

# Metzgerei & Partyservice



## Peter Speck

Willmuthstr. 8

53332 Bornheim - Sechtem

Tel. 02227/2711

Netz : [www.weils-prima-schmeckt.de](http://www.weils-prima-schmeckt.de)

Mail : [info@weils-prima-schmeckt.de](mailto:info@weils-prima-schmeckt.de)

## Hier ein paar Antworten auf eventuelle Fragen:

Ich vereinbare gern ein Beratungstermin mit Ihnen. Dabei können Buffets individuell zusammengestellt werden und sind nicht an die Vorschläge gebunden. Auch Teillieferungen sind möglich.

Meine Buffetpreise enthalten Anlieferung, Abholung der Leihgeräte und Platten (im Stadtgebiet Bornheim, Brühl, Wesseling) sowie die Mehrwertsteuer von 7 %.

Werden zu dem Buffet weitere Dienstleistungen in Anspruch genommen kann sich die MwSt. auf 19 % des Rechnungsbetrages erhöhen. Zum Beispiel bei Gestellung von Geschirr und / oder Bedienung usw. durch mich.

Beim Entleihen von Geschirr, Besteck, Gläsern usw. bei Verleihern sind wir gern behilflich, so bleibt der Vorteil der 7%igen MwSt. auf dem Buffet erhalten.

Ich liefere warme Gerichte in SKS Chafingdishes. Diese werden mit Strom beheizt (Steckdose in der Nähe reicht, Mehrfachstecker werden mit gebracht) und benötigen keine weitere Obacht.

Langstielige Löffel, Gabeln und Saucenlöffel bringe ich **nur** für warme Speisen mit. Leihgeräte, Platten und Schüsseln hole ich wie benutzt (also nicht gespült) ab. Die Abholung erfolgt Standartmäßig im Vormittag des folgenden Werktags oder nach Vereinbarung.

Das Einhalten der Liefertermine ist mir wichtig, allerdings können diese nur mit +/- 15 Min. zugesichert werden. Höhere Gewalt die zur Unpünktlichkeit führt berechtigt nicht zur Rechnungsminderung.

Sie genießen aus meiner Metzgerei die hygienische Produktsicherheit eines modernen Fleischerfachbetriebes. Alle Speisen werden nach Bestellungseingang für jeden Auftrag frisch zubereitet. Das erfordert eine Mindestbestellmenge von 10 Portionen je Artikel. Ab 10 Portionen kann die Menge individuell bestimmt werden z.B. 13 Portionen oder .... Die Buffetvorschläge sind für mindestens 20 Personen kalkuliert auch hier ist darüberhinaus eine individuelle Menge bestimmbar.

Sonntags liefere ich erst ab 20 Personen ganze Büffets. In Ausnahmefällen (Kommunion, Konfirmation oder bereits vorliegenden Aufträgen) kann von dieser Regel abgewichen werden und auch eine Teillieferung möglich sein. Einfach mal nachfragen! Meine Portionsgrößen sind bei Fleischgerichten mit 300g Frischgewicht großzügig bemessen, das bedeutet das eine Portion je nach Bratendurchmesser mindesten 2-3 - bei Schweinefilet ca. 5 Scheiben in einer Portion ergeben.

Änderungen (Personenzahl oder Artikel) an Aufträgen können bis 12:30 Uhr am Montag vor dem Liefertermin durchgeführt werden.

Die Zahlung erfolgt Bar bei Abholung der Leihgeräte oder innerhalb 7 Tage per Banküberweisung ab Rechnungsstellung.

Für alle weitere Fragen habe ich gern ein offenes Ohr und hoffentlich die passende Antwort.

Peter Speck

## Sechtemer Brotzeit

Hausgemachte Wurstplatte  
Mit Blutwurst Leberwurst und Sülze

Herzhafte Schinkenplatte  
Mit rohen und gekochten Schinken

Schweinemettt mit Zwiebelchen

Holländer Käseauswahl

### **Pellkartoffelsalat**

Rustikaler Brotkorb  
Mit Röttgelchen, Partybrötchen,  
Deftigem Bauernbrot und Schwarzbrot

Cornichons, Butter, Remoulade, Senf

**Preis pro Person 12,50 Euro**

## Münchner Brauhaus

Leberknödelsuppe

Grillhaxen halbiert mit Biersauce

Münchner Weißwurst oder Fleischkäse  
mit Süßem Senf

Semmelknödel mit Speck

Bayrisch Kraut

Obatzter

Brotkorb mit Partybrötchen und  
Laugengebäck

Bayrisch Creme mit Pfirsichen

**Preis pro Person 20,- Euro**

## Kölsche Köbes

Kartoffelsüppchen mit Kräuterkäse

Gekochte Hämchen mit Mostert

Kartoffelpüree (us frische Ärpel)

Rheinisches Sauerkraut

Himmel un Ääd

Gebratene Blutwurst mit  
Kartoffelpüree (Ääd) und Apfelmus  
(Himmel)

Halve Hahn met Röttgelchen  
Extra Pikanter Beemster Gouda mit  
scharfem Senf und Roggenbrötchen

Appeltaat mit Sahne

Gedeckter Apfelkuchen

**Preis pro Person 20,- Euro**

## Et schmeck wie Kirmesdaach

Kräftige Rindfleischsuppe mit  
Markbällchen

Rheinischer Endiviensalat mit Speck

Rheinischer Sauerbraten mit Rosinen

Kartoffelklöße Halb & Halb

Delikater Apfelrotkoh

|  
Warme Apfelkrüstchen mit Vanillesauce

**Preis pro Person 21,- Euro**

## **Sau auf Toast**

Spanferkel im Ganzen gebraten mit  
Biersauce  
Bei Ihnen tranchiert

Bratkartoffeln mit Speck

Bayrisch Kraut

Selbstgemachter Krautsalat

Käseauswahl mit beliebten Schnitt- und  
Weichkäsesorten

Brotkorb mit Partybrötchen, Röllchen  
und .....Toast

**Preis pro Person 18,- Euro**

## **Wenn sich de Familich trifft**

Rindfleischsuppe mit Markbällchen

Rinderschmorbraten mit dunkler Soße

Schweineschinkenbraten mit Sauce

Salzkartoffeln mit Petersilie

Schwäbische Butterspätzle

Gemüseplatte mit saisonalem Gemüse

Frische gemischte Salatplatte mit  
Verschiedenen Dressing

Schokoladen- und Vanillepudding mit  
Vanille- und Himbeersoße

**Preis pro Person 16,- Euro**

## **Wenn liebe Gäste kommen**

Edle Räucherfischplatte  
Mit Lachs, Forelle, Aal und Shrimps  
Gravedsoße und Meerrettichsahne

Barbarie Flugentenbrust a´ la Orange  
Mit Pfifferlingen an Ruccola oder  
Feldsalat

Schweinerücken mit gebratenen  
Champignons

Rinderhüfte Burgunder Art in Rotwein  
geschmort

Kartoffelgratin

Butterspätzle

Broccoliröschen mit Knoblauchbutter  
und Mandelblätter

Prinzessböhnchen im Speckmantel

Gemischter Salat der Saison  
mit Joghurtdressing

Käseplatte  
mit Schnitt und Weichkäse

Partybrötchen

Herrencreme

Pumpernickel Mousse

**Preis pro Person 26,- Euro**

## Küstenschmaus

Große Räucherfischplatte  
Feiner Lachs, Forellen, Aal, Makrelen  
und Schillerlocken mit Gravedsauce und  
Sahnemeerrettich

Fischterriner St. Pierre  
Aus St. Petersfisch und Lachsfilet

Mediterranes Fischsüppchen  
mit Knoblauch Majonäse

Kaviarbrötchen und Butter

Pochiertes Lachsfilet mit Kräutersauce

Pariser Butterkartoffelchen

Broccoli-Röschen mit Knoblauchbutter  
oder gratiniert Blattspinat

Rote Grütze mit Vanillesauce

Herrencreme mit Schokoraspel und  
einem Schuss Rum

**Preis pro Person 32,- Euro**

## Hier atmen unsere Viecher auf

Griechischer Bauernsalat mit Schafkäse  
und Oliven

Frischer Salat „Capricciosa“ mit  
Artischockenherzen

Antipasti : eingelegte Paprika, gegrillte  
Auberginen, Mozzarella &  
Cocktailtomaten und Oliven

Gebratene Zucchini in Tomatensauce  
mariniert  
Auberginen - Auflauf mit Parmesankäse

Gnocchi mit Basilikum/Tomatensauce  
und frisch Geriebenem Reggiano  
Gebraten Champignons mit  
Kräutersahnesauce

Lasagne mit Blattspinat

Käseauswahl mild bis herzhaft

Chiabatta „Maximo“ mit Olivenöl

Frischer Obstsalat mit gerösteten  
Mandelstiften

Mousse au Choccolate

**Preis pro Person 23,- Euro**

## Genüsse aus dem Morgenland

Couscous mit Lamm, Pute oder  
Hähnchenfilet

Orangensalat

Tomaten mit Korianderpaste

Paprika - Gurkensalat mit Fladenbrot

Oriental. Hähnchenkeulen mit Kartoffel,  
und Kichererbse

Minzjoghurt

Orangenkuchen

Süßes Couscous

**Preis pro Person 24,- Euro**

## **Bella Italia**

Zucchinirollchen mit Ricotta-Parmesan  
Mousse auf Tomatensauce

Flugentenbrüstchen an Ruccola mit  
Balsamico und gerösteten Pinienkernen

Meeresfrüchtesalat mit Olivenöl

Schweinefilet mit Rosmarin und  
Balsamico

Frischer Salat ala Capricciosa

Antipasti : eingelegte Paprika, gegrillte  
Auberginen, Mozzarella &  
Cocktailtomaten und Oliven

Chiabatta „Maximo“ mit Olivenöl

Kalbschnitzel mit Gorgonzolasauce  
oder Putenrouladen mit Blattspinat und  
Knoblauch gefüllt

Rosmarinkartöffelchen

Italienisches Backofengemüse

Tiramisu

Pannacotta mit Caramelsauce

**Preis pro Person 34,- Euro**

## **Spanisches Tapa Buffet**

Artischockenherzen mit  
Seranoschinkensalsa

Auberginenrollchen mit Manchego

Spanischer Bohnensalat

Chorizo mit gebratenen Champignons

Span. Fleischbällchen nach  
Hausfrauenart

Marinierte Paprikaspießchen mit Oliven

Chiligarnelen mit Seegras

Tortilla mit Kartoffel oder Tomaten  
oder Gemüse

Möhrensalat mit Kreuzkümmel

Kalbsröllchen mit Seranoschinken und  
Manchego - Käse gefüllt

Zitronenhähnchen

Lachswürfel mit Seranoschinken und  
Cidre

Pflaumen und Datteln im Speckmantel  
mit Paprikacreme

Sherry zwiebeln

Spanische Oliven , Aioli und Maisbrot

Schokoladenkuchen mit Chili und  
Rosmarin

**Preis pro Person 36,- Euro**

## **Hier hat das Besteck den freien Tag**

Hähnchen Unterschenkel

Filotaschen

Palatschinken mit Räucherlachs

Peters Schnecken (Hackfleisch in Blätterteig)

Mozzarellaspießchen mit Cocktailtomaten

Gebratene Champignons mit Chorizzo

Hackbällchen mit Gemüse

Mini - Wraps mit Putenfleisch

Schinkenröllchen mit Spargel

Roastbeefröllchen mit Waldorfsalat

Canapee´s

Schokocreme Noisette

Erdbeeren auf Mascarponecreme

**Preis pro Person 30,- Euro**

## **Für Draußen bei Mutter Natur**

Leckere Salate

Partybrötchen

Grillkartoffel mit Kräuter Creme Fraiche

Grillgemüse mit Kräuterbutter Tsatsiki und Grillsaucen

Gemischte Grillplatte mit Würstchen, Spießen, Steaks und haste nich gesehen

Oder Geschnetzeltes aus der Riesenpfanne ( hebste Dir nen Bruch dran)

Frisch vom Grill oder aus der Pfanne den/die bringe ich nämlich mit und brutzle live bei Ihnen

Fässchen Mühlen Kölsch kann ich auf Wunsch auch mitbringen.

**Preis nach Aufwand - ein Angebot mache ich Ihnen gern.**

## Vegetarische Genüsse:

Gebratene Zucchini in Tomatensoße

Kaltes Auberginengemüse  
mit Oliven und Pinienkernen

Zucchinirollchen mit Ricotta - Parmesan -  
Mousse in Tomatensoße

Tomaten mit Mozzarella, Basilikum und  
Knoblauch

Schafskäse eingelegt  
mit Paprika und Knoblauch

Tomatensalat mit Schafkäse  
mit Zwiebeln, Knoblauch und Oliven

Tomatensalat mit Thunfisch  
mit Zwiebeln, Knoblauch und Oliven

Feldsalat mit Champignons und Balsamdressing

Salat „ Capricchiosa“  
Gem. Salat mit Thunfisch o. Schinken Ei Oliven  
und Käse

Frischer gemischter Salat der Saison  
mit Joghurt- Dill - oder American Dressing

Griechischer Bauernsalat  
Tomate, Gurke, Zwiebel und Schafskäse

## Fisch :

Edle Räucherfische  
mit feinstem Lachs, Eifelforellen, Aal und  
Shrimps

Matjesfilet Gärtnerart  
auf Möhren - Apfelraspel

Forellenfilet wacholdergeräuchert  
mit Meerrettichsahne

Feinste Lachsauswahl  
Mit Räucherlachs, Graevedlachs und  
Stremellachs

Pochierter Salm „Bellevue“  
mit Zitronen - Senfsoße

Riesenscampis in Sauce Aioli

Shrimpscocktail „Klassik“  
Mit Champignons und Früchten

Tartar vom Lachs  
mit Zwiebel und Kräuter

Terrine „St. Pierre“  
mit Lachsfilet

## Fleisch :

Italienischer Parmaschinken auf Melone

Spanischer Seranoschinken auf Melone

Vitello Tonato  
Kalbfleisch mit Thunfischsoße

Schweinefilet mit Balsamsoße und Rosmarin

Italienische Salamiauswahl  
mit frischen Feigen

Poulardenbrüstchen mit Broccolifüllung

Flugentenbrüstchen „a la Orange“  
mit Pfifferlingen und Weintrauben

Medaillons vom Schwein  
mit fruchtiger Dekoration

Medaillon vom Rind  
mit Lebercreme und Preiselbeeren

Saftig gebratenes Poulardenfilet  
mit fruchtiger Currysoße

Partyschnitzelplatte  
Kleine zarte Schnitzelchen  
Party - Hackbällchen klein und saftig

Poulardenkeulen handlich geteilt

Deftige Schinkenplatte  
mit rohem - und gekochtem Schinken

Aufschnitt Platte  
mit Wurst aus eigener Herstellung

Bratenplatte  
Mit Roastbeef, Schweinebraten, gebratenem  
Kasseler und Putenbrust

Rustikale Mettplatte mit Zwiebel

### Käse :

Käseplatte „halven Hahn“  
mit extra Pikantem Beemster Gouda,  
Senf und Zwiebeln

gemischte Käseplatte  
mit beliebten Schnitt- und Weichkäse

Französische Weichkäseplatte  
herzhaftes Käsespezialitäten für Kenner

### Feine Salate:

Rheinischer Heringssalat  
Mit Rote Beete, Äpfeln

Geflügelsalat „Hawaii“  
Poulardenfilet mit Ananas und Mandarinen

Broccoli-Schinken Salat mit Äpfeln und Mais

Spargelsalat mit Schinken und Eiern

Eiersalat mit Kräuterdressing

Farmersalat mit Möhren, Sellerie und Lauch

Waldorfsalat „Astoria“  
Mit Sellerie, Äpfel und Ananas

Bayrischer Krautsalat mit Sahnedressing

Delikatesse Krautsalat mit Essig - Öl  
Rahmgurkensalat mit Sahnesoße  
Nudelsalat „Napoli“  
Mit grünen Bandnudeln und Hähnchenfilet

Pellkartoffelsalat mit Ei und Gurken

Speckkartoffelsalat

### Suppen und Eintöpfe:

Rindfleischsuppe mit Markbällchen

Rindfleischsuppe mit Eierstich

Rindfleischsuppe mit Maultaschen

Hühnersuppe mit Fleischeinlage

Tomatensuppe mit Shrimps

Tomatensuppe mit Hähnchenfilet

Kartoffelsuppe mit Kräuterkäse

Erbsensuppe Rheinische Art  
mit Fleisch- und Wursteinlage

Lauchcremesuppe mit Kasselerflöckchen

Gulaschsuppe aus Rind und / oder  
Schweinefleisch

Chili con Carne

Sauerkrauteintopf Bigosch  
mit Debrecziner - Würstchen

Mediterrane Fischsuppe  
mit Knoblauchmajonäse

Lasagne mit frischem Lachsfilet

Lasagne mit Hackfleisch

Lasagne mit Blattspinat

Tortellini mit Schinkensahnesoße

Tortellini mit Tomaten - Basilikum - Soße

### Vom Schwein:

Spanferkelkeule mit Fenchel und Rosmarin

Schinken mit Honigkruste

Schinken Burgunder Art gepökelt

Schinkenbraten mit Knusperkruste

Spießbraten mit Zwiebeln gefüllt

Lummerkasseler Saftig gebraten

Kasseler im Blätterteig

Griechischer Rahmbraten  
Vom Schweinenacken

Schweinerücken mit Kräuterkäse gratiniert

Schweinerücken mit Rahmchampignons

Pilsrahmschnitzel mit Waldpilzen

Speckssahneschnitzel

Kasselertaschen mit Ananas - Käse -Füllung

Schweinefilet mit Kräuterkäse gratiniert

Schweinefilet mit Rahmchampignons

Schweinefilet mit Elsässer Flammkrüstchen

Knoblauchwürziges Geschnetzeltes  
mit Broccoli und Champignons

Geschnetzeltes Jäger Art  
mit Pilzen Speck und Erbsen

Balkanpfanne mit Paprika und Mais

### **Vom Rind :**

Rinderbraten Nach Hausfrauenart

Rinderhüfte Burgunderart  
in Rotwein geschmort

Rheinischer Sauerbraten

Rindergulasch Ungarisch Pikant

Rouladen Rheinische Art  
Mit Speck und Gurke

Tafelspitz  
Mit Frankfurter grüne Sauce  
Oder Meerrettichsoße

Gegrilltes Rinderfilet oder Roastbeef mit :

Pfeffersahnesoße

Steinpilzsauce

Rahmchampignons

### **Warme Geflügelspezialitäten:**

Poulardenfilet mit ital. Tomatensauce

Poulardenfilet in Curryrahm mit Früchten

Hähnchenkeulen gegrillt

Hähnchenflügel Gegrillt

Putenbrust mit Parmaschinken und Käse

Putenrouladen mit Blattspinat und Knoblauch  
gefüllt

Putenbrustfilet saftig gegrillt  
mit Rahmsauce

Rahmgeschnetzeltes vom Putenbrustfilet

Entenbrustfilet mit Orangensoße

### **vom Kalb:**

Kalbsbraten mit Salbei und Rosmarin

Kalbsrücken mit frischen Rahmchampignons

Kalbschnitzel mit Gorgonzolasauce

Kalbshaxe gebraten

Kalbroulädchen  
mit Schinken, Käse und Salbei

### **vom Lamm :**

Lammkeule in Roquefortsauce

Lammkeule Gegrillt mit Honigsoße

Lammkeule Gegrillt Italienische Art

## **Fischspezialitäten :**

Gratinierter Seeteufel mit Artischockenherzen und Seranoschinken

Rotzungenfilet mit Zitronenbuttersoße

Lachsfilet mit Kräutersoße

## **Brot , Butter, Dips:**

Party - Brötchen - Laugengebäck - Baguette -

Rustikaler Landbrotkorb

Butter - Kräuterbutter - Knoblauchbutter

Griebenschmalz - Zaziki - Kräuterknoblauch -  
Creme Fraiche - Knoblauchmajonäse

## **Gemüse:**

Broccoli mit Hollandaise

Broccoli mit Mandelblättern und  
Knoblauchbutter

Prinzessböhnchen im Speckmantel

Blumenkohl mit Hollandaise

Gratinierter Blattspinat

Gebratene Champignons  
mit Kräuter - Knoblauchsoße

Ital. Backofengemüse  
mit Mozzarella überbacken  
Paprika, Zucchini, Tomaten, Zwiebel, Knoblauch

Gemischte Gemüseplatte  
Mit Broccoli, Blumenkohl, Erbsen und Möhren,  
Prinzessböhnchen im Speckmantel

Saisongemüse:

Frischer Spargel mit Sauce Hollandaise  
Rosenkohl - Wirsing - Grünkohl - Dicke Bohnen  
- Apfelrotkohl - grüne Bohnen

## **Beilagen :**

Kartoffelgratin

Rosmarinkartoffel

Petersilienkartoffel

Bratkartoffel

Kartoffelpüree

Basmati - Reis

Melange aus Basmati- & Wildreis

Klöße Halb und Halb

Butterspätzle

Schupfnudeln

## **Desserts :**

Ananascreme

Vanillecreme mit Ananasstücken

Herrncreme

Vanillecreme mit Schokostücken und Cognac

Mousse Chocolate

Mousse Pumpernickel

Weißer Mousse mit Pumpernickel und Rum

Quarkdessert Noisette

Sahnequark mit Pfirsich, Rosinen und  
Mandelstiften

Rote Grütze mit Vanillesauce

Tiramisu

Zabaione

Weißweincreme

Vanillepudding mit Himbeersirup

Schokoladenpudding mit Vanillesoße