

Fleischfachgeschäft
und
Partyservice

Flechsig

**Kostenlose Bestell-Hotline : 0800/FLECHSIG
(0800/3 5 3 2 4 7 4 4)**

Kamen, Oststr. 17
Telefon Nr.: 02307/10285
E-Mail : meet-us@Flechsig-Kamen.de
Internet : <http://www.Flechsig-Kamen.de>

Preise Stand 25. Juli 2010

Flechsig
Tradition neuester Stand

Oststraße 17
59174 Kamen
Tel.-Nr. 02307-10285
Schulstraße 48
59192 Bergk.-Weddinghofen
Tel.-Nr. 02307-60613

www.flechsig-kamen.de

Der Tradition verpflichtet - Neuem Aufgeschlossen

Seit mehr als 35 Jahren ist es unser Bestreben,
Sie mit besten Fleisch- und Wurstwaren zu bedienen.

Das gilt auch und besonders für unseren Partyservice!
„Ob große oder kleine Feste - stets bekommen Sie das Allerbeste“

Frische, sorgfältige Zubereitung unserer Buffets und warmer
Speisen ist für uns selbstverständlich.
Eine ordentliche Planung und Beratung sind Voraussetzung für
einen gelungenen Ablauf Ihrer Festlichkeiten.
Hier sind wir für Sie da!

Nutzen Sie die Möglichkeit, alle Ihre Wünsche und Vorstellungen
in einem unverbindlichen Gespräch zum Ausdruck zu bringen.
Dieses kleine Heftchen soll Ihnen als Anregung und Hilfe dienen.

Gern sind wir für Sie tätig.

Ihre Familie Flechsig
und Mitarbeiter

Bitte achten Sie bei Ihrer Auswahl darauf, dass die von uns
vorgeschlagenen Artikel zum Teil jahreszeitlich variieren.
Auf alle in diesem Prospekt genannten Preise wird die
gesetzliche Mehrwertsteuer hinzugerechnet.

Menüvorschläge zu verschiedenen Anlässen

Vorschlag Nr. 1

Vorspeise : Rinderkraftbrühe mit feinen Gemüsestreifen und Markklösschen
dazu reichen wir Baguettebrot

Hauptgang: Schweinerahmgeschnetztes mit Champignons,
Rinderroulädchen mit Lauchfüllung
Spätzle, Kartoffeln,
Gemüseplatte aus Broccoli, Erbsen,
Pariser Karotten, Blumenkohl
und Prinzessböhnchen

Nachspeise: Mousse aus Erdbeeren
oder frische Erdbeeren mit Sahne

Preis pro Person 18,50 Euro

Vorschlag Nr. 2

Vorspeise : Broccolirahmsüppchen mit
Baguettebrot

Hauptgang : Rinderbraten in Rotwein-
Pfifferlingssauce
Schweinerücken in Zwiebelsauce
Rosenkohl, Rahmwirsing, Böhnchen
Kartoffelklöße und Spätzle

Nachspeise: Mousse aus Schokolade oder
Herrencreme

Preis pro Person 18,50 Euro

Vorschlag Nr. 3

Vorspeise : Pilzrahmsüppchen mit geschnittenem
Baguettebrot

Hauptgang : Schweinefilet in Sahnesauce
Hähnchenbrüstchen gefüllt
in einer Curryrahmsauce
Broccoli, Erbsen, Pariser Karotten,
Blumenkohl und Prinzessböhnchen
Kartoffelgratin & Spätzle

Nachspeise: Caramelcreme mit Sahne

Preis pro Person 18,50 Euro

Vorschläge für warme, rustikale Buffets

Vorschlag Nr. 4

Rindergeschnetzeltes, Schweinefilet in Rahmsauce
gefüllte Hähnchenbrüstchen

Gemüseplatte aus:

Broccoli, Blumenkohl, Erbsen, Möhren, Böhnchen
Kartoffelgratin oder Spätzle

frische Salatplatte mit Dressing extra

als Vorspeise oder kalten Teil für den späteren Abend

Lachs und Forelle mit Sahnemeerrettich

Käseplatte und Brotkörbchen

Preis pro Person 22,90 Euro

Vorschlag für ein italienisches Buffet

(mind. 20 Personen)

Ital. Schinken und Salami mit Honigmelone

Ital. Gemüsesuppe „Minestrone „ oder Tomatensuppe
mit Sherry und Sahnehäubchen

gefüllte Champignons

Filetmedaillons mit Kräuterfüllung

Hähnchenbrüstchen „Florenz“

Kaninchenteile in Rosmarinsauce

Osso bucco „Kalbshaxenscheibe“

Gemüsepfanne mit Zucchini, Paprika

Salatplatte :

Lollo bionda, Tomatenscheiben mit Mazzarella

Rosmarinkartöffelchen und ital. Reis a la Funghi

Dessert nach Ihrer Wahl

Preis pro Person 21,50 Euro

Einzelgerichte :

Preise pro Person

Menu „Bergmann“

Spanferkel mit Zwiebelsauce,	6,50 €
Sauerkraut oder Wirsinggemüse	2,00 €
Brotkörbchen	1,30 €

Sauerbraten aus der Keule	7,90 €
Rotkohl	2,20 €
Klöße, pro Person 2 Stück	2,30 €
Spätzle	2,30 €
Salzkartoffeln	2,20 €

Wiener Tafelspitz	11,50 €
mit Meerrettichsauce, Bouillongemüse, Bouillonkartoffeln oder Salzkartoffeln, saure Beilagen oder Salate	

Kalbsrückenbraten	17,90 €
in feiner Kräutersauce, mit Kartoffelgratin, feiner Gemüseplatte (fr. Champignons, fr. Spargel, Broccoli, Blumenkohl, Pariser Karotten, Markerbsen)	

Roastbeef im Kräutermantel mit Kartoffelgratin und feiner Gemüseplatte	17,90 €
Rinderfilet im Kräutermantel Fr. Champignons, Romanescu, Böhnchenbukett, Kartoffelgratin oder Rösti	22,90 €
Hähnchen- oder Putenbrust „ Indisch“ in Mandeln paniert, mit Ananas und gebackener Banane, Früchtereis, Eisbergsalat mit Mandarinen, Orangenscheiben und Sahnedressing	10,90 €
Hähnchenbrüstchen paniert, mit Kartoffelgratin, Blattspinat und Chicoree	9,90 €
Schweineschnitzel mit Röstkartoffeln, Gemüseplatte oder Salat	9,60 €
Grillhaxe, bayrisch mit Sauerkraut und Brotkörbchen	8,50 €
Filetmedaillons vom Schwein in Gorgonzolasauce Röstitaler, Geschmorte Champignons	13,50 €

Einzelmenüs

Preise pro Person (ab 10 Personen)

Menü „spezial“	14,20 €
Rindergeschnetzeltes, Schweinefilet, gefülltes Hähnchenbrüstchen Kartoffelgratin, Spätzle, Gemüseplatte aus fünf Sorten	
Menü „aus der Region“	10,50 €
frisch gekochter Grünkohl mit Röstkartoffeln und/oder Salzkartoffeln Mettwürstchen und/oder Kohlwurst Kassler, Bauchfleisch, dicke Rippchen	
Menü „deftig – kräftig“	9,50 €
Prager Schinken mit Sauerkraut und Brot	
Menü „westfälisch“	10,40 €
Pfefferpotthast vom Rind nach westfälischer Art mit Salzkartoffeln und sauren Beilagen	
Menü „dreierlei“	15,40 €
Rinderroulädchen mit Lauchfüllung, Schweinefilet mit Gemüsefüllung, gefülltes Hähnchenbrüstchen, Kartoffelgratin, Spätzle, Gemüseplatte aus fünf Sorten	

Partygerichte für junge Leute

Ital. Pfanne	7,40 €
Hackfleisch mit rotem, gelbem und grünem Paprika, Zucchini, Reis, Tomaten und Zwiebeln dazu Stangenbrot und Knoblauchbutter	
Chili con carne	4,40 €
Rote Bohnen mit Hackfleisch, Zwiebeln und einer scharfen Sauce	
Tassengulasch	5,60€

Verschiedene Nudelgerichte

Tortellini mit Schinken - Sahne – Sauce	6,40 €
Grüne Bandnudeln mit Lachsstreifen und Käse – Sahne – Sauce	7,90 €
Hausgemachte Lasagne	7,40 €

Wir empfehlen diese Gerichte mit einem
frischen Salat und etwas Stangenbrot
zu vervollständigen.

Verschiedene Braten mit Sauce

Preis pro Person 6,60 €

Grillschinken mit und ohne Schwarte

Zwiebelbraten

Schweizer Käse - Kochschinken - Braten

Broccolibraten

Jägerbraten mit Pilzen, Zwiebeln, Mett & Kräutern

Lauchbraten

Schwedenbraten mit Pflaumen und Aprikosen

Pfeffernacken

Rinderbraten mit Pfifferlingssauce

7,90 €

Ragouts und Geschnetzeltes

Preis pro Person 5,90 €

Hubertusragout

Knoblipfanne

Putengeschnetzeltes

Rindergeschnetzeltes

Geschnetzeltes vom Schwein nach Züricher Art

Schweinegulasch

Rindergulasch

6,60 €

Dazu empfehlen wir Ihnen:

Kartoffelgratin mit und ohne Lauch,

Salzkartoffeln, Spätzle, angemachten Reis,

Gemüse und frischen Salat mit Dressing extra

Suppen

Mengenangabe : 1 Liter = 3 Portionen

Preis / Person

Rinderbouillon mit feinen Gemüsestreifen	3,60 €
Rinderkraftbrühe mit Markklösschen	3,60 €
Deftige Gulaschsuppe	3,95 €
Lauchrahmsüppchen	3,30 €
Broccolirahmsüppchen	3,30 €
Steinpilzcremesüppchen	3,60 €
Spargelcremesüppchen	3,60 €
Tomatenrahmsüppchen	3,10 €
Minestrone	3,10 €
Gebundene Gemüsesuppe	3,10 €
Erbseneintopf mit Einlage	3,30 €
Linseneintopf mit Einlage	3,30 €
Kartoffelsuppe mit Rauchspeck	3,30 €

Verschiedene Beilagen

zur Auswahl

Preise pro Person

Gemischte Gemüseplatte aus fünf Sorten	2,90 €
Broccoli	2,90 €
Blumenkohl	2,90 €
Pariser Karotten	2,90 €
Rosenkohl	2,90 €
Erbsen	2,90 €
Böhnchen nach „Großvater Art“	2,90 €
Rotkohl	2,20 €
Wirsinggemüse	2,20 €
Sauerkraut mit und ohne Ananas	2,20 €
Geschmorte Champignons	3,50 €
Spätzle	2,30 €
Klöße mit Röstbrot	2,10 €
Salzkartoffeln	2,20 €
Stampfkartoffeln	2,20 €
Kartoffelgratin	2,30 €
Schweizer Rösti	2,30 €
angerichteter Reis	2,10 €
gemischter Brotkorb mit Partybrötchen	1,30 €

Eine kleine Auswahl an Artikeln für ein kaltes Buffet

Lummerschnitzel	2,30 €
Lummerschnitzel, mini	1,95 €
Hähnchenschenkel	2,20 €
Schinkenröllchen	2,30 €
Schinkenröllchen, geteilt	1,35 €
Hähnchenbrüstchen, natur gebraten	2,30 €
Hähnchenbrüstchen, paniert	2,30 €
Hähnchenbrüstchen mit Mandeln	2,80 €
Hähnchenbrüstchen mit Kokosflocken	2,80 €
Filetmedaillons	2,80 €
Filetmedaillons „Jägerart“	3,30 €
Frikadellchen	0,90 €
Fischplatte mit Sahnemeerrettich nach Wunsch sortiert (Tagespreis)	ab 4,35 €
Käseplatte mit Früchten	3,20 €
Bratenplatte gemischt	3,10 €
Schinkenplatte gemischt	3,10 €
Schinken mit Honigmelone	3,50 €
Brotkörbchen mit gemischten Partybrötchen und Käsestangen	1,30 €

Desserts:

Preise pro Person

Rote Grütze mit Vanillesauce	3,50 €
Weißweincreme	3,00 €
Rotweincreme	3,00 €
Herrencreme	3,00 €
Caramelcreme	3,30 €
Mousse au Chocolat	3,00 €
Mousse au Fraise (Erdbeere)	3,00 €
Mousse au Vanille	3,00 €
Stracciatella	3,00 €
frische Obstplatte	4,50 €
frischer Obstplatte mit Eierlikörsahne	4,90 €
Vanillepudding mit Schokoladensauce	3,30 €
Schokoladenpudding mit Vanillesauce	3,30 €
Bayrisch Creme	3,30 €
Zimtmousse mit Nüssen	3,30 €
Spekulatiuscreme	3,30 €
Glühweincreme	3,30 €

Sollte ein Dessert nach Ihren Wünschen fehlen,
fragen Sie einfach danach.

Geschäftsbedingungen

Angebote und Preise sind freibleibend, materialbedingte Änderungen sind uns vorbehalten.

Die Anlieferung wird mit 8,00 € im Stadtgebiet von Kamen und Bergkamen berechnet. Darüber hinaus gehende Fahrten zwischen 10,00 & 12,00 €

Wir liefern bis 19.30 Uhr zu Ihnen.

Auf alle in diesem Prospekt genannten Preise wird die gesetzliche Mehrwertsteuer hinzugerechnet.

Alle von uns gelieferte Gegenstände, die wir für Ihr Buffet benötigen, sind uns in sauberem Zustand zurückzuliefern.

Auftragsstornierung ist nur bis 7 Tagen vor Lieferung möglich.

Unter folgenden Rufnummern stehen wir für ein individuelles Gespräch während der Geschäftszeiten

Mo.-Don. 7.00-13.30 & 15.00 – 18.30 Uhr

Fr. 7.00- 18.30 Uhr und Samstag von 7.00 – 13.00

zur Verfügung

Telefon 02307/102 85 und 02307/102 53

FAX 02307/22 77 0

Kostenfreie Hotline 0800/ 35 32 47 44

E-Mail an FAX: meet-us@Flechsiggmbh.de

E-Mail : Flechsiggmbh@t-online.de

Im Internet unter: <http://www.Flechsiggmbh.de>