Suppen

Vorspeisen 0,3 l pro Person
Hauptgerichten 0,5 l pro Person

:: Gulaschsuppe
:: Erbsensuppe
:: Linsensuppe
:: Hühnersuppe mit Nudeln
:: Rindfleischbrühe mit Markbällchen (300 ml)
:: Kartoffelsüppchen
:: gelbe Currylinsencreme (auch vegetarisch)
:: Saisonsuppen: Kürbissuppe, Spargelcreme... auf Anfrage !

Eintöpfe

...nach Saison
600g Pro Person

:: Grünkohl
:: Wirsinggemüse
:: Dicke Bohnen
:: Möhreneintopf
:: Spitzkohl
:: Original Bergischer Rübstiel

Gesellig

Snacks

Halbe Brötchen belegt mit:

:: Wurstaufschnitt, Käse oder Mett
:: Bratenaufschnitt, gekochter oder roher Schinken
:: Roastbeef
:: Hausgebeizter Lachs oder geräucherte Forelle

Wir empfehlen 3 - 4 halbe Brötchen pro Person

Baguetteschnittchen belegt mit:

:: Wurstaufschnitt, Käse oder Mett
:: Bratenaufschnitt, gekochter oder roher Schinken
:: Roastbeef
:: Hausgebeizter Lachs oder geräucherte Forelle

Wir empfehlen 4 Schnittchen pro Person.

Canapes mit:

:: Hausgemachten Wurstspezialitäten
:: Verschiedenen gekochten oder rohen Schinken
:: Internationalen Käsevariationen
:: Feinem Bratenaufschnitt
:: Rosa gebratenem Roastbeef
:: Lachs, Forelle oder Kaviar

Alle Snacks werden von uns dekorativ garniert auf Platten angerichtet.

Finger Food

:: Schweinefilet mit Obst
:: Melonenschiffchen mit Parmaschinken
:: Bergische Minikottenbuttern
:: Bayrische Serviettenknödel mit Leberwurst
:: Pumpernickel mit Frischkäsevariationen
:: Datteln im Speckmantel
:: Gefüllte Riesenchampignons
:: Kräuterpfannkuchen mit Schinkenfüllung
:: Kräuterpfannkuchen mit Frischkäse-Raukefüllung
:: gebeizter Lachs auf Reibeküchlein
:: Gefüllte Crêpes mit Lachs
:: Pumpernickeltörtchen mit Lebercreme
:: Pumpernickeltörtchen mit Frischkäse
:: Spicy Chicken
:: Melonenspießchen
:: Tomate-Mozzarellaspieß
:: Käsepicker mit Trauben
:: Fingerfood-Variationen...
:: Lassen Sie sich überraschen !

Zum guten Schluss...

Desserts

:: Tiramisu
:: Salat von frischen Früchten der
:: Jahreszeit, im Kelch serviert
:: Marmorierte Mousse von heller und dunkler Kuvertüre
:: Schmandkuchen
:: PannaCotta mit Himbeeren
:: Grießflammerie mit Plaumenkompott

FLEISCHEREI NOLZEN
Die feine bergische Art

Kreuzbergstraße 11
42899 Remscheid
Tel. 0 21 91 - 5 05 62
Tel. 0 21 91 - 6 94 38 30

ÖFFNUNGSZEITEN:
Mo.- Fr. 6.00 -18.30 Uhr
(durchgehend geöffnet)
Sa. 6.00 -14.00 Uhr
www.fleischerei-nolzen.de

NATUR GUT
FRISCH UND HANDWERKLICH · REGIONAL

Remscheid
Freiheitstraße 70
42853 Remscheid
Tel. 0 21 91 5 91 34 62

ÖFFNUNGSZEITEN:
Montag - Freitag: 6.30 - 19.00 Uhr
Samstag: 6.30 - 18.00 Uhr
Sonntag: 8.00 - 17.00 Uhr
(sonntags nur Bäckerei)
www.naturgut-remscheid.de

NATUR GUT
FRISCH UND HANDWERKLICH · REGIONAL

Gevelsberg
Hagener Straße 215
58285 Gevelsberg
Tel. 0 23 32 66 41 14

ÖFFNUNGSZEITEN:
Montag - Freitag: 7.00 - 19.00 Uhr
Samstag: 7.00 - 15.00 Uhr
Sonntag: 7.00 - 13.00 Uhr
(sonntags nur Bäckerei)
www.naturgut-gevelsberg.de

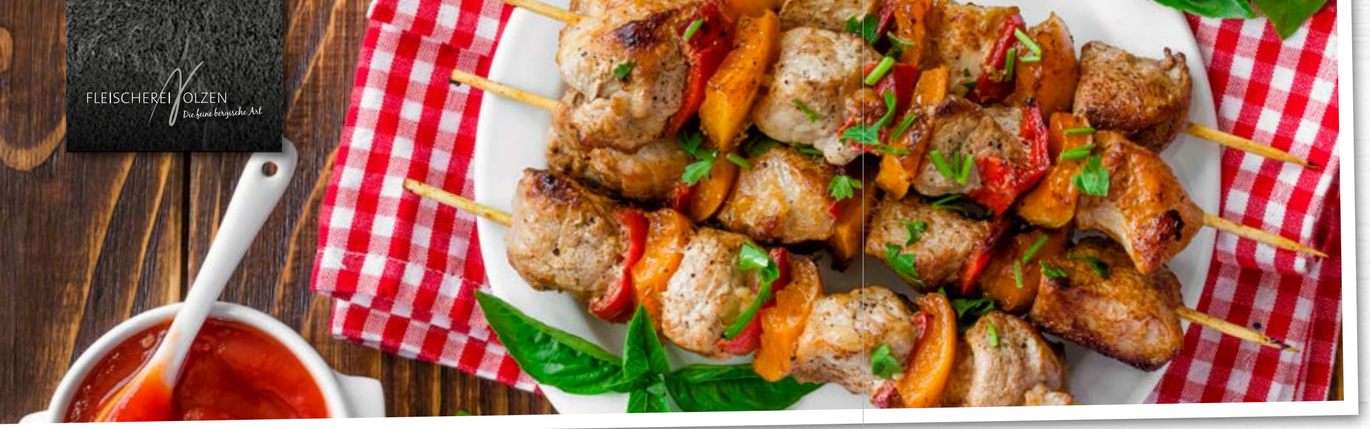
Aktelle Informationen erhalten Sie unter:
www.metzgerei-nolzen.de

Unsere Lieferbedingungen und Preise entnehmen Sie bitte den beiliegenden Formularen.

Nolzens Buffetservice

Wir bieten Ihnen ein breites Spektrum an genussvollen Speisen, die wir liebevoll für Sie zubereiten. Die gute Qualität und die hochwertigen Produkte unserer Fleischerei sind Ihnen dabei gewiss. Bei der Auswahl stehen wir Ihnen mit Rat und Tat zur Seite. Sie können aus unserem Angebot wählen oder ein ganz eigenes Buffet nach Ihren persönlichen Vorstellungen zusammenstellen. Gerne beraten wir Sie und stellen Ihnen ein speziell auf Ihre Gäste und den Anlass zugeschnittenes Buffet zusammen. Auf Wunsch übernehmen wir für Sie die Dekoration, Getränke und koordinieren Ihre Feierlichkeit auch gerne persönlich vor Ort.

FLEISCHEREI NOLZEN
Die feine bergische Art



Unsere besondere Empfehlung:

Webers Spezialitäten-buffet

Vorspeisen

:: Melonenschiffchen mit Schinkenvariationen
:: Edelfischplatte mit hausgebeiztem Lachs,
:: Sahnemeerrettich,
:: Heilbutt „Graved Art",
:: wacholdergeräuchertes Forellenfilet,
:: Geflügelspezialitätenplatte
:: Roastbeef rosa gebraten mit Sauce Tartar
:: Vitello Tonnato mit Thunfisch-Kapern-Creme

Salate der Saison mit verschiedenen Dressings

:: Flusskrebs-Melonensalat
:: Verschiedene Brotsorten mit Butter und Schmalz

Suppe

:: Klare Ochsenschwanzsuppe mit eigener Einlage

Hauptspeisen

:: Kalbsrücken auf feinem Champagner-Sud
:: mit Steinpilz-Kartoffelkrapfen
:: Lammkeule in Knoblauchsauce mit Bohnen
:: im Speckmantel und Thymiankartoffelecken
:: pochiertes Lachsfilet in Rieslingsauce, dazu Reis

Dessert

:: Salat von frischen Früchten der Jahreszeit
:: Panna Cotta mit Himbeeren
:: Käseauswahl mit zweierlei Weinbeeren

Qualität

Bäuerliches Buffet

Vorspeisen

:: Marinierter Tafelspitz auf Ruccolasalat
:: Junger Matjes mit roten Zwiebelringen auf Pumpernickel
:: Bratenaufschnitt mit Remoulade und pikant eingelegtem Gemüse
:: Bergische Wurstvesper

Suppe

:: Linseneintopf mit Metthappen

Hauptspeisen

:: Schindelbraten mit Altbiersauce oder
:: Rinderschmorbraten in Rotweinschalottensauce
:: Kartoffel-Lauchgratin, Kräuterspätzle und Spitzkohl in Rahm

Dessert

:: Rote Grütze mit Vanillesauce
:: Rustikales Käsebrett mit dunklen Weinbeeren
:: Versch. Brotsorten, Griebenschmalz und Butter

Regional
Bergisch

Tipp vom Küchen-Chef

Suppe

:: Rinderkraftbrühe mit Wurzelgemüse und Flädle

Kalte Speisen

:: Edelfischplatte mit Honig-Senfsoße
:: orientalische Hähnchenbrust mit Curryschmand
:: Röllchen vom rosa gebratenen Roastbeef mit zweierlei Spargel

Salate

:: Apfel-Selleriesalat
:: Tafelspitzsalat
:: grüner Salat mit verschiedenen Dressings

Hauptspeisen

:: Schindelbraten oder
:: Krustenbraten
:: Kartoffel-Lauchgratin
:: Kräuterbutterspätzle

Dessert

:: Zweierlei Mousse mit frischen Beeren
:: Käsebrett mit grünen und roten Trauben

Buffet Service

Vielseitig

Italienisches Buffet

Vorspeisen

:: Tomate-Mozarella
:: Galiamelone mit Parmaschinken
:: Ruccolasalat mit Ziegenkäse und Balsamicovinaigrette
:: Datteln im Speckmantel
:: Italienischer Nudelsalat mit Pinienkernen und getrockneten Tomaten
:: Ciabatta
:: Butter und Tomatenfrischkäse

Hauptspeisen

:: Piccata Milanese vom Kalbsrücken mit Tomatensauce
:: Tranchen von der Hähnchenbrust auf Ratatouillegemüse
:: Lammkeule in Knoblauchsauce
:: Rosmarinkartoffeln, Tagliatelle und Speckböhnchen

Dessert

:: Tiramisu
:: Salat von Früchten der Saison

Bayerisches Buffet

:: Variationen vom Schinken
:: Obazda, Frischkäse
:: Krautsalat
:: Bayerischer Wurstsalat

:: Laugenbrezeln, Semmel
:: Süßer Senf

:: Leberkäse, Weißwurst, Schweinebraten
:: Rahmsauerkraut, Rotkohl
:: Kartoffelklöße, Semmelknödel

:: Bayerische Creme

Individuell
Frisch

Gerne können Sie Ihr Buffet auch selbst und individuell zusammenstellen:

Vorspeisen

:: Melonenschiffchen mit Parmaschinken
:: Bergische Kottenbuttern
:: Tomate-Mozzarellaplatte
:: Grissini im Serranomantel
:: Tomate-Mozzarellaspieße
:: Olivenspieße mit Serrano-Schinken

Fleischgerichte

:: Schindelbraten (zarter Schweinerücken mit Schinken, Käse und Zwiebeln gefüllt)
:: Spießbraten vom Nacken (mit Wunschfüllung)
:: Putenbraten (aus der Brust geschnitten mit Frischkäse-Füllung)
:: Roastbeef in Senfkruste
:: Fleischkäse
:: Gepökelter Krustenbraten
:: Putengeschnetzeltes „Hawaii"
:: Rindergeschnetzeltes „Stroganoff"
:: Schweinefiletmedaillons in pikanter Rahmsauce
:: „Wiener Tafelspitz" in Meerrettichsauce
:: Züricher Kalbsgeschnetzeltes

:: *Köstlichkeiten rund ums Spanferkel*

Warme Beilagen (250 g pro Person)

:: Kartoffelgratin
:: Butterspätzle
:: Speckkartoffeln
:: Kartoffel-Wirsinggratin
:: Salzkartoffeln
:: Gemischte Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise
:: Gemüsegratin
:: Reis
:: Sauerkraut

Salate

:: Kartoffelsalat, klassisch *vegetarisch*
:: Kartoffelsalat mit Ei und Schnittlauch *vegetarisch*
:: Kartoffelsalat mit Bacon
:: Nudelsalat
:: Griechischer Bauernsalat *vegetarisch*
:: Geflügelsalat
:: Eiersalat *vegetarisch*
:: Flämischer Zwiebelsalat
:: Heringssalat
:: Gemischter grüner Salat mit Dressing *vegetarisch*

und vieles mehr...