



Metzgerei Klaus | Catering-Liste

**An Sonn- und Feiertagen sowie Mittwoch nachmittags
bleibt unser Partyservice geschlossen.**





Was können wir für Sie tun?

Auf den folgenden Seiten finden Sie einige unserer

Buffet- und Menüvorschläge

die wir für Sie als Anregung ausgearbeitet haben.

Unser Angebot ist damit aber bei weitem noch nicht ausgeschöpft.

Selbstverständlich versuchen wir, auch Ihre Sonderwünsche zu erfüllen.

Wir beraten Sie gerne dabei.

Warme Speisen servieren wir Ihnen in dekorativen Warmhalte-Rechauds.

Dafür benötigen wir Strom-Anschluss am Buffet.

Im Umkreis von 5 km liefern wir Ihnen Ihr Buffet für 10,00 €.

Unser Abholservice steht Ihnen ab 12,50 € zur Verfügung.

Unsere späteste Auslieferung ist **18.00 Uhr**

An Sonn- und Feiertagen sowie Mittwoch nachmittags bleibt unser Partyservice geschlossen.

Die angegebenen Preise enthalten 7% Mehrwertsteuer und gelten für reine Speisenerlieferungen. Mit Equipment und Personal sieht der Gesetzgeber 19% Mehrwertsteuer vor.

<https://www.etl.de/aktuelle-themen/unterschiedliche-umsatzsteuersaetze-in-der-gastronomie>

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Sabine & Friedrich Dannapfel mit Team



Kölscher Imbiss (als Entree oder Mitternachts-Imbiss)

(ab 10 Personen)

- Mettbällchen mit Zwiebelringen
- Holländer Käsescheiben „Halver Hahn“
- Gegrillte Hähnchenkeule
- Gebratenes Schnitzelchen von Pute oder Schwein
- Partyfrikadelle mit Senf
- Flönz & Knoblauchwurst & Mettwurstchen & hausm. Sülzen
- Rheinischer Kartoffelsalat
- Krautsalat
- Heringsstipp „Kölsche Art“
- Brotkorb mit Rheinischen Spezialitäten
- Butter und Griebenschmalz

17,00 € pro Person

Der Klassiker

(ab 15 Personen)

- Spießbraten vom Schweinenacken in Sauce
- Bester Rinderbraten in Sauce
- Kartoffelgratin
- Verschiedenes Gemüse
- Frischer Salat mit zweierlei Dressings
- Vanillecreme mit Kirschkompott

19,70 € pro Person

Bella Italia

(ab 12 Personen)

- Parma-Melonen-Platte
- Tomate-Mozzarella an Balsamicodressing
- Schweinerücken „Toskana“ gefüllt mit getrockneten Tomaten, Parmaschinken und Basilikum
- Gemüselasagne
- Rosmarinkartoffeln
- Insalata Mista mit italienischem Dressing



- Obstsalat mit Amaretto und Schlagsahne
- Italienische Käseauswahl
- Mediterranes Brot und Butter

22,50 € pro Person

Menue Mediterran

(ab 10 Personen)

- Ruccolasalat mit Kirschtomaten & Ziegenfrischkäse
- Oliven-Ciabatta
- Saltimbocca von der Hähnchenbrust auf Tomatensugo
- Rosmarinkartoffeln
- Mediterrane Gemüseauswahl
- Panna Cotta mit Erdbeersauce

20,50 € pro Person

Feiern wie die Bayern

(ab 10 Personen)

- Krustenbraten in Bratensauce oder Leberkäse
- Warmer Speckkartoffelsalat
- Frische Salate der Saison mit zweierlei Dressings
- Mousse au Chocolat oder Joghurtmousse

14,30 € pro Person

Große Spanferkelparty

(ab 25 Personen)

- Spanferkel, knusprig gebraten - fertig gebraten auf Brett oder zum Selbstbraten im Panoramagrill
- Warmer Speckkartoffelsalat
- Sauerkraut oder Krautsalat
- Quarkspeise mit Früchten
- Gemischter Brotkorb mit Butter

17,50 € pro Person

Rustikale Feier

(ab 10 Personen)

- Röstzwiebelkassler oder Rollbraten mit Röstzwiebel-Senf-Füllung mit Sauce
- Kartoffelgratin
- Krautsalat
- Frische Salate der Saison mit zweierlei Dressings



- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Gemischter Brotkorb mit Butter

16,45 € pro Person

Fingerfood-Snack (als Entree oder Mitternachts-Snack)

(ab 15 Personen)

- 15 Quiche-Ecken mit Gemüse der Saison
- 15 kleine Putenwraps mit Möhre & Tomate
- 15 Saté-Spieße von der Hähnchenbrust mit Erdnuss-Dipp
- 30 mit Kräuterfrischkäse gratinierte Champignons
- 15 kleine Reibekuchen mit Lachs
- 15 Parma-Rucola-Röllchen auf Weißbrot
- 15 bunte Obstspieße

15,00 € pro Person



Leichtes Mittagessen

(ab 10 Personen)

- Geschnetzeltes oder Medallions vom Schweinefilet in Champignonrahmsauce
- Spätzle
- Frische Salate der Saison mit zweierlei Dressings
- Tiramisu

18,00 € pro Person



Fischspezialitäten

Kleine Reibekuchen mit Lachs & Dill-Schmand	Stück	2,20 €
Fischplatte mit verschiedenen Sorten <i>wie z.B. Forellen, Graved-, Räucherlachs, Wildlachs</i> <i>dazu Sahnemeerrettich</i>	1kg	55,40 €

Kalte Platten

Aufschnittplatte <i>mit diversen Wurst- & Schinkensorten</i>	1 kg	30,50 €
Dom-Platte <i>mit Mett, Flönz, Knoblauch- & Leberwurst</i>	1 kg	25,00 €

Suppen & Eintöpfe

Hühnersuppe mit Geflügel und Gemüse	1 Ltr.	8,00 €
Tomatencremesuppe mit Spinat-Ricotta-Tortellini	1 Ltr.	8,00 €
Möhren-Ingwer-Süppchen mit Kokosnote & Koriander	1 Ltr.	7,00 €
Chili con Carne	1 Ltr.	8,00 €
Erseneintopf mit Würstchen	1 Ltr.	7,00 €
Linsensuppe mit mageren Speckwürfeln	1 Ltr.	7,00 €
Gulaschsuppe mit viel Fleisch	1 Ltr.	8,00 €
Kartoffelsuppe mit Würstchen	1 Ltr.	7,00 €
Käse-Lauch-Hack-Suppe	1 Ltr.	7,00 €
Zucchini-Lauch-Senf-Suppe	1 Ltr.	7,00 €
Gurkenrahmsuppe	1 Ltr.	7,00 €

Canapés & Belegte Brötchen

Auf Kaviarbröt, aufwendig garniert: Mit hochwertigem Aufschnitt, wie Roh- oder Kochschinken, Braten, ital. Salami, Mett oder Käse	Stück	2,00 €
Mit Räucherfisch oder Roastbeef	Stück	2,50 €
Halbes belegtes Brötchen mit rohem und gekochtem Schinken, Braten, Wurst, Mett oder Käse, garniert	Stück	1,50 €



Mini-Hamburger	Stück	2,20 €
----------------	-------	--------

Pfannengerichte & Snacks

Tortellinigratin mit Schinken-Sahne-Sauce	pro Pers.	7,00 €
Lasagne	1 kg	13,00 €
Currywurst, geschnitten in Sauce mit Brötchen	pro Pers.	2,80 €

Vegetarisches

Gemüselasagne	1 kg	11,00 €
Gemüse-Kartoffelgratin	1 kg	11,00 €

Salate

Hausgemachter Kartoffelsalat	1 kg	10,00 €
Krautsalat oder „Cole Slaw“ mit Möhre & Apfel	1 kg	10,00 €
Eier-Champignon-Salat	1 kg	12,00 €
Fruchtiger Geflügelsalat	1 kg	17,00 €
„Teufelsalat“ Rindfleischsalat	1 kg	17,75 €
Waldorfsalat mit Ananas, Nüssen und Äpfeln	1 kg	10,00 €
Nudelsalat mit Erbsen & Wurst	1 kg	10,00 €
Italienischer Nudelsalat mit Rucola & Kirschtomaten	1 kg	14,00 €
Tortellini-Salat mit Tomate-Mozzarella	1 kg	15,00 €
Griechischer Hirtensalat	1 kg	12,00 €
Heringssalat mit roten Zwiebeln	1 kg	17,00 €
Krabbencocktail	1 kg	20,45 €
Cous-Cous Salat mit Minze & Kirschtomaten	1 kg	14,00 €
Gurkensalat mit Dillrahm	1 kg	10,00 €

Käse

Käseauswahl mit Früchten garniert	1 kg	34,50 €
-----------------------------------	------	---------

Brot und Butter

Gemischter Brotkorb mit Partybrötchen und



verschiedenen Brotsorten & Butterschüssel	pro Pers.	1,50 €
---	-----------	--------

Geschirrverleih

	Rückgabe gespült	schmutzig
Menüteller & Besteck	0,80 €	1,20 €
Dessertteller & Löffel	0,80 €	1,20 €
Suppentasse mit Löffel	0,80 €	1,20 €
Kaffeetasse, Unterteller & Löffel	0,80 €	1,20 €
Wein- oder Sektkelch	0,50 €	0,75 €
Kölschstange oder Longdrinkglas	0,40 €	0,60 €

Bei Beschädigung oder Verlust von Geschirr- & Besteckteilen berechnen wir den Neupreis.

Geräteverleih

Gas-Heizpilz	bis 3 Tage	24,50 €
Gas in Gasflasche	je kg	2,80 €
Großer Gas-Grill inkl. Gas & Reinigung	bis 3 Tage	50,00 €
Bierbankgarnitur/ 4er Kinderbierbankgarnitur	bis 3 Tage	12,50 €
Stelltisch inkl. Husse	bis 3 Tage	14,50 €
Spanferkelgrill (nur in Verbindung mit Spanferkel)		20,00 €
Schinkengrill		15,00 €
Kaffeebereiter 100 Tassen	bis 3 Tage	24,50 €

Service

Zerlegemaster	pro Stunde	28,00 €
Lieferservice bis 10 km Entfernung		10,00 €
Lieferservice ab 10 km Entfernung	1 € pro gefahrener Kilometer	
Abholservice	ab	12,50 €

Alle Preise für Equipment & Service inklusive 19% Mehrwertsteuer.



Specials



Ob **Spanferkel, Lamm oder Gans**, frisch aus dem Grill garantiert das kulinarische Highlight jeder Feier! Für den Grill berechnen wir nur 20 € Aufpreis zzgl. Liefer- & Abholservice. Bitte frühzeitig reservieren!





Klaus Metzgerei & Catering

Eiler Straße 84 · 51107 Köln

Telefon: +49 221 551632

Telefax: +49 221 7164337

E-Mail: info@metzgerei-klaus.de

www.metzgerei-klaus.de

*Ihre Buffetbestellung nehmen wir gerne, vorzugsweise Nachmittags ab 15:30 Uhr,
persönlich in unserem Geschäft entgegen.*

Bitte senden Sie uns keine Bestellung per E-Mail.

Stand: August 2018