



METZGEREI & CATERING



Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Wir freuen uns, daß Sie sich für unseren Party-Service interessieren und werden alles Erdenkliche tun, Sie zufrieden zu stellen.

Die Basis für unseren Party-Service ist das Fleischer-Fachgeschäft, in dem wir nach traditioneller Art unsere Fleisch- und Wurstwaren täglich frisch herstellen; kombiniert mit einer Feinkost-Küche, die auf marktfrischem und saisonbezogenem Einkauf basiert und in der wir für Sie nationale und internationale Spezialitäten zubereiten.

Hier bereiten wir auch unsere täglich wechselnden Mittags-Menüs und Speisen für unser Bistro zu.

Ob Familienfeier, Sektempfang, Betriebsfeier, Grillparty ... Wir finden für jedes Event die passende Lösung.

Vielleicht bekommen Sie ja beim Durchblättern der nächsten Seiten den nötigen Appetit!

Ihre Familie Kraus und Team

Suchen Sie nach ausgefallenen Geschenken?
Bei uns erhalten Sie Gutscheine und Geschenkkörbe für jeden Anlass!

**Aufgrund stark schwankender
Rohstoffpreise erstellen wir Ihnen für Ihre
Wünsche ein individuelles Angebot**

Inhalt

FINGERFOOD	4-5
SPEZIALITÄTEN IM PARTY-GRILL	6
BRATENSPEZIALITÄTEN	6-9
FEINES AUS DEM SUPPENTOPF	9-10
DIPS - SAUCEN - DRESSINGS	10
VORSPEISEN	11
PASTA	12
AUFLÄUFE UND HERZHAFTE KUCHEN	13
WARME BEILAGEN	14
KALTE BUFFET-VARIANTEN	15
GOURMET-MENÜS	16
A LA PEDRO	17
KALTE PLATTEN	18
SALATE	19-20
DESSERTS	20-21
UND WAS NOCH AUßERDEM	21
GESCHIRR UND GLÄSER	22
WAS MAN SONST NOCH LEIHEN KANN	22
LIEFERUNGS- UND ZAHLUNGSBEDINGUNGEN	23



FINGERFOOD

Bestellmenge: ab 8 Stück pro Sorte

Pumpernickel

Happen, versch. belegt

Stück

Mini-Brötchen/Lauge

rustikal/exklusiv

Stück

Kanapee, Braten Käse/Fisch

Stück

Mini Schinken-Melonen-Spieß

Stück

Mini Tomaten-Mozzarella-Spiess

Stück

Blätterteig-Snack mit Lachs/Schafskäse

Stück

Aprikose & Pflaume im Speckmantel

am Spieß

Stück

Mini-Reibekuchen mit Lachs

Stück

Riesengarnele

im Tempura-Teigmantel

Stück

Mini-Quiche-Lorraine

Stück

Zucchini-Boot

mit Hackfleischfüllung

Stück

Kabanossi

im „Schlafrock“

Stück

Gemüsesticks

mit 2 Dips

Stück

Hackfleischbällchen

Stück

Filetmedaillon

in Mandelkruste

Stück

Satée-Spieß

Schwein mit Erdnuss

Stück

Satée-Spieß

Pute mit Curry-Sesam

Stück

Hähnchenbrustfilet

„Paprika“

Stück

Minikartoffel

mit Speck & Raclette-Käse

Stück

Chicoreeblatt

mit Kräuter-Frischkäse

Stück

Chicoreeblatt

mit Roastbeef-Gemüse-Rolle

Stück

Tournedo

vom Rinderfilet mit Senffrüchten

Stück

Kalbssteak „California“

Stück

Minischnitzel

Schwein/Pute mit Preiselbeeren & Zitrone

Stück

Sülze-Würfel

mit Bratkartoffeldeko u. Remoulade

Stück

Kasseler-Würfel

mit Ananas

Stück

Pochiertes Lachsstück

mit Limette

Stück

Halbe belegte Brötchen

(Schinken - Braten - Käse)

Stück

Halbe belegte Brötchen

(Roastbeef - Lachs - Forelle)

Stück

Ihr Grillevent mit Kraus Party-Service:

Machen Sie Ihre Veranstaltung zum unvergesslichen Ereignis und buchen Sie uns mit unseren Grillgeräten.

Zum Beispiel mehrgängige Menüs vom Grill in Ihrem Garten oder warmes Fingerfood im Stehen bei Ihrem Sektempfang.

Unsere Feinkost-Küche bietet die passenden Beilagen, Salate, Grill-Saucen ...

SPEZIALITÄTEN IM PARTY-GRILL

Fertig geritzt, gewürzt, gespießt. Alles grillt selbständig im eigenen Saft, fix und fertig bei Ihnen zu Hause!

Land-Spanferkel

ca. 20 kg für ca. 20 Personen
ca. 25 kg für ca. 30 Personen
ca. 30 kg für ca. 40 Personen

Saft-Schinken

fertig geritzt, gewürzt und gespießt mit Schwarte
ca. 10 kg für ca. 20-30 Personen
ca. 20 kg für ca. 50-60 Personen
ca. 30 kg für ca. 80-90 Personen

Junges, ganzes Lamm

mariniert mit Kräutern der Provence und Knoblauch
ca. 15 kg für ca. 15-20 Personen
ca. 20 kg für ca. 20-30 Personen

BRATENSPEZIALITÄTEN

Heiß auf Ihren Tisch - Mindestabnahme: 5 Pfund

Mediterraner Spießbraten

mit Oliven, Zucchini, Aubergine gefüllt, mit Sauce 500 g

Spießbraten

mit Zwiebelfüllung 500 g

Krustenbraten

mild gepökelt, mit Kruste gebraten 500 g

Schweinerückenbraten

zart rosa gebraten, sehr mager und doch saftig, mit Sauce 500 g

Schwedenbraten

saffiger Schweinebraten mit Backobst gefüllt, mit Sauce 500 g

Kasseler-Braten

saffig gebraten, mild gepökelt, sehr mager, mit Sauce 500 g

BRATENSPEZIALITÄTEN

Heiß auf Ihren Tisch - Mindestabnahme: 5 Pfund

Kasseler im Blätterteigmantel	500 g
Gyrosbraten vom saftigen Schweinenacken, nach griechischer Art gewürzt, mit Sauce	500 g
Gourmetbraten Schweinebraten mit Kalbsbrät und Broccoli gefüllt	500 g
Schweinefilet im Blätterteigmantel, zu empfehlen mit Whisky-Dip	1 Stück
Schweinefilet-Medaillons in Waldpilzsauce	500 g
Zigeuner-Rollbraten saftiger Schweinenacken mit Paprikafüllung, mit Sauce	500 g
Lammkeule „Provencial“ von jungen Lämmern, zart rosa gebraten, zu empfehlen mit Honig-Senf-Sauce	500 g
Lammkeule mit Blattspinat und Schafskäse	500 g
Rinder-Schmorbraten „Hausfrauen Art“ zartes Fleisch von jungen Rindern, mit Sauce	500 g
Sauerbraten „Rheinische Art“ wie die Hausfrau ihn selber zubereitet, natürlich mit Rosinensauce	500 g
Gulasch „Hausfrauen Art“ halb Rind, halb Schwein wahlweise 100 % Rind	500 g
Roastbeef „englisch“ gebraten, zart und saftig	500 g
Kräuter-Roastbeef rosa gebraten, mit Kräuterkruste	500 g

BRATENSPEZIALITÄTEN

Heiß auf Ihren Tisch - Mindestabnahme: 5 Pfund

„Wiener“ Tafelspitz

gekochter Hüftdeckel mit feiner Meerrettichsauce 500 g

Fleischkäse „bayrische Art“

auch mit Röstzwiebeln oder als Pizza-Fleischkäse 500 g

Bierbrauerbraten

herzhafter Schweinenackenbraten in Biermarinade 500 g

Spare-Ribs

(Knusperrippchen) mit Barbecuesauce 500 g

Putenbraten „Bombay“

gebratene Putenbrust in Curry-Mandel-Sauce 500 g

Gefüllte Putenbrust

zarte Putenbrust mit Broccolifüllung 500 g

Putengeschnetzeltes „Dijon“

Streifen von der Putenbrust mit Prinzessbohnen und Tomaten
in einer feinen französischen Senfsauce 500 g

Putengeschnetzeltes „Florenz“

Streifen von der Putenbrust
mit Früchten und Sahnesauce 500 g

Schweinefleischpfanne „Budapest“

mit Mais und Paprika in Sahnesauce 500 g

„Züricher“ Kalbsgeschnetzeltes

500 g

Rindfleischpfanne „Stroganoff“

zartes Rindergeschnetzeltes mit Perlwiebeln und Champignons 500 g

Geschnetzeltes „Waidmanns Heil“

vom Hirschkalb, mit Preiselbeeren und Birnen 500 g

Schweine-/Putenschnitzel

groß (auch heiß) Stück

Schweinefilet

gebraten im Gemüsebett Stück

BRATENSPEZIALITÄTEN

Heiß auf Ihren Tisch - Mindestabnahme: 5 Pfund

Hähnchenkeule

garniert oder heiß

Stück

Grillhaxen

vom Schwein, pikant und knusprig

Stück

Kalbshaxe „Osso Buco“

auf Tomaten-Zucchini-Gemüse,
ca. 2kg für 4-5 Personen

Stück

FEINES AUS DEM SUPPENTOPF

Heiß auf Ihren Tisch

Hühnersuppe

mit Einlage

Portion

Gemüseeintopf

vom Huhn, mit Kartoffeln, Karotten und Lauch

Portion

Rindfleischsuppe

mit Markbällchen

Portion

Minestrone

italienische Gemüsesuppe

Portion

Erbsensuppe

hausgemacht mit Schweinefleisch-Einlage

Portion

Gulaschsuppe

herzhaft, mit viel Fleisch, 100 % Rind

Portion

Mitternachtssuppe

feurig, mit Rindfleisch, roten Bohnen und Sauerkraut

Portion

Mexikanische Gourmetsuppe

herzhaft fein, mit Tartar, Kidney-Bohnen und Paprika

Portion

Bergbauernsuppe

sahnige Cremesuppe mit Möhren, Kartoffeln und Fleischwürfeln

Portion

„Sylter“ Krabbensuppe

sahnige Cremesuppe mit Krabben und Dill

Portion

Chili Con Carne

herzhaft feurig, mit Hackfleisch

Portion

Tomaten/Zucchini/Broccoli/Spargel-

(in der Saison)-Cremesuppe

Portion

DIPS – SAUCEN – DRESSINGS

Zu allem das Tüpfelchen auf dem i

Remouladen-Sauce

500 g

Sahne-Meerrettich

500 g

Whisky-Dip

mit Dill und Apfelstückchen

500 g

Knoblauchsauce

500 g

Currycreme

500 g

Kräuterdressing

mit Joghurt

500 g

Sauce „Hollandaise“

500 g

Sauce „Bearnaise“

500 g

Heiße Bratensauce „Hausfrauen Art“

500 g

Tsatziki

500 g

Honig-Senf-Sauce

500 g

VORSPEISEN

Krabben-Cocktail

im Cocktailglas

Portion

Fisch-Vorspeisenteller

ger. Lachs, ger. Forelle, Krabbensalat,
Meerrettich-Sahne, Dillsauce

Portion

Rohkost-Salatplatte

mit Joghurt-Dressing und Vinaigrette

Portion

Rucolasalat mit Cocktailtomaten

und geriebenem Parmesankäse, dazu Balsamico-Dressing

Portion

Feldsalat

mit Croutons und Speckwürfeln, dazu Kartoffeldressing

Portion

Salatplatte „Cäsar“

mit Thunfisch, Zwiebeln, Ei und Oliven

Portion

Antipasti-Gemüseplatte

Kalt

Portion

Tomate-Mozzarella

mit frischem Basilikum

Portion

Vitello Tonnato

dünn geschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce

Portion

Carpaccio

dünn geschnittenes, mariniertes Rinderfilet

Portion

Marinierter Tafelspitz

mit Kräutervinaigrette

Portion

Räucherlachs-Carpaccio

Portion



PASTA

Frische Bandnudeln „Carbonara“

mit Kochschinken

Portion

Tortellini

in Schinken-Sahne-Sauce

Portion

Frische Gnocchi

in Gorgonzola-Blattspinat-Sauce

Portion

Bunte Nudeln

mit Putenstreifen in Senfsauce

Portion

Grüne Bandnudeln

mit Lachs in Sahnesauce

Portion

Lasagne „Bolognese“

Portion

Spinatlasagne

Portion

Gemüselasagne

Portion

Lachslasagne

mit Blattspinat

Portion

AUFLÄUFE UND HERZHAFTE KUCHEN

Hackfleisch-Gemüse-Auflauf	Portion
Kartoffel-Lauch-Auflauf mit Sahnesauce und Käse	Portion
Käse-Schinken-Torte (für ca. 10 Pers.)	Stück
Quiche Lorraine (für ca. 10 Pers.)	Stück
Zwiebelkuchen „französische Art“ (für ca. 10 Pers.)	Stück
Kulmbacher Schinkentorte in Blätterteig (für ca. 10 Pers.)	Stück
Spargel-Torte nach Saison mit frischem grünem und hellem Spargel	Saisonpreis
Blattspinat-Schafskäse-Strudel (für ca. 10 Pers.)	Stück

WARME BEILAGEN

Folienkartoffel mit Schlagrahm	Portion
Kartoffelgratin	Portion
Bratkartoffeln	Portion
Rosmarinkartöffelchen	Portion
Spätzle hausgemacht mit Butterflöckchen	Portion
Schupfnudeln original schwäbisch	Portion
Frische, grüne oder helle Bandnudeln	Portion
Wildreis	Portion
Semmel- oder Kartoffelklöße	Portion
Schweizer Rösti	Portion
Sauerkraut hausgemacht	Portion
Bohnen-Bukett Prinzessböhnchen mit Speck umwickelt	Stück
Broccoli mit Mandelbutter	Portion
Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise	Portion
Gemüsegratin	Portion
Gefüllte Grilltomate	Portion
Rotkohl	Portion
Kräutergemüse „Provence“	Portion
Fenchelgemüse	Portion

KALTE BUFFET-VARIANTEN

Buffet „Fleischermeister“ ab 15 Personen

- Schinkenplatte mit Spargelröllchen und rohem Schinken,
- Schweinefilet, gebraten, mit Gemüse garniert,
- Sauce „Hollandaise“,
- Kasseler-Braten mit Ananas,
- Puten-Medaillons mit Früchten garniert,
- Roastbeef mit Remoulade,
- Käsebrett, reich garniert,
- geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich,
- Salate nach Wahl, ca. 250g pro Person

pro Person

Buffet „Kölsche Art“ ab 15 Personen

- rustikales Schinkenbrett,
- Hausmacherbrett mit hausgemachten Spezialitäten,
- Schweinesülze mit Remouladensauce,
- Mett-Igel,
- rheinischer Heringsdip,
- Matjesplatte;
- rustikales Käsebrett,
- rheinischer Kartoffelsalat,
- rustikaler Krautsalat;
- „Omas“ Schmalz Topf

pro Person

Buffet „Exklusiv“ ab 15 Personen

- Schweinemedallions mit Mandelkruste,
- Kalbsbraten mit Thunfischsauce,
- Tournedos vom Rinderfilet mit Senfrüchten,
- Wild-Medaillons vom Hirschkalb mit Preiselbeeren
- Puten- und Entenbrust, rosa gebraten,
- Cocktail „Frutti di Mare“
- Fischplatte:
geräucherte Forelle, geräucherter Lachs,
Riesengarnelen,
- „exklusive“ Käseplatte
- dazu: Waldorfsalat,
Rindfleischsalat, Truthahnfilets in Currysahne
(nach Saison auch Spargelsalat)

pro Person

GOURMET-MENÜS

Buffet „Eurasisch“ ab 15 Personen

- Curry-Cremesuppe mit Krabben
 - Hähnchen-Paprikaspieße
 - Garnelenspieße
 - Currydip, Knobidip
 - Lammgulasch mit grünen Bohnen
 - Putenragout in Tomaten-Cocosrahm
 - Sesamkartoffeln, Fruchtreis mit Curry
 - gedünstetes Thai-Gemüse
 - Karotten-Walnussalat mit Orangendressing
 - Reissalat mit Zuckererbsenschoten und Hähnchen
 - bunt gemischter Brotkorb
 - Exotischer Früchtesalat, Cocos Mousse
- pro Person

Delikatessenbuffet ab 15 Personen

- Carpaccio von der rosa gebratenen Entenbrust auf Lollo Rosso
 - Geflügelleberpastete mit Sauce Cumberland
 - Feldsalat mit flambierten Apfelstücken, Walnüssen und warmem Kartoffeldressing
 - Geschnetzeltes vom Hirschkalb mit Preiselbeerbirnen
 - Schweinefilet-Medaillons in Pfefferrahmsauce
 - frische Spätzle, Rotkohl, Rahm-Rosenkohl
 - gemischte Käseauswahl, Vanillemousse mit Waldbeergrütze
 - bunt gemischter Brotkorb
- pro Person

Frühlingsbuffet ab 15 Personen

- Bärlauchcremesüppchen
 - Marinierter Tafelspitz mit frischen Kräutern
 - Carpaccio vom Räucherlachs mit Frühlingszwiebeln
 - Gegrilltes Antipasti-Gemüse
 - Lammkeule "Provence" mit Honig-Senfsauce
 - Hähnchenfilet-Geschnetzeltes in mediterraner Rahmsauce
 - Frische, helle Bandnudeln, Sesamkartoffelchen,
 - Kräutergemüse, Bohnenbukett,
 - Frischer Obstsalat mit Vanillesauce, Joghurt-Limettenmousse
 - Bunter Brotkorb mit Frühlingsquark
- pro Person



FÜR ITALIEN-FANS

Buffet A LA PEDRO; kalt – warm, ab 10 Personen

ANTIPASTI

- Vorspeisenplatte mit italienischen Spezialitäten:
Parmaschinken, Mortadella, ital. luftgetrocknete Salami,
garniert mit Anipastigemüse

INSALATA

- Tomate-Mozzarella – *oder*
- Rucolasalat mit Parmesan & Balsamico

MINESTRE

- Ministrone, italienische Gemüsesuppe

PASTA

- Lasagne – *oder*
- Grüne Bandnudeln mit Lachs

CARNE

- Kalbsrollbraten mit geschmortem Fenchel – *oder*
- itaienische Schweinefleischpfanne mit Zucchini und Auberginen

DESSERT

- Tiramisu – *oder*
- italienische Käsespezialitäten

pro Person

KALTE PLATTEN

Braten- und Schinkenplatte

ab 8 Personen

pro Person

Rustikales Hausmacherbrett

hausgemachte Spezialitäten, ab 8 Personen

pro Person

Gemischte Aufschnittplatte

ab 8 Personen

pro Person

Mettigel

frisches Schweinemett mit Zwiebelstacheln

ab 1 kg, pro Pfd.

Käseplatte „rustikal“

ab 8 Personen

pro Person

Käseplatte „exklusiv“

eine Komposition internationaler Käsespezialitäten,
ab 8 Personen

pro Person

Schinken-Melonen-Platte

Honigmelone mit luftgetrockneten Schinkenspezialitäten,
ab 8 Personen

pro Person

Gemischte Fischplatte

geräucherter Lachs, Forelle,
Riesengarnelen oder Krabben

pro Person

Mediterrane Vorspeisenplatte

mit Salami, Schinken, Käse,
Oliven & Antipastigemüse

pro Person

Jausenbrett

mit Speck, Käse, luftgetrockneter Mettwurst

pro Person



SALATE

Täglich frisch, aus eigener Herstellung, ohne Konservierungsstoffe

Rustikaler Krautsalat	500 g
Bayrischer Krautsalat mit Kümmel & Speck	500 g
Kartoffelsalat „rheinische Art“ mit Mayonnaise	500 g
„Wiener“ Kartoffelsalat mit Wiener Würstchen & Senf	500 g
„Schwäbischer“ Kartoffelsalat mit Essig & Öl	500 g
Mediterraner Kartoffelsalat	500 g
Nudelsalat „Hausfrauen Art“	500 g
Italienischer Nudelsalat	500 g
Spaghettisalat mit Antipastigemüse	500 g
Cole Slaw	500 g
Paprika-Maissalat mit roten Bohnen	500 g
Bayrischer Wurstsalat	500 g
Heringssalat	500 g
Thunfischsalat	500 g
Reissalat mit Paprika und Curry	500 g
Herrensalat	500 g
Waldorfsalat	500 g
„Schwetzinger“ Spargelsalat (Nur in der Spargelzeit)	Saisonpreis
Broccolisalat mit gekochtem Schinken	500 g
Schinken-Lauch-Salat	500 g

Rindfleischsalat	500 g
Geflügelsalat	500 g
Griechischer Schafskäsesalat	500 g
Krabbensalat	500 g
Salat „Frutti Di Mare“	500 g
Tafelspitzsalat	
dünne Scheiben gek. Tafelspitz in leckerer Honig-Senf-Marinade	500 g

DER KRÖNENDE ABSCHLUSS

Rote Grütze	500 g
Obstsalat	
nur frisches Obst	500 g
Mousse au Chocolat	500 g
Vanille-Mousse	500 g
Cappuccinomousse	500 g
Zabaione	
italienischer Weinschaum	500 g
Orangen-Creme	
mit frischen Orangen	500 g
Erdbeerschaum	500 g
Rotwein-Mousse	500 g

Tira Misu	500 g
Waldbeer-Joghurt-Creme	500 g
Apfel-Calvados-Creme	500 g
Vanillesahne	500 g
Dessert „im Gläschen“	Stück

UND WAS NOCH AUßERDEM

Brotkorb bunt gemischt	pro Person
Obstkörbe frisches Obst der Saison	pro Person
Kräuterbutter, Knoblauchbutter	500 g
„Omas“ Schmalztopf	500 g



GESCHIRR UND GLÄSER

Sektgläser	Stück
Weingläser	Stück
Kölschgläser	Stück
Teller und Bestecke	Stück
Dessertteller und Besteck	Stück
Suppentassen und Besteck	Stück
Kaffee-Gedeck	Stück

Sollte Geschirr ungereinigt zurückgegeben werden,
so verdoppelt sich der Mietbetrag

WAS MAN SONST NOCH LEIHEN KANN

Bistro-Tische	Stück
Biergarnituren	Stück
Weber-Gas-Grill	Stück
Riesenpfanne	Stück
Steh Tisch-Hussen (weiss, inkl. Endreinigung)	Stück
Biertisch/-bank-Hussen (Garnitur, weiss, inkl. Endreinigung)	Stück
weiße Tischdecken (inkl. waschen u. bügeln)	Stück
Service – Bedienung	Std.
Grillen u. Spanferkel aufschneiden	Std.



LIEFERUNGS- UND ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

In Hennef-Stadt Lieferung frei Haus.

Bei Lieferungen außerhalb des Stadtzentrums von Hennef berechnen wir 2,00 Euro pro gefahrenen Kilometer.

Lieferzeiten: bis 19:00.

Lieferung auch Sonn- und Feiertags nach Absprache.

Wir bitten um Verständnis, daß Geschirr, Platten, Bretter, Warmhaltebehälter usw. in gesäubertem Zustand zurückzugeben sind. Ist dies nicht der Fall, müssen Reinigungskosten berechnet werden.

Beschädigte oder fehlende Teile müssen bei Rückgabe zum Selbstkostenpreis berechnet werden.

Nach Rechnungserhalt bitten wir um Zahlung innerhalb einer Woche ohne Abzug.

Für Ihr Interesse bedanken wir uns sehr und hoffen, daß auch Sie speziell für sich das Richtige finden konnten.

Rufen Sie uns an oder vereinbaren Sie einen Termin zu einem persönlichen Beratungsgespräch.

Wir beraten Sie gerne!
Ihr Familie Kraus und Team

Mit Erscheinen dieser Preisliste verlieren alle vorherigen Preise ihre Gültigkeit.
Preise gültig ab 09/2019

Laut neuen gesetzlichen Vorschriften sind alle Preise in diesem Prospekt inklusive 19 % Mehrwertsteuer.

Bei Preisangaben behalten wir uns Irrtümer und Druckfehler vor.



Am Geistinger Platz • 53773 Hennef • Tel. 0 22 42 / 26 48 • Fax 0 22 42 / 80 333
www.feinschmecker-kraus.de • Mail: info@feinschmecker-kraus.de •  