

K

KLEINJUNG

Feinkost-Metzgerei & Catering



ENJOY

EGAL, OB MODERN...



oder klassisch.



WIR BERATEN SIE GERNE!

BUFFETVORSCHLAG CAPRI



VORSPEISE

- Mini-Hähnchenschenkel mit Honigglasur
- Gebratene Paprikaspalten mit Rucola und Feta
- Mediterrane Salami-/ und Schinkenspezialitäten, hauchdünn aufgeschnitten mit Parmesanhobeln garniert
- Brotstangen und Mini-Brötchen im bunten Brotkorb mit Kräuterbutter
- Aioli

Preis pro Person: € 8,90

HAUPTGERICHT

- Putenmedaillons in Pestosahnesauce
- Schweinefiletmedaillons in Rahmsauce mit frischen Champignons
- Kräutertagliatelle
- Rosmarinkartoffeln
- Ratatouille-Gemüse mit Mozzarella-Haube
- Buntes Salatbuffet der Saison mit Joghurt-Kräuter-Dressing und Himbeer-Vinaigrette

Preis pro Person: € 18,50

DESSERT IM KLEINEN GLAS

- Vanille mousse mit Passionsfrucht
- Tiramisu

Preis pro Person: € 4,90

Buffetvorschlag **CAPRI**

Einzelpreise siehe oben – Komplettpreis: € 32,30

BUFFETVORSCHLAG FAMILY



VORSPEISE

- Hackbällchen mit zweierlei Dips
- Cherrytomaten mit Mini-Mozzarella und Basilikumpesto
- Gemüsesticks mit Kräuterquark
- Brotkorb mit knusprigem Weißbrot, Kräuterbutter und Aioli

Preis pro Person: € 7,80

HAUPTGERICHT

- Spießbraten mit Speck und Zwiebeln
- Kleine Hähnchenschnitzel (warm) mit separater Rahmsauce
- Klassischer Rinderschmorbraten in feiner Bratensauce
- Krokette
- Butterspätzle
- Marktgemüse mit frischem Gemüse der Saison
- Bunte Salatauswahl mit Honig-Senf-Dressing

Preis pro Person: € 18,50

DESSERT (AB 20 PERSONEN)

- Schokoladenbrunnen mit frischem Obst

Preis pro Person: € 6,90

Buffetvorschlag **FAMILY**

Einzelpreise siehe oben – Komplettpreis: € 33,20

BUFFETVORSCHLAG VERONA



VORSPEISE

- Hähnchenspieße mit Mango-Chili-Dip
- Mini-Mozzarella mit Kirschtomaten und Basilikumpesto
- Marinierte Garnelen auf exotischem Couscous-Salat
- Carpaccio von roter Bete mit Feldsalat und karamelisierten Trauben (vegan)
- Brotkorb mit Ciabatta und Kräuterbutter
- Aioli

Preis pro Person: € 11,80

HAUPTGERICHT

- Ganze Lachsseiten mit mediterraner Kräuterkruste
- Gegrillte Hähnchenbrust in Zitronensauce
- veganes gelbes Kokoscurry mit frischem Gemüse der Saison
- geschmorte Ofenkartoffeln
- Pesto-Bandnudeln
- Jasminreis
- mediterrane Gemüsepfanne
- buntes Salatbuffet der Saison mit verschiedenen Toppings, Joghurt-Kräuter-Dressing und Himbeer-Vinaigrette

Preis pro Person: € 23,00

DESSERT IM KLEINEN GLAS

- Mousse au Chocolat von der Zartbitterkouvertüre
- Vanillemousse mit Erdbeer-Topping
- Obstsalat (vegan)

Preis pro Person: € 5,10

Buffetvorschlag **VERONA**

Einzelpreise siehe oben – Komplettpreis: € 39,90



BUFFETVORSCHLAG ELBA

VORSPEISE

- Vitello Tonnato von der Putenbrust
- Hackbällchen mit zweierlei Dips
- Gegrillte Zucchini mit Parmesanhobeln und Kirschtomaten
- Mediterraner Farfallesalat mit Kirschtomaten, Mini-Mozzarella und gerösteten Pinienkernen
- Brotstangen und Mini-Brötchen im bunten Brotkorb mit Kräuterbutter
- Aioli

Preis pro Person: € 11,20

HAUPTGERICHT

- Involtini (kleine Rinderrouladen, gefüllt mit Spinat und luftgetrocknetem Schinken)
- Hähnchenbrustfilet in Tomaten-Kräutersauce mit Mozzarella überbacken
- Ganze Lachsseiten in Basilikumsahnesauce
- Gebackener Feta mit Kirschtomaten, Kräutern und Olivenöl
- Brätlinge
- Kartoffelgratin
- Geschmorte Kürbisspalten mit Parmesanhobeln
- mediterrane Gemüsepfanne (mit Zucchini, Paprika, Auberginen, etc.)
- Buntes Salatbuffet der Saison mit Joghurt-Kräuter-Dressing und Himbeer-Vinaigrette

Preis pro Person: € 24,20

DESSERT IM KLEINEN GLAS

- Weiße Schokoladenmousse mit frischen Erdbeeren
- Schokoladen-Mandel-Mousse mit Cookies
- Obstsalat

Preis pro Person: € 5,10

Buffetvorschlag **ELBA**

Einzelpreise siehe oben – Komplettpreis: € 40,50



BUFFETVORSCHLAG SARDINIEN

VORSPEISE

- Ziegenkäse-Variation auf Salatbett mit Feigensenf und karamellisierten Trauben
- Gefüllte Champignons
- Platte mit dünn aufgeschnittener Putenbrust, Pesto und gerösteten Pinienkernen
- Brotstangen und Mini-Brötchen im bunten Brotkorb mit Kräuterbutter
- Aioli

Preis pro Person: € 10,80

HAUPTGERICHT

- Bergisches Roastbeef unter der Kräuterkruste
- Kleine Putenrouladen, gefüllt mit Blattspinat in sahniger Parmesansauce
- Schweinefilet in Sherryrahmsauce
- Tortellini mit Ricotta-Spinat-Füllung und Sahnesauce
- Kartoffelgratin
- Butterspätzle
- Marktgemüse der Saison (sortenrein gelegt)
- Mediterrane Gemüsepfanne
- Buntes Salatbuffet der Saison mit verschiedenen Toppings, Joghurt-Kräuter-Dressing und Himbeer-Vinaigrette

Preis pro Person: € 24,90

DESSERT IM KLEINEN GLAS

- Schokoladen-Duett (helle und dunkle Schokoladenmousse geschichtet)
- Panna Cotta mit fruchtigem Pfirsich-Topping
- Frischer Obstsalat

Preis pro Person: € 5,10

Buffetvorschlag **SARDINIEN**

Einzelpreise siehe oben – Komplettpreis: € 40,80

BUFFETVORSCHLAG KORSIKA



VORSPEISE

- Rote-Bete-Carpaccio mit Feldsalat und Birnenspalten
- Gegrilltes Antipasti-Gemüse mit luftgetrocknetem Schinken
- Fruchtiger Couscous-Salat mit Pfirsichspalten
- Datteln im Speckmantel
- Brotstangen und Mini-Brötchen im bunten Brotkorb mit Kräuterbutter
- Aioli

Preis pro Person: € 11,20

HAUPTGERICHT

- Italienische Kräuterhähnchenfilets
- Schweinelende in Rahmsauce
- Gnocchi mit gebratenen Lachsstreifen und geschmolzenen Kirschtomaten in Kräutersauce
- Rosmarinkartoffeln
- Geschmorte Pilzpfanne mit Kräuterschmand
- Ratatouille-Gemüse mit Mozzarella-Haube
- Buntes Salatbuffet der Saison mit verschiedenen Toppings, Joghurt-Kräuter-Dressing und Himbeer-Vinaigrette

Preis pro Person: € 24,00

DESSERT IM KLEINEN GLAS

- Geschichtete Cappuccino-Mousse
- Panna Cotta mit fruchtigem Himbeer-Topping
- Frischer Obstsalat

Preis pro Person: € 5,10

Buffetvorschlag **KORSIKA**

Einzelpreise siehe oben – Komplettpreis: € 40,30

FINGERFOOD-BUFFET BERLIN

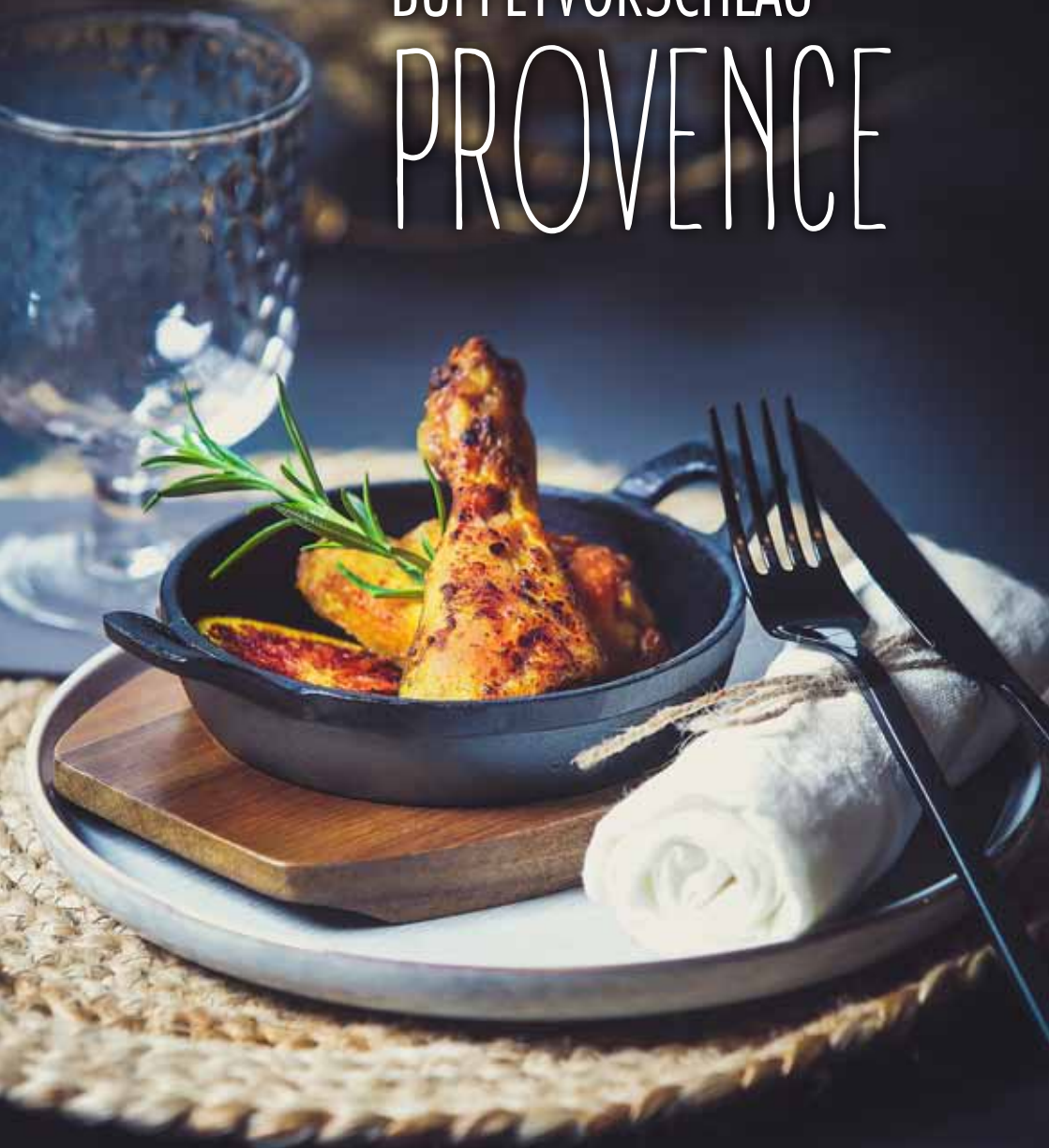
10 HÄPPCHEN PRO PERSON

- Satespieße von der Hähnchenbrust
- Datteln im Speckmantel
- Quiche-Ecken klassisch mit Speck und Zwiebel
- Mini-Burger
- Schnitzelecken
- Gefüllte Champignons
- Canapees, dekorativ belegt
- Vegetarische Quiche mit getrockneter Tomate und Feta
- Mini-Reibekuchen mit Lachs
- Kirschtomate mit Mini-Mozzarella im kleinen Glas

Fingerfood-Bufferet Berlin

Preis pro Person: € 24,20

BUFFETVORSCHLAG PROVENCE



VORSPEISE

- Marinierte Garnelen auf schwarzen Balsamico-Linsen
- Hähnchenspieße mit Mango-Chili-Dip
- Fruchtig leichter Melonensalat mit Feta und frischen Kräutern
- Quiche-Ecken mit getrockneter Tomate und Parmesan
- Mini-Dippers im kleinen Brotkorb mit Kürbiskernschmand und Kräuterbutter

Preis pro Person: € 11,90

HAUPTGERICHT

- Geschmorte provencalische Hähnchenkeulen
- Kleine Medaillons vom Schwein mit gerösteten Speckwürfeln in Thymiansauce
- Lachsfilet in Basilikumrahmsauce
- Bandnudeln in leichter Tomatenrahmsauce
- Süßkartoffelgratin (oder Süßkartoffel-Linsen-Gratin als vegetarisches Hauptgericht)
- Kleine Ofenkartoffeln
- Paprika-Oliven-Gemüse
- Blattspinat in Knoblauchsahnesauce mit geschmolzenen Kirschtomaten
- Buntes Salatbuffet der Saison mit verschiedenen Toppings, Joghurt-Kräuter-Dressing und Himbeer-Vinaigrette

Preis pro Person: € 24,00

DESSERT IM KLEINEN GLAS

- Weiße Schokoladenmousse mit Baileys
- Mascarpone-Blaubeer-Creme
- Creme brulee

Preis pro Person: € 5,10

Buffetvorschlag **PROVENCE**

Einzelpreise siehe oben – Komplettpreis: € 41,00

BUFFETVORSCHLAG SYLT



VORSPEISE

- geröstete Kürbisspalten mit roten Zwiebeln und Feta
- Mini-Kalbsschnitzel „Wiener Art“
- Fischplatte mit Räucherlachs, geräuchertem Forellenfilet und Sahne-Meerrettich
- Ziegenkäse-Variation mit luftgetrocknetem Schinken und Rucola
- Brotkorb mit knusprigem Weißbrot, Kräuterbutter und Aioli

Preis pro Person: € 12,50

HAUPTGERICHT

- Kabeljaufilet mit Senfsauce und Basilikumpesto
- Geschmorter Kalbsbraten mit Portweinsauce
- Maishähnchenbrust mit Kräuterrahmsauce
- Kartoffelpüree mit glasierten Zwiebeln
- Rosmarinkartoffeln
- Pastapfanne mit Spinat und geschmolzenen Kirschtomaten in Limettensahnesauce
- Speckböhnchen
- Bunte Gemüseplatte der Saison
- Bunte Salatauswahl mit Toppings und Honig-Senf-Vinaigrette

Preis pro Person: € 24,90

DESSERT IM KLEINEN GLAS

- Fruchtige Limetten-Joghurt-Creme
- Karamellcreme mit gerösteten Walnüssen

Preis pro Person: € 5,00

Buffetvorschlag SYLT

Einzelpreise siehe oben – Komplettpreis: € 42,40



BUFFETVORSCHLAG OSLO

VORSPEISE

- Kürbiscremesuppe (0,25 l p. P.)
- dazu verschiedene Toppings:
 - geröstete Kürbiskerne, Croutons, Kresse
 - Brotkorb mit knusprigem Weißbrot und Butter

Preis pro Person: € 5,90

HAUPTGERICHT

- Wildragout mit Preiselbeersauce
- Schweinebraten mit Senfkruste in Dunkelbiersauce
- Schupfnudeln, in Butter geschwenkt
- Kartoffelgratin
- Rosenkohl mit gerösteten Speckwürfeln
- Apfel-Rotkohl

Preis pro Person: € 20,90

DESSERT IM KLEINEN GLAS

- Karamellcreme mit gerösteten Walnüssen
- Panna Cotta mit Waldfrucht-Topping

Preis pro Person: € 4,90

Buffetvorschlag OSLO

Einzelpreise siehe oben – Komplettpreis: € 31,70

BUFFETVORSCHLAG WIESN-BUFFET



VORSPEISE

- Mini-Mettwürstchen (1x)
- Bayrische Mini-Burger (1x)
- Rustikale Hausmacherplatte mit verschiedenen Wurstspezialitäten
- Obazda, Griebenschmalz und süßer Senf
- Brotkorb mit rustikalen Mini-Brötchen und Baguette

Preis pro Person: € 8,40

HAUPTGERICHT

- Krustenbraten in Malzbiersauce
- Leberkäse mit Röstzwiebeln
- Knusprige Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
- Kartoffelpüree
- Sauerkraut
- Weißkrautsalat

Preis pro Person: € 17,50

DESSERT IM KLEINEN GLAS

- Bayrische Creme mit Pflaumen-Topping
- Rote Grütze mit Vanillesauce

Preis pro Person: € 4,80

Buffetvorschlag **WIESN-BUFFET**

Einzelpreise siehe oben – Komplettpreis: € 30,70



BUFFETVORSCHLAG

WEIHNACHTSZEIT

VORSPEISE

- Vorspeisenplatte mit geräucherter Entenbrust und Preiselbeeren
- Salatauswahl mit Feldsalat, Croutons und Kartoffel-Speck-Dressing
- Mini-Reibekuchen mit Lachstatar
- Brotkorb mit knusprigem Weißbrot und Butter

Preis pro Person: € 12,40

HAUPTGERICHT

- Knusprige Gänsekeulen
- Geschmorter Burgunderbraten vom Rind
- Kartoffelklöße
- Butterspätzle
- Apfel-Rotkohl
- Rosenkohl mit geröstetem Speck

Preis pro Person: € 22,90

DESSERT IM KLEINEN GLAS

- Schokoladen-Lebkuchenmousse
- Bratapfelmousse

Preis pro Person: € 4,90

Buffetvorschlag **WEIHNACHTSZEIT**

Einzelpreise siehe oben – Komplettpreis: € 40,20



BBQ TOULOUSE

VOM GRILL

- Lachsfilets mit Orangenfilets und Thymian
- Bergische Rumpsteaks
- Hähnchenbrustfilets mit Curry-Mango-Marinade
- Schweinefiletspieße im Speckmantel
- Ziegenkäse im Zucchini-Päckchen

VOM KALT-WARMEN BUFFET

- Antipastiplatte mit geschmortem Gemüse, schwarzen Balsamico-Linsen und gebratenen Garnelen
- Parmaschinken-Melonen-Platte
- fruchtig exotischer Couscous-Salat
- Kirschtomaten mit Mini-Mozzarella und Basilikumpesto
- Bunter Blattsalat der Saison und Rohkost, dazu Parmesanflakes, Croutons, Nuss-Mix, Joghurt-Dressing und Himbeer-Vinaigrette
- Rosmarinkartoffeln mit Kräuterschmand
- Bulgursalat mit Tomaten, Feta und frischen Kräutern
- Stangenbrote und Mini-Brötchen im bunten Brotkorb
- Aioli, Kräuterbutter
- Verschiedene Grillsaucen

Preis pro Person: € 33,90

DESSERT IM KLEINEN GLAS

- Fruchtige Limetten-Joghurt-Creme mit frischer Minze
- Panna Cotta mit Pfirsich-Topping
- Tiramisu

Preis pro Person: € 5,10

BBQ TOULOUSE

Einzelpreise siehe oben – Komplettpreis: € 39,00

(Zusätzlich können Sie Grill, Grillmeister, Servicekräfte, Geschirr, etc. dazubuchen)

BBQ SEVILLA



VOM GRILL

- Hähnchenbrustfilets mit Kräutermarinade
- Schweinenackensteaks nach Art des Hauses mariniert
- Lummersteaks mit Kräutermarinade
- Wallefelder Grillwürstchen in verschiedenen Varianten
- Feta mit frischen Kräutern und Kirschtomaten

VOM KALT-WARMEN BUFFET

- Tomaten-Mozzarella-Salat mit Rucola und Basilikumpesto
- Antipasti (geschmortes mediterranes Gemüse)
- marinierte grüne Oliven
- Bunte Blattsalate der Saison mit Himbeer-Balsamico-Vinaigrette
- Rosmarinkartoffeln mit Kräuterschmand
- Mediterraner Nudelsalat mit Tomatenpesto und Rucola
- Krautsalat mit gerösteten Speckstreifen
- Stangenbrote und Mini-Brötchen im bunten Brotkorb
- Aioli, Kräuterbutter
- Verschiedene Grillsaucen

Preis pro Person: € 24,50

DESSERT IM KLEINEN GLAS

- Frische Joghurt-Creme mit crunchigem Boden und Waldbeer-Topping
- Geschichtete Cappuccino Creme
- Frischer Obstsalat

Preis pro Person: € 5,10

BBQ SEVILLA

Einzelpreise siehe oben – Komplettpreis: € 29,60

(Zusätzlich können Sie Grill, Grillmeister, Servicekräfte, Geschirr, etc. dazubuchen)



FRAGEN SIE NACH UNSEREN SPECIALS:

- Flammkuchenbuffet
- Eiswagen
- Streetfood
- Bowle-Bar
- Pimp-your-Prosecco-Bar

und vieles mehr...

EINFACH SCANNEN



Oberdorfstraße 7
51766 Engelskirchen Wallefeld
Tel (0 22 63) 56 54
www.metzgerei-kleinjung.de
www.catering-kleinjung.de
E-Mail: metzgerei-kleinjung@gmx.de