

Buffet-Vorschläge

Im Folgenden empfehlen wir einige bewährte Kombinationen, die Sie gern individuell ändern oder ergänzen können.

Alle Preise gelten pro Person, inkl. ges. Mehrwertsteuer.

01 Gutbürgerliches Buffet

Ab 20 Personen

- Schweinefilet in Zwiebelrahmsauce
- Rinderbraten in Rotweinjus
- Gemüseauswahl der Saison
- Blattsalat mit Dressing
- Kartoffelgratin & Spätzle

pro Person 17,90€

02 Winterliches Buffet

Ab 20 Personen

- Geschmorte Schweinebäckchen
- Kleine Rinderrouladen in Jus
- Rotkohl & Rosenkohl
- Kartoffelgratin & Salzkartoffeln
- Baileyscreme
- Käsebrett

pro Person 23,90€

03 Mediterranes Buffet

Ab 25 Personen

- Tomate-Mozzarella
- Melone mit Parmaschinken
- Vitello Tonnato
- Antipasti
- Brotvariation mit zweierlei Kräuterbutter
- Mediterraner Nudelsalat
- Couscoussalat mit Feta
- Gefüllte Hähnchenrouladen in Tomatensauce
- Schweinefilet im Speckmantel
- Gegrilltes Gemüse
- Rosmarinkartoffeln & Penne
- Tiramisu

pro Person 34,90€

04 Kölsches Buffet

Ab 20 Personen

- Kleesattels Spießbraten mit geschmorten Zwiebeln
- Rinderschmorbraten
- Grüne Bohnen im Speckmantel
- Blattsalat mit Dressing
- Kartoffelgratin & Spätzle

pro Person 19,90€

05 Kaltes Buffet

Ab 15 Personen

- Kleine Schweine- u. Hähnchenschnitzel
- Kleine Frikadellen
- Mettwürstchen
- Schinkenplatte
- Käsebrett
- Geflügelsalat, Kartoffelsalat,
Waldorfsalat & Rindfleischsalat

pro Person **24,90€**

06 Kleesattels Buffet

Ab 25 Personen

- Rindergulasch
- Hähnchenfilettopf
- Schweinefilet im Speckmantel
- Zweierlei Gemüseauswahl der Saison
- Kartoffelgratin, Spätzle & Salzkartoffeln
- Mousse au Chocolat
- Käsebrett

pro Person **26,90€**

07 Bayerischer Abend

Ab 15 Personen

- Kleine Schweinshaxen
- Backschinken
- Nürnberger Rostbratwürstchen
- Leberkäse
- Sauerkraut & Krautsalat
- Schwenkkartoffeln
- Speckkartoffelsalat
- Brotvariation & Brezeln
- Obazda & Griebenschmalz

pro Person **21,90€**

08 Festliches Buffet

Ab 25 Personen

- Schweinemedallions in Champignonrahmsauce
- Hähnchenfilettopf
- Rinderbraten
- Gemüseauswahl der Saison
- Blattsalat mit Dressing
- Kartoffelgratin, Spätzle & Schwenkkartoffeln
- Panna Cotta mit Fruchtspiegel
- Mousse au Chocolat
- Brotvariation mit Kräuterbutter
- Käsebrett

pro Person **32,90€**

09 Genießer-Buffer

Ab 20 Personen

- Klare Rindfleischsuppe mit Einlage
- Vitello Tonnato
- Melone mit Parmaschinken
- Tomate-Mozzarella
- Kleine Rinderrouladen in Jus
- Schweinefilet in Rahmsauce
- Gemüseauswahl der Saison
- Kartoffelgratin & Spätzle
- Obstsalat mit Vanillesauce

pro Person 29,90€

10 Deftiges Buffet

Ab 15 Personen

- Brokkolicremesuppe
- Antipasti
- Rinderbraten in Rotweinjus
- Lasagne
- Blattsalat mit Dressing
- Kartoffelgratin
- Tiramisu

pro Person 25,90€

11 Klassisches Buffet (Selbstabholer)

Ab 15 Personen

- Hähnchenfilettopf
- Züricher Schweinegeschnetzeltes
- Gemüseauswahl der Saison
- Spätzle oder Reis

pro Person 16,90€

12 Rustikales Buffet (Selbstabholer)

Ab 15 Personen

- Spießbraten mit Schmorzwiebeln
- Kasseler im Blätterteig
- Gemüseauswahl der Saison
- Kartoffelgratin oder Spätzle

pro Person 18,90€

13 Traditionelles Buffet (Selbstabholer)

Ab 15 Personen

- Schweinefilet in Pfefferrahmsauce
- Rindergulasch
- Speckbohnen
- Glasierte Karotten
- Kartoffelgratin

pro Person 18,90€

14 BBQ-Buffer (Selbstabholer/zum Selbergrillen)

Ab 15 Personen

- Grillwurst
- Rinderhüftspieße
- Garnelenspieße
- Marinierte Hähnchensteaks
- Grillgemüsepackchen
- Curry-Orangen-Krautsalat
- Kartoffelsalat mit Limette-Minz-Dressing
- Kräuterbutter & Aioli

pro Person **24,90€**

Metzgerei Markus Kleesattel UG
Kölner Str. 46
50389 Wesseling
Tel. 02236 / 9693540
metzgereikleesattel@web.de



Buffet-Ergänzungen

Hier schlagen wir Ihnen einige Ergänzungen vor, mit denen Sie Ihr Buffet abrunden können.

Nicht das Gesuchte dabei? Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne!

Schnittchen & Canapés

Ab 18 Stück insgesamt und 6 Stück je Sorte. Unsere Mengeneempfehlung: je nach Anlass 4-8 Stück pro Person.

- Belegt mit Räucherlachs, Forelle oder Graved Lachs

je 3,50€

- Belegt mit Parmaschinken, Roastbeef, Schweinebraten, gebr. Putenbrust, rohem oder Kochschinken

je 3,00€

- Belegt mit franz. oder ital. Weichkäse, Gouda, Bergkäse, Ziegenkäse oder Frischkäse

je 3,00€

- Belegt mit Hummus oder Avokado

je 3,50€

Salate

Ab 10 Personen. Preise pro Person. In Schüsseln angerichtet. Preise für Salate in Gläschen auf Anfrage!

- Pellkartoffelsalat
- Nudelsalat -klassisch-
- Kartoffelsalat mit Limetten-Minz-Dressing
- Bauernsalat
- Couscoussalat mit Feta
- Curry-Orangen-Krautsalat
- Warmer Speckkartoffelsalat
- Mediterraner Nudelsalat

Suppen & Eintöpfe

- Rindfleischsuppe
- Gulaschsuppe
- Kartoffelsuppe
- Erbseneintopf
- Kürbiscremesuppe
- Möhren-Ingwer-Suppe
- Käse-Lauch-Suppe
- Chili con Carne

Preise und weitere Suppen auf Anfrage.

Desserts

Ab 10 Personen. Preise pro Person. In Schüsseln angerichtet. Preise für Desserts in Gläschen auf Anfrage!

- Mousse au Chocolat
- Panna Cotta mit Fruchtspiegel
- Frischer Obstsalat
- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Hausgemachter Brownie mit Vanillesauce

pro Person 4,50€

Wurst- und Käsespezialitäten

- Wurst- u. Schinkenplatte
- Käsebrett
- Schinken-Käse-Brett

Preise auf Anfrage.

Zum Abschluss

- Gemischter Brotkorb klein p. P. 2,50€
- Gemischter Brotkorb groß p. P. 3,00€
- Kräuterbutter p. P. 1,90€
- Tomatenbutter p. P. 1,90€
- Griebenschmalz p. P. 1,90€