



Tipp vom Küchen-Chef

WARME VORSPEISEN
Rinderkraftbrühe mit Wurzelgemüse und Flädle
oder
gebundene Ochsenschwanzsuppe
mit Nussklößchen und Thymian

KALTE SPEISEN
Edelfischplatte mit Honig-Senfsoße
oder
Preiselbeer-Sahneerrettich

orientalische Hähnchenbrust mit Currychaudfroid

Röllchen vom rosa gebratenen Roastbeef mit zweierlei Spargel

SALATE
Waldorfsalat
Teufelssalat
grüner Salat mit verschiedenen Dressings

HAUPTSPESIEN
Schindelbraten
oder
Krustenbraten

Kartoffel-Lauchgratin
Kräuterbutterpätzle

DESSERT
Palatschinken mit Nussahne
Käsebrett mit grünen und roten Trauben

Selbst grillen ... oder grillen lassen.

Grillbuffet

Gefüllte Takaboote (Thunfisch und Rindfleisch) dazu Guacamole
Teufelssalat, Bauernsalat oder Schichtsalat
Antipasti (Peperoni, Oliven und Tomaten)

Bauchspeck
Schaschlik vom Lachs
Würstchenspieße
Steakvariationen vom: Rind, Schwein und Pute
Maiskolben
Kartoffel-Gemüsespieß

SAUCEN
Barbecue, Sweet-Chilli, Aioli, Senf-Dillhonig

verschiedene Brotspezialitäten

DESSERT
rustikales Käsebrett mit Trauben garniert

Mitternachtssnack
Chili con Carne

Webers Spezialitätenbuffet

VORSPEISEN

Melonenschiffchen mit Schinkenvariationen
Edelfischplatte mit hausgebeiztem Lachs, Sahneerrettich,
Heilbutt „Graved Art“, wacholdergeräuchertes Forellenfilet,
Preiselbeersahne,
Geflügelspezialitätenplatte
Roastbeef rosa gebraten mit Sauce Tartar
Vitello Tonnato mit Thunfisch-Kapern-Creme

Salate der Saison mit verschiedenen Dressings
Lauch-Crevetten-Salat
Rohkostplatte mit Kräuterdipp
Verschiedene Brotsorten mit Butter und Schmalz

SUPPE

Klare Ochsenschwanzsuppe verfeinert mit Sherry mit eigener Einlage

HAUPTSPESIEN

Kalbsrücken auf feinem Champagner-Sud mit Steinpilz-Kartoffelkräpfen
Lammkeule in Knoblauchsauce mit Bohnen
im Speckmantel und Thymiankartoffelecken
Gegrilltes Zanderfilet mit Rieslingsauce, dazu bunter Reis

DESSERT

Salat von frischen Früchten der Jahreszeit, im Kelch serviert
Marmorierte Mousse von heller und dunkler Kuvertüre

Käseauswahl mit zweierlei Weinbeeren und Nüssen garniert

Bäuerliches Buffet

VORSPEISEN

Variationen vom Schinken mit Spalten von der Honigmelone
Junger Matjes mit roten Zwiebelringen auf Schwarzbrotecken
Bratenaufschnitt mit Remoulade und pikant eingelegtem Gemüse
Bergische Wurstvesper, bunt garniert

SUPPE

Linseneintopf mit Metthappen

HAUPTSPESIEN

Schindelbraten mit Kölsch- oder Altbiersauce
oder
Rinderschmorbraten in Rotwein-Rahmsauce

Kartoffel-Lauchgratin,
Kräuterpätzle und Spitzkohl mit Kümmel

DESSERT

Kaiserschmarrn mit Zimt und Zucker
oder
Grießflammerie mit Pflaumenkompott

Rustikales Käsebrett mit dunklen Weinbeeren
Verschiedene Brotsorten, Griebenschmalz und Butter

Bergisches Buffet

Bergische Kartoffelsuppe
Bunt garnierte Hackproline mit Ajvar
Bergische Kottenbuttern
Variation von verschiedenen Wurstspezialitäten
(Pfefferbeißer, hausgemachte Salamivariationen)
Bunt garnierte Eier

Bunte Blattsalate mit verschiedenen Dressings
Verschiedene Salate zur Wahl:
Krautsalat, Bayerischer Kartoffelsalat oder Bergischer Nudelsalat

Schmandkuchen
Grüne Grütze mit Vanillesoße

Gemischter Brotkorb
Butter, Griebenschmalz, Mostard und Knoblauchmayonnaise



Gerne können Sie Ihr Buffet auch selbst und individuell zusammenstellen:

VORSPEISEN

- Melonenschiffchen mit Parmaschinken
- Bergische Kottenbuttern
- Tomate-Mozzarellaplatte
- Frischkäsekäfer
- Grissini im Serranomantel
- Garnelenhappen auf Lachscreme
- Tomate-Mozzarellaspieße
- Olivenspieße mit Serrano-Schinken

FLEISCHGERICHTE

- Schindelbraten
(zarter Schweinerücken mit Schinken, Käse und Zwiebeln gefüllt)
- Spießbraten vom Nacken (mit Füllung nach Wunsch)
- Putenbraten (aus der Brust geschnitten mit Frischkäse-Füllung)
- Roastbeef in Senfkruste
- Fleischkäse
- Gepökelter Krustenbraten
- Putengeschnetzeltes „Hawaii“
- Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“
- Schweinefiletmedaillons in pikanter Rahmsauce
- „Wiener Tafelspitz“ in Meerrettichsauce
- Züricher Kalbsgeschnetzeltes

- Köstlichkeiten rund ums Spanferkel

WARME BEILAGEN (250 g pro Person)

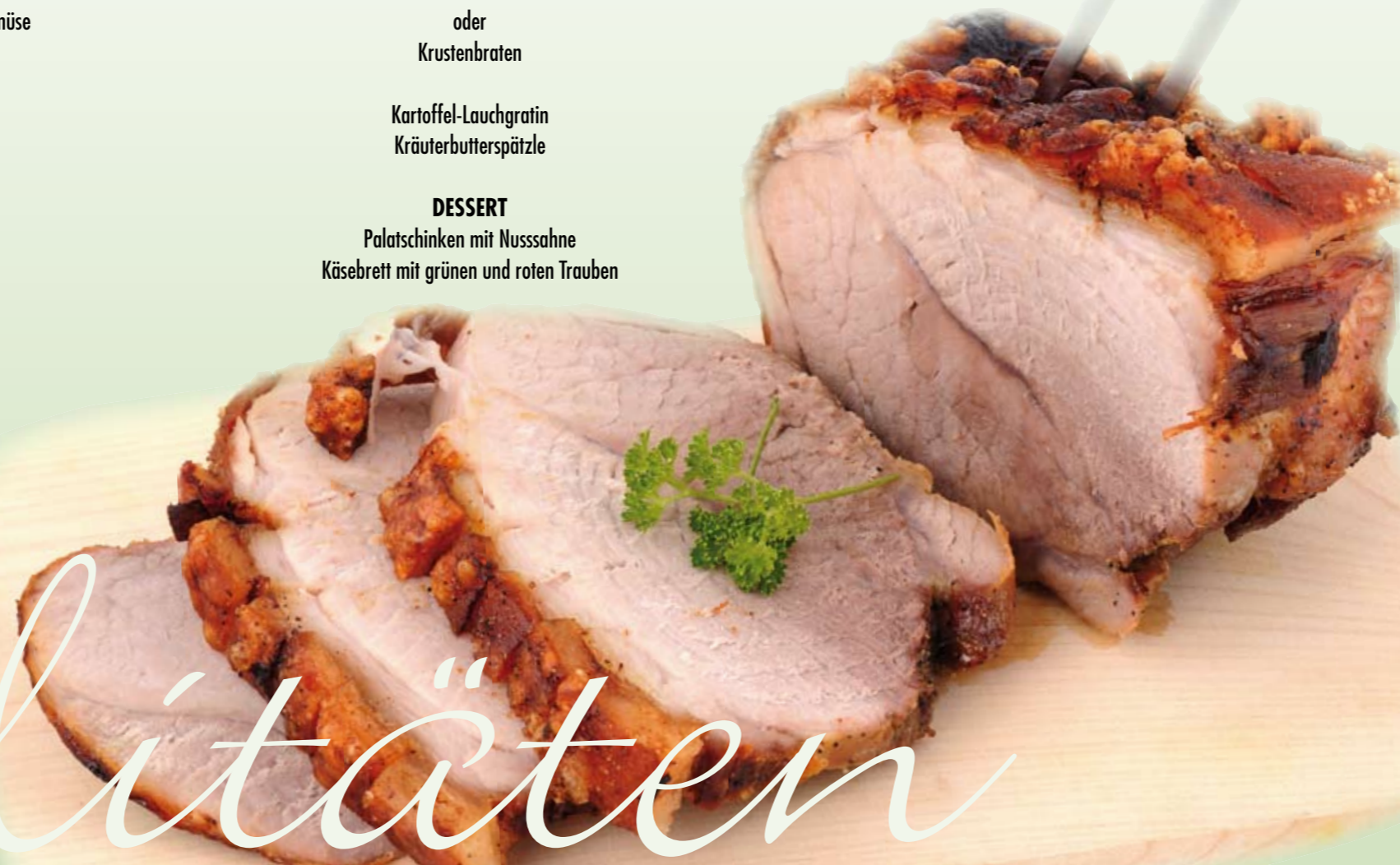
- Kartoffelgratin
- Butterspätzle
- Speckkartoffeln
- Kartoffel-Wirsinggratin
- Salzkartoffeln
- Gemischte Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise
- Gemüsegratin
- Reis
- Sauerkraut

SALATE

- Kartoffelsalat, klassisch
- Kartoffelsalat mit Ei und Schnittlauch
- Kartoffelsalat mit Bacon
- Nudelsalat
- Griechischer Bauernsalat
- Geflügelsalat
- Eiersalat
- Flämischer Zwiebelsalat
- Heringssalat
- Gemischter grüner Salat mit Dressing

und vieles mehr...

Spezialitäten



Buffet

Suppen und Eintöpfe

SUPPE (pro Portion berechnen wir 500 ml)

- Gulaschsuppe
- Erbsensuppe
- Linsensuppe
- Hühnersuppe mit Nudeln
- Klare Rindfleischbrühe mit Markbällchen
- Graupensuppe
- Kartoffelsüppchen
- Lauchcremesuppe mit Käse
- Saisonsuppen: Kürbissuppe, Spargelcreme ... auf Anfrage!

EINTÖPFE (pro Portion berechnen wir 600 g)

- Grünkohl
- Möhreintopf
- Wirsinggemüse
- Original Bergischer Rübstiel
- Spitzkohl
- Dicke Bohnen
- Rosenkohltopf
- Prinzessbohneintopf

☞ Sollte für Sie noch nicht das Richtige dabei sein:
Keine Sorge, dies ist nur eine Auswahl aus unserem großen Sortiment. Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne!

☞ Wir empfehlen zu den Suppen einen der Personenzahl entsprechenden Brotkorb.

Snacks

HALBE BRÖTCHEN BELEGT MIT:

- Wurstaufschnitt, Käse oder Mett
- Bratenaufschnitt, gekochtem oder rohem Schinken
- Roastbeef
- Fisch (hausgebeizter Lachs oder Forelle)
- ☞ Wir empfehlen 3-4 halbe Brötchen pro Person.

BAGUETTESCHNITTCHEN BELEGT MIT:

- Wurstaufschnitt, Käse oder Mett
- Bratenaufschnitt, gekochtem oder rohem Schinken
- Roastbeef
- Fisch (hausgebeizter Lachs oder Forelle)
- ☞ Wir empfehlen 4 Schnittchen pro Person.

CANAPES MIT:

- Hausgemachten Wurstspezialitäten
- Verschiedenen gekochten oder rohen Schinken
- Internationalen Käsevariationen
- Feinem Bratenaufschnitt
- Rosa gebratenem Roastbeef
- Lachs, Forelle oder Kaviar

☞ Alle Snacks werden von uns dekorativ garniert auf Platten angerichtet.

Finger Food

- Melonenschiffchen mit Parmaschinken
- Bergische Minikottenbuttern
- Frischkäsekäfer
- Grissini im Serranomantel
- Olivenspieß mit Serrano
- Garnelen im Speckmantel
- Datteln im Speckmantel
- Gefüllte Riesenchampignons
- Kräuterpfannkuchen mit Schinkenfüllung
- Kräuterpfannkuchen mit Frischkäse-Raukefüllung
- Frittierte Gambas
- Gefüllte Crêpes mit Lachs
- Gefüllte Crêpes mit hausgemachtem Schinken
- Pumpernickeltörtchen mit Lebercreme
- Pumpernickeltörtchen mit Frischkäse
- Spicy Chicken
- Scampi-Mangospieß
- Melonenspießchen
- Tomato-Mozzarellaspieß



Kontakt

☞ **Metzgerei Nolzen**

Kreuzbergstraße 40, 42899 Remscheid-Lüttringhausen

Telefon: 0 21 91 / 5 05 62

Öffnungszeiten: Montag - Freitag: 8.00 - 18.30 Uhr (durchgehend geöffnet)

Samstag: 8.00 - 12.30 Uhr



☞ **NaturGut Remscheid**

Freiheitstraße 70, 42853 Remscheid

Telefon: 0 21 91 / 5 91 34 62

☞ **NaturGut Gevelsberg**

Hagener Straße 215, 58285 Gevelsberg

Telefon: 0 23 32 / 66 41 14

☞ E-Mail: info@metzgerei-nolzen.de · www.metzgerei-nolzen.de

Unsere Lieferbedingungen und Preise entnehmen Sie bitte den beiliegenden Formularen.



Sehr geehrte Kundinnen und Kunden,

wir freuen uns, dass Sie sich für ein Buffet aus unserem Hause interessieren. Hier präsentieren wir Ihnen unsere Vorschläge für jeden Anlass und Geschmack. Auch für Ihre Feierlichkeit ist bestimmt das Richtige dabei.

Wir bieten Ihnen ein breites Spektrum an hochwertigen Speisen, die wir liebevoll für Sie zubereiten. Die gute Qualität und die hochwertigen Produkte unserer Fleischerei sind Ihnen dabei gewiss.

Bei der Auswahl stehen wir Ihnen mit Rat und Tat zur Seite. Sie können aus unserem Angebot wählen oder ein ganz eigenes Buffet nach Ihren persönlichen Vorstellungen zusammenstellen.

Wir freuen uns, bei einem Beratungsgespräch Ihre Wünsche kennen zu lernen und stellen Ihnen ein speziell auf Ihre Gäste und den Anlass zugeschnittenes Buffet zusammen. Auf Wunsch übernehmen wir für Sie die Dekoration, Getränke und koordinieren Ihre Feierlichkeit auch gerne persönlich vor Ort.

Ihr Team der Fleischerei Nolzen



Buffetservice

