



Canapés

Canapés sind kleine appetitanregende Schnittchen aus frischem Weißbrot oder deftigem Graubrot.

Man reicht sie zu allen festlichen Anlässen, bei Sektempfängen, geschäftlichen Zusammenkünften, als leichtes Abendessen oder als kleine Zwischenmahlzeit.

Wir führen sie in 3 Größen; je nach Appetit rechnet man 4 – 6 Canapés pro Person.

Canapés (ausgestochene Toastscheibe) gut belegt mit:

Schweinerückenbraten, Kasselerrückenbraten, Schinkenspezialitäten und Käsespezialitäten

Roastbeef

Forelle, Lachs, Aal und Heilbutt

Schnittchen (1/2 Toastscheibe oder Graubrotscheibe) gut belegt mit:

einfachem Aufschnitt mit Mett und Schnittkäse

Schweinerückenbraten, Kasselerrückenbraten, Schinkenspezialitäten und Käsespezialitäten

Roastbeef

Forelle, Lachs, Aal und Heilbutt

Petit Häppchen (1/4 Toastscheibe) gut belegt mit:

Schweinerückenbraten, Kasselerrückenbraten, Schinkenspezialitäten und Käsespezialitäten

Roastbeef

Forelle, Lachs, Aal und Heilbutt



Baguetteschnittchen gut belegt mit:

Schweinerückenbraten, Kasselerrückenbraten, Roastbeef, Schinkenspezialitäten und Käsespezialitäten

Roastbeef

Forelle, Lachs, Aal und Heilbutt

Belegte Brötchen

Bei uns nie auf dem Abstellgleis: unsere leckeren Brötchen für den großen Hunger

½ Brötchen gut belegt mit:

Aufschnitt, Mett, Schnittkäse und Dekoration

Schweinerückenbraten, Kasselerrückenbraten, Tatar, Käsespezialitäten und Dekoration

Chefbrötchen extra dick belegt

Roastbeef

½ Lachsbrötchen mit Dekoration

Schnitzelbrötchen zugeklappt

Schnitzelbrötchen (Ciabatta) zugeklappt



Fingerfood

Als Alternative zum Canapé, zum Sektfrühstück oder Imbiss bieten wir an:

Medaillon von Schwein auf Baguette

Partyfrikadellen

Partyfrikadelle **nur Rind**

Tex-Mex-Bällchen

Hackbällchen: bayrisch oder griechisch

scharfe Röllchen

scharfe Röllchen od. Partyfrikadelle mit Kartoffelsalat i. Glas

Cevapcici mit Minzdip

Tex-Mex mit Guacamole

Schnitzelchen vom Schwein (Lummer)

Schnitzelstixx

Putenschnitzel

Putenmedaillons (paniert)

Puten-Saté-Spiess

Geflügelsalat-Tartlet

Hähnchenspiess

Hähnchenkeulchen

Hähnchenbrust-Tartlet

Rindfleisch-Saté-Spiess

Melonensticks mit Parma.- oder Knochenschinken

Grissini-Stangen mit Parma oder Rauchfleisch

Grissini-Stangen mit Knochenschinken

Antipasti-Spiess

Vitello-Tonnato-Tartlet



Fingerfood

Mozzarellasticks

Mozzarella-Olive-Spiesse

Käsespicker mit Olive oder Traube

Käsepicker deluxe

Käsebällchen auf Cracker oder Schwarzbrot

Blätterteigröllchen (Spinat-Käse oder Hack)

Dattel im Speckmantel

Pflaume im Speckmantel

Frühlingsrolle mit Dip

Jalopena.(Salami) mit Pflaume

Roastbeefröllchen mit Krautsalat

Zuchiniröllchen

Paprika-Cracker

Tomaten-, Curry- oder Kräuterbutterbaguette

Bruschetta

Petit Häppchen

Früchtestixx

Früchtestixx mit Schokodeko

Erdbeerstixx mit Schokodeko (Saison bedingt)

gefüllte Aprikose

Petit four



Fingerfood

Black-Tiger –Shrimps

Krebsschwänze mit Aioli

Lachs-Tartar auf Pumpernickel

Lachsquiche

Lachswürfel gegrillt mit Ananas

Shrimpssticks mit Aioli

Kölsche Tapas (Flönz–Taler)

Scampi- Spieße

Reibekuchen mit Lachs

Hähnchenfilet (2 St.)

Lachsröllchen

Mini-Piccobellini

Wraps versch. Gefüllt

Pulled pork im Minibrötchen

Pulled beef im Minibrötchen

Mousse i. kl. Glas

Mousse i. gr. Glas

TK-Mousse i. kl. Glas

Panna Cotta i. kl. Glas

Panna Cotta i. gr. Glas



Kalte Vorspeisen

Hier bieten wir Ihnen eine Vielfalt aus Neptuns Reich und kulinarischen Köstlichkeiten der italienischen Küche an.

Vitello Tonnato (pochiertes Kalbsfleisch in Thunfischsauce)

Caprese (Mozzarella mit Tomaten)

Carpaccio (marinierte rohe Rinderlende)

Melonenschiffchen mit Parmaschinken

Prosciutto e fichi (Schinken mit Feige)

Italienische Antipasti (eingelegtes Gemüse)

Fjord Platte: Graved- und Räucherlachs mit Zitronenspalten und Senf-Dip

Räucherfischplatte: Ostseeaal, Forellenfilets, Lachs und Heilbutt auf Salat mit Zitronenscheibe verziert, dazu Sahne-Meerrettich oder Preiselbeersahne

Fisch-Happen: Rollmops, Dillhappen, Brathering und Matjes

Oder Fischplatten nach Ihren Wünschen, von Einfach bis Exklusiv.



Suppen

Suppen in verschiedenen Variationen je 0,33l:

Klare Rinderkraftbrühe mit Einlage

Erbsensuppe

Minestrone (Gemüsesuppe)

Gulaschsuppe

Gulaschsuppe nur vom Rind

Tomatensuppe

Kartoffelsuppe mit Krevetten

Kartoffelsuppe mit Würstchen

Cremesuppen mit verschiedenen Gemüse

Käse-Lauchsuppe

Gyrossuppe

Hühnersuppe

Gemüsesuppe, westf. Art

Gegen Aufpreis reichen wir Ihnen hierzu gerne Brötchen oder Baguette



Delikates Drumherum

Buttervariationen:

Kräuterbutter oder Knoblauchbutter

Fetadip

Dattel-Frischkäse- Dip

Paprikabutter oder Schinkenbutter oder Tomatenbutter

Griebenschmalz

Schmalz

leckere Dips:

Remoulade hausgemacht

Grillsoße

Aioli

Preiselbeersahne

Lachs-Frischkäse-Dip

Paprika-Frischkäse-Dip

Kräuter-Frischkäse-Dip

Tzatziki

Brotvariationen:

Baguette

Zwiebelstange

Party-Brötchen

Röggelchen

Laugenbrezel

Fladenbrot

Sonstige Brotsorten auf Anfrage



Salate

Da haben wir den Salat! ... kleiner Irrtum, mehr als 25 sind es!!!

Leichte Salate:

Krautsalat

Champignonsalat

griechischer Bauernsalat

Krautsalat mit Speck

Krautsalat mit Sahne

Party – Salate :

Cole Slaw (amerikanischer Krautsalat)

Schichtsalat

Broccolisalat

Eiersalat oder Eierdip

Waldorffsalat

Geflügelsalat

Schinken-Lauchsalat

Pellkartoffelsalat

Kartoffelsalat mit Speck

Bayrischer Wurstsalat

Nudelsalat

Putencocktail

Reissalat (herzhaft oder lieblich)

Rindfleischsalat

Taccosalat ab 10 Portionen

Tortellinisalat

Capresesalatsalat

Bulgursalat



Salate aus Meer und Fluss:

Broccoli-Shrimpsalat
Shrimpscocktail i. Glas
Shrimpsalat in Cocktailsauce
Frutti di Mare
Dillhappen (Matjes)
Heringssalat (rot)
Mais-Thunfisch-Salat
Matjes-Stip
Thunfischsalat



Kaltes Buffet

Kaltes Buffet ist zu allen Anlässen nicht nur äußerst schmackhaft, sondern auch sehr praktisch und beliebt. Unser Angebot orientiert sich oft an Gewünschtem und bietet dabei eine reichhaltige Auswahl, die eine abwechslungsreiche Zusammenstellung ermöglicht. Selbstverständlich erfüllen wir auch gerne Ihre speziellen Wünsche.

beliebte Häppchen:

Medaillon vom Schwein

Medaillon vom Rind

Medaillon vom Kalb

Medaillon vom Puter auf Ananas

Halbe Hähnchenbrustfilet mit Obst

1xHähnchenteile (Schlegel) mit Obst

Schinken-Spargelröllchen

Roastbeef-Salatröllchen

Melonenschiffchen mit Parma-Schinken o. Rauchfleisch

½ gefüllte Eier

Partyfrikadellen (50 gr.)

Frikadellen (110 gr.)

Schnitzelchen

Putenschnitzelchen

Schnitzel a. d. Oberschale

Hähnchenschnitzel



Kalte Platten:

Roastbeef rosa gegrillt

Bratenplatte (Kasseler- & Schweinerückenbraten)

Aufschnittplatte mit Rohschinken, Braten & Aufschnitt

Schinkenbrett mit Parma-, Kaiser-, & Knochenschinken

Rehrücken auf Walldorfsalat

Mettigel mit Zwiebel

Kölsches Brett (ab 5 Pers.)

Spießbraten kalt



Warmes Buffet

Die geschmackliche Richtung des Essens sollte dem Anlass des Festes oder der Veranstaltung angepasst sein. Manchmal trägt gerade ein deftiger Braten mit entsprechenden Getränken zur passenden Stimmung und Atmosphäre bei.

Vom Rind empfehlen wir:

Filet Wellington (in herzhafter Farce u. Blätterteig)

Filet Stroganoff

Roastbeef mit Kräuterkruste

Rinderbraten mit brauner Soße

Rinderbraten mit Rotweinsauce

Rheinischer-Sauerbraten

Ochsenbrust gekocht (mit Meerrettichsauce)

Tafelspitz auf Gemüsebett

Rindergulasch

Rindergeschnetzeltes

Rinderrouladen nach "Rheinischer Art"

Chili con Carne

Wildschweinbraten

Wildgulasch)

Vom Lachs empfehlen wir:

Lachsgratin

Lachsgratin mit Blattspinat

Wenn wir noch Wünsche offen gelassen haben, sprechen Sie uns bitte an.



Warmes Buffet

Vom Schwein empfehlen wir:

Filet Wellington (in herzhafter Farce u. Blätterteig)

Filet im Blattspinatmantel

Filet in Champignonrahmsauce

Filet in Pfefferrahmsauce

Krustenbraten vom Schweinerücken (gepökelt)

Schweinebraten mit brauner Sauce

Rosmarinbraten vom Lummer

Kasselerrücken gegrillt

Kasseler im Blätterteig

Kasselerrücken mit Backobst

Kasselernacken

Schinkenkrustenbraten (gepökelt)

Prager Schinken (gepökelt und geräuchert)

Spießbraten gegrillt

Spießbraten fein gefüllt z.B. mit Hack, Speck u. Zwiebeln, Paprika, Champignons...

Grillhaxen vom Schinkeneisbein

Hämchen gekocht vom Schinkeneisbein

Fleischkäse fein, grob oder mit Zwiebeln

Rahmgeschnetzeltes (mit Champignons oder gr. Pfeffer)

Kohlrouladen (fein gefüllt / nach Saison)

Weisswürstchen (Paar)

Currywurst

Grünkohl untereinander mit Mettwurstchen



Warmes Buffet

Ab 20 Personen:

Spanferkel gegrillt

Spanferkel gegrillt und gefüllt

Im Hause aufschneiden und servieren Stunde 55,-€ (zzgl. 19% MwSt.)

Vom Kalb empfehlen wir:

Kalbsbraten in brauner Soße

Züricher Kalbsgeschnetzeltes

Ossobucco Beinscheibe "italienischer Art"

Vom Geflügel empfehlen wir:

Putengeschnetzeltes

in Currysauce mit Früchten oder Champignons

Putenbraten gegrillt

Putenbraten mit Backobstfüllung

Putenbraten nach "amerik. Art"

Hähnchenbrustfilet "Südsee" mit exotischen Früchten

Hähnchenbrustfilet in Champignon – Weissweinsauce

Hähnchenbrustfilet mit Lauchsoße

Gänsekeule nach Sasion

Männl. Entenbrustfilet



Beilagen

Salzkartoffeln

Butterkartoffeln

Folienkartoffeln mit Kräuterquark

Rosmarinkartöffelchen

Speckkartöffelchen

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

Kartoffelgratin

Kartoffel- Lauchgratin

Kartoffelpüree

Kartoffelknödel

Semmelknödel

Langkornreis

Wildreis

Langkorn- Wildreis

Schupfnudeln

Bauernspätzle

Bandnudeln weiß

Bandnudeln grün

Gnocchi

Lasagne ab 10 Portionen



Aus dem Garten der Natur

Broccoli.- Blumenkohlgratin

Broccoli mit gerösteten Mandeln

Blumenkohl "italienisch" mit Mozzarella überbacken

Zuckererbsen

Fingerkarotten

Erbsen und Möhren

Kaisergemüse 3erlei Sorten

Gemüseplatte mit Kräuterbutternote 6erlei Sorten

Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise 6erlei Sorten

Leipziger-Allerlei

Prinzessbohnen

Bohnenbouquets Bohnen mit Speck ummantelt

Apfelrotkohl

Sauerkraut mit Speck

Rosenkohl

Spargel mit Sauce Hollandaise

Ratatouille- Gemüse

Parmaigiana (Auberginenauflauf ab 10 Portionen)



Frische Salate nach Saison

gemischter Salat

Tomatensalat

Gurkensalat

Blattsalate

Endiviensalat

Ruccola

Rohkostplatte mit Kräuterdipp

Wahlweise: Essig-Öl, French, Joghurt- oder Cocktaildressing



Desserts

Milchreis mit Kirschen
Rote mit Vanillesoße
Mousse au Chocolate
Mousse Variationen
Obstsalat nach Saison
Bayerische Creme
Tiramisu nach ital. Art
Erdbeeren mit Vanillesoße (Saison)
Amaretto-Creme
Weincreme
Herrencreme
Panna Cotta mit Himbeersauce
Mascaponecreme mit Früchten
Flan Caramel
Wackelpudding für die kleinen Gäste
Mousse im Glas
Panna Cotta im Glas
Donauwellen
Diverse Obstkuchen ab 10 Portionen
gemischte Käseplatte

Diese Preise gelten zzgl .der gesetzlichen Mehrwertsteuer ab den 01.07.2016.



Sonstige Leistungen

Sollten Sie Geschirr, Gläser oder Bestecke benötigen – wir liefern Ihnen gerne alles zum Selbstkostenpreis mit. Bei der Vermittlung von Buffettische, Stühle, Tischwäsche, Bierzeltgarnituren oder Party – Zelte können wir Ihnen hierbei behilflich sein.

Steh­tisch	Stück 9,00€
Hussen nur in Rot	Stück 5,00€
Bierzeltgarnitur	Stück 9,00€
Sektgläser oder Weingläser	Stück 0,50€
Geschirr oder Besteck	Stück 0,28€
Suppentasse mit Untertasse	Paar 0,35€
Grillverleih bei gespülter Rückgabe	79,00€
Grillverleih bei ungespülter Rückgabe	128,00€
Party- Pavillion 3x3m	30,00€
Party-Pavillion 3x4m	40,00€

Ebenfalls können wir auf Wunsch Getränke aller Art mitliefern.

Lieferservice & Abholservice:

Zone 1	bis 5 km	6,80€	bei Abholung zzgl.10,00€
Zone 2	bis 10km	13,60€	bei Abholung zzgl.17,00€
Zone 3	bis 15km	20,40€	bei Abholung zzgl.25,00€

Lieferzeit abends bis 19:00

An Sonn –und Feiertagen berechnen wir 20% Aufschlag.

Wir bitten Sie um Verständnis, das Geschirr, Platten, Bretter, usw. im gespülten Zustand zurückgegeben werden sollten. Sollte dies nicht der Fall sein, werden Reinigungskosten berechnet .Beschädigtes oder fehlendes Eigentum der Metzgerei Hennes müssen zum Selbstkostenpreis erstattet werden. Nach Erhalt der Rechnung bitten wir um Zahlung innerhalb einer Woche ohne Abzug.

Auf Ihren Besuch freut sich Ihr Partyservice Metzgerei Hennes



Allgemeine Geschäftsbedingungen

Alle in unseren Angeboten angegebenen Preise verstehen sich zuzüglich der jeweils gesetzlich vorgeschriebenen Mehrwertsteuer. Lieferungen aller Sach- und Dienstleistungen erfolgen, wenn nicht anders vereinbart, zuzüglich der entsprechenden Transport- und Personalkosten. Geringfügige Verspätungen berechtigen den Kunden nicht zur Annahmeverweigerung oder Preisminderungen. Gewichtsabweichungen bleiben auf ein Minimum beschränkt. Bestecke, Gläser, Geschirr, Warmhaltegeräte, Platten usw. bleiben Eigentum der Metzgerei Hennes. Fehlmengen oder beschädigte Gegenstände werden dem Kunden in Rechnung gestellt. Der Empfänger überprüft die Lieferung bei Übergabe auf Unversehrtheit und Vollständigkeit. Ab diesem Zeitpunkt trägt er für die ihm ausgehändigten Gegenstände und Waren bis zur Rückgabe an die der Metzgerei Hennes die alleinige Verantwortung. Übriggebliebene Speisen und Getränke, die der Kunde weiter verwerten möchte, sind nicht Gegenstand des Vertrages. Hierfür muss der Kunde Sorge tragen. Wir sind ein mittelständischer Handwerksbetrieb, deshalb sind unsere Rechnungen innerhalb 10 Tagen nach Rechnungsdatum ohne Abzug zahlbar. Bei Überschreitung der Zahlungsfrist werden unter Vorbehalt der Geltendmachung eines weiteren Schadens Mahngebühren berechnet. Bestätigte Aufträge können bis spätestens 7 Werktage vor Liefertermin kostenlos storniert werden. Bei Aufträgen über 500,- € und Unterschreitung der Stornierungsfrist behalten wir uns vor, 10% der Auftragssumme zu berechnen. Gelieferte Waren sind unverzüglich vom Kunden zu kontrollieren. Eventuelle Beanstandungen sind auf dem Lieferschein zu notieren. Beanstandungen durch Dritte werden von der Metzgerei Hennes nicht anerkannt. Sollte erst nach Abnahme der Waren eine Beanstandung eintreten, muss diese sofort einem verantwortlichen Mitarbeiter der Metzgerei Hennes angezeigt werden. Andernfalls gilt die Lieferung und Leistung als einwandfrei entgegengenommen. Durch die Übernahme durch den Kunden geht die Gefahr für Verlust, Verschlechterung, Verminderung und Beschädigung auf den Kunden über. Dies schließt die Haftung gegenüber Dritten ein. Da wir nur marktfrische Lebensmittel verarbeiten, behalten wir uns vor, bei gravierenden Einkaufs-Preisschwankungen unsere Preise anzugleichen. Nebenabreden und Änderungen des Vertrages bedürfen zu ihrer Rechtswirksamkeit der Schriftform. Sind einzelne Bestimmungen dieses Vertrages unwirksam, so wird hierdurch die Wirksamkeit des übrigen Vertrages nicht berührt.

Gerichtstand ist Köln