



Metzgermeister

Uwe König

Fleischer-Fachgeschäft und Party-Service

Traditions-Metzgerei seit über 60 Jahren in Düsseldorf

Alles aus eigener Herstellung.

Foodbook

Firma Dümpel-Gebäudereinigung

Gerne unterbreiten wir ihnen ein individuelles Angebot.

Wir freuen uns auf Sie und Ihre Veranstaltung!

Belegte Brötchen

Belegte $\frac{1}{2}$ Brötchen	Stück 1,80 €
Mehrkornbrötchen	Stück 2,20 €
Vollkornschnitten	Stück 1,80 €

Belegt mit: Rhein. Wurst oder Käseaufschnitt, Mett,
versch. Braten, gek. Schinken, Salami
verschieden Dekoriert

Lachs, Forelle, Roastbeef Int. Käsespezialitäten	Stück 2,70 €
---	--------------

Canapées

Belegt mit Braten, Roastbeef, Kasseler, Schinken,
Käse, Wurst, Putenbrust, Schweinebraten, Mett, Tatar,
Lachs, Forelle, Edelsalami

festlich auf Platte angerichtet	Stück 2,50 €
---------------------------------	--------------

Frühstück ab 10 Personen

Brotkorb, Aufschnittplatten,
Kräuterquark, vers. Müslisorten,
Honig, Nutella, Mettigel, gek. Eier,
Butter & Margarine, Joghurt,
Frischobst, Milch & Orangensaft,
Sekt

Pro Person 7,50 €

Salate ab 10 Personen Preis pro Person

Bay. Speckkartoffelsalat	2,50 €
Broccolisalat	2,50 €
Fleischartsalat	2,00 €
Geflügelsalat	2,50 €
Griechischer Bauernsalat	2,50 €
Gurkensalat	2,00 €
Herrensalat	2,50 €
Italienischer Tortellinisalat	2,50 €
Kartoffelsalat	2,00 €
Krabbensalat	3,50 €
Krautsalat natur oder Sahne	2,00 €
Nudelsalat	2,00 €
Porreesalat mit Schinken	2,50 €
Reissalat	2,00 €
Schweizer Wurst-Käsesalat	2,00 €
Thunfischsalat	3,50 €
Tomatensalat	2,00 €
Waldorfsalat	2,50 €
Wurstsalat	2,00 €

Salatplatte mit frischen Salat (z.B. Paprika, Mais, Gurken, Tomate, grüner Salat usw.) 2,50 €

Dazu verschiedenen hausgemachten Dressings

Eintöpfe und Suppen ab 10 Personen Preis pro Person

Erbseintopf mit Würstchen	4,00 €
Grünkohl mit Mettwurst oder Kasseler	4,50 €
Grüne Bohneneintopf mit Rindfleischeinlage	4,00 €
Möhreneintopf mit Mettwurst	4,50 €
Hausgemachte Gulaschsuppe mit „Riesen“ Fleischeinlage	4,50 €
Rindfleischsuppe mit Markklößen und feinen Nudeln	4,00 €
Hühnersuppe mit Fleischeinlage	4,00 €

Kartoffelsuppe mit Einlage	4,00 €
Chili con carne mit Reis	4,50 €
Spargelcremesuppe	4,00 €
Kartoffellauchcremesuppe mit Rinderhackfleisch	4,00 €
Linsensuppe mit Schweinefleisch	4,00 €
Minestrone	4,00 €
Tomatensuppe	4,00 €

Kalte Spezialitäten ab 10 Stück Stückpreis

Schinkenröllchen, mit Spargelspitzen	2,50 €
Roastbeef-Röllchen	3,00 €
Medaillons vom Schwein	2,50 €
Medaillons vom Rind oder Kalb	4,00 €
Kleine Partybällchen	0,80 €
Kleine Partyschnitzel	2,50 €
Hähnchen-Schenkel	2,50 €

Warme Mittagsgerichte ab 10 Personen

Gericht 1:	Fleischkäse, Münchner Weißwurst, warmen Kartoffelsalat, Blau- oder Sauerkraut, süßer Senf pro Person 10,00 €
Gericht 2:	Burgunderschinken, gratinierte Kartoffeln, Krautsalat mit Ananas, Bratensoße pro Person 10,00 €
Gericht 3:	Lummer-Kasseler, Sahnepüree, Sauerkraut, Bratensauce pro Person 10,00 €
Gericht 4:	Düsseldorfer Zwiebelrostbraten aus der Rinderhüfte Kartoffelknödel, Rosenkohl in Buttersauce pro Person 15,00 €

Gericht 5:	Königsberger Klopse mit Kartoffeln und roter Bete pro Person 8,00 €
Gericht 6:	Hühnerfrikassee mit Reis und frischen Salat pro Person 8,00 €
Gericht 7:	Gänsekeulen mit Rotkohl, Kartoffelklößen und Soße pro Person 18,00 €
Gericht 8:	Rahmgeschnetztes mit Bauernspätzle und frischen Salat pro Person 10,00 € Mit Putenfleisch pro Person 12,00 €
Gericht 9:	Gekochte Ochsenbrust oder Tafelspitz mit Meerrettichsoße, Kartoffeln und Gemüse pro Person 12,00 €
Gericht 10:	Rheinischer Sauerbraten mit Kartoffeln und Rotkohl pro Person 13,00 €
Gericht 11:	Cevapcici mit Reis und Zigeunersoße pro Person 7,50 €
Gericht 12:	Folienkartoffeln mit Kräuterquark pro Person 5,00 €

Verschiedene Aufläufe ab 10 Personen

Kartoffelgratin oder Broccoli-Gratin	pro Person 3,50 €
Spinat-Schinkenkartoffelgratin	pro Person 3,50 €
Gemüse-Hackfleischgratin	pro Person 3,50 €
Nudelauflauf	pro Person 5,00 €
Hausgemachte Lasagne	pro Person 7,50 €

Dessert ab 10 Teile pro Sorte (in kleinen Gläsern serviert)

Mousse au Chocolat	2,50 €
Rote Grütze mit Vanillesauce	2,50 €
Frischer Obstsalat	3,00 €
Vanillepudding	2,50 €
Tiramisu	3,00 €
Frische Erdbeeren nach Jahreszeit, mit Sahne	Tagespreis
Obstquark	2,50 €

Antipasti ab 10 Personen

Gefüllte Weinblätter, Gebratene Champions
Gebratene Tomaten, Auberginen, Ital. Nudelsalat
Grüne oder schwarze Oliven

pro Person 8,00 €

Fingerfood 5 Teile pro Sorte

Champions mit Kräuterhackfleisch gefüllt	pro Stück 0,75 €
Garnelenspieße	pro Stück 3,00 €
Käsewürfel mit Traube garniert	pro Stück 0,75 €
Pumpernickeltaler mit Paprikafrischkäse	pro Stück 1,50 €
Pumpernickeltaler mit Roastbeef	pro Stück 2,00 €
Pumpernickeltaler mit Schweinebraten	pro Stück 1,75 €
Pumpernickel mit Tatar oder Mett mit Zwiebeln	pro Stück 1,50 €
Mini-Frikadellenspieß	pro Stück 1,50 €
Hähnchennuggets-Spieße mit Barbecuesoße	pro Stück 1,50 €
Putenröllchen mit Spargel	pro Stück 2,50 €
Putenröllchen mit Waldorfsalat	pro Stück 2,50 €
Schweinebratenröllchen gespickt mit Cornichon	pro Stück 2,50 €

Blätterteig-Käsestange mit Parmaschinken	pro Stück 2,00 €
Salzcracker mit Frischkäse	pro Stück 1,25 €
Salzcracker mit Creme fraiche	pro Stück 1,25 €
Salzcracker mit Räucherlachs	pro Stück 1,75 €
Salzcracker mit Käse	pro Stück 1,25 €
Mini-Frühlingsrolle mit Asia-Soße	pro Stück 1,00 €
Gemüsesticks mit verschiedenen Dips	pro Stück 1,50 €
Dörrpflaume im Speckmantel	pro Stück 1,00 €
Spinattörtchen	pro Stück 1,75 €
Zwiebeltörtchen	pro Stück 1,75 €
Flammeküchle	pro Stück 1,75 €
Partywindbeutel	pro Stück 0,80 €
Obstspieße	pro Stück 1,00 €
Mini-Berliner mit Fruchtfüllung	pro Stück 0,75 €
Gefüllte Eier	pro Stück 1,75 €
Honigmelone mit hauseigenen Schinken	pro Stück 1,50 €
Rösti-Taler mit Lachs	pro Stück 2,50 €

Snackbuffet ab 10 Personen

Champions mit Kräuterhackfleisch gefüllt	
Cracker mit Frischkäse	
Garnelenspieße	
Käsewürfel mit Traube garniert	
Kirschtomate-Mozzarella-Spieße mit frischem Basilikum	
Pumpnickeltaler mit Paprikafrischkäse	
Partyschnitzel	
Partyfrikadellen	
Hähnchennuggets-Spieße mit Barbecuesoße	
Gemüsesticks mit versch. Dips	
Gebäck oder Kuchen	
Partywindbeutel	
Obstspieße	
Düsseldorfer ABB Senf	pro Person 16,00 €

Italienisches Buffet ab 10 Personen

Tomate/Mozzarella mit frischem Basilikum
Eingelegtes Gemüse (z.B. Paprika, Zucchini, Aubergine)
Ital. Nudelsalat mit Thunfisch
Ciabatta, Giesini, Kräuterbutter
Schweinemedallions in Sahnesauce mit geschmolzenen Tomaten,
dazu in Butter gebratene Gnocchi

pro Person 15,00 €

Mixed Buffet 1 ab 20 Personen

Rostbeefröllchen
Schweinbratenröllchen
Fischplatte mit Garnelen und Meerrettich
Tomaten Mozzarella Spieße
herzhafter Spießbraten
magerer Burgunderschinken
Putenbraten in Rahmsoße
Kartoffelgratin
Sommergemüse mit Hollandaise
Tortellinisalat/ Krautsalat/ Bauernsalat
internationales Käsebrett
gemischter Brötchenkorb/ Kräuterbutter
Mousse au Chocolat und Rote Grütze mit Vanillesoße

pro Person 22,00 €

Mixed Buffet 2 ab 20 Personen

Blätterteigstangen mit Schinken
Kleine Reibekuchen mit Räucherlachs
Kleine Hähnchenkeulen
Hackbällchen mit Chili Tomatensoße
Paella mit Geflügel und Meeresfrüchten
Chili con Carne
Reis
Mischgemüse mit Sauce Hollandaise
Gurkensalat/ Kartoffelsalat/ Nudelsalat
internationales Käsebrett
Ciabatta und Baguette/ Aioli
hausgemachtes Tiramisu

pro Person 22,00 €

Bayrische Brotzeit ab 20 Personen

verschiedene Leberkäse
Schweinsbraten/ feine Bratensauce
Halbe Haxen
Münchener Weißwurst
Süßer Senf
Bayrischer Kartoffelsalat
Krautsalat mit Kümmel
Radi
Brotkorb mit Laugenbretzeln
Butterbrett und Griebenschmalz

Mousse au cocolate/ Vanillesauce/ Obstsalat mit und ohne Rum

pro Person 18,50 €
