



GEMÜSEVARIATION

- No. 1 – Klassisch westfälisch ^{1, B}

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

3,50 € / p. P.
- No. 2 – Feines Frühlingsgemüse ^B

Mairübchen, zweierlei Möhren, grüne Bohnen (saisonal)

4,95 € / p. P.
- No. 3 – Edles Spargelragout ^B

Kohlrabi, Erbsen, Spargelragout vom weißen Spargel, Brokkoli (saisonal)

5,50 € / p. P.
- No. 4 – Deftig ^{1, B}

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

4,50 € / p. P.

Tipp: die Gemüsevariationen sind nach Belieben zu variieren

SUPPEN & EINTÖPFE

- Spargelcremesuppe ^A

mit Spargelspitzen (saisonal)

10,00 € / Liter
- Tomatencremesuppe

mit frischem Basilikum

10,00 € / Liter
- Rinderkraftbrühe ^{A, C, D}

mit Gemüsestreifen, Eierstich und Fadennudeln

12,00 € / Liter
- Hühnerkraftbrühe ^{A, C}

mit Hühnerfleisch, Eierstich und Gemüseeinlage

11,00 € / Liter
- Gemüsecremesuppe ^{A, D}

mit Kräuter-Croûtons

10,00 € / Liter
- Lauchcremesuppe ^B

mit Hackfleisch

12,00 € / Liter
- Erbseneintopf ^{1, 4, D}

mit Wiener Würstchen

11 € / Liter,
Wiener 1,25 € / Stück
- Serbischer Bohneneintopf ^{1, D}

12 € / Liter
- Gulaschsuppe ^{1, D}

12 € / Liter
- Vegetarischer Gemüseintopf ^D

10 € / Liter



DESSERT

- Schokomousse ^{3, B}

mit Kirschgrütze

4,00 € / p.P.
- Duett von weißer und dunkler Schokomousse ^{3, 5, B}

mit Eierlikör und Sahne

4,75 € / p.P.
- Panna Cotta ^{5, B}

mit Waldfruchtkompott

4,50 € / p.P.
- Quarkspeise ^B

mit Obstsalat

3,50 € / p.P.
- Rhabarberkompott ^{A, B}

auf Grießcreme (saisonal)

3,50 € / p.P.
- Rote Grütze ^{3, B}

mit Vanillesauce

3,50 € / p.P.
- Roter und grüner Wackelpudding ^{3, B}

mit Vanillesauce

3,25 € / p.P.
- Tiramisu ^{3, A, C, B}

5,25 € / p.P.
- Erdbeer-Tiramisu (saisonal) ^{A, B, C}

5,95 € / p.P.
- Weißer Mousse ^B

mit marinierte Erdbeeren (saisonal)

4,50 € / p.P.
- Crème von weißer Schokolade mit Thymian ^B

mit marinierten Erdbeeren (saisonal andere Früchte)

3,95 € / p.P.

INFORMATIONEN ALLERGENE:

- 1 mit Konservierungsstoffen | 2 mit Geschmacksverstärker
3 mit Süßungsmittel Saccharin | 4 mit Phosphat
5 mit Alkohol | 6 geschwärzt
- A Weizen | B Milch/Laktose | C Ei | D Sellerie | E Senf
F Fisch | G Sesam | H Schalenfrüchte | I Soja
J Weichtiere/Muscheln | K Nüsse

p.P. = pro Portion



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.

GUT ZU WISSEN:

Alle Preise sind Abholpreise und inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Bei Inanspruchnahme von Leihgeschirr oder Servicepersonal entfällt auf die gesamte Rechnung der erhöhte Mehrwertsteuersatz.

Zu unserem Catering bieten wir Ihnen auf Wunsch auch einen Grillanhänger – mit oder ohne Personal – an. Außerdem verleihen wir Geschirr und stellen praktische Warmhaltebehälter zur Verfügung.

Stand: September 2025 / Irrtümer und Preisänderungen vorbehalten.



CATERING & PARTYSERVICE



*Unser Genuss-Erlebnis
für jeden Anlass!*

Traditionsfleischerei Matthias Kühn GmbH

Spenger Str. 353 • 32130 Enger
Tel.: 05225-859913 • fleischerei-kuehn@t-online.de
www.fleischereikuehn.de



FINGERFOOD

Datteln im Speckmantel 1	2 Stück am Spieß , 1,25 € / Spieß
Käsespieß mit Weintrauben B	0,85 € / Stück
Chickenfingers im Sesam-Mantel G, I	1,50 € / Stück
Caprese im Glas (Tomate Mozzarella Basilikum) B	3,75€ / Glas
Avocado-Apfel-Tatar mit Mozzarella B	5,75 € / Glas
Roter Linsensalat im Glas mit Hähnchenspieß H	5,75 € / Glas
Kartoffel-Senf-Salat im Glas mit Minifrikadellen-Spieß A, E	4,25 € / Glas
Tandoori-Hähnchen-Bacon-Spieß auf gehacktem Salat im Glas 1, E	4,25 € / Glas
Gegrilltes Gemüse mit Ziegenkäsecreme aus dem Glas B	4,50 € / Glas
Gurken-Lachs-Tatar aus dem Glas F	5,50 € / Glas
Geflügel-Curry-Salat aus dem Glas 3, E	3,85 € / Glas
Mediterraner Salat aus dem Glas mit Garnelenspieß J	5,75 € / Glas
Pizza-Blätterteig-Schnecken mit Schinken oder Salami gefüllt 1, 4, A, C	0,95 € / Stück
Tomaten-Mozzarella-Spieß mit Basilikum B	1,50 / Stück
Falafel-Sticks vegetarisch H	0,75 / Stück
Quinoa- Ecken vegetarisch H	0,85 / Stück
Partyfrikadellen A, C	0,80 / Stück
Knusperzucchini mit Tzatziki Dip A, B, C	3,00 € / p.P.

ÜBRIGENS

Wir bieten auch frisch belegte Brötchen und Schnittchen an – ideal für Meetings, Empfänge oder kleine Feiern.

Mehr Auswahl finden Sie auf unserem ausführlichen Catering-Flyer unter: www.fleischereikuehn.de



HAUPTSPEISE RIND

Zarter Rinderschmorbraten D aus dem Ofen	13,90 € / 2-3 Scheiben
Mediterraner Rinderbraten 5, D in Barolo geschmort	13,90 € / 2-3 Scheiben
Boeuf Bourguignon 5, D vom Weiderind mit Champignons und Wurzeln	13,00 € / p.P.
Ungarisches Gulasch D mit Paprika und Zwiebeln geschmort	12,95 € / p.P.
Klassisches Rindergulasch D mit Champignons	13,00 € / p.P.
Rinderroulade B, D mit getrockneten Tomaten und Feta gefüllt	8,90 € / Stück
Rinderroulade „klassisch“ 1, E mit Speck und Zwiebeln gefüllt	8,50 € / Stück
Kalbsbraten B, E in Dijonsenf-Rahm	14,90 € / 2 Scheiben

HAUPTSPEISE VEGETARISCH

Frische Gnocchi B	Tagespreis
mit grünem Spargel, frischen Trauben und Pecorino-Sauce	
Veggie-Curry, mit Joghurt-Dip B, D	7,75 € / p.P.
Frische Pasta A, B, C mit Steinpilzen und Ricotta-Sauce	8,95 € / p.P.
Buntes Rübchen Gratin B, D, K mit Ricotta-Thymian-Bechamel, Parmesan und Haselnüssen,gebratenem Weißkohl und Selleriesalz	6,25 € / p.P.
Asia-Nudelpfanne A, I mit Champignons, Paprika und Lauchzwiebel	7,95 € / p.P.
Asia-Reispfanne A, I mit Champignons, Paprika und Lauchzwiebel	6,95 € / p.P.
Vegetarische Gemüselasagne Italia A, C, G (Aubergine, Zucchini, Tomate)	5,95 € / p.P.



HAUPTSPEISE SCHWEIN

Kröstchen vom Schweinerücken A, C paniert und gebraten	2,75 € / Stück
Schweineschnitzel A, C wird ausgewogen, ca. 4,00 € / Stück aus der Oberschale, paniert und gebraten	
Schweinebraten, geschmort D	10,90 € / 2-3 Scheiben
Schweinekrustenbraten, aus dem Ofen	7,50 € / 2 Scheiben
Gepökelter Schweinekrustenbraten 1 aus dem Ofen	7,90 € / 2 Scheiben
Mini-Haxe, gebacken 1, 4	4,75 € / Stück
Schweinefilet lang gebraten mit Rosmarin	12,90 € / p. P.
Schweinefiletmedaillons B in Gorgonzolasauce	13,90 € / 3 Medaillons
Schweinefiletmedaillons 5, B in Champignonrahmsauce	12,90 € / 3 Medaillons
Saltimbocca vom Schwein 1 mit Parmaschinken und Salbei an Thymiansauce	12,90 € / 3 Medaillons
Tranchen vom Schweinefilet 5, B in Portweinrahmsauce	13,00 € / 3 Medaillons

HAUPTSPEISE GEFLÜGEL

Hähnchenbrustfilet B 2 halbe, in Zwiebel-Sahnesauce im Ofen gebacken	5,25 € / p.P.
Hähnchenbrust 3, B, D, E in Curry-Kokosrahm mit Aprikose	8,95 € / p.P.
„Piccata Milanese“ A, B, C in Parmesan-Eihülle gebratene Hühnerbrust an Tomatensauce	5,95 € / Stück
Hähnchenschnitzel mediterran in Kräuter-Marinade gebraten	3,25 € / Stück
Hähnchenschnitzel klassisch, A paniert und gebraten	3,10 € / Stück
Hähnchenschnitzel Mandel A, H in Mandelpanade gebraten	3,20 € / Stück



BEILAGEN & GEMÜSEBEILAGEN

Bratkartoffeln mit Zwiebeln	3,90 € / p. P.
Bratkartoffeln 1 mit Speck und Zwiebeln	4,25 € / p. P.
Rosmarinkartoffeln	3,50 € / p. P.
Salzkartoffeln	2,50 € / p. P.
Petersilienkartoffeln	2,80 € / p. P.
Kartoffelknödel A	1,50 € / Stück
Kartoffel-Pilz-Gratin B	5,50 € / p. P.
Kartoffel-Parmesan-Gratin B	4,25 € / p. P.
Kroketten	3,00 € / p. P.
Gnocchi A	3,75 € / p. P.
Schupfnudeln A, C	3,75 € / p. P.
Spätzle A, C	3,75 € / p. P.
Bandnudeln A, C	3,75 € / p. P.
Reis	2,50 € / p. P.
Frühlingsgemüse B in Kräuterbutter (zweifarbige Karotten, Kohlrabi und Erbsen)	3,50 € / p. P.
Französisches Pfannengemüse zweifarbige Karotten, Paprika, Brokkoli, Lauch-und Silberzwiebeln in Kräuterbutter gebraten	3,75 € / p. P.
Zweierlei Bohnen (weiße und grüne) tomatisiert mit frischen Kräutern	3,50 € / p. P.
Mediterranes Gemüse aus der Pfanne (Paprika, Aubergine, Zucchini, Champignons und Kirschtomaten)	4,95 € / p. P.
Apfel-Rotkohl	3,50 € / p. P.
Sauerkraut 1 mit Speck oder Ananas	3,50 € / p. P.
Geschmorte Pfifferlinge (saisonal)	Tagespreis
Gebratene Champignons mit Lauchzwiebeln und Kirschtomaten	4,00 € / p. P.