

Beilagen

80	Eierspätzle – 200 g c	2,00 €
81	Kroketten – 5 Stück a	2,50 €
82	Tagliatelle weiß/grün – 200 g c	2,00 €
83	Salzkartoffeln – 200 g	1,50 €
84	Rösti-Ecken – 2 Stück a	2,00 €
85	Basmatireis – 200 g a	2,00 €
86	Kartoffelklöße – 2 Stück 2,7,a	2,50 €
87	Brot, Baguette, Brötchen je nach Art pro Person ab a	2,50 €
88	Sauerkraut 1,3,7,9,g,i oder Apfelrotkohl – 150 g 2,7,14	2,00 €
89	Erbsen oder Mischgemüse – 150 g a	2,00 €
90	Butterbohnen – 150 g a	2,00 €
91	Blumenkohl oder Brokkoli, saisonabhängig – 150 g a	2,50 €
92	Rahmchampignons – 150 g a,g	2,50 €
93	Butter-Rosetten, je Stück	0,60 €

Dessert

94	Obstsalat oder -platte, saisonabhängig – 100 g, Saison-Preis ab 3,00 €	
95	Dessertcreme oder Pudding-Kompositionen – 100 g g	2,50 €
96	Mousse au Chocolat – 100 g g	2,50 €
97	Grütze mit Vanillesauce – 100 g g	2,50 €

Weitere Wünsche können gern mit uns besprochen werden. Unser Partyserviceteam berät Sie!

Allgemeine Informationen zum Partyservice

Eine Anlieferung ist ab einem Mindestauftragswert von 50 Euro möglich. Für die Anlieferung Ihrer Bestellung berechnen wir innerhalb Köthens 10 Euro, außerhalb Köthens bis 20 km 30 Euro und außerhalb Köthens ab 20 km je km 1,50 Euro.

Weitere Serviceleistungen wie Geschirr, Gläser, Besteck, Tischdekoration und Tischdecken sind nach Absprache möglich.

Für die Nutzung von Warmhaltegeräten erheben wir eine Pfandgebühr von 10 Euro/Stück. Die Pfandrückgabe erfolgt bei vollständiger und vorgereinigter Rückgabe.

Bei Rückgabe von ungereinigtem Geschirr berechnen wir pro Stück 0,10 Euro zzgl. gesetzlicher MwSt.

Wir bitten um Verständnis, wenn abgebildete Speisen im Katalog durch Sortimentswechsel oder saisonale Änderungen variieren. Wir garantieren Ihnen gleichwertige Ware und gewohnt hochwertigen Genuss.

Zusatzstoffe / Allergene

1 = mit Farbstoff	11 = chininhaltig	d = Fisch
2 = mit Konservierungsstoff	12 = geschwärzt	e = Erdnüsse
3 = mit Geschmacksverstärker	13 = geschwefelt	f = Soja
4 = mit Süßungsmittel	14 = mit Nitritpökelsalz	g = Milch/ Lactose
5 = kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken	15 = mit Nitrat	h = Schalenfrüchte
6 = enthält eine Phenylalaninquelle	16 = gewachst	i = Sellerie
7 = mit Antioxidationsmittel	17 = Taurin	j = Senf
8 = mit Phosphat	18 = gentechnisch veränderter Rohstoff	k = Sesam
9 = mit Milcheiweiß	a = glutenhaltiges Getreide	l = Lupine
10 = koffeinhaltig	b = Krebstiere	m = Weichtiere
	c = Eier	n = Schwefeldioxid und Sulfite



Partyservice von Ihrer Lieblingsfleischerei

Frische, hochwertige Zutaten sind die Grundlage für handgemachte und gesunde Qualität unserer Produkte.

Mit unserer jahrelangen Erfahrung und unserer Leidenschaft für gutes Essen unter der Berücksichtigung individueller Wünsche und Bedürfnisse unserer Kunden garantieren wir eine professionelle Umsetzung.

„Ist der Appetit Ihrer Gäste gestillt, wird die Feier zum Erfolg!“

Köchener Fleisch und Wurstwaren GmbH

Merziener Straße 98/99 · 06366 Köthen

Telefon: 03496 4033-20

Fax: 03496 4033-19

E-Mail: partyservice@koet-fleisch-wurst.de

weitere Servicetelefone:

Filiale Aken: 034909 82547

Filiale Bernburg: 03471 311175

Filiale Köthen Speichergasse: 03496 511880

Filiale Nienburg: 034721 21508

Filiale Osternienburg: 034973 21226



Bestell-Hotline: 03496 4033-20

Ausgabe 10/2018

Mit dieser Ausgabe, gültig ab 01.10.2018, verlieren alle vorangegangenen Ausgaben ihre Gültigkeit!

www.koet-fleisch-wurst.de



Die eigene Feier entspannt genießen!



Ihr Partyservice

für Köthen und Umgebung

Ihr Partyservice

**Ob rustikal oder exklusiv,
ob Gartenparty oder Feierstunde –
wir bieten für jeden Anlass die
passenden Leckereien.**

*Überzeugen Sie sich selbst.
Im Folgenden finden Sie einen Auszug aus
unserem Partyserviceangebot:*

Vorspeisen und Salate

01	Nudelsalat – 100 g	3,4, g, j, a	1,30 €
02	Kartoffelsalat – 100 g	4, g, i, c	1,30 €
03	Pilzsalat – 100 g	2, 3, 4, i	1,30 €
04	Geflügelsalat – 100 g	2, 4, c, g	1,50 €
05	Schweizer Wurstsalat (Lyoner/Käse) – 100 g	2, 3, 4, i, j	1,50 €
06	Gefüllte Eier – ½ Stück	4, g	1,20 €
07	Frischer Salat der Saison – 100 g		1,50 €
08	Rohkostsalat – 100 g		1,30 €
09	Gefüllte Eier - 1/2 Stück mit Kaviar	1, 2, 9, c, g	1,50 €

Suppen

10	Rinderbouillon mit Eierstich – 0, 2 l	c, i	2,50 €
11	Ungarische Gulaschsuppe – 0, 2 l	1, 3, 9, a, g, j	3,00 €
12	Soljanka – 0, 2 l	2, 3, 4, 7, 14, a, i, j	2,80 €
13	Tomatencremesuppe – 0, 2 l	a, g	2,80 €
14	Käse-Lauch-Suppe – 0, 2 l	a, g	3,00 €

Fischspezialitäten

15	Lachs auf Baby-Blattspinat – 200 g	a, g	7,50 €
16	Lachs in Kräuter- oder Tomatensauce – 200 g	a, g, c, i, j, f	7,50 €
17	Zander gebacken auf saisonalem Gemüsebett dazu Kräuterbutter – 200 g	1, 3, 4, 7, 9, g, i	8,50 €
18	Kabeljau gebacken auf Wurzelgemüse – 200 g	a, d	8,50 €

Delikates vom Schwein

19	Rahmgeschnetzeltes mit Champignons – 250 g	1, 3, 9, a, g	6,90 €
20	Knoblauchgeschnetzeltes mit frischen Lauchzwiebeln – 250 g	4, a, g	6,90 €
21	Zigeunerpfanne – 250 g (feurig scharfes Geschnetzeltes mit Paprika)	1, 2, 4, 7, a	6,90 €
22	Kasselerpfanne – 250 g (Geschnetzeltes vom Kasseler mit Sauerkraut)	1, 3, 4, 7, 9, 14, a	6,90 €
23	Kasselernackenbraten – 250 g	3, 9, 14, g, j	5,50 €
24	Kasselerlachsbraten – 250 g	3, 9, 14, g, j	5,90 €
25	Filetpfanne mit Pfifferlingen – 250 g	1, 3, 9, g, j	8,90 €
26	Filetpfanne mit grünem Pfeffer und Pflirsichen – 250 g	1, 3, 9, g, j	7,90 €
27	Schweinenackenbraten in Rahmsauce – 250 g	3, 9, g, j	5,90 €
28	Schweinekrustenbraten gepökelt – 250 g	3, 9, 14, g, j	5,50 €
29	Schlemmerrolle gefüllt mit Kochschinken und Käse – 250 g	3, 4, 8, 14, g	6,50 €
30	Mini-Schweinschaxe gebraten – 200 g	i	4,50 €
31	Chili con Carne – 250 g	1, 3, a	4,00 €
32	Jägerklößchen mit Pilzsauce – 250 g	1, 3, 9, a, g	4,00 €
33	Kesselgulasch – 400 g	1, 3, 15	5,00 €
34	Country-Schwein, gebacken, ohne Knochen (6-10 kg)		18,00 €/kg

Exquisites vom Geflügel

35	Putenrahmgeschnetzeltes mit Brokkoli – 250 g	a, g	6,90 €
36	Putenroulade – 250 g	g, j	6,90 €
37	Putencurry mit Früchten in Currysauce – 250 g	1, 4, g	6,90 €
38	Hühnerfrikassee – 250 g	8, 9, a, g	5,50 €
39	Hähnchen-Metaxa-Pfanne – 200 g	1, 2, 3, 14, a, g, i	5,50 €
40	Hähnchenbrustfilet in Mangosauce – 150 g		7,50 €
41	Cordon Bleu (mit hausgemachtem Kochschinken und Schmelzkäse) – 200 g	2, 4, 9, g	6,50 €
42	Putensteak mit Pflirsich und Käse überbacken, pro Stück	2, 4, 9, g	3,90 €

Abwechslungsreiches vom Lamm / Wild / Kaninchen

43	Lammfiletpfanne – 250 g	1, 3, 9, g, j	9,90 €
44	Wildgulasch – 250 g	a	8,00 €
45	Hirschroulade mit Pfifferlingsfüllung, - 150 g	1, 3	7,00 €
46	Kaninchenkeule in Weißwein-Jus, - 250 g		8,90 €

Deftiges & Traditionelles vom Rind

47	Rinderroulade nach Hausfrauen Art – 200 g	2, 4, 7, 14, a, j	6,50 €
48	Rinderbraten aus der Keule – 200 g	i, j	6,00 €
49	Tafelspitz mit Sahne-Meerrettich – 200 g	1, 7, 9, a	6,90 €
50	Hausgemachter Sauerbraten nach Omas Rezept – 200 g	i, j, a	6,00 €

(Bitte drei Tage vorher bestellen)

Rindfleisch

51	Roastbeef, zart gebraten in Rotwein-Jus – 200 g	1, 3, a, i	8,00 €
52	Rindergulasch aus der Keule – 250 g	1, 3, 4	5,90 €
53	Kalbsbraten – 200 g	14, a	9,50 €
54	Kalbsragout in Champignon-Weißwein-Soße – 250 g	2, a, g	8,90 €
55	Kalbsbäckchen geschmort, in Wurzelgemüse oder Portwein, – 2 Stck.	3, 7, a, g	9,90 €
56	Rinderzunge gekocht, in Butter-Zitronen-oder Sahne-Meerrettichsoße, pro Portion	2, 4, 7, 9, 14, g	9,00 €

Aufläufe (ab 6 Personen)

57	Kartoffelaufbau mit Lauch und Kochschinken – 300 g	14, a, c, f, g, i, j	5,50 €
58	Nudelaufbau mit Spinat und Hackfleisch – 300 g	a, c, f, g, i, j	5,50 €
59	Nudelaufbau mit mediterranem Gemüse – 300 g	a, c, f, g, i, j	5,50 €

Vegetarisch und Vegan

60	Gemüseauflauf – 250 g	a, c, f, g, i, j	5,00 €
61	gefüllte Paprika mit Feta und Reis – pro Stück	g, a	5,00 €
62	Wirsing an veganer Bechamel, ab 10 Personen, pro Portion		5,00 €

Kalte Küche & gewisse Extras

63	Putenschnitzel – 100 g	7, a, c	3,00 €
64	Schweineschnitzelchen – 80 g	7, a, c	1,80 €
65	Partybällchen – 5 Stck.	a, c, j	2,00 €
66	Filetmedaillons – 100 g		2,90 €
67	Gefüllte Champignons – 100 g	9, g	1,50 €
68	Tomaten-Mozzarella-Teller (Caprese) – 200 g	1	3,00 €
69	Gefüllte Tomaten mit Fleischsalat – pro Stück	2, 4, g	2,00 €
70	Käse-Weintrauben-Spieße – pro Stück	9, g	1,50 €
71	Melone mit Rohschinken-Variationen – 3 Stück	14	3,90 €
72	Antipasti nach Absprache – 100 g		4,00 €

Arrangierte Platten

73	Bratenplatte – 150 g		5,50 €
74	Käseauswahl – 150 g		5,50 €
75	Räucherfisch-Spezialitäten – 150 g		6,50 €
76	Hackepeter-Platte, verschiedene Dekos möglich – 100 g		1,50 €
77	Rustikale Platte – 150 g		5,00 €
78	Baguettehäppchen – pro Stück je nach Belag: Salami, Schinken, Braten je Lachs		2,00 € 2,50 €
79	Belegte Brötchen nach Belag je ½ Stück ab		1,50 €