

# **Berater für Ihre Festlichkeit!**



## **Tradition & Zukunft**

**Metzger Kroker, Kirchplatz 1, 42489 Wülfrath, Tel/Fax: 02058-895353**

Stand: 12.02.2007 (alle vorhergehenden Preise verlieren ihre Gültigkeit)



## Eintopfgerichte

(ab 10 Personen lieferbar)	pro Person
Ungarische Gulaschsuppe	€ 4,50
Hirtensuppe mit Sauerrahm	€ 3,50
Serbische Bohnensuppe mit Fleischeinlage € 3,50	
Kartoffelsuppe	€ 3,00
Mexikanischer Eintopf mit Rindfleisch	€ 4,00
Pichelsteiner Gemüseeintopf mit Rindfleisch	€ 3,90
Kesselgulasch	€ 4,90

## Vegetarisch

ab 30 Personen lieferbar

### Kalt

Belegte Kräcker, Vollkorn-Brötchen  
Vollkorn-Schnitten und Roggenkekse

*belegt mit:*

Verschiedene Käsesorten, Eiern,  
Soja-Aufstrich, Quark und Schnittlauch,  
Erdnußcreme, Avocado-creme,  
Tofuschnitten mit Tomaten, Champignons á la Greque,  
Linsenfrikadellen

### Salate

Frische Salate der Saison, Rohkostsalat,  
Blumenkohlsalat, Mischgemüsesalat,  
Sojakeimlinge, Bohnensalat mit Mais,  
Eiersalat mit Erbsen

### Salatsaucen

Joghurt-Gurkensauce, Vinaigrette,  
Roquefort-Dressing, French-Dressing

### Warm

Zucchini-Gratin,  
Gemüsereispfanne mit Kräuteromlettstreifen  
Ratatouille, mit Schafskäse überbacken  
Nudelauflauf

### Dessert

Käseauswahl / Brot und Butter  
Rote Grütze, Vanillesauce  
Grießflammerie mit Pflirsichsauce

Pro Person € 23,00

## Bergische Art

ab 15 Personen lieferbar

### Kalt

Hausgemachter Heringsstipp mit Äpfeln  
Kottenbutter, Fleisch- und Blutwurst  
Fleischbällchen, Schweinkopfsülze, Schnitzel  
Und Lummerbraten mit Speck- und Senfsauce  
Brotauswahl, Butter

### Salate

Grüner Bohnensalat / Apfle-Lauchsalat  
Endiviensalat mit Joghurt-Dressing  
Bergischer Kartoffelsalat

### Warm

„Schlieper Pfanne“ Schweinegeschnetzeltes mit  
Bohnen, Zwiebeln, Champignons  
Dicke Bohnen mit Speck, Bratkartoffeln

### Dessert

Milchreis mit Kirschgrütze, Apfelpudding

Pro Person € 25,20

## Rustikal

ab 10 Personen lieferbar

### Kalt

Presskopfsülze  
Landleberwurst  
Stadturst mit Musik (eingelegte  
Schinkenfleischwurst mit Zwiebeln)  
Kümmelfrikadellen  
Geräucherte Wammerl

### Salate

Rettichsalat  
Krautsalat  
Münchener Kartoffelsalat

### Warm

Bayrischer Leberkäse mit  
Sauerkraut und Knödel  
Weißwurst mit süßem Senf  
Bauernbrot und Griebenschmalz

### Dessert

Mittenwalder Grießbrei mit Kirschkompott

Pro Person € 18,50



## ohne Schweinefleisch

ab 20 Personen lieferbar

### Kalt

Fischplatte mit Räucherlachs,  
Forellenfilets und Aal  
Pouardenmedaillons auf Ananasscheiben  
Truthahnbrust mit Mandarinen  
Roastbeefröllchen  
Honigmelone mit Bündnerfleisch

### Salate

Rindfleischsalat, Gemüsesalat,  
Bauernsalat

### Warm

Lammragout mit grünen Bohnenbündchen  
und Gratinkartoffeln  
oder

Kalbsmedaillons in Pilzsauce mit  
Brokkoli und Röstkartoffel

### Dessert

Käseauswahl / Brot und Butter  
Obstsalat mit Grand Manier  
Himbeerquark

Pro Person € 28,50



# Kalt/Warme Buffet



## Buffet Nr. 1

ab 10 Personen lieferbar

Matjesröllchen mit Preiselbeeren  
Kielersprotten  
Gefüllte Eier  
Bunte Fischplatte  
Hähnchenkeulen  
Gefüllte Tomaten  
Schinkenröllchen mit Spargel  
Geflügelsalat  
Käseauswahl  
Salzgebäck  
Brotauswahl, Butter  
Früchte

Pro Person € 18,00

## Buffet Nr. 2

ab 10 Personen lieferbar

Melonenschiffchen mit Parmaschinken  
Tomaten, frische Kresse  
Forellenfilets, Dillcreme  
Kassler, gefüllt mit Ananas, Mandarinen  
und Aprikosen  
Roastbeefbraten, medium  
Spargel  
Farmersalat  
Brotkörbchen, Butter  
Heidelbeercreme

Pro Person € 25,00



## Buffet Nr. 4

ab 6 Personen lieferbar

Wildsuppe mit Pilzen  
In Blätterteig gebackene junge  
Bullenhüfte  
Gratinkartoffel, Broccoli,  
Bauernsalat  
Gefüllte Birnen mit Preiselbeeren

Pro Person € 27,40

## Buffet Nr. 3

ab 6 Personen lieferbar

Warmes Schweinefilet Florentin mit  
Spinat, bunte Nudeln, Sauce Bernaise  
Exotischer Obstsalat  
Französische Käsecken  
Trauben  
Brotkorb, Butter

Pro Person € 25,00



# Kalt/Warme Buffet

## Buffet Nr. 5

ab 10 Personen lieferbar

Hochzeitssuppe  
Roastbeef, rosa  
Sauce Bernaise  
Walldorfsalat  
Kroketten  
Mouse au chocolat  
Vanillesauce

Pro Person € 28,00



## Buffet Nr. 6

ab 10 Personen lieferbar

Lachsrollchen Carnapés  
Spanferkelbraten  
Zwiebeksöße  
Speksalat  
Kressesalat mit Rahmdressing  
Käsecken  
Mandelcreme

Pro Person € 18,00



## Kalt / Warm

ab 20 Personen lieferbar

### Kalt

Rheinländische Wurstspezialitäten  
(Leber-, Blut-, Fleischwurst, Mettenden usw.)  
Kleine Frikadellen mit Senf  
Diverse Schinken mit Essiggemüse  
Matjestopf  
Kartoffelsalat  
Krautsalat  
Bunte Nudeln  
Verschiedene Saucen  
Käseauswahl, Salzbrezel  
Brot, Griebenschmalz und Butter  
Gefüllte Birnen und Pfirsiche

### Warm

Gebackene Schweineschulter mit  
Gratinkartoffeln

Pro Person € 15,50



## Buffet Nr. 7

ab 20 Personen lieferbar

In der Kruste gebackener Schinken,  
Mager, warm auf Holzbrett serviert  
(Tranchierbesteck wird gestellt)  
Mixed Pickles, Tomate, Pfeffersauce  
Gratinkartoffeln  
Krautsalat, Bauernsalat  
Frische Salatplatte mit Dressing  
Bauernbrotkorb mit Butter  
Gervaise-Birnen mit Früchten

Pro Person € 19,40





# Kalte Buffet

## Bunte Bratenplatte

ab 10 Personen lieferbar

Roastbeef, rosa  
Kasslerbraten  
Pfefferbraten  
Schweinebraten  
Fleischsalat  
Spargel  
Waldorfsalat  
Remoulade  
Brotauswahl  
Butter  
Obst

Pro Person € 16,80

## Schinkenplatte

ab 10 Personen lieferbar

Parmaschinken  
Serranoschinken  
Schwarzwälder  
Knochenschinken  
Backschinken  
Saftkochschinken  
Pariser Schinken  
Früchte  
Brotauswahl  
Butter  
Farmersalat  
Zitronencreme



Pro Person € 19,90

## Bunte Platte

ab 8 Personen lieferbar

Krabben mit Cocktailsauce  
Lachs in Senfsauce  
Geräucherter Heilbutt  
Gebratene Hühnerbrüstchen  
Rinderfilet, medium  
Kalbsmedaillon mit Gemüsebouquet  
Eiersalat  
Käsehappen  
Brotkorb  
Butter  
Pfirsiche, gefüllt



Pro Person € 24,00

## Bunte Schwedenplatte

ab 10 Personen lieferbar

Räucherlachs  
Forellenfilets  
Wildschweinrücken, garniert  
mit Weintrauben, Preiselbeercreme  
Medaillons vom Schweinefilets  
Schweinerücken  
Braten  
Mixed Pickles  
Brotauswahl  
Butter  
Rote Grütze, Vanillesauce

Pro Person € 20,90



# Vorspeisen

Melone mit Parmaschinken	€ 3,00
Geflügelpastete mit Sauce Cumberland	€ 3,00
Shrimps auf Toast	€ 4,50
Krabbencocktail mit Mandarinchén	€ 4,80
Lachsschnitte mit gefülltem Ei	€ 4,80

# Suppen

	Pro Portion
Leichte Tomatensuppe, Basilikum, Schlagsahne	€ 3,50
Consomé double mit Fleischeinlage	€ 3,50
Champignoncremesuppe	€ 3,20
Lauchcremesuppe mit Liasion	€ 3,20
Gulaschsuppe	€ 3,50
Soljanka	€ 3,50



# Hauptgang

	Pro Portion
Schinken, in der Kruste gebacken (ca. 20 Portionen)	€ 5,00
Ochsenhüfte in Provinzkräutern (ab ca. 20 Personen)	€ 10,50
Schweinerückenbraten in feiner Kräutersauce	€ 9,75
Züricher Geschnetzeltes	€ 8,50
Rinderburgunderbraten mit Champignons	€ 9,95
Sauerbraten, Rotkohl, Kartoffelklöße	€ 13,50
Schweinespießbraten	€ 7,95
Glaciertes Kalbsfrüandeau	€ 13,95
Rinderfiletbraten „Wellington“	€ 16,95
Filetspitzen „Stroganoff“	€ 14,00
Pikante Lammkeule „Provencial“	€ 13,50

# Beilagen

	Pro Portion
Petersilienkartoffel	€ 1,50
Kartoffelgratin	€ 2,00
Broccoli / Kartoffelgratin	€ 2,10
Nudelaufbau	€ 2,00
Risi-Pisi	€ 1,80
Bunte Nudeln	€ 1,80
Spätzle	€ 1,80
Grüne Bandnudeln	€ 1,80
Bratkartoffeln	€ 1,80

# Gemüsebeilagen

	Pro Portion
Frische Pfifferlinge	€ 1,50
Leipziger Allerlei	€ 1,50
Feine Zuckererbsen	€ 1,50
Champignons in Kräutersauce	€ 2,10
Blattspinat	€ 1,50
Broccoli in Mandelbutter	€ 2,00
Gemüsevariationen	€ 4,10
Spargel mit Sauce Hollandaise	€ 3,20

# Salate nach Saison

	Pro Portion
Tomatensalat	€ 2,00
Gemischter Salat, French Dressing	€ 2,00
Radicchio Rosso in Sahne	€ 2,00
Feldsalat mit Orangenstreifen, Italien. Dressing	€ 2,10
Eisbergsalat mit Thousand-Island Dressing	€ 2,00



# Brotsorten

Partyteller gemischt oder Roggenbrot	auf Anfrage
Bunter Brotkorb, Butter	à € 1,80



# Dessert

	Pro Portion
Obstdalat	€ 2,35
Rote Grütze, Vanilliesauce	€ 2,10
Mousse au chocolat	€ 2,50
Mousse au chocolat, weiß	€ 2,50
Käseauswahl	€ 3,50
Tiramisu	€ 3,50
Rotweincreme	€ 2,50
Weißweincreme	€ 2,50
Zitronencreme	€ 2,00

# Unser Angebot für den großen Empfang

**100 Cocktailhappen** mit echtem Lachs, Forelle Räucheraal, Kassler, Roastbeef, Putenbrust, Kalbsbraten, Schweinerückenbraten, Hühnerbrust, französischem Käse, o.ä., reich garniert mit Früchten, Mixed Pickles, Spargel, Champignons, Oliver

€ 135,00

**50 diverse Canapés** mit echtem Lachs, Räucheraal, Kassler, Roastbeef, Hühnerbrüstchen, Schinkenröllchen, Filetmedaillons, rohem Schinken, Heilbut, französischem Käse,

€ 99,00

**Bunter Käseigel** auf frischem Ananas, mit Salzbrezel, Weintrauben

(45 Picker)

€ 16,95

**Bunter Käseigel** auf Orangen

€ 9,95



## Cocktailhappen

Mindestabnahme 5 Stück pro Sorte,  
Handlich, praktisch, reich garniert!

Cocktailhappen mit echtem Lachs, Räucheraal, Forellenfilet, Crevetten, Hummerkrabben à € 2,30

Cocktailhappen mit Kassler, Roastbeef, Gekochtem Schinken, Schweinerücken, Hühnerbrust à € 1,75

Cocktailhappen mit französischen Käsesorten, wie Pfefferkäse, Nußkäse, Roquefort, Camembert, Brie

## Canapés

Mindestabnahme 5 Stück pro Sorte,

mit echtem Lachs, Ei, Sahnemeerrettich	€ 2,70
mit Räucheraal, Zitrone, Olive	€ 2,85
mit Forellenfilet, Sahnemeerrettich, Ei	€ 2,35
mit Matjes, Preiselbeeren	€ 1,75
mit Crevetten, Sauce Tossi, Kaiserkirschen	€ 2,65
mit Hühnerbrüstchen, garniert mit Früchten	€ 2,00
mit Roastbeef, garniert mit Spargelspitzen	€ 2,65
mit Schweinerücken, garniert mit Mixed Pickles	€ 1,95
mit Schinkenröllchen, gefüllt mit Spargel	€ 1,85
mit Medaillon, garniert mit Obst und Spargel	€ 2,75
mit rohem Schinken und Perlzwiebeln	€ 1,65
mit Klosterschinken, garniert mit Cornichons	€ 1,95
mit Kasseler, garniert mit Mandarinchen	€ 1,75
mit französischen Käsesorten	€ 1,85
mit Party-Shrimps, Cocktailsauce	€ 2,45

## Warme Snacks

Mindestabnahme 10 Stück pro Sorte,

Kurpfleumen mit Kassler	€ 1,80
Cocktailwürstchen in Blätterteig	€ 1,25
Garnelenschwänze in Dillrahm	€ 4,95
Champignonköpfe, mit Schnecken gefüllt, Knoblauch-Kräuterbutter, paniert	€ 2,30
Schweinebratenröllchen mit Blattspinat Sauce Bearneise	€ 1,25
Kleine Frikadellen mit Scharlotten	€ 1,25
Kleine Kasslerhähppchen mit Picker	€ 1,75
Kleine Hühnerbrusthähppchen mit Picker	€ 1,95
Hummerkrabbe mit Picker	€ 4,20

# Salate

	500 g
Waldorfsalat in Sahne	€ 7,70
Eiersalat mit Champignons, Ananas, Spargel	€ 6,75
Indonesischer Reissalat	€ 6,70
Teufelsalat (Rindfleisch, Perlzwiebeln)	€ 8,75
Geflügelsalat mit Spargel, Champignons	€ 9,50
Entenbrust mit Zuckerschoten	€ 16,75
Mexicosalat mit Mais, Paprika	€ 7,75
Champignonsalat von ganzen Köpfen, Gürkchen	€ 9,50
Spargelsalat in Sauce Vinaigrette	€ 9,50
Diplomatensalat (Schinken, Eier, Spargel, Erbsen)	€ 9,50
Crevettensalat	€ 16,50
Bauernsalat (Rohkost in Creme)	€ 7,45
Matjestopf, Sahne, Äpfel, Zwiebeln	€ 8,95
Schinkensalat, Dill, gekochter Schinken	€ 8,75
Farmersalat, Sellerie, Porree, Möhren	€ 7,40
Rindfleischsalat, Tomate, Spargel	€ 8,70
Kartoffelsalat	€ 6,90
Nudelsalat	€ 6,40
Krautsalat	€ 5,75
Maissalat mit Schinken	€ 7,15
Bayrischer Wurstsalat	€ 6,90
Pfifferling-Lauchsalat	€ 11,75
Griechischer Salat mit Schafskäse	€ 9,95
Kidneybohnen / Maissalat	€ 6,90
Zucchini-salat mit Krabben und Rosinen	€ 12,25
Apfel-Lauchsalat	€ 6,90
Mozarellasalat mit Tomaten	€ 7,70

# Kleine Delikatessen

	p. Stück
Lachstüte mit Preiselbeer-Sahneemerrrettich	€ 3,95
Salmscheibe „Ludwig“, mit Weintrauben garniert	
Eicreme, Crevetten	€ 6,75
Gefüllte Tomate mit Waldorfsalat	€ 1,45
Gefüllte Tomate mit Spargel	€ 1,50
Gefüllte Artischockenherzen mit Crevetten	€ 3,50
Gefülltes Ei mit Nordseekrabben	€ 1,45
Gefüllte Birne mit Rouquefort, reich garniert mit Früchten	€ 1,70
Gefüllte Williamsbirne mit Gervais-Creme, Reich garniert mit Früchten	€ 1,70
Gefüllter Floridapfirsich mit Gervais	€ 2,05
Melone mit Parmaschinken	€ 4,50
Gebackene Hühnerbrüstchen „Wiener Art“	€ 2,75
Schinkenröllchen mit Spargel gefüllt	€ 2,10
Kasslerscheibe mit Ananas und Mandarinen	€ 2,45
Medaillon vom Schweinefilet, Champignons, Lebermus	€ 3,50
Schweinesteak „Florida“ mit Pfirsich und Mandarinen garniert	€ 3,25
Schweinesteak „Gärtnerin“ mit Spargel und Champignons garniert	€ 3,25
Rostbeefröllchen mit Champignons gefüllt	€ 2,25
Tournedos (Rinderfilet) mit Pfirsich	€ 4,50
Kalbsmedaillons mit Champignons garniert	€ 4,50
Rehmedaillon	€ 4,50
Fasanenbrüstchen	€ 4,50
Frikadelle	€ 1,35
Lummerschnitzel	€ 2,85
Hähnchenkeule	€ 2,50
Halbe belegte Brötchen mit guten Fleisch- und Käsesorten	€ 1,45
Handschnittchen mit guten Fleisch- und Käsesorten belegt	€ 1,40



## Liefer- und Leistungsbedingungen

### Angebot und Lieferung

Unsere Rechnungen sind grundsätzlich bei Erhalt der Ware zahlbar, netto Kasse, ohne Abzug. Bei Rechnungsstellung nach der Veranstaltung räumen wir ein Zahlungsziel von 10 Tagen ab Rechnungsdatum ein.

Zahlbar rein netto, ohne Abzug

### Unsere Preise verstehen sich incl. Mehrwertsteuer in gesetzlicher Höhe.

Mit dieser Preisliste verlieren alle Vorherigen ihre Gültigkeit.

Die mit uns vereinbarte Lieferzeit versuchen wir in jedem Falle einzuhalten. Für Abweichungen durch äußere Umstände bzw. Einflüsse können wir nicht haftbar gemacht werden. Ebenso können wir keine Rechnungsabzüge bzw. Stornierung des Auftrages gestatten.

### Unser Angebot ist freibleibend.

Das Geschirr, Bestecke, Gläser usw. bleiben Eigentum des Lieferanten und werden im allgemeinen, wenn nicht anders vereinbart, durch unser Personal wieder abgeholt. Sollten danach noch Rückstände beim Kunden verblieben sein, so haftet dafür der Kunde und hat die Gegenstände innerhalb von 3 Tagen nach unserem Abholtermin zurückzugeben. Fehlmengen berechnen wir zum Selbstkostenpreis.

Bei Erstaufträgen von uns unbekanntem Besteller bitten wir schriftlich um das Einverständnis, bankübliche Informationen einholen zu dürfen.

Bei Zahlungsverzug behalten wir uns vor, die banküblichen Verzugszinsen zu berechnen.

### Rücktritt

Aufträge bis zu einem Wert von € 1500,00, die wir bestätigt haben, können bis spätestens 4 Werktage vor dem vereinbarten Liefertermin abbestellt werden. Ausgenommen sind Waren außerhalb unseres Sortimentsstandards, die auf besonderem Kundenwunsch beschafft und/oder bearbeitet wurden. Solche Waren stehen dem Kunden zur freien Verfügung und werden in Rechnung gestellt.

Für alle Aufträge mit einem Wert über € 1500 stellen wir dem Kunden die bis zum Zeitpunkt der Abbestellung anfallenden Kosten in Rechnung.

### Beanstandungen

Sollten unsere Sach- und /oder Dienstleistungen dem Kunden Anlaß zur Beanstandung geben, muß dies sofort dem Lieferanten schriftlich mitgeteilt werden. Solche Beanstandungen aber, von denen der Kunde annehmen darf, daß sie unmittelbar zu beheben sind, sollten uns unverzüglich mitgeteilt werden. Denn Preisnachlässe können wir nur zugestehen, wenn die Leistung trotz rechtzeitiger Reklamation nicht verbessert werden konnte.

### Haftung

Mit Übernahme der Ware durch den Kunden geht die Gefahr für Verlust, Beschädigung, Verminderung und Verschlechterung einschließlich der Haftung gegenüber Dritten auf den Kunden über. Für Schäden aus der vereinbarten Leistung haftet die Seite, die solche Schäden rechtlich vertreten muß, und nur insoweit als ihr Vorsatz und/oder grobe Fahrlässigkeit zu beweisen ist.

### Sonderevereinbarungen

Veränderungen, die diese Bedingungen ändern und/oder ergänzen, müssen schriftlich getroffen werden.

**Gerichtsstand** ist Mettmann