

Soßen

- Hollondaise
- Béarnaise
- dunkle Bratensoße
- Zigeunersoße
- Jägersoße
- Remoladensoße

Brotkorb

Verschiedene Brötchensorten und Baguette, dazu reichen wir

- Butter, Kräuterbutter oder Knoblauchbutter.

Dessert

- Mousse au Chocolat
- Mousse au Vanille
- Erdbeeren
- Vanilleeis
- Hausgemachter Obstsalat
- Rote Grütze
- Vanillesauce
- Crème Brulée
- Rote Zora

Wir stellen Ihnen gerne Geschirr, Besteck, und Tischdekoration zur Verfügung.

Darüber hinaus sind wir gerne bereit, Sie und Ihre Gäste persönlich am Buffet zu betreuen .

Wenn Sie Fragen, Wünsche oder Anregungen für Ihr spezielles Buffet haben, kein Problem, wir beraten Sie gerne und erstellen Ihnen ein unverbindliches, individuelles Angebot!

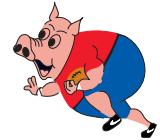
Einen unverbindlichen Kostenvoranschlag erhalten Sie während unseres Beratungsgesprächs.

METZGEREI
KREMSE

Duisburgerstr. 31
50735 Köln-Niehl

Telefon: 0221 763826
Telefax: 0221 760 48 72

E-Mail: metzgereikremser@gmx.de
Internet: www.metzgereikremser.de



BUFFETKARTE

Name: _____
Telefon: _____
Datum: _____
Anlass: _____
Personen: _____
Lieferzeit: _____
Lieferadresse: _____



Ihre individuelle Beratung nehmen wir gerne Montag, Dienstag und Mittwoch vormittags entgegen.

Bitte (X) kreuzen Sie Ihre Wünsche in den freien Feldern an:

Unsere "kalte Platten" Angebote

- Räucherlachs
- Wurstaufschnitt
- Bratenaufschnitt
- Schinkenröllchen gefüllt mit Spargel
- Melone mit Schinken
- Mett mit Zwiebeln
- Käsevariation

Suppen "hausgemacht"

- Erbsensuppe
- Linsensuppe
- Weiße Bohnensuppe
- Gulaschsuppe
- Tomatencremesuppe
- Nudelsuppe
- Broccolicremesuppe
- Chili con Carne

Salate

- Kartoffelsalat (Berlinerart, Oma's, Speck und Öl)
- Frühlingskartoffelsalat (mit Paprika, Tomaten)
- Rindfleischsalat
- Geflügelsalat
- Eiersalat
- Tomaten gefüllt mit Fleischsalat oder Eiersalat oder Mozarellapesto
- Tomaten / Mozzarella
- Nudelsalat nach Art des Hauses
- Krautsalat
- Salatbar mit Variationen der Saison z.B. Möhren, Gurken, Bohnen, Mais (mit zwei verschiedenen Salatsaucen)

wärmer Fisch

- Seelachsfilet im Speckmantel
- Lachssteak Pestosauce
- Seelachsfilet paniert

Warme Braten

- Schweinefilet im Blätterteig
- Schweinefilet in Kräuterrahmsauce
- Schinkenkrustenbraten (ganzer ab 50 Personen)
- Rinderfilet
- Roastbeef
- Kalbsbraten
- Römerbraten
- Krustenbraten
- Kasselerbraten
- Rinderbraten mit Rotweinsauce
- Bolognese
- Spießbraten (Natur oder gefüllt)
- Putenbraten (Variation: mit Broccoli gefüllt)
- Hähnchenschenkel
- Weißwürste
- Hämchen
- Lummerbraten
- Partyfrikadellen
- Chili con Carne
- Schnitzel: Schwein, Kalb, Pute
- Verschiedene Fleischkäse: Zwiebel, Bauern, Normal
- Geschnetzeltes: Pute, Rind, Kalb
in Sahneweißwein- oder Kräuterrahmsauce

Warme Beilagen

- Tortellini mit Sahneschinkensauce
- Kartoffelgratin
- Lasagne
- Broccoli-Kartoffelgratin
- Kroketten
- Salzkartoffeln
- Bratkartoffeln
- Röstis
- Basmatireis
- Spätzle
- Spagetti /Nudeln
- Gnocchi
- Kartoffelpüree
- Klöße

Warmes Gemüse

- Broccoli
- Bohnen im Speckmantel
- Bohnen mit Speck
- Erbsen und Möhren
- Sauerkraut
- Möhren
- Leipziger Allerlei
- Blumenkohl
- Rotkohl