

2023

The Butcher's Kitchen

Unser Partyservice-Angebot 2023



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 raffinierten Salaten bis hin zu kompletten Menüs können Sie sich Ihr Buffet individuell bei uns zusammen stellen - denn besondere Anlässe verlangen nach einer individuellen Auswahl!



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** - Preiseangaben ohne Gewähr -
- **Spülen & fehlendes Geschirr wird berechnet.**



Foto: Adobe Stock Shcherbyna

PREISE

Um auf aktuelle Preisschwankungen gut reagieren zu können, aktualisieren wir diese 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.

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. Daher besteht unsere Karte aus drei Teilen, zum einen aus den **Klassikern**, die Sie das ganze Jahr über bestellen können

und einer **Frühlings-/ Sommer-Karte** (von April bis August) und einer **Herbst/ Winter-Karte** (von September bis März).

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

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	6,90 €
Kasseler Braten  mit Bratensoße	pro Person	6,90 €
Prager Schinken  mit Bratensoße und knuspriger Schwarte	pro Person	6,90 €
Tomahawk-Kotelett-Braten  mit Bratensoße OPTIONAL mit buntem Paprika-Gemüse	pro Person	7,90 € +3,50 €

SCHNITZEL & CO



Champignonschnitzel   mit frischen Champignons á la Crème	klein groß	4,90 € 7,90 €
Paprikaschnitzel   mit frischer Paprika, Zwiebeln und fruchtiger Tomatensoße	klein groß	4,90 € 7,90 €
Sahneschnitzel  mit Schinken-Sahnesoße	klein groß	4,90 € 7,90 €
Schmandschnitzel   mit Schinkenstreifen und Zwiebeln	klein groß	4,90 € 7,90 €
Camembert-Preiselbeer-Schnitzel  mit Camembert und Preiselbeeren	klein groß	4,90 € 8,90 €
Kutschersteaks  mit Zwiebeln und Schmandhaube	klein groß	4,90 € 7,90 €
Pizzaschnitzel  mit Tomaten, Champignons und Käse	klein groß	4,90 € 8,90 €



RIND



Rinderbraten mit Bratensoße 	pro Person	9,80 €
Ratsherrentopf mit Pfifferlingen  Rinderbraten mit Bratensoße und Pfifferlingen	pro Person	11,80 €
Rouladen „Hausfrauen Art“  gefüllt mit Rippenspeck, Zwiebeln, Gurken und Senf	mittel groß	7,90 € /Stück 8,90 € /Stück
Ungarisches Gulasch  mit Zwiebeln und Paprika	pro Person	8,90 €
Rindergeschnetzeltes mit roten Zwiebeln, Champignons und Himbeeressig	pro Person	9,80 €

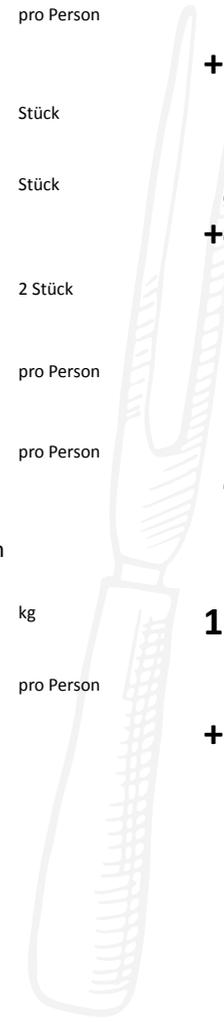


Foto: Adobe Stock Nitro



PARTYKLASSIKER

Gehacktes-Pizza „klassisch“ 	pro Person	6,80 €
mit Tomaten, Paprika, Champignons, Salami und Gouda überbacken		
Gehacktes-Pizza „hessisch“ 	pro Person	6,80 €
mit Ahler-Wurst, Schmand, Grüne-Soße-Kräutern und Zwiebeln		
DAZU mit ein paar „Klecksen“ Kochkäse		
Lasagne „klassisch“ 	pro Person	6,80 €
mit Schweinegehacktes und frischen Gemüsestreifen		
OPTIONAL auch mit Rinder-Hackfleisch		
Chili-Con-Carne 	pro Person	6,80 €
mit Rinder-Hackfleisch, Kidneybohnen und Mais, in fruchtiger Tomaten-Soße		
OPTIONAL als Taco-Pfanne mit Tacos, Jalapeños und Käse überbacken		
Deutsche Beefsteaks  	Stück	5,80 €
in leckerer Zwiebelsoße		
Hausmacher Bratwurst 	Stück	4,20 €
mit karamellisierten Zwiebeln		
OPTIONAL mit Bratkartoffeln und Apfel-Senf-Mayo		
Currywurst 	2 Stück	6,00 €
mit unserer leckeren Grillwurst und hausgemachter Currysoße		
Gyrosgeschnetzeltes 	pro Person	7,80 €
fertig zubereitet mit gebratenen Zwiebeln und etwas Soße		
Fleischkäse in verschiedenen Sorten 	pro Person	4,50 €
<ul style="list-style-type: none"> • fein nach „bayrischer Art“ • Röstzwiebel nach „bayrischer Art“ • Pizza mit Käse, Paprika, Salami und italienischen Gewürzen 		
fertig gegart oder zum selber backen zu Hause (Ladenpreis)		
Spare-Ribs 	kg	12,90 €
fertig gegart mit leckerer BBQ-Soße		
Pulled-Pork 	pro Person	5,80 €
OPTIONAL DAZU mit selbstgemachtem Tsatsiki und Krautsalat		



AUCH BEI UNS ERHÄLTlich

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



SALATE

Wildkräutersalat*

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

Salatplatte klassisch**

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

Griechischer Salat*

mit Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln und Balkankäse

Farmer Salat**

mit Möhrenstreifen, Äpfeln und Essig-Öl-Dressing

Krautsalat**

Sechser-Kartoffelsalat

mit Äpfeln, Wurst, Ei, Gurke und Zwiebeln

BEILAGEN & GEMÜSE

Spätzle*

in Butter geschwenkt

pro Person **3,20 €**

„Unsere Spezialität“ Kartoffelgratin*

pro Person **3,50 €**

Italienische Pommeskartoffeln*

mit italienischem Kräutergewürz

pro Person **3,20 €**

Gemüseplatte Klassisch*

mit Blumenkohl, Brokkoli, Champignons, Erbsen, Möhren, Prinzessböhnchen, Spargel und Sauce Hollandaise

pro Person **4,50 €**

SUPPEN

Festtagssuppe

klassische Bouillon mit Eierstich, kleinen Nudeln und Gemüsestreifen

0,33 l **5,00 €**

Gulaschsuppe

mit Rindfleischstückchen und Kartoffelwürfeln

0,5 l **5,50 €**

Hessische Kartoffelsuppe

mit Fleischstückchen

0,5 l **5,30 €**

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.

PLATTEN

Party-Platte

(ab 10 Personen)

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

pro Person **7,50 €**

Vorspeisen Etagere

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

Stück **37,00 €**

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, Orangenpfefferschinken, Mozzarella, getrocknete Tomaten, Oliven, selbstgemachter Peppadew-Frischkäse, Melone und Grissini

pro Person **8,80 €**

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 **8,80 €**

Fischplatte

mit Fisch von Familie Rameil | (ab 10 Personen)

Räucherlachs, Graved Lachs, Lachsforelle, Forelle, Stremellachs, Sahne-Meerrettich und Honig-Dill-Soße

pro Person **9,90 €**

Rinder-Carpaccio

klassisch | (ab 8 Personen)

rohes Rinderfilet, in feine Scheiben geschnitten
mit Rucola, Parmesan und Balsamico-Creme

pro Person **9,80 €**



Foto: Adöbe Stock exclusive-design

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 €**

Bunte Stullen

mit Holzofenbrot von der Bäckerei Viehmeier

wählen Sie aus verschiedenen Varianten

Stracke, Butter, Ei und saure Gurke
Roastbeef mit Rucola und Preiselbeer-Sahne-Meerrettich
Bärlauchschinken mit Kräuter-Frischkäse
Pastrami mit Krautsalat und Sandwichcreme
Pesto, Tomate-Mozzarella und getrockneten Tomaten
Räucherlach mit Senf-Dill-Soße und Ei (4,00 €)

Stück **3,20 €**

Canapés

mit Schinken, Braten, Salami, Ahle Wurst und Käse

Stück **2,80 €**

Canapés

mit Roastbeef, Schweinefilet und Hähnchenfilet

Stück **3,20 €**

Canapés

mit Lachs, Forelle und Gambas

Stück **3,80 €**

FINGERFOOD (AB 25 STÜCK)

Auberginenröllchen*

gefüllt mit Gurke und Tomate

Wraps

gefüllt mit Hähnchen und Salat

OPTIONAL vegetarisch*

Tomate-Mozzarella-Spieße*

Melone mit Schinken

Zucchinikrüstchen

mit geräuchertem Lachs und Sahnemeerrettich



FRÜHLING UND SOMMER

ZU BESTELLEN VON APRIL BIS AUGUST

VORSPEISEN

Schinken-Erdbeer-Carpaccio

mit gekochtem Schinken, Erdbeeren, Mozzarella, Basilikum und Erdbeer-Balsamico

pro Person **5,50 €**

Porree-Käse-Suppe

mit Gehacktes

0,5l **5,50 €**

Gyrossuppe

mit feinem Schweinegeschnetzelten, Zwiebeln und Paprika

0,5l **5,50 €**

FLEISCHGERICHTE

Filetkröstchen

auf Kräuter-Hollandaise
mit Champignons und Porree

pro Person **9,90 €**

Italienischer Filettopf

auf fruchtiger Tomatensoße mit Brokkoli und Mozzarella überbacken

pro Person **10,90 €**

Hähnchenfilet „Toskana“

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

pro Person **9,90 €**

Hähnchenbrustfilet „Ajvar“

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

pro Person **10,90 €**

Steak „Italia“

mit Tomate-Mozzarella und Basilikum überbacken

Stück **4,90 €**

Gyros-Steaks

überbacken mit einer Knoblauchcreme, Kraut, Tomate und Käse

Stück **4,90 €**

Gyrosbraten

mit Kräuter-Rahm-Soße

pro Person **7,90 €**

OPTIONAL mit Knoblauch, Kartoffeln, Bohnen und Tomaten

+5,50 €

Frankfurter Grüne-Soße-Schnitzel

paniertes Schnitzel mit Schmand, gekochtem Ei und Grüne-Soße-Käutern

klein **4,90 €**

groß **7,90 €**

Teriyaki Hüftfilet

mit knackigem Brokkoli, Karotten, Zuckerschoten und geröstetem Sesam
dazu eine leckere Teriyaki-Soße

13,90 €

BEILAGEN & GEMÜSE

Gefüllte Ofenkartoffeln* 
mit Sour-Cream, Paprika und Käse überbacken

Stück **2,20 €**

Mediterrane Nudelpfanne* 
mit Penne, Zucchini, Aubergine, Paprika und Pesto

pro Person **3,50 €**

Gnocchi-Pfanne*  
mit Tomaten und Mozzarella überbacken

pro Person **3,90 €**

Tortellini* mit Ricotta-Spinat-Füllung  
in feiner Bechameloße optional mit Schinken oder vegetarisch

pro Person **3,90 €**

Brokkoli-Gemüse** im Kurkumasud gekocht 
mit Kichererbsen und Karottenstreifen

pro Person **4,20 €**

Gemüsepfanne Mediterran** 
mit Aubergine, Zucchini, Paprika, Tomaten und Zwiebeln

pro Person **4,90 €**

Frischer Spargel

auf Anfrage

Als vegetarisches Hauptgericht
empfehlen wir die doppelte Menge.

SALATE

Frühlingsalat*
mit Romanasalat, Karotten, Zucchini, Radieschen, Frühlingszwiebeln
und Kräuter-Schmand-Dressing

Sommersalat*
mit Rucola, Gurken, Tomaten, Paprika, getrockneten Tomaten,
Balkankäse und Zitronen-Dressing

Fruchtiger grüner Blattsalat*
mit Erdbeeren, Mozzarella und Erdbeer-Dressing

Kartoffelsalat „leicht und lecker“
mit Radieschen, Frühlingszwiebeln und Gurken

Nudelsalat Mediterran*
mit hausgemachtem Antipastigemüse und Pesto

Tsatsiki*
mit griechischem Joghurt, Gurke und Knoblauch

TIPP:

Wir bieten bei uns im Laden viele Öle und Essigvariationen an.
Damit ist das perfekte Dressing für zu Hause kein Problem mehr.



PARTYSCHNÄPPCHEN

APRIL

Filetkröstchen auf Kräuter-Hollandaise
mit Champignons und Porree

Brokkoli-Gemüse** im Kurkumasud gekocht
mit Kichererbsen und Karottenstreifen

Kartoffelgratin

Tomahawk-Kotelett-Braten

mit bunten Paprika-Gemüse und Bratensoße

MENÜ

FLEISCHGERICHT

MAI

Spargelschnitzel

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

Italienische Pommeskartoffeln*

mit italienischem Kräutergewürz

Fruchtiger grüner Blattsalat*

mit Erdbeeren, Mozzarella und Erdbeer-Dressing

Ofen-Geschnetzeltes mit Käsehaube

cremig Geschnetzeltes mit Spätzle, Frühlingzwiebeln und Käse überbacken

MENÜ

FLEISCHGERICHT

JUNI

Italienischer Filettopf

auf fruchtiger Tomatensoße mit Brokkoli und Mozzarella überbacken

Gefüllte Ofenkartoffeln*

mit Sour-Cream, Paprika und Käse überbacken

Gemüsepfanne Mediterran*

mit Aubergine, Zucchini, Paprika, Tomaten und Zwiebeln

Lasagne „klassisch“

mit Schweinegehacktes und frischen Gemüsestreifen

OPTIONAL auch mit Rinder-Gehacktes

MENÜ

FLEISCHGERICHT

FRÜHLING & SOMMER

JULI

Puten-Medaillons

mit Mango-Curry-Soße

Reispfanne*

mit Cashews und frischen Kräutern

Frühlingsalat*

Romanasalat, Karotten, Zucchini, Radieschen, Frühlingzwiebeln
und Kräuter-Schmand-Dressing

Gyrosgeschnetzeltes

fertig zubereitet mit gebratenen Zwiebeln und etwas Soße

MENÜ

FLEISCHGERICHT

AUGUST

Hähnchenfilet „Toskana“

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

Tortellini* mit Ricotta-Spinat-Füllung

in feiner Bechamelsoße optional mit Schinken oder vegetarisch

Sommersalat*

mit Rucola, Gurken, Tomaten, Paprika, getrockneten Tomaten,
Balkankäse und Zitronen-Dressing

Gyrosbraten mit Kräuter-Rahm-Soße

mit Knoblauch, Kartoffeln, Bohnen und Tomaten

MENÜ

FLEISCHGERICHT

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



* vegetarisch | ** vegan



Foto: Adobe Stock Natalie

HERBST UND WINTER

ZU BESTELLEN VON SEPTEMBER BIS MÄRZ

FLEISCHGERICHTE

Räuberbraten  	pro Person	8,80 €
Schweinebraten mit Paprika, Zwiebeln, Porree und Emmentaler-Käse		
Schlemmer-Kasseler  	pro Person	8,80 €
mit frischen Champignons, Porree und Gouda		
Elsässer Ofenbraten  	pro Person	8,80 €
Spießbraten, Zwiebeln, Schmand und Schinkenwürfel		
Elsässers Zwiebellendchen  	pro Person	9,90 €
auf Schmandsoße mit Frühlingszwiebeln und Schinkenwürfeln		
Medaillons „Gourmet“  	pro Person	9,90 €
mit cremiger Steinpilz-Brokkoli-Soße		
Medaillons mit Cognac-Sahne-Soße 	pro Person	8,80 €
OPTIONAL auf einem Bett von Kartoffeln und Prinzessbohnen		
Asiatische Nudelpfanne 	pro Person	8,80 €
mit Eier-Nudeln, Hähnchensteifen, knackigem Gemüse und Teriyaki-Soße abgelöscht		
OPTIONAL auch vegetarisch*		
Grillhaxen knusprig gebraten	Stück	8,80 €
Sauerkraut	pro Person	2,80 €

BEILAGEN

Herzhafter Spätzle-Auflauf* 	pro Person	3,90 €
mit Spitzkohl und Bacon-Würfeln optional vegetarisch mit karamellisierten Zwiebeln		
Speck-Kartoffeln  	pro Person	3,30 €
Kartoffeln in feiner Schmand-Soße und Speckstreifen		
Schupfnudelpfanne* mit Gemüsestreifen 	pro Person	3,30 €
Kartoffelklöße*	Stück	2,00 €
mit Croutons gefüllt		
Semmelklöße	Stück	2,00 €
hausgemacht mit Speck und frischen Kräutern		
Winterliches Kürbisgemüse** 	pro Person	4,50 €
Kürbis, Süßkartoffeln, grünen Bohnen und Wurzelgemüse mit Kokosmilch abgeschmeckt		
Pilz-Tortilla* 	pro Person	4,50 €
mit Kartoffeln und frischen Kräutern		

PARTYSCHNÄPPCHEN

SEPTEMBER

Elsässers Zwiebellendchen
auf Schmandsoße mit Frühlingszwiebeln und Schinkenwürfeln

Spätzle* in Butter geschwenkt

Schmor-Kohlrabi*

Gehacktes-Pizza „klassisch“
mit Tomate, Paprika, Champignons, Salami und Gouda überbacken

Gehacktes-Pizza „hessisch“
mit Ahler-Wurst, Schmand, Grüne-Soße-Kräutern und Zwiebeln

MENÜ

FLEISCHGERICHT

OKTOBER

Prager Schinken mit feiner Bratensoße

Speck-Kartoffeln in feiner Schmand-Soße und Speckstreifen

Krautsalat**

Fleischkäse in verschiedenen Sorten
Fein, Röstzwiebel, Pizza

MENÜ

FLEISCHGERICHT

NOVEMBER

Ratsherrentopf
Rinderbraten mit Bratensoße und Pfifferlingen

Semmelklöße
hausgemacht mit Speck und frischen Kräutern

Gemüseplatte Klassisch*
mit Blumenkohl, Brokkoli, Champignons, Erbsen, Möhren,
Prinzessböhnchen, Spargel und Sauce Hollandaise

Ungarisches Gulasch (vom Rind)
mit Zwiebeln und Paprika

MENÜ

FLEISCHGERICHT

* vegetarisch | ** vegan

HERBST & WINTER

DEZEMBER

Schweinefilet und Entenbrust auf Pfifferling-Soße

Kartoffelgratin*

Brokkoli-Röschen** mit gerösteten Mandeln

Wildgulasch mit Rotwein-Schalotten

MENÜ

FLEISCHGERICHT



Foto: Adobe Stock nata_vkusidey

PARTYSCHNÄPPCHEN 2024

JANUAR

Festtagssuppe

Klassische Bouillon mit Eierstich, kleinen Nudeln und Gemüsestreifen

Tafelspitz

mit Gemüsestreifen, grüner Soße ODER Meerrettichsoße

Petersilien-Kartoffeln**

Räuberbraten

Schweinebraten mit Paprika, Zwiebeln, Porree und Emmentaler-Käse

MENÜ

FLEISCHGERICHT

FEBRUAR

Elsässer Ofenbraten

Spießbraten, Zwiebeln, Schmand, Frühlingzwiebeln und Schinkenwürfel

Schupfnudelpfanne* mit Gemüsestreifen

Sprudelkrautsalat** oder Rotkohl-Orangensalat**

Hausmacher Bratwurst

mit karamellisierten Zwiebeln

MENÜ

FLEISCHGERICHT

MÄRZ

Schlemmer Kasseler

mit frischen Champignons, Porree und Käse überbacken

Herzhafter Spätzle-Auflauf

mit Spitzkohl und Bacon-Würfeln
optional vegetarisch mit karamellisierten Zwiebeln*

Karotten-Apfelsalat**

Deutsche Beefsteaks (Schwein)

mit Zwiebelsoße

MENÜ

FLEISCHGERICHT



Laden-Öffnungszeiten

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

Partyservice-Öffnungszeiten

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

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: März 2023

**ab 50 Personen auf
Anfrage**