

Sie möchten gerne mit Freunden, Verwandten, Kollegen entspannt feiern und Ihren Gästen ein leckeres und abwechslungsreiches Büffet bieten? Feiern Sie wie SIE wollen – ganz individuell, egal ob klassisch oder ausgefallen. Wir bieten Ihnen für jeden Anlass das passende Büffet, das ganz bestimmt keine Wünsche offen lässt.

Langjährige Erfahrung, Qualität und Frische zeichnen uns aus. Zum leckeren Büffet liefern wir auch gerne die passende Dekoration.

Die gesamte Party-service-Palette servieren wir Ihnen sozusagen auf dem silbernen Tablett – bei Ihnen zu Hause, in Ihrem Betrieb, im Verein oder an jedem gewünschten Ort.

Fehlen Ihnen die passenden Räumlichkeiten? Sie können auch bei uns feiern. Unser Saal für bis zu 40 Personen und das rustikale Kaminzimmer bieten genug Platz für Speis und Trank, Musik, Tanz und gute Laune. Und anschließend kann die Partygesellschaft in Klingelhöfer's Pension übernachten.

Mit Klingelhöfer's Party-service kommen Sie auf den Geschmack zum Feiern!

Ihrer Phantasie sind fast keine Grenzen gesetzt

- Herbstlich, rustikales Landbüffet
- Winter- oder Weihnachtsbüffet im Schnee
- Frisches Frühlingsbüffet mit knackigen Salatspezialitäten
- Mediterranes Sommerbüffet mit Fisch und Geflügel
- Das festliche Hochzeitsbüffet
- Fingerfoodbüffet für Ihren Stehempfang
- Frühstücksbrunch mit Freunden
- oder lieber ein....büffet träumen Sie schon mal!

Darf es ein leckeres Süppchen vorne weg sein?

- Fischsuppe mit Pernod
- Zwiebelsuppe
- Klare Rinderboullion
- Gemüsesuppe
- Deftige Gulaschsuppe
- Hess. Kartoffelsuppe
- Rustikale Erbsensuppe
- Herzhafte Linsensuppe

Klassisches...

- Frikadellen und Hackbraten von klein bis groß
- Gulasch
- Schweinebraten
- Rollbraten gefüllt und ungefüllt
- Rinderbraten
- Sauerbraten
- Roastbeef am Stück z.B. mit Pfefferrahmsoße
- Rinderlenden-Braten und Rinderlende im Kräutermantel
- Lendenmedaillons
- Geschnetzeltes
- Cordon-Bleu
- Rouladen mit Speck, Gurken und Senf oder mit Trockenpflaumen, Koriander und Sojasoße
- Krautrouladen
- Tafelspitz mit Grüner Soße oder Meerrettich-Sahnesoße
- Schlachtplatten und Schlachtessen
- Rippchen z.B. mit Kraut und Kartoffelpüree
- Kalbsrücken-Braten
- Kalbslende
- Haxen und Minihaxen
- Geschmorte Kalbshaxe
- Schäufle
- Schaschlik

Alles Schnitzel

- Schnitzel natur oder paniert von mini bis groß
- Wiener Schnitzel vom Kalb
- Jägerschnitzel
- Zigeunerschnitzel
- Paprikarahmschnitzel
- Ofen-Sahneschnitzel
- Schnitzeltopf

...oder mal was anderes

- Lendentopf
- Gekochte Ochsenbrust
- Schichtgulasch
- Chili con Carne
- Partyschinken mit Bierkruste
- Gebratener Kümmel- oder Zwiebelbauch
- Gefüllte Braten z.B. mit Zwiebel und Dörrfleischfüllung oder nach Wunsch
- Braten auch badiert mit Dörrfleisch umwickelt
- Gebratene Kalbsbrust z.B. ganz lecker mit Spargel und Kartoffeln
- Braten im Blätterteig oder Brotteig
- Lammrücken
- Lammkoteletts
- Wildgulasch
- Lammgulasch

Aber bitte mit Soße

- Pilzsoße
- Braune und helle Soße
- Sahnesoße
- Zwiebelsoße
- Frischkäsesoße
- Wildpilzsoße
- Zigeunersoße
- Jägersoße
- Pfefferrahmsoße
- Sauce Hollandaise

Geflügel

- Würzige Hähnchenschenkel zum aus der Hand essen, mit Alufolie umwickelt
- Entenbrust natur
- Entenbrust gefüllt mit Orangen und Äpfel
- Weihnachtsgans
- Hühnerfrikasée
- Halbe Hähnchen
- Putengeschnetzeltes in Kokoscurry
- Hühnchenbrustfilets gefüllt mit Blattspinat in Frischkäsesoße
- Hähnchenbrustfilet natur und paniert
- Hähnchen Cordon Bleu
- Putenrahmschnitzel
- Hähnchenbrust in weißen Bohnen, Pilzen, Lauch und Weißwein gegart
- Hähnchenbrust in roten Bohnen, Pilzen, Tomaten und Rotwein gegart

Unsere Fischspezialitäten

- Scholle oder Seezungenfilets mit Spinat, Oliven und Tomaten
- Gebackener Fisch auf sizilianische Art mit Zitrone und Rosmarin
- Gedünsteter Fisch auf Rucola-Tomaten-Bett
- Kabeljaukoteletts auf Fenchel
- Gebackener Kabeljau mit Avocado, Garnelen, Sahne und Käse
- King-Prawn Linguini (Riesengarnelen)

Leckeres als Beilage

- Kartoffel- und Semmelklöße
- Kartoffelpüree
- Kartoffeln
- Rissole-Kartoffeln
- Pommes frites
- Kroketten
- Rösti
- Mediterrane Kartoffelecken mit Rosmarin
- Sahnekartoffeln
- Nudelaufläufe
- Spätzle und Gemüsespätzle
- Risotto
- Reis und Kokos-Gemüsereis
- Spargel weiß oder grün
- Rotkraut
- Erbsen und Möhren
- Broccoli
- Blumenkohl
- Rosenkohl
- Bohnenbündel mit Speck
- Sauerkraut
- Gedünstete Zwiebeln
- Gebackene Paprika mit Cocktailtomaten und Kräutern
- Geröstete grüne Spargelbündel mit Rosmarin, Sardellen und Speck
- Gemischte gedünstete Gemüseplatte



Salate

- Nudel- und Reissalat
- Krautsalat
- Geflügelsalat
- Heringsalat
- Kartoffelsalat
mit gerösteten Speckwürfeln
in Essig - Öl- Dressing oder
mit Gurke und Mayonnaise
- Fleischsalat
- Käsesalat
- Teufelssalat
- Tomaten-, Chicorée-
und Karottensalat
- Gurkensalat
mit Essig und Öl oder
mit Saure Sahne Dressing
- Grüner Gartensalat
auch wahlweise mit
Schafskäse, Haloumi-
Grillkäse oder Hühnchen-
bruststreifen in süß-saurer
Chilisaucе mit klassischem
Vinaigrette-Dressing
- Babyspinat-Ruccola
mit crossen
Kartoffelecken und
Senf-Walnuss-Dressing
- Spinatsalat
mit Schafskäse, Walnüssen
und Rosinen in Sahne-
Balsamico-Dressing
- Meeresfrüchtesalat

Kalte Platten

- Rustikale Hausmacher
Wurstplatte
- Feine Wurstplatte
- Käseplatte
- Fischplatte
- Tartar
- Mettplatte
mit Schinkenröllchen
- Käsewürfel
- Bunte Canapés
- Belegte Brötchen

Fingerfood und Kleinigkeiten

- Jogurt-Koriander-Dipp
- Saure-Sahne-
Zwiebel-Dipp
- Hausgemachter Tzaziki
- Dörrpflaumen im
Speckmantel
- Mozzarella mit Tomate
- Klassisches Carpachio
mit Basilikum-Pesto
- Roastbeef-Carpachio
mit Balsamico-Rote
Beete und Meerrettich-
Dressing
- Hähnchenschenkel
- Minischnitzel
- Mini-Frikadellen
- Tortilla-Wraps mit
Füllung

Noch eine Nach- speise gefällig?

- Pana Cotta
- Rote Grütze
- Milchreis
- Mouse au chocolat
- Mousse vanille
- Mousse café
- Weiße Cafécreme
- Tiramisu
mit und ohne Amaretto
- Obstsalat
- Käsekuchen
- Mokkastrahltorte
- Schokokuchen
- Apfelstrudel
z.B. mit Vanilleeis

Grillfest

- Rostbratwürstchen
mit Haut und ohne Haut
- Thüringer
- Bratwürstchen
- Kräuterbratwürstchen
- Mettwurstchen
- Zigeunerbratwurst
- Bärlauchbratwurst
- Marinierte Steaks
- Knusprige
Schweinebauchfakeln
- Bunte Gemüsespieße
in Ingwermarinade
- Fischspieße mit Rosmarin
- Schweinschnitzel
gespickt mit Käse
- Grillschnecken aus
Schweinebauchroll-
braten gefüllt mit
Spinat und Grillkäse
- Spareribbs
- Grillrippchen
- Lammkoteletts

Wir grillen auch für Sie. Selbstverständlich bringen wir dafür auch den Grill, die Holzkohle und alles was man für eine leckeres Barbecue braucht mit zu Ihnen oder an den Ort Ihrer Wahl – damit Sie den Kopf frei haben für Ihre Gäste. Und falls Sie noch nach einem netten Grillplatz suchen, können Sie auch in unserem großzügigen Garten feiern.



KLINGELHÖFER'S

Frühstücksbrunch

als leckere und
entspannende Alternative
für Familien-Feiern
bei uns im Haus,
zum Beispiel mit:

- Frühstücksburrito
Tortilla, gefüllt mit Rührei,
Käse, Avocadocreme und
Bohnen in Tomatensoße
- Omeletts mit ver-
schiedenen Füllungen
z.B. mit Spinat und Pilzen,
mit Lachs und Creme Fraiche
oder Schinken und Käse
- Eier, gekocht, gebraten
oder als Rühreier
- Pochierte Eier
mit frischem Spinat,
Muffins, Sauce Hollandaise
- Scones
mit Erdbeermarmelade
und Sahne
- Amerikanische
Pancakes
mit gebratenen Bananen und
Ahornsirup
- Weizenkeimspalten
auf Honig und Jogurt
- Obstsalat

**Tischlein deck dich...
reden Sie mit uns über
Ihre Wünsche.
Da wir alles frisch und
selbst herstellen,
haben Sie die Wahl egal
welche Füllung, welche
Soße, welches Salat-
dressing oder welche
Beilagen-Kombination
gewünscht ist.
Gemeinsam mit Ihnen
stellen wir Ihnen ein
individuelles Büffet
zusammen, dass ganz
Ihren Wünschen und
Preisvorstellungen ent-
spricht.**



KLINGELHÖFER'S

PARTYSERVICE SPEISEKARTE

Klingelhöfer's
Metzgerei, Pension und Partyservice
Am Kurpark 5
35080 Bad Endbach
www.klingelhoefers.de

Tel.: 02776-396
Fax: 02776-911426
E-Mail: info@klingelhoefers.de