



Ihre Fleischerei mit Qualität aus eigener Herstellung

CATERING & PARTYSERVICE



Unser Genuss-Erlebnis für jeden Anlass!



UNKOMPLIZIERT LECKER

So einfach ist es.

Wähle aus verschiedensten regionalen Vor-, Haupt- und Nachspeisen und stelle das perfekte Menü für deine Feierlichkeit zusammen.



Du wählst aus.

Wähle mithilfe unseres Flyers deine gewünschten Gerichte und Speisen aus unserem vielfältigen Angebot.



Wir beraten dich.

Wir beraten dich kostenfrei bei deiner Auswahl und du bekommst innerhalb von 48 Std. ein individuelles Angebot.



Wir bereiten zu.

Unsere Köche bereiten deine Gerichte frisch mit regionalen Zutaten und ganz viel Liebe zu.



Wir bringen es.

Am Tag der Veranstaltung bringen wir dir die ausgewählten Gerichte zur Location. Natürlich kannst du deine Bestellung auch selber abholen.





Bruschetta

Bunter Bauernsalat
mit Hirtenkäse und Oliven

Frischer Salat der Saison
mit Paprika und Mais, dazu Kräuter-Vinaigrette

Tomate-Mozzarella
mit Basilikum und Balsamico

Antipasti
eingelegtes Gemüse: Paprika, Zucchini, Pilze,
Artischocken, gegrillte Peperoni

Bunter Spargelsalat
mit grünem und weißem Spargel sowie gekochtem Schinken

Wildkräutersalat
mit gebratenem Spargel und Ziegenkäse

Belegte Brötchen (halbe oder ganze)

- mit Aufschnitt oder Käse, bunt ausgarniert
- mit Lachs, Roastbeef oder Weichkäse, bunt ausgarniert

Schnittchen

- mit Aufschnitt oder Käse, bunt ausgarniert
- mit Lachs, Graved Lachs, Weichkäse oder Roastbeef, bunt ausgarniert

VORSPERSEN KALT





FINGERFOOD

Datteln im Speckmantel

Käsespieß mit Weintrauben

Knusperzucchini mit Zaziki-Dip

Chickenfingers im Sesam-Mantel

Caprese im Glas (Tomate|Mozzarella|Basilikum)

Avocado-Apfel-Tatar mit Mozzarella

Roter Linsensalat im Glas mit Hähnchenspieß

Kartoffel-Senf-Salat im Glas mit Minifrikadellen-Spieß

Tandoori-Hähnchen-Bacon-Spieß auf gehacktem Salat im Glas

Gegrilltes Gemüse mit Ziegenkäsecreme aus dem Glas

Gurken-Lachs-Tatar aus dem Glas

Geflügel-Curry-Salat aus dem Glas

Mediterraner Salat aus dem Glas mit Garnelenspieß

Pizza-Blätterteig-Schnecken mit Schinken oder Salami gefüllt





Spargelcremesuppe
mit Spargelspitzen (saisonal)

Tomatencremesuppe
mit frischem Basilikum

Rinderkraftbrühe
mit Gemüsestreifen, Eierstich und Fadennudeln

Hühnerkraftbrühe
mit Hühnerfleisch, Eierstich und Gemüseeinlage

Gemüsecremesuppe
mit Kräuter-Croûtons

Zucchini-cremesuppe
mit Streifen vom Räucherlachs



EINTÖPFE

Erseneintopf
mit Wiener Würstchen

Linseneintopf
mit Wiener Würstchen

Serbischer Bohneneintopf

Gulaschsuppe

Vegetarischer Gemüseeintopf





Frischer Spargel mit Salzkartoffeln, zerlassener Butter
und Sauce Hollandaise, dazu empfehlen wir:

Kröstchen vom Schweinerücken
paniert und gebraten

Schinkenauswahl
von westfälischem Knochenschinken
und gekochtem Schinken

In Trüffelbutter geschwenktes Lachsfilet

In Bärlauchbutter geschwenkte Drillinge

HAUPTSPEISE SPARGEL
(SAISONAL)





HAUPTSPEISE RIND

Zarter Rinderschmorbraten
aus dem Ofen

Mediterraner Rinderbraten
in Barolo geschmort

Boeuf Bourguignon
vom Weiderind mit Champignons und Wurzeln

Ungarisches Gulasch
mit Paprika und Zwiebeln geschmort

Klassisches Rindergulasch
mit Champignons

Rinderroulade
mit getrockneten Tomaten und Feta gefüllt

Rinderroulade „klassisch“
mit Speck und Zwiebeln gefüllt

Kalbsbraten
in Dijonsenf-Rahm





Krustchen vom Schweinerücken
paniert und gebraten

Schweineschnitzel
aus der Oberschale, paniert und gebraten

Schweinebraten
geschmort

Schweinekrustenbraten
aus dem Ofen

Gepökelter Schweinekrustenbraten
aus dem Ofen

Mini-Haxe
gebacken

Schweinefilet lang
gebraten mit Rosmarin

Schweinefiletmedaillons
in Gorgonzolasauce

Schweinefiletmedaillons
in Champignonrahmsauce

Saltimbocca vom Schwein
mit Parmaschinken und Salbei an Thymiansauce

Tranchen vom Schweinefilet
in Portweinrahmsauce



Hähnchenbrustfilet
in Zwiebel-Sahnesauce im Ofen gebacken

Hähnchenbrust
in Curry-Kokosrahm mit Aprikose

„Piccata Milanese“
in Parmesan-Eihülle gebratene Hühnerbrust an Tomatensauce

Hähnchenbrust
in Kräuter-Marinade gebraten

Hähnchenknusperfilet
gebraten

Hähnchenbrust
in Mandelpanade gebraten

HAUPTSPEISE GEFLÜGEL





Lamm

Lammkeule
mit Kräutern in Thymianjus

Lammgulasch
mit mediterranen Kräutern und Knoblauch in Rotwein geschmort

Fisch

Norwegisches Lachsfilet
in Folie gegart mit Limetten, Tomaten und Dill an Buttersauce

„Büsumer Fischtopf“
mit Kabeljau, Gemüse und Krabben in Weißwein-Dill-Sauce



HAUPTSPEISE VEGETARISCH

Frische Gnocchi

mit grünem Spargel, frischen Trauben und Pecorino-Sauce

Veggie-Curry

mit Joghurt-Dip

Frische Pasta

mit Steinpilzen und Ricotta-Sauce

Buntes Rübchen Gratin

mit Ricotta-Thymian-Bechamel, Parmesan und Haselnüssen, gebratenem Weißkohl und Selleriesalz

Asia-Nudelpfanne

mit Champignons, Paprika und Lauchzwiebel

Asia-Reispfanne

mit Champignons, Paprika und Lauchzwiebel





Gemüsevariation 1

Blumenkohl, Brokkoli, Erbsen und Möhren,
grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln

Gemüsevariation 2

Kohlrabi, gebratener grüner Spargel,
zweierlei Möhren, grüne Bohnen

Gemüsevariation 3

Mairübchen, Erbsen, Spargelragout vom weißen Spargel, Brokkoli

Gemüsevariation 4

Rosenkohl in Speckbutter, Blumenkohl,
grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln, zweierlei Möhren



GEMÜSEBEILAGEN

Frühlingsgemüse

in Kräuterbutter (zweifarbige Karotten, Kohlrabi und Erbsen)

Französisches Pfannengemüse

In Knoblauchbutter geschwenkter Blattspinat

Zweierlei Bohnen

tomatisiert mit frischen Kräutern

Mediterranes Gemüse

aus der Pfanne (Paprika, Aubergine, Zucchini, Champignons und Kirschtomaten)

Apfel-Rotkohl

Sauerkraut

mit Speck oder Ananas

Geschmorte Pfifferlinge (saisonal)

Gebratene Champignons

mit Lauchzwiebeln und Kirschtomaten





**Bratkartoffeln
mit Zwiebeln**

**Bratkartoffeln
mit Speck und Zwiebeln**

Rosmarinkartoffeln

Salzkartoffeln

Petersilienkartoffeln

Kartoffelknödel

Kartoffel-Pilz-Gratin

Kartoffel-Parmesan-Gratin

Gnocchi

Schupfnudeln

Spätzle

Bandnudeln

Reis



SAUCEN

Champignonrahmsauce

Jägersauce

Paprika-Zwiebel-Sauce

Tomatensauce

Dill-Senfsauce

Fruchtige Currysauce





Schokomousse
mit Kirschgrütze

Duett von weißer und dunkler Schokomousse
mit Eierlikör und Sahne

Panna Cotta
mit Waldfruchtkompott

Quarkspeise
mit Obstsalat

Rhabarberkompott
auf Grießcreme (saisonal)

Rote Grütze
mit Vanillesauce

Roter und grüner Wackelpudding
mit Vanillesauce

Tiramisu

Erdbeer-Tiramisu (saisonal)

Weißer Mousse
mit marinierte Erdbeeren (saisonal)

Crème von weißer Schokolade mit Thymian
mit marinierten Erdbeeren (saisonal andere Früchte)

DESSERT





WOCHENMÄRKTE

Verkaufsstellen

Wir sind jede Woche auf den Wochenmärkten in der Region unterwegs. Hier siehst du, wo du uns wann findest.

So erreichst du uns beim mobilen Verkauf: 01725386988

📍 Wochenmarkt Melle

Markt 22 | 49324 Melle
Mittwoch & Samstag 6:30 - 13:00 Uhr

📍 Wochenmarkt Enger

Kirchstraße 7 | 32130 Enger
Freitag 6:30 - 13:00 Uhr

📍 Wochenmarkt Herford

Rathausplatz 2 | 32052 Herford
Dienstag & Donnerstag 7:00 - 13:00 Uhr

📍 Wochenmarkt Jöllenbeck

Amtsstraße 33 | 33739 Bielefeld
Freitag 13:00 - 18:00 Uhr







CATERING & PARTYSERVICE

*Genieße deine
Feier unbeschwert!*

Gerne erstellen wir dir ein individuelles Angebot.
Zusätzlich zu unserer Beratung bei der Auswahl und
Zusammenstellung deiner Speisen bieten wir auch Leihgeschirr,
Grillanhänger, Grillverleih, Fritteusen, Servicepersonal,
Grillmeister und noch vieles mehr ...

Sprich uns an!

Traditionsfleischerei Matthias Kühn GmbH

Spenger Str. 353

32130 Enger

Tel.: 05225-859913

fleischerei-kuehn@t-online.de

www.fleischereikuehn.de