplatte rosa gebraten - rustikales
Käsebrett mit Weintrauben - 3 verschiedene Salate nach Wahl

Buffet 3: Bratenplatte - Medaillons vom Schweinefilet -
Schinkenröllchen mit Spargel - Käsebrett - Roastbeefplatte -
Meerrettichsahne - Hausmacher-Platte mit verschiedenen
Spezialitäten - kleine Fischplatte mit echtem Lachs, geräucher-
ten Forellen und Dill garniert - 4 verschiedene Salate nach Wahl

Buffet 4: Roastbeef rosa gebraten - fruchtig belegte
Medaillons vom Schweinefilet - knusprige Schnitzel aus zartem
Schweinefilet - herzhaft, geschnittene Rinderzunge mit
Meerrettichsahne - klassische Bratenplatte, reichhaltig garniert -
Schinkenbrett mit verschiedenen Sorten hausgemachtem rohem
Schinken - Schinkenröllchen mit Spargel gefüllt - Käsebrett aus
verschiedenen Sorten exquisitem Käse mit Ananas und
Weintrauben kunstvoll garniert. Zur Abrundung des Buffets eine
hochwertige Fischplatte mit echtem Lachs, Räucheraal, geräuch-
erte Forellen und anderem geräuchertem Fisch. Dazu reichen
wir 5 Sorten Salat nach eigener Wahl. - Zum Dessert bieten wir
noch Mousse au Chocolat und rote Grütze mit Vanillesoße.
Ab 15 Personen

Feinschmeckerbuffet

(ab 30 Personen)

Fischplatte
Lachs, Makrelefilet, Forellenfilet

Schinkeplatte
Schinkenspeck, Westf. Schinken,
Spargelröllchen mit gekochtem Schinken

Bratenplatte
Schweinebraten, Kasseler Braten, Putenbraten

Hausmacher Platte
verschiedene Hausmacher Spezialitäten

Mett Igel

Gebratene Schnitzel
vom Schweinefilet oder von der Hähnchenbrust

Käseauswahl

Salatauswahl

Brotauswahl / Portionsbutter

Schlemmerbuffets

(ab 30 Personen)

Fischplatte
gebeizter Lachs, geräuchertes Forellenfilet, Scampi,
Sahnemeerrettich

Platte mit gefüllten Eiern

Bratenplatte
Schweinebraten, Putenbraten, Kasselerbraten, Roastbeef

Gemischte Schinkenplatte
Knochenschinken, Lachsschinken, gekochter Schinken,
Spargelröllchen

Gebratene Schweinemedallions

Gebratene Schnitzel
vom Schwein oder von der Hähnchenbrust

Mett Igel

Gemischte Käseauswahl

Salatauswahl
Geflügelsalat, Waldorfsalat, Krabbensalat, Frische Salate

Brotauswahl mit Portionsbutter

Rote Grütze mit Vanillesoße
Mousse au Chocolat

Italienisches Buffet

Mozzarella mit Tomaten

Antipasti
Zucchini, gefüllte Champignons, Tomaten getrocknet,
Auberginen, Paprika, Oliven

Fischauswahl, Lachs, Forelle, Scampi, Schinken mit Melone,
gebr. Schnitzel mit Ei - Parmesanpanade, Tortellinisalat,
Meeresfrüchtecocktail, gem. frische Blattsalate,
Käseauswahl, gem. Brotauswahl

warme Gerichte

wahlweise je nach Personenzahl
Minestrone, Lammkotelett mit Rosmarinsoße, Osso-Buco,
Lasagne, Steinbeißer in Parmesanpanade, Saltin-boca mit
Weißweinsauce, div. Nudelauswahl, dazu Salatsoße /
Bolognese

Zu jedem Buffet können nach Absprache
Änderungen vorgenommen werden.

Vielleicht möchten Sie sich Ihr Buffet
selbst zusammenstellen:

Gefüllte Tomate mit Fleischsalat
kleine Frikadelle
Schweineschnitzel mit Zitronenscheibe
Schinkenröllchen mit Spargel
Roastbeef rosa gebraten 100 g
2/2 gefüllte Eier
Schweinemedallion garniert
Mett-Igel 100 g
Hähnchenkeule garniert
Internationale Käsespezialitäten
mit Trauben und Ananas vom Holzbrett
Fischplatte - nach Absprache

Brotkorb mit verschiedenen Sorten
Partybrötchen nach Absprache

Partytime

Räuberparty

Hähnchenkeule mit feuriger Würzung
Hackbällchen mit pikanter Paprika-Tomaten-Sauce
Sparerips Texanische Art
Folienkartoffel mit Knoblauchquark
dazu bunte Salatmischung mit einem Dressing ihrer Wahl
Räuberknüppelbrot - Kräuterbutter

Rouladenparty

Rinderrouladen - mit Speck, Zwiebeln und Gurke gefüllt
Schweinerouladen - mit würziger Mettfüllung
Hähnchenrouladen - mit Blattspinat gefüllt
dazu Speckböhnchen - Butterkartoffeln

Pastaparty

Tomate Mozzarella
Canelloni
Lasagne mit Hackfleisch
Saltimbocca vom Schwein mit Schinken und Salbei
in Weißweinsauce
Penne all arrabbiata
Frisches Ciabattabrot mit Tomaten-Kräuterbutter

Hüttenparty

Knuspriger Schweinebauch
Hausgemachte Weißwurst-I-mit süßem Senf
Leberkäse mit Knödel und Kraut

Fernostparty

Frühlingsrollen mit Sweet Chili Chicken Sauce
Chinakohlisalat
asiatische Hähnchenpfanne mit Curryreis
Dessert: Mangocreme

Warme Braten

Schweine-Geschnetzeltes „Zürcher Art“
mit Champignons und Sahnesoße

Gemischte Bratenplatte
Schweine- und Rinderbraten in Sahnesoße

Pflaumenbraten
Schweinerücken mit Backpflaumen gefüllt

Kasselerücken
auf Sauerkraut

Kasseler
im Brotteig

Gegrillte Haxen
auf Sauerkraut

Grillschinken
mit Schwarte knusprig gebraten

Spießbraten
vom Schweinenacken mit Zwiebeln gefüllt, in pikanter Soße

Gefüllter Schweinerücken magerer Braten
mit Mett gefüllt, geschnitten, in Kräuter-Rahm-Soße

Räuberfleisch
Rinderbraten aus der Keule in Paprikasoße

Lendenpfanne
Filet vom Schwein in Champignon
in Kräuter-Rahmsoße, mit Käse überbacken

Zigeunergulasch
Rindergulasch in Rotweinssoße

Burgunderbraten
Rinderbraten in Rotweinssoße

Süddeutscher Burgunderbraten
geräucherter, gepökelter Schweinerücken, in Burgundersoße

Sauerbraten „Hausmacher Art“
von Rindfleisch aus der Keule in lieblicher Soße

Schmorbraten „Italienische Art“
mit Rosmarin-Salbei-Soße

Rinderfilet
in Rahmssoße

Spare Ribs

Spanferkel mit Kräutersoße

Gegrillte Lammkeule

Warme Braten

Rinderroulade „Hausfrauen Art“

Rindergulasch „Ungarische Art“
mit Paprika in feuriger Soße

Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“
mit Rote Beete und Gurken Julienne in Rahmssoße

Schweinerücken
im knusprigen Kräutermantel, in Weißweinssoße

Schweinerücken mit Aprikosen gefüllt,
in einer Ingwer-Kokossoße

Rustikale Speisen

Grillschinken
saftig mit Schwarte gebraten

Grünkohl
mit Mettendchen und Bauchfleisch

Dicke Bohnen
mit Kasselerücken

Geflügel

Putenragout „Bombay“
mit Früchten in Currysoße

Hähnchenbrust „Hawaii“
mit Ananas in Sauce Supreme

Hähnchenbrust im Speckmantel
mit Tomatensoße und Mozzarella überbacken

Hähnchenbrust
im Knuspermantel

Hähnchenkeulen

Chicken Wings

Putenragout

Putenbraten
in Rahmssoße

Putengeschnetzeltes „Asia“
süß-sauer

Entenbrust
mit Rotweinssoße

Internationale Speisen

Ital. Lasagne (nach original Ital. Rezeptur)

Chilly Concarne

Caneloni al Forno

Nasi Goreng

Griechischer Kartoffelaufauf
mit Hackfleisch und Schafskäse

Warme Beilagen

Kartoffeln, Klöße, Bratkartoffeln, Folienkartoffeln,
Kartoffelgratin, Speckkartoffeln
Reis, Tomaten-Gemüse Reis, Curry-Reis, Kräuter-Reis
Bandnudeln, Spätzle, Spaghetti
Kroketten, Rösti

Gemüse:
Blumenkohl, Broccoli, Rotkohl, Spargel, Erbsen, Möhren,
Rosenkohl, Bohnen
Zucchini-Paprika-Gemüse, Speck-Böhnchen
Gemüsegratin, Gemüseplatten stellen wir gerne nach Ihren
Wünschen zusammen
Soßen zum Gemüse: Hollandaise, Sauce Bernaise

Schnitzelparade

Jägerschnitzel

Zigeunerschnitzel

Schnitzel „Hawaii“
mit Ananas und Käse überbacken

Feinschmeckerschnitzel
mit Spargel und Champignons in
Käse-Rahm-Sauce

Schnitzel „Griechischer Art“
mit Tomatenconcasse und Schafskäse gratiniert

Schnitzel „Holzfäller Art“
mit Zwiebeln, Champignons und Schinken

Putenschnitzel

Schweineschnitzel / Cordon-bleu

Schweinefilet
in Curryrahm mit Früchten

**Fisch und frisches Wild
nach Absprache**

Salate

Waldorfsalat
Nudelsalat
Kartoffelsalat
Schinken-Käse-Salat
Krautsalat
Ananas-Krautsalat
Mexicosalat
Maissalat
Farmersalat

Apfel-Lauchsalat
Marinierter Spargel,
Rohkostplatte
Variationen von Blattsalaten der Saison
Süddeutscher Kartoffelsalat mit Essig
Öl
Dressing:

Joghurt, Gemüse-Vinaigrette, Kartoffel, Balsamico, Himbeer

Canapés

Forellenfilet
Räucherlachs
Räucheraal
Schweinemedallion mit Früchten
Roher Schinken
Gekochter Schinken
Rauchfleisch
Roastbeef
Käse – Schnittkäse, Weichkäse, Käsecremes
Schweinebraten
Kasseler
Bratenaufschnitt

Desserts

Obstsalat aus frischen Früchten
Mousse au Chocolat aus weißer Schokolade
Rote Grütze aus Kirschen und Beeren mit Vanillesoße
Vanille- und Schokoladen-Creme
Creme Caramel
Herrencreme
Tiramisu
Saisonbedingt: Frische Erdbeeren, Melonen, Ananas

**Selbstverständlich gestalten
wir Ihre Feier von
Anfang bis Ende!**

**Und zum guten Schluß nehmen wir unser
schmutziges Geschirr wieder mit!**



Bahnhofstraße 37
59939 Olsberg
Telefon: 02962-5653
Telefax: 02962-5724

eMail: fleischerei-neumann@t-online.de
Internet: www.neumann-fleischerei.de