

Mai 2025

The Butchers Kitchen



UNSER PARTYSERVICE-ANGEBOT

UNSER PARTYSERVICE

Mit frischen Zutaten gekocht

Essen ist für uns seit jeher eine große Leidenschaft. Für uns bedeutet es Vielfalt und Genuss. Unsere Produkte werden mit guten Zutaten, Spaß an der Arbeit und viel Liebe zubereitet.

Die Fleischgerichte sind unsere absolute Stärke. Wir haben eine große Auswahl und unser Küchenteam hat immer wieder neue Ideen.

Von kalten Platten über ausgesuchtes Fingerfood und raffinierte Salate bis hin zu kompletten Menüs können Sie sich Ihr Buffet individuell bei uns zusammen stellen - denn besondere Anlässe verlangen nach einer individuellen Auswahl!



(c) Adobe Stock: Yaraniv-Studio



Foto: Unsplash.com calum lewis

Die wichtigsten Informationen auf einen Blick

- **Bitte mindestens eine Woche im Voraus bestellen.**
Di-Sa zwischen 9-12 Uhr, bei Frau Kästel oder Frau Keller telefonisch oder im Laden.
- **Buffetbesprechungen nach Terminvereinbarung.**
- **Alle Gerichte ab 10 Personen.**
- **Abholpreise inkl. 7% gesetzlicher Mehrwertsteuer** - Preisangaben ohne Gewähr -
- **Spülen & fehlendes Geschirr wird berechnet.**

SAISONAL UNTERWEGS

Wir achten in unserer Küche sehr darauf, dass wir stets frische und saisonale Zutaten verwenden. Vor allem die Regionalität spielt dabei eine wichtige Rolle. Vom Fleisch bis hin zum Gemüse achten wir darauf, dass die Zutaten nicht weit importiert werden, sondern aus unserer unmittelbaren Nähe stammen.

Die **Partyschnäppchen** sind besondere Angebote mit einem Menü, bestehend aus Fleisch, Beilage und Gemüse/Salat. In den dementsprechenden Monaten bekommen Sie die Gerichte zu vergünstigten Preisen.

PREISE

Um auf aktuelle Preisschwankungen gut reagieren zu können, aktualisieren wir unsere Preise regelmäßig. Aktuelle Preise finden Sie immer auf unserer Homepage und im Laden.

Individuelle Angebote und Buffetzusammenstellungen bekommen Sie auf Anfrage bei Frau Kästel oder Frau Keller.

SERVIEREN

Sie bekommen alle unsere Gerichte in Behältern, die Sie selbst aufwärmen können. Zur Orientierung haben wir Symbole zu den einzelnen Gerichten hinzugefügt, mit denen Sie unterscheiden können, ob diese in der praktischen Partypfanne sind oder im Ofen erwärmt werden.

Gerichte mit diesen Symbolen können Sie abholen und ganz bequem Zuhause erwärmen. Ideal auch für Sonn- und Feiertage.



In der Partypfanne
ca. 20 Min. auf Stufe 1 aufwärmen



Im Ofen
Auflaufform 30-40 Min. bei
160 ° erwärmen.

ÖFFNUNGSZEITEN PARTYSERVICE

Dienstag bis Freitag bis 18.00h und auf Anfrage

Samstag bis 14.00h abholen und zu Hause einfach erwärmen und servieren

Buffets ab 50 Personen auf Anfrage

BRATENSPEZIALITÄTEN

Spießbraten

mit Bratensoße

pro Person **7,90 €**

Kasseler Braten

mit Bratensoße

pro Person **7,90 €**

Prager Schinken

mit Bratensoße und knuspriger Schwarte

pro Person **7,90 €**

Elsässer Ofenbraten

Spießbraten, Zwiebeln, Schmand und Schinkenwürfel

pro Person **8,90 €**

Kasseler Braten

in Honig-Senf-Sahne-Soße

pro Person **8,90 €**

Camembert-Braten

Durchwachsener Schweinebraten mit Preiselbeeren und Camembert überbacken

pro Person **9,90 €**

Crunchy-Roll vom Schwein

In der Mitte mager und außen mit knusprigem Bauch

pro Person **8,90 €**

SCHNITZEL & CO

Champignonschnitzel

mit frischen Champignons à la Crème

klein **5,30 €**

groß **8,50 €**

Sahneschnitzel

Schnitzel mit Topping aus Schinkenstreifen und Zwiebeln, mit Schinken-Sahnesoße

klein **5,30 €**

groß **8,50 €**

Schmandschnitzel

mit Schmand, Schinkenstreifen und Zwiebeln

klein **5,30 €**

groß **8,50 €**

Kutschersteaks

mit Zwiebeln und Schmandhaube

klein **5,30 €**

groß **8,50 €**

Steak-Pfanne „Caprese“

Magere Schweinsteaks mit Pesto- und Tomate-Mozzarella überbacken

Stück **5,30 €**

„Italienische Chops“

Zartes Schweinekotelett perfekt gewürzt mit italienischen Kräutern auf aromatischer Soße

Stück **8,90 €**

Gyros Steaks

Magere Schweinsteaks mit Knoblauchcreme, Krautsalat, Tomaten und Käse überbacken

Stück **5,60 €**





RIND UND KALB



Rinderbraten mit Bratensoße 	pro Person	10,90 €
Ratsherrentopf  Rinderbraten mit Bratensoße und Pfifferlingen	pro Person	12,90 €
Rouladen „Hausfrauen Art“  gefüllt mit Rippenspeck, Zwiebeln, Gurken und Senf	mittel groß	8,90 € /Stück 9,90 € /Stück
Ungarisches Gulasch  mit Zwiebeln und Paprika	pro Person	9,90 €
Rindergeschnetzeltes  mit roten Zwiebeln, Champignons und Himbeeressig	pro Person	10,90 €
Rumpsteak-Medaillons  auf cremiger Parmesansoße mit Zwiebel-Topping	Stück	8,80€
Teriyaki Hüftfilet  mit knackigem Brokkoli, Karotten, Zuckerschoten und geröstetem Sesam, dazu eine leckere Teriyaki-Soße	pro Person	15,90 €
Saltimbocca  Kalbschnitzel mit Parmaschinken und Salbei, auf cremiger Weißweinsauce	Stück	9,90 €

FILETBRATEN & MEDAILLON-TÖPFE

Filetbraten im Wirsingmantel  Schweinefilet ummantelt mit Hackfleisch und Wirsing, auf Cognac-Sahne-Soße	pro Person	9,90 €
„Smoky BBQ Filetbraten“  Schweinefilet im Bacon-Mantel auf Whisky-BBQ-Soße	pro Person	9,90 €
Medaillons „Gourmet“  mit cremiger Steinpilz-Soße und Brokkoliröschen	pro Person	12,00 €
Elsässer Zwiebellendchen  Medaillons auf Schmandsoße mit Frühlingzwiebeln und Schinkenwürfeln	pro Person	11,00 €
Medaillons „Parmigiana“  mit Zucchini, Aubergine und Tomaten, auf cremiger Tomaten-Parmesansauce	pro Person	12,00 €
Filettopf  Medaillons mit frischen Champignons und Rahmsauce	pro Person	11,00 €



PARTYKLASSIKER

Lasagne „klassisch“ 	pro Person	7,90 €
mit Schweinegehacktes und frischen Gemüsestreifen		+2,00 €
OPTIONAL auch mit Rinder-Hackfleisch		
Chili-Con-Carne 	pro Person	8,80 €
mit Rinder-Hackfleisch, Kidneybohnen und Mais, in fruchtiger Tomaten-Soße		
Chili-Sin-Carne** 	pro Person	7,80 €
mit roten Linsen, Kidneybohnen und Mais, in fruchtiger Tomaten-Soße		
Deutsche Beefsteaks  	Stück	6,20 €
in leckerer Zwiebelsoße		
Currywurst 	2 Stück	6,60 €
mit unserer leckeren Grillwurst und hausgemachter Currysoße		
Gyrosgeschnitzeltes 	pro Person	8,80 €
fertig zubereitet mit gebratenen Zwiebeln und etwas Soße		
Fleischkäse in verschiedenen Sorten 	pro Person	5,00 €
• fein, nach „bayrischer Art“		5,50 €
• Röstzwiebel		6,50 €
• Pizza mit Käse, Paprika, Salami und italienischen Gewürzen		
fertig gegart oder zum Selberbacken für zu Hause (Ladenpreis)		
Spare-Ribs 	kg	14,90 €
fertig gegart mit leckerer BBQ-Soße		
Pulled-Pork 	pro Person	7,80 €
OPTIONAL DAZU mit selbstgemachtem Tsatsiki und Krautsalat		
Cheesburger-Auflauf	pro Person	8,80 €
mit saftigem Hackfleisch, Tomaten, sauren Gurken, geschmolzenem Käse und Burgersoße		
Bayrische Grillhaxe 	Stück	8,80 €
knusprig im Ofen gegart		
Gulaschsuppe	0,5 l	6,00 €
mit Rindfleischstückchen und Kartoffelwürfeln		

Andere Suppen auf Anfrage

AUCH BEI UNS ERHÄLTlich

- Pulled Pork zum Selber-Zupfen
- vorgegart oder heiß
 - perfekt für Ihren Smoker
 - mit BBQ-Dip für die perfekte Würzung

FRISCH AUS DEM KESSEL

Unser Wocheneintopf aus dem Kessel wird jede Woche frisch für Sie zubereitet und ist ab 11.00 Uhr jeden Freitag in unserem Laden erhältlich.

GEFLÜGEL

Hähnchenkeulen „Mediterran“

ausgelöste Hähnchenschenkel mit Knoblauch, mediterranem Gemüse und Kartoffelwedges

pro Person

12,90 €

Hähnchenfilet „Toskana“

gefüllt mit Spinat und Knoblauch, auf einer fruchtigen Tomaten-Sahnesoße

pro Person

11,00 €

Hähnchenbrustfilet „Ajvar“

mit Paprika, Zuckerschoten und Kirschtomaten, auf Paprika-Rahm-Soße mit Frischkäsehaube

pro Person

12,00 €

Putengeschnetzeltes „Indisch“

in fruchtiger Currysoße mit Ananaswürfeln

pro Person

9,00 €



Foto: Adobe Stock Fischer Food Design



Foto: Adobe Stock kab-vision

PREISE AUF ANFRAGE

FISCH

Rotbarschfilet „Ajvar“

mit Paprika, Zuckerschoten und Kirschtomaten, auf Paprika-Rahm-Soße mit Frischkäsehaube

Lachs auf Spinatbett mit Limetten-Dill-Soße

Gebackener Orangenlachs mit Honig-Orangen-Glasur

Garnelen-Curry mit Kokosmilch, Paprika und Spinat



BEILAGEN & VEGETARISCHE GERICHTE

Spätzle* in Butter geschwenkt	pro Person	3,90 €
Kartoffelgratin „Unsere Spezialität“ *	pro Person	3,60 €
Italienische Pommeskartoffeln** mit italienischem Kräutergewürz	pro Person	3,60 €
Gemüseplatte klassisch** mit Blumenkohl, Brokkoli, Champignons, Erbsen, Möhren, Prinzessböhnchen, Spargel und Sauce Hollandaise*	pro Person	4,80 €
Kartoffelklöße* mit Croutons gefüllt	Stück	2,50 €
Semmelklöße hausgemacht mit Speck und frischen Kräutern	Stück	2,50 €
Bandnudeln* mit Gemüsestreifen	pro Person	3,50 €
Kartoffel-Pizza* Kartoffelboden mit Schmandcreme, belegt mit Zwiebeln, Champignons, Paprika und Käse überbacken	pro Person	4,50 €
Gnocchi-Pfanne* mit mediterranen Gemüsestreifen	pro Person	3,90 €
Asiatische Nudelpfanne* mit Eier-Nudeln, knackigem Gemüse und Teriyaki-Soße abgelöscht	pro Person	4,00 €
Buntes-Kürbis-Gemüse** Kürbis, Süßkartoffeln, grüne Bohnen und Wurzelgemüse mit Kokosmilch abgeschmeckt	pro Person	4,50 €
Saftige Knoblauch-Champignons**	pro Person	3,80 €
Mediterranes Ofengemüse* Zucchini, Aubergine, Paprika, Cocktailtomaten mit Feta überbacken	pro Person	4,50 €
Gemüse-Patties**	Stück	4,00 €

* vegetarisch ** vegan



SALATE

Wildkräutersalat*

mit Kartoffelwürfeln, Cranberries, Feta, Paprika, karamellisierten Walnüssen und Honig-Senf-Dressing

Salatplatte klassisch**

mit Eisbergsalat, Gurken, Tomaten, Maissalat, Krautsalat und zwei Dressings

Sommersalat*

Bunter Blattsalat mit Himbeeren und Mango sowie einem fruchtigen Himbeerdressing

Fruchtiger grüner Blattsalat* (in der Erdbeersaison)

mit Erdbeeren, Mozzarella und Erdbeer-Dressing

Wintersalat*

Feldsalat mit Granatapfelkernen, Orangenscheiben, karamellisierten Walnüssen und Granatapfeldressing

Sechser-Kartoffelsalat

mit Äpfeln, Wurst, Ei, Gurke und Zwiebeln

Krautsalat**

Tsatsiki*

mit griechischem Joghurt, Gurke und Knoblauch

Nudelsalat „Caprese“*

Farfalle-Nudeln mit Cocktailtomaten und Mozzarella-Bällchen, Rucola und Pesto

Orzo-Salat*

Orzo-Nudeln mit frisch gehackten Kräutern, getrockneten Tomaten, Gurken und Feta

Glasnudelsalat

TIPP:

Wir bieten in unserem Laden viele weitere Salate an. Außerdem haben wir eine Vielzahl von Ölen und Essigvariationen im Sortiment. Damit ist das perfekte Dressing für zu Hause kein Problem mehr.

LUST AUF FRISCHKÄSE?

Unsere hausgemachten Frischkäse gibt es in vielen verschiedenen Varianten.

- Frische Kräuter
- Rucola, Tomate und Pinienkernen
- Peppadews
- Bacon
- Curry-Feige

PLATTEN

Party-Platte

(ab 10 Personen)

Kleine Frikadellen, kleine Schnitzel vom Schweinefilet mit Chipspanade und Sweet-Chili-Sauce, Hähnchenspieße mit Mangodip

pro Person **8,50 €**

Vorspeisen Etagere

Melonen-Schinken-Spieße, Tomate-Mozzarella-Spieße, Gambas in Öl, Ahle-Wurst-Sticks, hausgemachter Frischkäse, Kochkäse, Hummus, Thai-Nudelsalat, Glasnudelsalat, Oliven, gefüllte Peppadews

Stück **39,00 €**

Rustikales Frühstücksbrett

(ab 10 Personen)

Ahle Wurst (Stracke und Runde), Frikadellen, Gehacktes, gemischter roher und gekochter Schinken, Schinkenröllchen, Aufschnitt
Hausmacher Spezialitäten: Schwartenmagen, Leber- und Blutwurst, Presskopf
Käse (z.B. Camembert und Gouda), Butterrosen, mit Gurken und Tomaten garniert

pro Person **9,90 €**

Antipasti-Platte

Nordhessen trifft Italien (ab 8 Personen)

Mailänder Salami, Ahle Wurst (Stracke und Runde), Parma-Schinken, Rollschinken, Orangepfefferschinken, Mozzarella, getrocknete Tomaten, Oliven, selbstgemachter Peppadew-Frischkäse, Melone und Grissini

pro Person **8,90 €**

Schinken-Snack-Platte

(ab 8 Personen)

Kochschinken-Carpaccio mit Erdbeeren, Pesto und Mozzarella-Kugeln, Bresaola (roher Rinderschinken), kleine Spargelröllchen, Spargelschinken, Roastbeef und Lachsschinken, Preiselbeer-Sahne-Meerrettich, Kräuter-Frischkäse, Camembert, Fol-Epi

pro Person **8,90 €**

Melonen-Schinken-Platte

Schinkencarpaccio mit Melone, Mozzarella, frischem Basilikum und Balsamico-Creme



Foto: Adobe Stock, Anatasiya

ANTIPASTI-BECHER

Antipasti-Becher „italienisch“

Kleine Pappbecher mit Knusper-Brotstangen, Crackern und Spießen mit Salami, Tomate-Mozzarella, Oliven, Parmaschinken und Melone, sowie Früchten

Antipasti-Becher „nordhessisch“

Kleine Pappbecher mit Knusper-Brotstangem, Crackern und Spießen mit Ahler-Wurst und saurer Gurke, Käse-Trauben-Spieße, Frikadellen

FINGERFOOD (AB 25 STÜCK)

Auberginenröllchen*

gefüllt mit Gurke und Tomate

Wraps

gefüllt mit Hähnchen und Salat

OPTIONAL vegetarisch*

Tomate-Mozzarella-Spieße*

Melonen-Schinken-Spieße

Zucchini-Kröstchen

mit geräuchertem Lachs und Sahne-Meerrettich

Bruschetta

Geröstetes Brot mit Tomate-Mozzarella-Würfeln

BELEGTE BROTE, BRÖTCHEN & CANAPÉS

Halbe Brötchen

lecker belegt und schön garniert

mit Schinken (z.B. Bärlauchschinken, Kochschinken, Schinkenspeck, Lachsschinken) mit Ahler Wurst und Salami

mit Käse (z.B. Camembert, Gouda, selbstgemachtem Frischkäse oder Kochkäse)

Stück **2,90 €**

Canapés

mit Schinken, Braten, Salami, Ahler Wurst und Käse

Stück **2,80 €**

Canapés

mit Roastbeef, Schweinefilet und Hähnchenfilet

Stück **3,20 €**

Canapés

mit Lachs, Forelle und Gambas

Stück **3,80 €**

PARTYSCHNÄPPCHEN

APRIL – JUNI

Spargelschnitzel

gebratene Schnitzel mit frischem Spargel, gekochtem Schinken, Sauce Hollandaise und Käse überbacken

Italienische Pommeskartoffeln**

mit italienischem Kräutergewürz

Fruchtiger grüner Blattsalat*

mit Erdbeeren, Mozzarella und Erdbeer-Dressing

„Smoky BBQ Filetbraten“

Schweinefilet im Bacon-Mantel auf Whisky-BBQ-Soße

MENÜ

FLEISCHGERICHT

JULI – SEPTEMBER

Medaillons „Parmigiana“

mit Zucchini, Aubergine und Tomaten auf cremiger Tomaten-Parmesansoße

Gnocchi-Pfanne*

mit mediterranen Gemüsestreifen

Wildkräutersalat*

mit Kartoffelwürfeln, Cranberries, Feta, Paprika, karamellisierten Walnüssen und Honig-Senf-Dressing

Crunchy-Roll vom Schwein

In der Mitte mager und außen mit knusprigem Bauch

MENÜ

FLEISCHGERICHT

OKTOBER – DEZEMBER

Rindergeschnetzeltes

mit roten Zwiebeln, Champignons und Himbeeressig

Spätzle*

in Butter geschwenkt

Knoblauch Champignons

Camembert-Braten

Durchwachsener Schweinebraten mit Preiselbeeren und Camembert überbacken

MENÜ

FLEISCHGERICHT

JANUAR – MÄRZ

Filetbraten im Wirsingmantel

Schweinefilet ummantelt mit Hackfleisch und Wirsing, auf Cognac-Sahne-Soße

Kartoffelgratin „Unsere Spezialität“*

Wintersalat*

Feldsalat mit Granatapfelkernen, Orangenscheiben, karamellisierten Walnüssen und Granatapfeldressing

Prager-Schinken

mit Bratensoße und knuspriger Schwarte

MENÜ

FLEISCHGERICHT

Aktuelle Preise bekommen Sie im Laden,
auf der Homepage oder in unserer Wurst-App





Partyservice-Öffnungszeiten

Mo Ruhetag
Di-Fr 08:00 - 18:00 Uhr
Sa Abholung & Lieferung
von 8:00 - 14:00 Uhr

Laden-Öffnungszeiten

Mo Ruhetag
Di-Fr 07:30 - 18:00 Uhr
Sa 07:30 - 12:30 Uhr

**ab 50 Personen auf
Anfrage**

Kohl-Kramer GmbH
Fleischerei • Party-Service • Eigene Schlachtung

Hardtstraße 5 | 34582 Borken -Trockenerfurth

Tel.: 0 56 82/ 23 10 • Fax: 0 56 82/ 90 62

www.kohl-kramer.de

Stand: Mai 2025 | Alle Preise ohne Gewähr

Foto Rückseite: Adobe Stock kishivan | Titelfoto: Adobe Stock HPhoto