

Beilagen

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

Dessert

- 94 Obstsalat oder -platte, saisonabhängig – 100 g, Saison-Preis ,
- 95 Dessertcreme oder Pudding-Kompositionen – 100 g _g
- 96 Mousse au Chocolat – 100 g _g
- 97 Grütze mit Vanillesauce – 100 g _g

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.

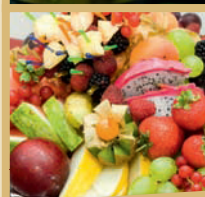
Bei Rückgabe von ungereinigtem Geschirr berechnen wir pro Stück 0,10 Euro zzgl. gesetzlicher MwSt.

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 Natrippökelsalz | 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 Sulfid |



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!“

Köthener 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 08/2020

Mit dieser Ausgabe, gültig ab 01.08.2020, 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 – 150 g 3, 4, g, j, a
- 02 Kartoffelsalat – 150 g 4, g, i, c
- 03 Pilzsalat – 150 g 2, 3, 4, i
- 04 Geflügelsalat – 150 g 2, 4, c, g
- 05 Schweizer Wurstsalat (Lyoner/Käse) – 150 g 2, 3, 4, i, j
- 06 Gefüllte Eier – ½ Stück 4, g
- 07 Frischer Salat der Saison – 150 g
- 08 Rohkostsalat – 150 g
- 09 Gefüllte Eier - 1/2 Stück mit Kaviar 1, 2, 9, c, g

Suppen

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

Fischspezialitäten

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

Delikates vom Schwein

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

Exquisites vom Geflügel

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

Abwechslungsreiches vom Lamm / Wild / Kaninchen

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

Deftiges & Traditionelles vom Rind

- 47 Rinderroulade nach Hausfrauen Art – 200 g 2, 4, 7, 14, a, j
- 48 Rinderbraten aus der Keule – 200 g i, j
- 49 Tafelspitz mit Sahne-Meerrettich – 200 g 1, 7, 9, a
- 50 Hausgemachter Sauerbraten nach Omas Rezept– 200 g i, j, a
(Bitte drei Tage vorher bestellen)

Rindfleisch

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

Aufläufe (ab 6 Personen)

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

Vegetarisch und Vegan

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

Kalte Küche & gewisse Extras

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

Arrangierte Platten

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

www.koet-fleisch-wurst.de