

K

# KLEINJUNG

Feinkost-Metzgerei & Catering



NEU: BUFFETVORSCHLAG

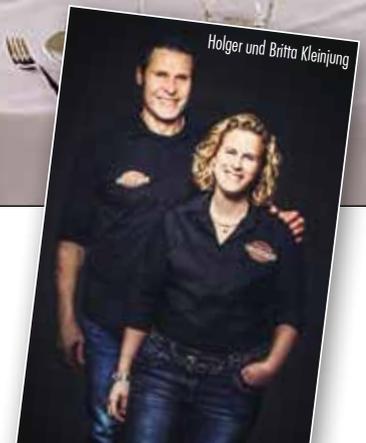
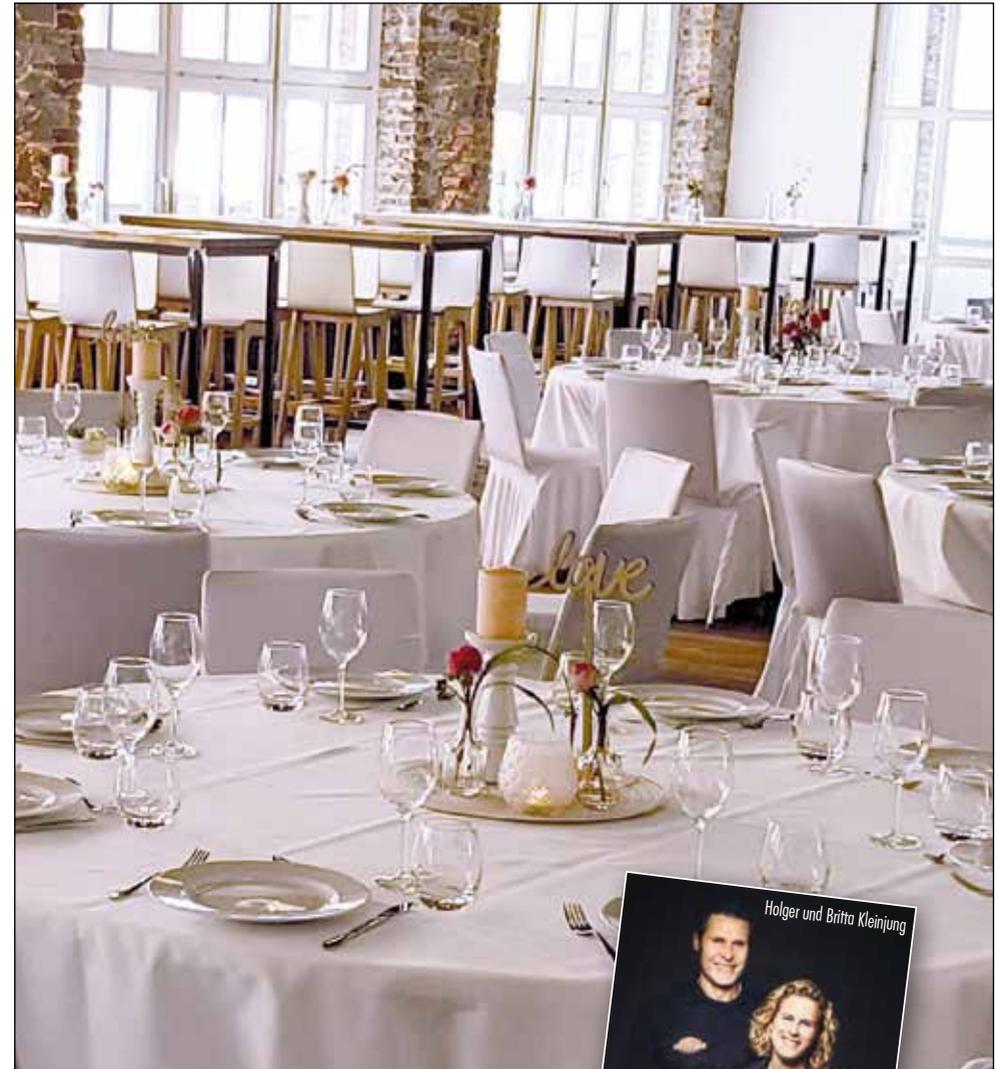
green goddess

(komplett vegetarisch, auf Wunsch auch vegan)

# EGAL, OB MODERN...



# oder klassisch.



## WIR BERATEN SIE GERNE!

# BUFFETVORSCHLAG CATANIA



## VORSPEISE

- Gebratene Paprikaspalten mit Rucola und Feta
- Mediterrane Salami-/ und Schinkenspezialitäten, hauchdünn aufgeschnitten mit Parmesanhobeln garniert
- Brotstangen und Mini-Brötchen im bunten Brotkorb mit Kräuterbutter
- Aioli

Preis pro Person: € 9,20

## HAUPTGERICHT

- Putenmedaillons in Pestosahnesauce
- Knuspriger Schweinebraten in Champignonrahmsauce
- Kräutertagliatelle
- Rosmarinkartoffeln
- Ratatouille-Gemüse mit Mozzarella-Haube
- Buntes Salatbuffet der Saison mit Joghurt-Kräuter-Dressing und Himbeer Vinaigrette

Preis pro Person: € 19,50

## DESSERT IM KLEINEN GLAS

- Vanillemousse mit Passionsfrucht
- Tiramisu

Preis pro Person: € 5,60

## Buffetvorschlag **CATANIA**

Einzelpreise siehe oben - Komplettpreis: € 34,30

# BUFFETVORSCHLAG PALERMO



## VORSPEISE

- Hackbällchen mit zweierlei Dips
- Cherrytomaten mit Mini-Mozzarella und Basilikumpesto
- Gemüsesticks mit Kräuterquark
- Brotkorb mit knusprigem Weißbrot, Kräuterbutter und Aioli

Preis pro Person: € 9,20

## HAUPTGERICHT

- Spießbraten mit Speck und Zwiebeln
- Kleine Hähnchenschnitzel (warm) mit separater Rahmsauce
- Klassischer Rinderschmorbraten in feiner Bratensauce
- Geschmorte Ofenkartoffeln
- Butterspätzle
- Marktgemüse mit frischem Gemüse der Saison
- Bunte Salatauswahl mit Honig-Senf-Dressing

Preis pro Person: € 20,50

## DESSERT

- Cheesecake-Creme
- Mousse au Chocolat

Preis pro Person: € 5,60

## Buffetvorschlag PALERMO

Einzelpreise siehe oben - Komplettpreis: € 35,30

# BUFFETVORSCHLAG AMALFI



## VORSPEISE

- Hähnchenspieße mit Mango-Chili-Dip
- Mini-Mozzarella mit Kirschtomaten und Basilikumpesto
- Marinierte Garnelen auf exotischem Couscous-Salat
- Carpaccio von roter Bete mit Feldsalat und karamelisierten Trauben (vegan)
- Brotkorb mit Ciabatta und Kräuterbutter
- Aioli

Preis pro Person: € 13,00

## HAUPTGERICHT

- Ganze Lachsseiten mit mediterraner Kräuterkruste
- Gegrillte Hähnchenbrust in Zitronensauce
- veganes gelbes Kokoscurry mit frischem Gemüse der Saison
- geschmorte Ofenkartoffeln
- Pesto-Bandnudeln
- Jasminreis
- mediterrane Gemüsepfanne
- buntes Salatbuffet der Saison mit verschiedenen Toppings, Joghurt-Kräuter-Dressing und Himbeer-Vinaigrette

Preis pro Person: € 25,50

## DESSERT

- Mousse au Chocolat von der Zartbitterkouvertüre
- Vanillemousse mit Erdbeer-Topping
- Obstsalat vegan

Preis pro Person: € 5,60

## Buffetvorschlag **AMALFI**

Einzelpreise siehe oben - Komplettpreis: € 44,40



# BUFFETVORSCHLAG IBIZA

## VORSPEISE

- Vitello Tonnato von der Putenbrust
- Hackbällchen mit zweierlei Dips
- Gegrillte Zucchini mit Parmesanhobeln und Kirschtomaten
- Mediterraner Farfallesalat mit Kirschtomaten, Mini Mozzarella und gerösteten Pinienkernen
- Brotstangen und Mini-Brötchen im bunten Brotkorb mit Kräuterbutter
- Aioli

Preis pro Person: € 12,30

## HAUPTGERICHT

- Involtini (kleine Rinderrouladen, gefüllt mit Spinat und luftgetrocknetem Schinken)
- Hähnchenbrustfilet in Tomaten-Kräutersauce mit Mozzarella überbacken
- Ganze Lachsseiten in Basilikumsahnesauce
- Gebackener Feta mit Kirschtomaten, Kräutern und Olivenöl
- Brätlinge
- Kartoffelgratin
- Geschmorte Kürbisspalten mit Parmesanhobeln
- Mediterrane Gemüsepfanne (mit Zucchini, Paprika, Auberginen, etc.)
- Buntes Salatbuffet der Saison mit Joghurt-Kräuter-Dressing und Himbeer-Vinaigrette

Preis pro Person: € 26,60

## DESSERT IM KLEINEN GLAS

- Weiße Schokoladenmousse mit frischen Erdbeeren
- Schokoladen-Mandel-Mousse mit Cookies
- Obstsalat

Preis pro Person: € 5,60

## Buffetvorschlag **IBIZA**

Einzelpreise siehe oben - Komplettpreis: € 44,50



## BUFFETVORSCHLAG LUCCA

### VORSPEISE

- Ziegenkäse-Variation auf Salatbett mit Feigensenf und karamellisierten Trauben
- Gefüllte Champignons
- Platte mit dünn aufgeschnittener Putenbrust, Pesto und gerösteten Pinienkernen
- Brotstangen und Mini-Brötchen im bunten Brotkorb mit Kräuterbutter
- Aioli

Preis pro Person: € 11,90

### HAUPTGERICHT

- Bergisches Roastbeef unter der Kräuterkruste
- Kleine Putenrouladen, gefüllt mit Blattspinat in sahniger Parmesansauce
- Schweinefilet in Sherryrahmsauce
- Tortellini mit Ricotta-Spinat-Füllung und Sahneseauce
- Kartoffelgratin
- Butterspätzle
- Marktgemüse der Saison (sortenrein gelegt)
- Mediterrane Gemüsepfanne
- Buntes Salatbuffet der Saison mit verschiedenen Toppings, Joghurt-Kräuter-Dressing und Himbeer Vinaigrette

Preis pro Person: € 27,50

### DESSERT IM KLEINEN GLAS

- Schokoladen-Duett (helle und dunkle Schokoladenmousse geschichtet)
- Panna Cotta mit fruchtigem Pfirsich-Topping
- Frischer Obstsalat

Preis pro Person: € 5,60

### Buffetvorschlag **LUCCA**

Einzelpreise siehe oben - Komplettpreis: € 45,00

# BUFFETVORSCHLAG ANDALUSIEN



## VORSPEISE

- Rote-Beete-Carpaccio mit Feldsalat und Birnenspalten
- Gegrilltes Antipasti-Gemüse mit luftgetrocknetem Schinken
- Fruchtiger Couscous-Salat mit Pfirsichspalten
- Datteln im Speckmantel
- Brotstangen und Mini-Brötchen im bunten Brotkorb mit Kräuterbutter
- Aioli

Preis pro Person: € 12,60

## HAUPTGERICHT

- Italienische Kräuterhähnchenfilets
- Schweinelende in Rahmsauce
- Gnocchi mit gebratenen Lachsstreifen und geschmolzenen Kirschtomaten in Kräutersauce
- Rosmarinkartoffeln
- Geschmorte Pilzpfanne mit Kräuterschmand
- Ratatouille-Gemüse mit Mozzarella Haube
- Buntes Salatbuffet der Saison mit verschiedenen Toppings  
Joghurt-Kräuter-Dressing und Himbeer-Vinaigrette

Preis pro Person: € 26,10

## DESSERT IM KLEINEN GLAS

- Geschichtete Cappuccino-Mousse
- Panna Cotta mit fruchtigem Himbeer-Topping
- Frischer Obstsalat

Preis pro Person: € 5,60

## Buffetvorschlag **ANDALUSIEN**

Einzelpreise siehe oben - Komplettpreis: € 44,30

# FINGERFOOD-BUFFET MÜNCHEN

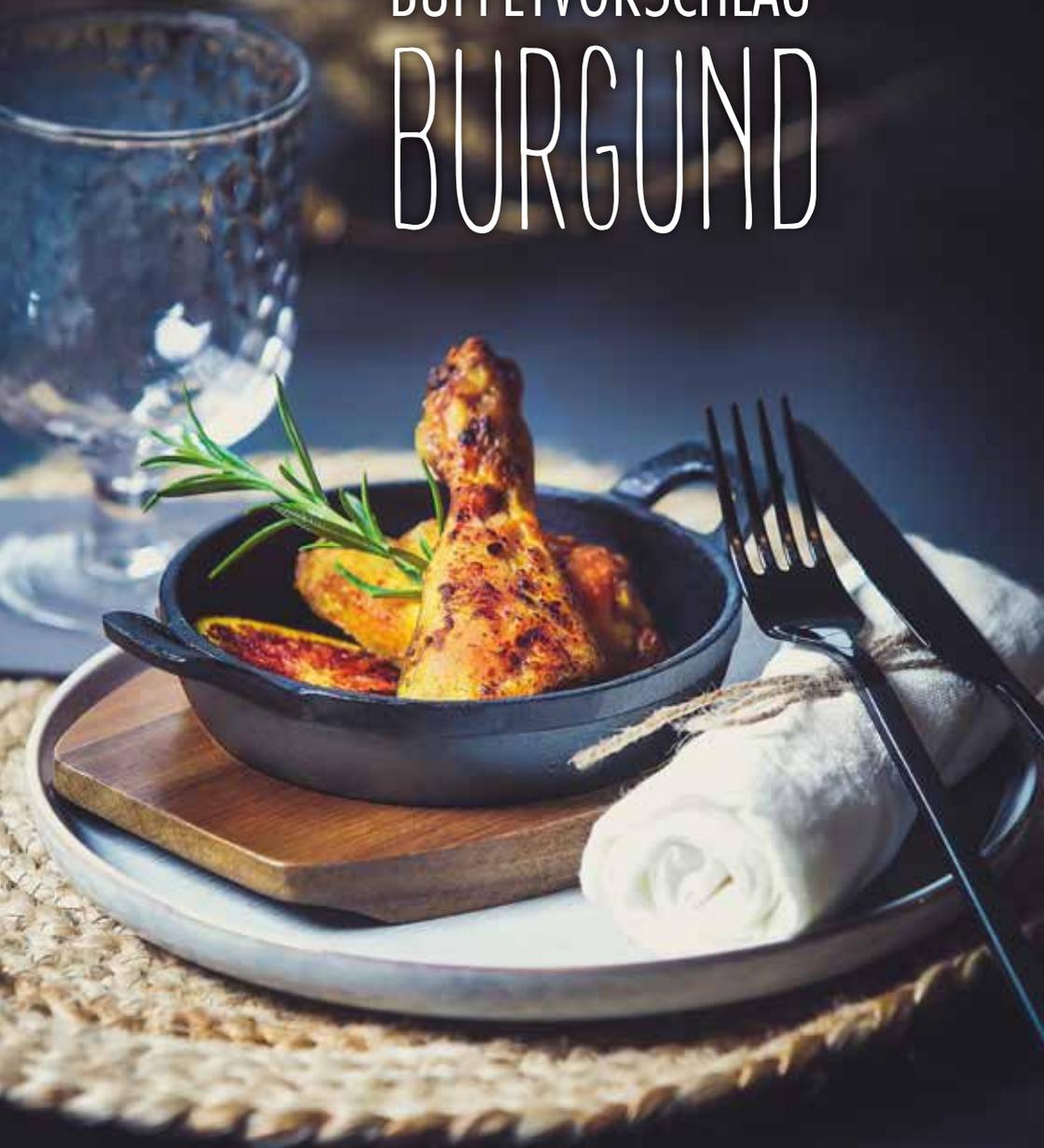
## 11 HÄPPCHEN PRO PERSON

- Satéspieße von der Hähnchenbrust
- Datteln im Speckmantel
- Quiche-Ecken klassisch mit Speck und Zwiebeln
- Mini-Burger
- Schnitzelecken
- Gefüllte Champignons
- Canapees, dekorativ belegt
- Vegetarische Quiche mit getrockneter Tomate und Feta
- Mini-Reibekuchen mit Lachs
- Kirschtomate mit Mini-Mozzarella im kleinen Glas
- Partyfrikadellen (auf Wunsch als vegane Variante)

### Fingerfood-Buffer München

Preis pro Person: € 27,50

# BUFFETVORSCHLAG BURGUND



## VORSPEISE

- Marinierte Garnelen auf schwarzen Balsamico-Linsen
- Kleine Hähnchenkeulen/-flügel in Honigglasur
- Fruchtig leichter Melonensalat mit Feta und frischen Kräutern
- Quiche-Ecken mit getrockneter Tomate und Parmesan
- Mini-Dippers im kleinen Brotkorb mit Kürbiskernschmand und Kräuterbutter

Preis pro Person: € 13,80

## HAUPTGERICHT

- Zarter Burgunderbraten vom bergischen Rind
- Kleine Medaillons vom Schwein mit gerösteten Speckwürfeln in Thymiansauce
- Lachsfilet in Basilikumrahmsauce
- Bandnudeln in leichter Tomatenrahmsauce
- Süßkartoffelgratin (oder Süßkartoffel-Linsen-Gratin als vegetarisches Hauptgericht)
- Kleine Ofenkartoffeln
- Paprika-Oliven-Gemüse
- Blattspinat in Knoblauchsahnesauce mit geschmolzenen Kirschtomaten
- Buntes Salatbuffet der Saison mit verschiedenen Toppings, Joghurt-Kräuter-Dressing und Himbeer-Vinaigrette

Preis pro Person: € 26,40

## DESSERT IM KLEINEN GLAS

- Weiße Schokoladenmousse mit Baileys
- Mascarpone-Blaubeer-Creme
- Creme brulee

Preis pro Person: € 5,60

## Buffetvorschlag **BURGUND**

Einzelpreise siehe oben - Komplettpreis: € 45,80

## BUFFETVORSCHLAG

# green goddess

(komplett: vegetarisch, auf Wunsch auch vegan)



## VORSPEISE

- Geschmorte Kürbisspalten und Champignons mit Parmesanhebeln und Rucola
- Zucchini-Carpaccio mit Pesto und Walnüssen
- Süßkartoffel-Linsen-Salat mit Cranberries, Kürbiskernen und Feta
- Vegane „Meatballs“ mit Mango-Chili-Aioli
- Brotkorb mit Kräuterbutter

Preis pro Person: € 12,60 €

## HAUPTGERICHT

- Sojamedaillons mit Champignons in Rahmsauce
- Vegetarische Filetstreifen in frischer Pestosauce mit geschmolzenen Kirschtomaten
- Rote Spitzpaprika mit Linsen-Oliven-Crumbles in leichter Tomaten-Paprikasauce
- Süßkartoffelgratin
- Vegetarische Quiche mit Parmesan und Gemüse
- Curry-Reispfanne asiatisch mit Kokoscurrysauce und frischem Gemüse
- Rosmarinkartoffeln mit Kräuterschmand
- Buntes Salatbuffet mit Toppings und „green goddess“-Dressing

Preis pro Person: € 25,80

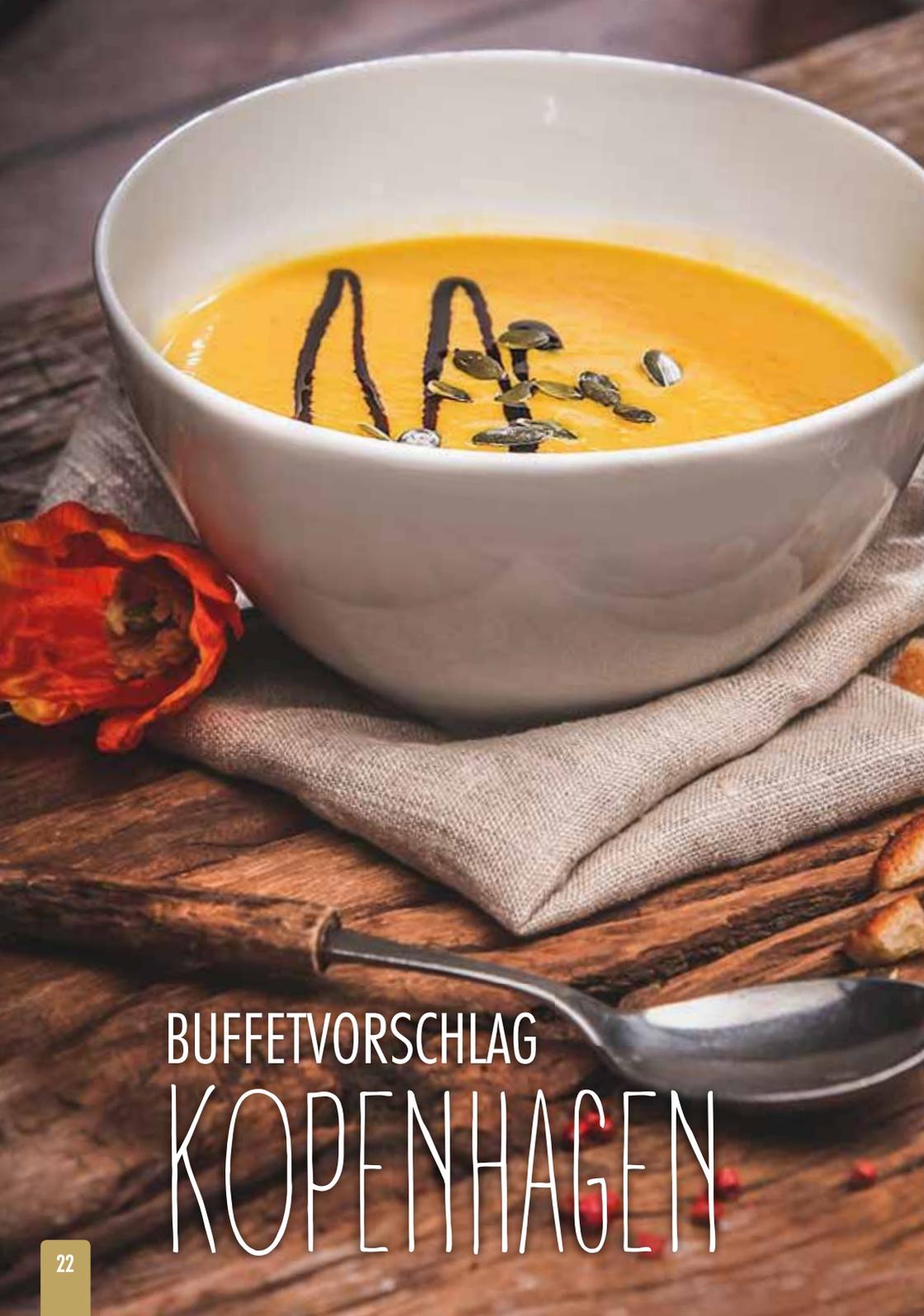
## DESSERT IM KLEINEN GLAS

- Schokoladenmousse mit Cookies
- Frische Joghurt-Crème mit Himbeer-Topping

Preis pro Person: € 5,60

## Buffetvorschlag green goddess

Einzelpreise siehe oben - Komplettpreis: € 44,00



# BUFFETVORSCHLAG KOPENHAGEN

## VORSPEISE

- Mini-Hähnchenschnitzel mit Curry-Mango-Aioli
- Fischplatte mit Räucherlachs, geräuchertem Forellenfilet und Sahne-Meerrettich
- Ziegenkäse mit luftgetrocknetem Schinken und Rucola
- Brotkorb mit Mini-Brötchen, Baguette und Kräuterbutter

Preis pro Person: € 12,50

## HAUPTGERICHT

- Wildragout mit Preiselbeeren
- Schweinebraten mit Senfkruste in Dunkelbiersauce
- Geschmorter Kalbsbraten in Portweinsauce
- Gnocchipfanne
- Süßkartoffelgratin
- Rosenkohl mit gerösteten Speckwürfeln
- Apfel-Rotkohl

Preis pro Person: € 24,90

## DESSERT

- Karamellcreme mit gerösteten Walnüssen
- Panna Cotta mit Waldfrucht-Topping

Preis pro Person: € 5,60

## Buffetvorschlag **KOPENHAGEN**

Einzelpreise siehe oben - Komplettpreis: € 43,00

# BUFFETVORSCHLAG OKTOBERFEST



## VORSPEISE

- Mini-Mettwürstchen (1x)
- Bayrische Mini-Burger (1x)
- Rustikale Hausmacherplatte mit verschiedenen Wurstspezialitäten
- Obazda, Griebenschmalz und süßer Senf
- Brotkorb mit rustikalen Mini-Brötchen und Baguette

Preis pro Person: € 9,90

## HAUPTGERICHT

- Krustenbraten in Malzbiersauce
- Leberkäse mit Röstzwiebeln
- Knusprige Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
- Spätzlepfanne
- Sauerkraut
- Weißkrautsalat

Preis pro Person: € 18,70

## DESSERT IM KLEINEN GLAS

- Bayrische Creme mit Pflaumen-Topping
- Rote Grütze mit Vanillesauce

Preis pro Person: € 5,60

## Buffetvorschlag OKTOBERFEST

Einzelpreise siehe oben - Komplettpreis: € 34,20



## BUFFETVORSCHLAG

# WINTERZEIT

## VORSPEISE

- Vorspeisenplatte mit geräucherter Entenbrust und Preiselbeeren
- Salatauswahl mit Feldsalat, Croutons und Kartoffel-Speck-Dressing
- Mini-Reibekuchen mit Lachstatar
- Brotkorb mit knusprigem Weißbrot und Butter

Preis pro Person: € 13,80

## HAUPTGERICHT

- Knusprige Gänsekeulen
- Geschmorter Burgunderbraten vom Rind
- Kartoffelklöße
- Butterspätzle
- Apfel-Rotkohl
- Rosenkohl mit geröstetem Speck

Preis pro Person: € 26,90

## DESSERT IM KLEINEN GLAS

- Schokoladen-Lebkuchenmousse
- Bratapfelmousse

Preis pro Person: € 5,60

## Buffetvorschlag WEIHNACHTSZEIT

Einzelpreise siehe oben - Komplettpreis: € 46,30



# BBQ SAN MICHELE

## VOM GRILL

- Lachsfilets mit Orangenfilets und Thymian
- Bergische Rumpsteaks
- Hähnchenbrustfilets mit Curry-Mango-Marinade
- Italienische Kräuterbratwurst
- Ziegenkäse im Zucchini-Päckchen

## VOM KALT-WARMEN BUFFET

- Antipastiplatte mit geschmortem Gemüse, schwarzen Balsamico-Linsen und gebratenen Garnelen
- Parmaschinken-Melonen-Platte
- Fruchtig exotischer Couscous-Salat
- Kirschtomaten mit Mini-Mozarella und Basilikumpesto
- Bunter Blattsalat der Saison und Rohkost, dazu Parmesanflakes, Croutons, Nuss-Mix, Joghurt-Dressing und Himbeer-Vinaigrette
- Rosmarinkartoffeln mit Kräuterschmand
- Griechischer Bauernsalat mit Tomate, Olive, Paprika, Feta und frischen Kräutern
- Stangenbrote und Mini-Brötchen im bunten Brotkorb
- Aioli, Kräuterbutter
- Verschiedene Grillsaucen

Preis pro Person: € 37,30

## DESSERT IM KLEINEN GLAS

- Fruchtige Limetten-Joghurt-Creme mit frischer Minze
- Panna Cotta mit Pfirsich-Topping
- Tiramisu

Preis pro Person: € 5,60

## BBQ IBIZA

Einzelpreise siehe oben - Komplettpreis: € 42,90

(Zusätzlich können Sie Grill, Grillmeister, Servicekräfte, Geschirr, etc. dazubuchen)

# BBQ BOLOGNA



## VOM GRILL

- Hähnchenbrustfilets mit Kräutermarinade
- Schweinenackensteaks nach Art des Hauses mariniert
- Lummersteaks mit Kräutermarinade
- Wallefelder Grillwürstchen in verschiedenen Varianten
- Feta mit frischen Kräutern und Kirschtomaten

## VOM KALT-WARMEN BUFFET

- Tomaten-Mozzarella-Salat mit Rucola und Basilikumpesto
- Antipasti (geschmortes mediterranes Gemüse)
- marinierte grüne Oliven
- Bunte Blattsalate der Saison mit Himbeer-Balsamico-Vinaigrette
- Rosmarinkartoffeln mit Kräuterschmand
- Mediterraner Nudelsalat mit Tomatenpesto und Rucola
- Krautsalat mit gerösteten Speckstreifen
- Stangenbrote und Mini-Brötchen im bunten Brotkorb
- Aioli, Kräuterbutter
- Verschiedene Grillsaucen

Preis pro Person: € 27,50

## DESSERT IM KLEINEN GLAS

- Frische Joghurt-Creme mit crunchigem Boden und Waldbeer-Topping
- Geschichtete Cappuccino Creme
- Frischer Obstsalat

Preis pro Person: € 5,60

## BBQ BOLOGNA

Einzelpreise siehe oben - Komplettpreis: € 33,10

(Zusätzlich können Sie Grill, Grillmeister, Servicekräfte, Geschirr, etc. dazubuchen)



Alle Buffets sind  
natürlich beliebig  
veränderbar.

EINFACH SCANNEN



Oberdorfstraße 7  
51766 Engelskirchen Wallefeld  
Tel (0 22 63) 56 54  
[www.metzgerei-kleinjung.de](http://www.metzgerei-kleinjung.de)  
[www.catering-kleinjung.de](http://www.catering-kleinjung.de)  
E-Mail: [metzgerei-kleinjung@gmx.de](mailto:metzgerei-kleinjung@gmx.de)