



Party-Service

Feiern Sie mit uns Ihre Feste!

Wollen Sie Verwandte und Freunde verwöhnen und Gast bei Ihrer eigenen Feier sein? Dann machen wir es Ihnen leicht mit den folgenden Seiten.

Sie können zu Hause in aller Ruhe ihr nächstes Buffet aussuchen, oder Sie stellen in einem Gespräch mit uns Ihre Tafel individuell zusammen.

Wir haben hier einige Anregungen zusammengestellt. Lassen Sie sich leiten von unseren vielfältigen Vorschlägen und kombinieren Sie nach eigenen Wünschen.

Wir legen besonders großen Wert auf frische Zubereitung und qualitativ hochwertige Zutaten. Selbstverständlich erfüllen wir auch spezielle Wünsche.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch und hoffen, dass Ihnen die Auswahl leicht fällt.

**Fleischerei Vossen GmbH**  
Heerstr. 17, 5538 Selfkant-Höngen  
Tel. 02456-1297, Fax 02456-508330  
fleischerei-vossen@freenet.de,  
www.fleischerei-vossen.de



### Geschenkideen für festliche Anlässe

Geschenkkörbe, Präsentkartons und Geschenkgutscheine in verschiedensten Variationen sind im wahrsten Sinne des Wortes eine geschmackvolle Überraschung.

Wir stellen ganz nach Ihren Wünschen Geschenkideen zusammen.



Wir bitten Sie, alle Gegenstände, die Sie für Ihr Buffet von uns erhalten haben, gereinigt während unserer Geschäftszeit zurückzugeben.

Brauchen Sie Geschirr oder Besteck? Wir stellen Ihnen gerne Entsprechendes zur Verfügung, und berechnen pro Teil 10 Cent.

Ein gutes Gelingen wünscht Ihnen

**Ihre Fleischerei Vossen**

Geschäftszeiten: Mo + Mi 7.30 – 12.30 Uhr  
Di, Do, Fr 7.30 – 12.30 Uhr und 14.00 – 18.30 Uhr  
Sa 7.00 – 13.00 Uhr

Bestellannahme Partyservice: Montag bis Samstag 8.00-12.30 Uhr oder nach Terminabsprache  
Ihr Ansprechpartner: Karin Vossen



Party-Service

## Vorspeisen

	pro Person
Tomate – Mozzarella mit frischem Basilikum	2,50
Melone mit luftgetrocknetem Schinken	3,00
Spargelröllchen (gekochter Schinken mit Spargelstangen)	3,00
Roastbeef Röllchen mit Remoulade	4,00
Fischvariationen (Edel-Räucherlachs, Forelle geräuchert, Lachspralinen, Shrimps)	6,50
Geflügelcocktail (mit Ananas), 250g	3,50
Krabbenscocktail, 250g	5,50



## Suppen

ca. 350 ml	
klare Rindfleischsuppe	3,00
klare Rindfleischsuppe mit Gemüseeinlage, Markklößchen, Eierstich	3,50
Tomatencremesuppe	3,50
Spargelcremesuppe	3,50
ca. 500 ml	
Gulaschsuppe	5,50
Erbsensuppe mit Einlage	5,00
Gyros-Suppe	5,50
Käse-Lauch-Suppe	5,50

Die Suppen liefern wir in Thermobehälter, sie halten sich so über Stunden heiß!

## Fleischgerichte – Schweinefleisch

ca. 300g Frischgewicht	
Schweinefilet, zarte Medaillons	7,50
Lummerbraten, magerer Schweinelachs	6,50
Krustenbraten, magerer Schinkenbraten mit knuspriger Schwarte	7,00
Zwiebelbraten, vom Schweinenacken mit pikantem Gewürz im Zwiebelbett	6,50
Gyros-Nackenbraten	6,50
Schweinegulasch	6,00
Kasselerbraten	
zart gepökelter Lummerbraten mit dem für Kasseler eigenen Geschmack	7,50

## Saucen

Waldpilzsoße, Rahmsoße, Pfefferrahmsoße, Curryrahmsoße, Champignonrahmsoße, Paprikarahmsoße, Tomatensoße	0,50
--	------

## Geflügel

Hähnchenbrustfilet	7,00
Putengeschnetzeltes, in Curryrahmsauce mit Ananas oder in Rahmsauce	6,50
Putengeschnetzeltes süß-sauer	7,00
Putenbraten in Rahmsoße	7,50
Hähnchenkeulen, mit kleinem Rückenteil	Stück 3,00
Drum Sticks	Stück 1,50



Party-Service

## Rindfleisch

ca. 300g Frischgewicht

	pro Person
Sauerbraten, der Klassiker	8,00
Rinderbraten, zarter Braten in herrlicher Bratensauce	8,00
Rinderrouladen, gefüllt mit Gehacktes	7,00
Rindergulasch	6,00

## Fisch

Lachsfilet, in herrlicher Sauce mit feiner Würzung	12,00
grüne Bandnudeln mit Garnelen in köstlicher Sahnesauce	12,50

## Trends

Pfanne Stroganoff, Schweinegeschnetzeltes ‚Rouladengeschmack‘	6,50
Zigeunerpfanne, Schweinegeschnetzeltes mit Paprika und hausgemachter Sauce	6,50
Gyros, Schweinegeschnetzeltes mit Zwiebel ‚Gyrosengeschmack‘	6,50
Gyros überbacken	7,00
Rheinisches Sauerfleisch, Rindergulasch sauer eingelegt mit Zwiebel und Rosinen	7,50
Chili con Carne	5,50
Lasagne	5,00
Spare Ribs	5,00
Frikadellen groß	Stück 1,40
Frikadellen klein	Stück 0,35
Grillhaxen	Stück 6,00



## Beilagen

Kartoffelgratin	3,00
kleine Bratkartöffelchen	3,00
Salzkartoffeln	3,00
Bratkartoffel mit Zwiebel und Speck	3,50
Butterspätzle	3,00
Butterreis	3,00
Nudeln	3,00
Partybrötchen	Stück 0,50

## Gemüse

Gemüsegratin (Brokkoli, Blumenkohl, Möhren, überbacken)	3,50
Speckbohnen	3,50
Brokkoli mit Kräutersoße	3,00
Blumenkohl mit Sauce Hollandaise	3,00
Leipziger Allerlei in Butter	3,00
Rotkohl	3,00
Spargel (saisonbedingt) mit Sauce Hollandaise	Saisonpreis
Gala-Gemüse-Mischung mit Kräutersoße	
(Romanesco, Brokkoli, Blumenkohl, Fingermöhrrchen, Erbsenschoten)	3,50
Sauerkraut, frisch	3,00



Party-Service

## Salate 300 g

	pro Person
Geflügelsalat	4,50
Schinken-Eier-Salat	4,50
Nudelsalat	3,50
Kartoffelsalat	4,00
Krautsalat	2,50
Rohkostplatte mit Joghurt-Dressing, Cocktail-Dressing oder Essig-Öl-Dressing	3,00
Frühlingsalat, mit Porree, Schinken, Mais	4,50
Brokkoli Salat	4,50
Krabbensalat	6,00
Reissalat mit Mandarinen	4,00

## Brötchen, belegt

halbes Brötchen mit Aufschnitt oder Käse	Stück 1,75
halbes Brötchen mit Lachs	Stück 2,00
halbes Brötchen mit Gehacktes und Zwiebel	Stück 1,75

## Canapés

herrlich frisches Stockbrot belegt mit Schinken, Braten, Käse, geräuchertem Lachs, Kaiserfleisch dekorativ garniert



Stück 1,50

## Dessert

Mousse au Chocolat	3,00
Mousse au Vanille	3,00
gefüllte Pfirsiche	3,00
Vanillepudding mit Sahne verfeinert	3,00
Schokoladenpudding mit Sahne	3,00
Herrencreme	3,00
Ananascreme	3,00
Sahne-Quark-Speise mit Kirschen	3,00
Mascarpone-Creme mit Waldbeeren	3,50
Tiramisu (ohne Eier)	3,50
Stracciatella-Creme	3,00
Cappuccino-Creme	3,00
Rote Grütze (Kirschen, Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren) mit Vanillesauce	3,00



Party-Service

### Fingerfood ab 25 Personen:

Schweinefilet-Spieß mit Tomate, Paprika oder Gurke	Stück	1,20	
Puter-Spieß mit Traube, Melone, Ananas, Kiwi	Stück	1,20	
Tomaten-Mozzarella-Spieße mit Basilikum	Stück	1,00	
kleine Frikadelle	Stück	0,35	
Portionsbecher	gefüllt mit Krabbencocktail	Stück	1,50
	gefüllt mit Geflügelsalat	Stück	1,20
	gefüllt mit Frühlingssalat	Stück	1,20
Wrap-Scheiben	gefüllt mit Lachs	Stück	1,20
	gefüllt mit Kochschinken und Käse	Stück	1,00
	gefüllt mit Thunfisch	Stück	1,00
Riesengarnelen mit Bärlauchcreme	Stück	1,20	
Hähnchenfilet	Stück	1,40	
Lummersteaks paniert	Stück	1,40	
Schweinefilet-Medaillons	Stück	1,75	
Mini-Hähnchenkeulchen	Stück	1,50	

### Fingerfood-Buffer Selfkant ab 25 Personen:

Hähnchenfilet  
Lummersteaks paniert  
Wraps  
Putenspieße mit Obst  
Tomate-Mozzarella-Basilikum  
kleine Frikadelle  
Krabbencocktail im Portionsbecher  
Geflügelcocktail im Portionsbecher  
Kaiserfleisch-Cups  
verschiedene Dips  
Partybrötchen, Butter, Kräuterbutter



pro Person 17,50

### Fingerfood-Buffer Exquisit ab 25 Personen:

Schweinefilet-Medaillons  
Hähnchenfilet  
Putenspieße mit Obst  
Schweinefiletspeieße mit Tomaten, Gurken, Paprika  
Riesengarnelen mit Bärlauchcreme  
Krabbencocktail im Portionsbecher  
Geflügelcocktail im Portionsbecher  
Frühlingssalat im Portionsbecher  
Wraps  
verschiedene Dips  
Partybrötchen, Kräuterbutter, Butter



pro Person 19,00



Party-Service

## Buffet-Vorschläge ab 25 Personen

pro Person

### Vorschlag 1

magerer Schinkenbraten,  
ein wohlschmeckender, saftiger und milder Braten. Sie erhalten schöne Fleischscheiben und eine hervorragende knusprige Schwarte.

Rahmsoße oder Pfefferrahmsoße

Kartoffelgratin

Brokkoli mit Sauce Hollandaise

Rohkostplatte mit Dressing

17,00

### Vorschlag 2

Schweinefilet in Waldpilzsoße, Champignonrahmsoße oder Pfefferrahmsoße

Hähnchenfilet in Curryrahmsoße oder Rahmsoße

Bratkartoffel, Butterspätzle

Blumenkohl mit Soße Hollandaise

Brokkoli mit Kräutersoße

Rohkostplatte mit Dressing

17,00

### Vorschlag 3

Schweinefilet in Pfefferrahmsoße oder Waldpilzsoße

zarte Medaillons, das Beste vom Schwein

Zigeunerpfanne

Schweinegeschnetzeltes herzhaft-pikant mit Paprika und hausgemachter Sauce

Kartoffelgratin

Gemischte Gemüseplatte (Galagemüse) mit Kräutersoße

Rohkostsalat mit Dressing

17,50

### Vorschlag 4

Schweinefleischpfanne Stroganoff  
(mit Paprika, ‚Rouladengeschmack‘)

Butterreis oder Spätzle

Rohkostsalat mit Dressing

12,50

### Vorschlag 5

Lummerbraten in Rahmsoße, Waldpilzsoße oder Pfeffersoße

Hähnchenfilet in Curryrahmsoße oder Rahmsoße

Bratkartoffel

Butterspätzle

Gemüsegratin

Rohkostplatte mit Dressing

17,00

### Vorschlag 6

Sauerbraten in delikater Soße

Lummerbraten in Pfefferrahmsoße

Kartoffelgratin

Butterspätzle

Galagemüse mit Kräutersoße

Rohkostplatte mit Dressing

17,50



Party-Service

### Vorschlag 7

Rinderschmorbraten

zartes Rindfleisch aus kontrollierter Aufzucht in herrlicher Bratensoße

Bratkartoffel oder Spätzle

Rotkohl

Krautsalat

16,50

### Vorschlag 8

Krustenbraten in Rahmsoße oder Pfefferrahmsoße

Gyrospanne

Bratkartoffel

Butterspätzle

Speckbohnen

Krautsalat

Tzatziki

16,50

### Vorschlag 9

Grillhaxe

Sauerkraut

Kartoffelpüree oder Kartoffelgratin

12,00

### Vorschlag 10

Gyros überbacken

Kartoffelgratin

Krautsalat

Tzatziki

13,50

### Vorschlag 12

Zwiebelbraten (vom Schweinenacken)

in Rahmsoße oder Pfefferrahmsoße

Bratkartoffel

Gemüsegratin

Rohkostplatte mit Dressing

16,00

### Vorschlag 13

Gulaschsuppe (500 ml)

Partybrötchen und Kräuterbutter

7,50



**Kaltes Buffet  
ab 25 Personen**



pro Person

Eine Auswahl

Schweinemedallions		
zartes Schweinefilet in dünnen Scheiben, fein dekoriert		7,50
Hähnchenfilet		7,00
Aufschnittplatte		
mit leckeren Wurstwaren aus eigener Herstellung		3,00
festliche Bratenplatte		
Roastbeef, Schweinebraten, Kasseler		3,50
herzhafte Schinkenplatte		
mit verschiedenen Sorten Schinken von luftgetrocknet bis geräuchert		4,00
Käseplatte		
eine Auswahl an erlesenen Käsesorten, fruchtig garniert		3,00
delikate Fischplatte		
z.B. Edel-Räucherlachs, Forelle geräuchert, Lachspralinen, Shrimps		7,50
Hähnchenkeulen (Drumsticks)		3,00
Rohkostsalat mit Dressing		3,00
Krautsalat		2,50
Nudelsalat		3,00
Kartoffelsalat		3,60
Frühlingsalat		4,50
Brokkoli Salat		4,00
Geflügelsalat		4,50
Schinken-Eier-Salat		4,50
Krabbenscocktail		6,00
Reissalat mit Mandarinen		4,00
kleine Partyfrikadellen		1,50
Kräuterbutter		0,50
Partybrötchen		1,50





pro Person

### Vorschlag 1

#### kaltes Buffet ab 25 Personen:

Schweinemedallions  
Hähnchenfilet  
Bratenplatte  
Käseplatte  
kleine Frikadellen  
Frühlingsalat  
verschiedene Dips  
Partybrötchen  
Kräuterbutter



16,50

### Vorschlag 2

#### kaltes Buffet ab 25 Personen:

Fischplatte  
Hähnchenfilet  
Kleine Frikadellen  
Käseplatte  
Tomate-Mozzarella-Basilikum  
Melone mit Schinken  
Rohkostsalat mit Dressing  
Nudelsalat  
verschiedene Dips  
Partybrötchen  
Kräuterbutter



18,50

### Vorschlag 3

#### kaltes Buffet ab 25 Personen:

Hähnchenkeulen  
kleine Frikadellen  
Schinkenplatte  
Käseplatte  
Kartoffelsalat  
Krautsalat  
verschiedene Dips  
Partybrötchen  
Kräuterbutter



15,00

### Brunch-Buffet ab 30 Personen

Brötchenauswahl  
Butter  
Schinkenplatte, mit gekochtem Schinken, rohem Schinken, Rindersaftschinken,  
Kräuterkasseler, Burgunderschinken  
Käseplatte, mit Schnitt- und Weichkäse  
Fischplatte, geräucherter Lachs, Forelle, Lachspralinen  
Rührei mit Speck im Warmhaltekeessel  
Rohkostplatte  
Gyros- oder Käse-Lauch-Suppe

16,00



Party-Service

### Grill-Buffer Klassik

ab 25 Personen

pro Person

Grillkotelett  
Grillspeck  
Currywurst  
Kartoffelsalat  
Nudelsalat  
Krautsalat  
verschiedene Grillsaucen  
Partybrötchen, Kräuterbutter

12,50

### Grill-Buffer Selfkant

ab 25 Personen

Grillsteak  
Putensteak  
Currywurst  
Speckfackel  
Frühlingsalat  
Nudelsalat  
Krautsalat  
verschiedene Grillsaucen  
Partybrötchen, Kräuterbutter



14,00

### Grillbuffer exklusiv

ab 25 Personen

Genießersteaks  
Hüftsteaks mariniert  
Räuberspieße (vom Schweinefilet)  
Currywurst  
Rohkostplatte mit Dressing  
Farmer Salat  
Waldorfsalat  
verschiedene Grillsaucen  
Partybrötchen, Kräuterbutter

16,00