

Metzgerei & Partyservice



Markus Klick

Willmuthstr. 8
53332 Bornheim - Sechtem
Tel. 02227/2711

Netz : www.weils-prima-schmeckt.de

Mail : 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 erhöht sich die MwSt. auf 19 % des Rechnungsbetrages . 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.

Markus Klick

Sechtemer Brotzeit

Hausgemachte Wurstplatte
Mit Blutwurst Leberwurst und Sülze

Herzhafte Schinkenplatte
Mit rohen und gekochten Schinken

Schweinemetz mit Zwiebelchen

Holländer Käseauswahl

Pellkartoffelsalat

Rustikaler Brotkorb
Mit Rörgelchen, Partybrötchen,
Deftigem Bauernbrot und Schwarzbrot

Cornichons, Butter, Remoulade, Senf

Ab 20 Personen

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

Ab 20 Personen

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 Rörgelchen
Extra Pikanter Beemster Gouda mit
scharfem Senf und Roggenbrötchen

Appeltaat mit Sahne

Gedeckter Apfelkuchen

Ab 20 Personen

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 Apfelrotkohl

|

Warme Apfelkrüstchen mit Vanillesauce

Ab 20 Personen

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
undToast

Ab 20 Personen

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

Ab 20 Personen

Preis pro Person 18,- 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

Ab 20 Personen

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

Ab 20 Personen

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 Chocolate

Ab 20 Personen

Preis pro Person 23,- 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

Ab 20 Personen

Preis pro Person 34,- 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

Schinkenrollchen mit Spargel

Roastbeefrollchen mit Waldorfsalat

Canapee´s

Schokocreme Noisette

Erdbeeren auf Mascarponecreme

Ab 20 Personen

Preis pro Person 30,- Euro

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

Forellenfilet wacholdergeräuchert
mit Meerrettichsahne

Feinste Lachsauswahl
Mit Räucherlachs, Graevedlachs und
Stremellachs

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

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
herzhafte 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, Apfel 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 Mettwurstchen

Mediterrane Fischsuppe
mit Knoblauchmajonäse

Lasagne mit frischem Lachsfilet

Lasagne mit Hackfleisch

Lasagne mit Blattspinat

Tortellini mit Schinkensahnesoße

Tortellini mit Tomaten - Basilikum - Soße

Vom Schwein:

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

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 :

Ananascrème

Vanillecrème mit Ananasstücken

Herrncreme

Vanillecrème 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

Weißweincrème

Vanillepudding mit Himbeersirup

Schokoladenpudding mit Vanillesoße