

Klute
Metzgerei GmbH

PARTYSERVICE

Alles Gute kommt von Klute
für:

Stehempfänge

Familienfeiern

Betriebsfeste

Gartenfeste

Festessen

Jubiläen

Wir beraten und bedienen Sie gern.

Wir garantieren beste Fleischqualität aus eigener Schlachtung und Herstellung!

Unsere Party-Küche arbeitet sorgfältig und gewissenhaft, unsere Köchinnen kochen schmackhaft, vielfältig und lecker.

Wir wünschen uns Ihr Vertrauen.

* Aus dem Suppentopf:

Hochzeits-Süppchen nach Großmutter's Art,
mit Markklößchen, Eierstich und Spargel

Gulaschsuppe, herzhaft, deftig

Käselauchsuppe

Brokoli-Rahmsuppe

Westfälische Kartoffelsuppe, mit Frankfurter Würstchen

Feine Kartoffelsuppe, mit Lachsstreifen

Ochenschwanzsuppe

Pizzasuppe

Gyrossuppe

Gemüse-Rahmsuppe, ohne Fleisch

Geflügel-Rahmsuppe, mit Geflügelfleisch und Spargel

Deftige Eintöpfe, verschiedene Arten

Reitersuppe



* Rustikale Spezialitäten:

Hackbraten, auf verschiedene Art

Dicke Rippe, gefüllt

Grillhaxen, ofenfrisch

Stäbchenfleisch, mit geschmorten Zwiebeln

Kröstchen, nach Art des Hauses, Bauchfleisch mit Mett gefüllt

Zwiebelsteak, Nacken mit Zwiebeln gefüllt

Bayerischer Leberkäse

Pizza, mit Salami oder Kochschinken

Lasagne, nach Art des Hauses

Nudel-Aufläufe, verschiedene Arten

Tortellini-Auflauf, mit Kochschinken und Gemüse

Bohnen-Kartoffel-Auflauf, mit Hackfleisch

Gemüse-Kartoffel-Auflauf, ohne Fleisch

Reis-Aufläufe, verschiedene Arten

* Herzhaft-deftiges vom Schwein:

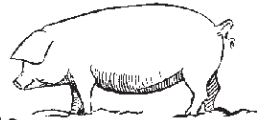
Backschinken, auf Wunsch geschnitten und mit Soße

Schweinerücken, mit Gewürzkruste

Schweinerücken, nach Ihren Wünschen gefüllt mit den
entsprechenden Soßen

Spießbraten, gefüllt mit Zwiebeln

Schweinenacken, ungefüllt, mit Gewürzkruste
oder mit verschiedenen Füllungen Ihrer Wahl



* Kasseler – immer eine Köstlichkeit

Kasseler, gegrillt, mit Ananas belegt

Kasseler, gegrillt, mit Gewürzkruste

Kasseler, gegrillt, im Sauerkrautrand

Kasseler, mit Blätterteig und Preiselbeeren

Kasseler, mit verschiedenen Füllungen Ihrer Wahl
und den entsprechenden Soßen

Kasseler-Pfanne, mit Lauch und Champignons, mit Käse überbacken

Prager Schinken, zum Selberbacken

* Herzhaftes Gulasch und feine Ragout's:

Westfälischer Pfefferpotthast, vom Rind

Gulasch, würzig, mit Paprika und Knoblauch

Schweizer Rahmragout, saftiges Schweinegulasch, mit Möhren,
Lauch und Käse

Pichelsteiner Gulasch, aus Rindfleisch, Lamm und Schweinefleisch, mit
verschiedenem Gemüse

Gepökelte Ochsenbrust, mit Meerrettichsoße

Gekochte Ochsenzunge, in Madeira, mit Champignons

Rahmgeschnetzeltes, vom Schwein



* Verschiedenes vom Rind:

Burgunderbraten, mit geschnittenen Champignons und pikanter Soße

Zwiebelrostbraten, geschmortes Rindfleisch mit grösteten Zwiebeln

Sauerbraten, mit herzhafter Soße

Rinderrouladen, mit Soße

Rindergeschnetzeltes

Tafelspitz, mit Meerrettich- oder Zwiebelsoße

* Filet – das Beste vom Rind und Schwein:

Rinderfilet »Wellington«, in Blätterteig

Rinderfilet, im Ganzen, rosa gebraten, mit gestoßenem Pfeffer,
auf Wunsch geschnitten

Filetspieße, vom Schweinefilet

Schweinefilet, mit Paprika, in Sahne geschmort

Schweinefilet, mit Schinken und Käse umwickelt, in Blätterteig,
zum Selberbacken, in pikanter Käsesoße, mit Käse überbacken

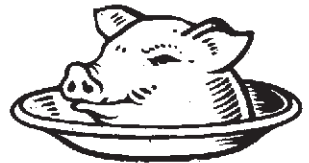
Schweinefilet »Café de Paris«, mit Speck umwickelt,
auf Kräuter-Rahmsoße

Filet-Geschnetzeltes, vom Rind

Filet-Geschnetzeltes, vom Schwein

Schweinefilet, mit Paprika, in Sahne geschmort

Filet-Medaillons-Pfanne, mit Käse überbacken



* Rund um's beliebte Schnitzel:

Schweine-Schnitzel, mit Jägersoße

Schweine-Schnitzel, mit Zigeunersoße

Schweine-Schnitzel, mit Champignon-Rahmsoße

Sahne-Schnitzel, in Weißwein-Rahmsoße gebacken

Italienische Schnitzelpfanne, mit Paprika, Zucchini, Tomaten und
Zwiebeln, mit Creme fresh und evtl. Käse überbacken

* Feines vom Kalb:

Kalbsrücken, auf Estragonsoße

Kalbsrücken, auf Morchel-Rahmsoße

Kalbsgeschnetzeltes »Züricher Art«

Ragout fin - ein leichtes Gericht, auch als Brotzeit für feine Anlässe

Ossobucco, geschmorte Kalbshaxen

Picata Milanese, kleine dünne Kalbs- oder Schweineschnitzelchen,
in Parmesanhülle auf pikanter Tomatensoße



* Lammspezialitäten - eine Köstlichkeit der feinen Küche:

Lammkeule, mit Kräutern der Provence und einem Hauch Knoblauch

Lammrücken, mit Rosmarin und Tymian, in Rahmsoße

Lammgeschnetzeltes, pikant und lecker

Lammgulasch, mit Lauch, Wirsing und Möhren, geschmort

* Geflügel - leicht und lecker:

Entenbrust, auf Orangensoße

Gänsebrust oder Gänsekeule, beliebt zur Winterzeit

Putenrollbraten, mit Paprika-Rahmsoße

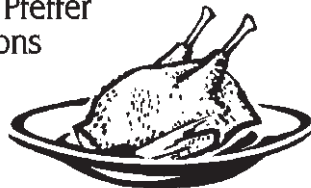
Hähnchenbrustfilet, mit Früchte-Curry-Soße

Hähnchenbrustfilet, mit Spinatfüllung und pikanter Gorgonzolasoße

Hähnchenbrustfilet, auf Chilisoße, mit rotem Pfeffer

Hähnchenragout, mit Spargel und Champignons

Putengeschnetzeltes, mit Currysoße



* Verschiedene Gemüsebeilagen:

Feines Gemüse der Saison oder nach Ihrer Wahl

Rosenkohl

Rotkohl

Grünkohl

Sauerkraut

Große Bohnen

und vieles mehr, der Jahreszeit entsprechend



* Beilagen:

Kartoffelgratin, hausgemacht

Pfannenkartoffeln, in Butter und Speck geschmort

Französische Pfannenkartoffeln, in der Schale

Kartoffelpüree

Kartoffelklöße

Spätzle, in Butter

Eiernudeln Ihrer Wahl

Nudel-Aufläufe, ohne Fleisch

Butterreis

Wildreis

Gemüsereis

Reis-Auflauf, mit Käse überbacken, ohne Fleisch

* Nachtisch - die Krönung eines guten Menüs:

Italienische Creme, mit Kirschen

Italienische Creme, mit frischen Früchten

Orangencreme, mit vielen frischen Orangen

Schokoladencreme

Joghurtcreme

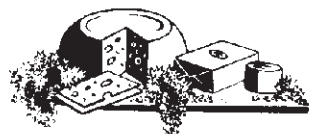
Vanillecreme, mit Bourbon-Vanille

Rote Grütze, mit Vanillesoße

Holundercreme

Westfälische Pumpnickelcreme

• **Käseplatten** nach Ihren Wünschen

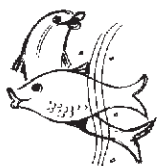


Kalte Buffets
stellen wir gern nach
Ihren Wünschen
zusammen

Wir bieten Ihnen ein
großes Sortiment
hausgemachter
Salate

Canapés, rustikale
oder feine
Schnittchen sind
unsere Spezialität

* Verschiedene Fischplatten mit passenden Soßen:



Sylter Heringstopf

Krabbencocktail

Nordseekrabben

Matjes Hering auf verschiedene Arten

Alle Ihre persönlichen Wünsche berücksichtigen wir selbstverständlich!

– Bei uns ist fast alles machbar –

• **Partyservice**

Klute

Metzgerei GmbH

59590 Geseke · Bachstraße 21 · Störmeder Straße 29

☎ (0 29 42) 13 03 und 20 03

• **Täglich frisch aus eigener Schlachtung** •

www.klute-metzgerei.de • info@klute-metzgerei.de