



Mitglied der Fleischerinnung
Goslar - Salzgitter



Kleinigkeiten zum Empfang:

Canapes (7 Stk. pro Person):

Gebuttertes Weißbrot belegt mit Braten, Lachs, Geflügel, Käse, Zervelatwurst ab €9,50

Partyschnittchen (7 Stk. pro Person)

Gevierteltes Brot (nach Wahl) belegt mit Wurst, Braten und Käse nach Wahl ab €7,80

Handwerkercanapes (8 Stk. pro Person):

Grau- oder Vollkornhäppchen, belegt mit herzhaften Wurstsorten und Käse ab €9,00

Belegte Brote/Brötchen

4/2 Scheiben Brote (pro Person)

3/2 Brötchen (pro Person)

belegt nach Wahl mit Wurst, Schinken, Thüringer Mett, Käse oder Lachs ab €5,55

Kalte Platten (Preis pro Person):

Gemischte Aufschnittplatte:

Bierschinken, Mortadella, Jagdwurst, Pastete, Sülze, Schinkenspeck, Sommerwurst €7,50

Gemischte Braten und Schinkenplatte:

Versch. Sorten Braten und Schinken, z. B Kassler, Roastbeef, Kochschinken, Schinkenspeck
Gebr. Putenbrust €8,50

Schinken- und Mettwurstbrett

versch. Sorten Schinken und Mettwurst €7,00

Hausmacher Schlachteplatte:

Leberwurst, Rotwurst, Knackwurst; Sülze, Sauerfleisch, Steeke, Thüringer Mett mit Zwiebeln €8,50

Geflügelplatte:

Puten- und Hähnchen in Aspik, Putenbrustaufschnitt, Geflügelaufschnitt und -mettwurst,
gebraten Hähnchenbrustfilet in Mandelkruste, kleine Hähnchenschenkel €9,50

Fischplatte „Lord Nelson“

Matjesröllchen, geräucherte Forellenfilets, Matjesfilet, Lachs, Aal €12,50

Eierplatte (4/2 Eier pro Person):

½ Eier gefüllt mit Remolade an Kochschinkenröllchen €3,50

Käsebrett:
Versch. Sorten Weich- und Schnittkäse €8,50

Hits for Kids:
Kleine Hähnchenschenkel, Mettbällchen, kleine Schnitzelchen, Würstchen- und Käsespieße,
und eine süße Überraschung €7,50

Kleine Leckerei für zwischendurch oder danach :

10 Käsespieße mit Früchten garniert €5,50

10 Fleisch und Wurststicker
Braten- und Wurstscheiben auf kleinen Spießen, mit Früchten garniert €6,50

4 Spargelröllchen mit hausgemachter Remolade €5,50

4 Schweineschnitzelchen mit Mandelkruste €5,50

4 Medaillons von Schweinefilet mit Früchten dekoriert €7,00

Buffet-Vorschläge:

Bauernbuffet:
Kartoffel- oder Erbsensuppe, Hausmacher Wurst und Th.-Mett in der Molle, Schinkenplatte,
Käsebrett, Schmalztopf, Dessert nach Wahl €8,50

Buffet des Hauses:
Braten- und Schinkenplatte, Mettwurstbrett, Thüringer Mett als Schwein in der Molle,
gebratene Filetschnitzelchen, Hackfleischbällchen und kleine Hähnchenkeulen €10,50

Katerfrühstück:
Feuerwehrmarmelade (Thüringer Mett) eine Auswahl aus Schinken und Mettwurst,
Harzkäse, Butterkäse, Salz- und Gewürzgurken €6,50

Handwerkerplatte:
Thüringer Mett, Schinken- und Mettwurstsortiment, Hausmacher Wurst,
Auswahl an Sülzen, Käsebrett €7,80

Hochzeitsbuffet:
Hochzeitsuppe, Schinkenbraten vom Spanferkel (Warm), Braten- und Schinkenbrett,
Aufschnittplatte, versch. Fischarten, Käseauswahl, 2 Salat nach Wahl, Dessert €17,50

Geflügelbuffet „Pitti Platsch“:
Hühnerbrühe, gebraten Putenbrust (warm), Puten und Hähnchen in Aspik,
Geflügelwurstaufschnitt und -mettwurst, geräucherte Entenbrustfilet, gebraten
Hähnchenbrustfilet in Mandelkruste, kleine Entenkeulen, Chicken Wings mit Dipp,
Geflügelsalat €11,00

* bei allen Buffetvorschlägen servieren wir versch. Sorten Brot oder Brötchen und Butter mit

Aus dem Suppentopf:

Hochzeitsuppe	€3,50
Gulaschsuppe	€3,50
Kartoffelsuppe	€3,50
Tomatencremesuppe	€3,50

Warme Braten (ca.300g pro Person) :

Spießbraten Von Nacken, herzhaft gewürzt, mit Zwiebelsoße	€7,50
Zigeunerbraten Vom Schweinenacken mit einer feurigen Paprikasoße	€7,50
Jägerbraten Vom Schweinenacken mit einer cremigen Champignonsoße	€7,50
Backschinken im Brotteig Magere Schinkenbraten im Graubrot gebacken	€8,80
Schinkenkrustenbraten mit Soße	€8,80
Schweinemedallions in Champignonsoße	€10,50
Goslarer Schinkenbraten Zarter Schinkenbraten mit Gosebiersoße	€8,50
Kassler im Blätterteig Scheiben vom Kasslerrücken mit Ananas garniert, einzeln im Blätterteig gebacken	Stk. €4,20

Spezialitäten, die es nur beim Fleischer gibt

Der Klassiker, das Spanferkel im Ganzen! (ab20Personen)
in hausgemachter Würzlake eingelegt, im Ganzen gebraten und in eine Schlachtemolle
serviert* (ca.750g pro Person) Kg/ €8,80

Spanferkelbraten Zarte Stücke vom Spanferkel <u>ohne Knochen</u> , kross gebraten mit Braunbiersoße	€7,50
--	-------

Große Grillhaxe (ca. 1400g Frischgewicht)
Außen kross, innen saftig Stk. €5,50

Schweinestelzen (ca. 800g Frischgewicht)
Zartrosa gerillt Stk. €4,00

*gern schneiden wir bei Ihnen auch auf, sprechen Sie uns an

Hier brauchen Sie sich um nichts mehr zu kümmern! (nur noch hinsetzen und schlemmen)

Kassler Braten
vom Nacken mit Soße, Sauerkraut und Salzkartoffeln €8,80

Fränkischer Sauerbraten
mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen €10,50

Badisches Hausgulasch
Schweine- und Rindergulasch in Weißweinsoße mit Apfelrotkohl und Spätzle €8,50

Bayrische Fleischripper`l
Scheiben von der Dickerippe, kross gegrillt mit Sauerkraut und Braterdäpfeln €7,00

Hausmacher Sauerfleisch
mit Bratkartoffeln und Remolade à la Kluß €6,50

Oberharzer Wildschweingoulasch
mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln €11,50

Wildschweintrüben
in Rotweinsoße, mit Speckrosenkohl und Salzkartoffeln €11,50

geschmorte Lammkeule
mit Butterbohne und Salzkartoffeln €10,80

Variation aus Sülze
Sauerfleisch, Schinkensülze, Fischsülze Wildschweinsülze mit Bratkartoffeln und
hauseigener Remolade €8,00

Rinderschmorbraten
mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln €11,80

American Spare Ribs , Kross, würzig, lecker
mit Kartoffelspalten, Speckbohne aus der Pfanne und Barbecue-Dipp €7,50

Köstlichkeiten aus verschiedene Jahreszeiten*

½ Pfund Bördespargel mit Schnitzel
oder einer Auswahl an Schinken, Hollandaise und Kartoffeln €14,80

Bärlauchbraten
Schweinerücken mit Bärlauchsoße, Mischgemüse und Kartoffeln €9,80

Grünkohlplatte
Ein saftiges Halbes Pfund Grünkohl mit Bregenwurst (frisch oder geräuchert), Kassler,
Bauchfleisch und Salzkartoffeln €8,90

Gänsebrust
Geschmort mit Orangencremesoße, Apfel-Zimt-Rotkohl, Butterkartoffeln €15,80
* nur zeitlich Begrenzt lieferbar, bitte sprechen Sie uns an

Salate aus eigener Herstellung (ca. 150g pro Person)

Nudelsalat
Nudel, Paprika, Erbsen, Gewürzgurken, Fleischwurst €2,80

Haussalat
Rote und grüne Paprika, grüne Gurke, Mais, rote Bohnen, Schafskäse €2,80

Oma`s Kartoffelsalat
Kartoffel, Fleischwurst, Gurken, Mayonnaise €2,00

Eiersalat
Eier, Mandarinen, Mayonnaise €2,00

Geflügelsalat
Geflügelfleisch, Champignons, Spargel, Ananas, Mandarinen, Mayonnaise €3,80

Beilagen (ca. 150g pro Person)

Sauerkraut €1,80

Oma`s Apfelrotkohl €1,80

Kartoffelgratin €3,50

Blumenkohl- Broccoli- Gratin €3,80

Mischgemüse mit Hollandaise €2,80

Bratkartoffeln Provence €3,00

Grünkohl (saisonbedingt) €2,50

Grüne Bohnen mit geräuchertem Speck €2,80

Dessert (ca. 200g pro Person)

Rote Grütze mit Vanillesoße €2,50

Obstsalat
Mit frischen Erdbeeren, Papayas, Orangenfilets, Kiwis und Weitrauben
und ein Schuss Rum abgerundet €4,80

Mousse au chocolat oder vanille €4,80

Verschiedene Quarkcremes oder Puddings
z.B. Himbeere, Waldmeister, Kirsch €4,50

verschiedene Sorten Torten und Kuchen Preis auf Anfrage
(Bitte Fragen Sie nach unserem Angebot)

Weitere Serviceleistung können Sie bei uns erhalten:

Alkoholfreie Getränke * Bier (vom Fass oder Flasche) * Weine
Gläser * Geschirr und Besteck * Blumendekoration
(Preise auf Anfrage)

* * *

Geschenkideen aus ihrer Fleischerei

Präsentkörbe, Präsentaschen, Dosenbonbons, Warengutscheine
und vieles mehr...

* * *

In dieser Karte sind nur einige unsere Ideen und Möglichkeiten aufgeführt,
aber gerne versuchen wir auch, Ihren ganz speziellen Wünschen und Ideen gerecht zu werden.
Bitte sprechen Sie uns gezielt an.

Ferner bitten wir Sie, uns für Ihre Bestellung ca. 3-4 Werktage Zeit
für die Vorbereitungen und Herstellung zugeben.

Somit garantieren wir für Frische und Qualität sämtlicher Zutaten und Speisen!!

* * *

Geschäfts- und Lieferbedingungen

Um eine Mindestbestellmenge von 10 Personen wird gebeten
Im Stadtgebiet Goslar und deren Stadtteilen liefern wir ab einem Bestellwert von €60,00
kostenfrei, ansonsten berechnen wir eine Anfahrtspauschale von €5,00.

Für weitere Entfernungen berechnen wir pro km 0,50 €
Gern liefern wir nach Absprache auch an Sonn- und Feiertagen.

Zahlungsbedingungen

Die Zahlung erfolgt, falls nicht anders Vereinbart, bei Abholung bzw. Lieferung oder
Rücklieferung des Leergutes.
Die Preise verstehen sich als Abholpreise pro Person (außer extra gekennzeichnete Preise)
incl. der zurzeit gültigen Mehrwertsteuer

* * *

Sämtliche mitgelieferten Gegenstände und Geräte sind Eigentum der
Fleischerei Henning Kluß und werden nur leihweise zur Verfügung gestellt.
Wir bitten Sie diese Gegenstände pfleglich zu behandeln und bis spätestens 4 Tagen nach
Abholung/ Lieferung gereinigt zurückzugeben.

Bei Verschmutzung berechnen wir eine Endreinigung zum üblichen Stundensatz.

Defekte Geräte und Gegenstände werden durch uns zum Neuanschaffungspreis ersetzt und in Rechnung gestellt.

* * *

Fleischerei Henning Kluß, Kornstasse 94, 38640 Goslar

Telefon:25783, Fax 21796

Email: fleischerei.kluss@t-online.de

Stand 11/08, Änderung vorbehalten