

9. überarbeitete Auflage 10/2022



16868 Wusterhausen
Am Markt 25

Tel.: 033 979 - 142 36

Fax.: 033 979 - 147 72

E-Mail: info@fleischerei-ribbe.de

Spezialitäten- und Partykatalog

www.fleischerei-ribbe.de



Originale Ostprignitzer Spezialitäten aus Meisterhand seit 1874

Ein herzliches Willkommen beim Partyservice Ribbe.

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

er scheint zwar auf den ersten Blick etwas umfangreich, dennoch stellt er "nur" eine Übersicht unseres Angebotes dar. Der Grund hierfür ist ein ganz Einfacher. Für uns stehen Sie mit Ihren individuellen Wünschen und Vorstellungen im Vordergrund. Und diese Individualität können und wollen wir nicht in irgendwelche Schemata drücken, sondern Sie genauso individuell beraten und betreuen wie Sie es zu Recht von uns erwarten.

Für uns steht an erster Stelle: vom Anfang bis zum Ende soll Ihre Feier zu dem Ereignis werden, bei dem sich Ihre Gäste wohlfühlen und an das sich alle gern erinnern. Und auch Sie selbst sollen sie genießen und sich nicht um jede Kleinigkeit kümmern müssen.

Ob es um eine Feier "im kleinen Kreis" oder um eine Veranstaltung mit vielen Gästen geht; wir übernehmen von der Auswahl der Speisen und Getränke (auf Wunsch zu erfragen), komplett mit Geschirr und Besteck, alles was Ihr Herz begehrt. Schauen Sie doch einfach, ob Sie etwas Passendes finden und lassen Sie uns dann einfach einmal darüber sprechen, was wir für Sie tun können. Wir beraten Sie gern.

Ihr Team der
FLEISCHEREI RIBBE

Fleischerei- und Partyservice Ribbe verbindet gute Tradition mit neuen schmackhaften Ideen.

Geschichte seit 1874

Noch ein paar Worte zu unserer Geschichte:

Am 28. Mai 1874 wurde dieser traditionsreiche Familienbetrieb vom Urgroßvater Hermann Ribbe gegründet. Großvater Alfred und Vater Martin führten die Fleischerei bis 1952 in Nackel, einem kleinen Dorf in der Prignitz. Seit 1952 ist das Domizil der mittlerweile 4. Fleischergeneration der Ribbes in der kleinen Stadt Wusterhausen, direkt am Markt.

Die eigene Schlachtung stand für alle Generationen im Vordergrund, um den Frischegrad des Fleisches und die Qualität der Erzeugnisse stets gewährleisten zu können. In der Zeit von 1994 bis 1997 wurde uns die eigene Schlachtung durch behördliche Auflagen und Gesetze untersagt.

Wir haben stets nach einer Variante gesucht, die es uns ermöglicht, wieder selbst unsere lebenden Tiere auszusuchen und zu schlachten. Dadurch wurde 1997 eine neue Betriebserweiterung (Schlachtung und Kühltrakt) vorgenommen.

Es wurden alle Auflagen und Normen der Veterinärbehörde erfüllt. Es wurde ab 1. Januar 1998 wieder selbst geschlachtet, was in unserer Gegend bis heute noch bei unserer Kundschaft und den Schlachtviehhaltern großen Anklang findet.

Im Jahre 2009 erlangten wir die EU-Zulassung, welche uns auch zusätzlich die Zerlegung und Verarbeitung von Wildtieren erlaubt. Seit 1990 profilierte sich mehr und mehr der Partyservice mit all seinen Bereichen als ein festes Standbein unserer Fleischerei.

Ribbes Favoriten sind mit einer feinen und pikanten Gewürzlake zubereitet.

Die Gewürzrezeptur ist unverändert überliefert und fein abgestimmt.

Spezialitäten vom Schwein

Spanferkel ab 12 Personen
eingelegt, gewürzt und gebacken

eingelegt und gewürzt

Spanferkel Menü ab 10 Personen
Spanferkel mit Bratkartoffeln, Sauerkraut
und Brötchenkorb

Spanferkel mit zwei Salaten Ihrer Wahl,
Sauerkraut und Brötchenkorb

Gebackene Schweinekeule
ab 10 Personen
eingelegt, gewürzt und gebacken

eingelegt, gewürzt und gebacken,
Sauerkraut und Brötchenkorb

Spezialitäten vom Kalb
Gebackene Kalbskeule (ab 10 Personen)
Kalbsbraten mit Soße
(Natur oder gepökelt zart und würzig)

Geflügelspezialitäten
Spezialität des Hauses!

Gebackener Truthahn

Groß (ca 15-17 kg) reichlich für 15-20 Personen
Klein (ca 10 kg) reichlich für 10-12 Personen

Spezialitäten vom Lamm

Gebackenes Lamm in spezieller Knoblauch
Gewürzmischung eingelegt

Gebackene Lammkeule mit Beilagen

Spezialitäten vom Wild

Gebackenes Wildschwein ab 12 Personen
Wildbraten (Beilagen nach Wahl)
Wildgulasch (Beilagen nach Wahl)

Buffetvorschläge

Ribbe-Buffer-kalt und warm(ab 20 Personen)

Soljanka oder Fünf-Kräutersuppe
Krustenbraten oder Kasslerbraten
(Kamm oder Kotelett) mit Sauerkraut,
Roastbeef oder Schweinefiletpfanne
mit Champignons, Kartoffelgratin oder
Bratkartoffeln, Gemüsebeilage (Kaisergemüse)
Bouletten, Hähnchenkeulen
und Schweineschnitzel, gemischte
Mettwurst-Schinkenplatte
gemischte Käseplatte
Tierchen aus Hackepeter mit Zwiebeln
gefüllte halbe Eier, gefüllte halbe Pfirsiche,
3 Salate Ihrer Wahl, Buttertierchen,
gemischter Brotkorb,
Brötchenvariation und Obstkorb

Büffet Hochzeitstag (ab 20 Personen)

Hochzeitssuppe

Rinderrouladen und Putenbrust gebacken
 Schweinefilet mit Champignons in Rahmsoße
 gern. Gemüseplatte mit Soße Hollandaise
 Kartoffelgratin und Minispeckkartoffeln,
 Partybouletten, Kochschinkenspargelröllchen,
 gefüllte Eier, Fischplatte, Käseplatte rustikal,
 Brotkorb, Brötchenkorb und Buttertierchen,
 2x Dessert nach Wahl

Schlemmerbuffet (ab 25 Personen)

Hochzeitsuppe oder Soljanka

Spanferkelbraten oder Krustenbraten

Rinderbraten (Roastbeef)

oder Rinderrouladen mit Soße

Putenbrust gebacken, Schweinefiletpfanne mit
 Champignons, Kasslerbraten
 (Kamm oder Kotelett)

auf Sauerkraut, Rotkohl, Kartoffelgratin
 oder Kartoffelklöße

Gemüsebeilage (Kaisergemüse) Bouletten,
 Schweineschnitzel, Hackepeterschwein

Schinken- oder Fischplatte und eine Käseplatte,
 3 Salate nach Wahl, gefüllte halbe Eier und
 gefüllte halbe Pfirsiche/Birnen Brot, Brötchen,
 Butter und ein Obstkorb, 2x Dessert nach Wahl

Angebot Buffet (für 10-12 Personen)

Schnitzel mit Champignons, Bouletten,
 Hähnchenkeulen, gemischte Aufschnittplatte,
 Hackepeterschweinchen und
 gemischtem Brötchenkorb

Rustikales Bauernbuffet (ab 12 Personen)**Warm**

Schweineschnitzel, Bouletten, Hähnchenkeulen,
Schweinekopf gekocht

Kalt

Sülze, Hausmacher Leberwurst, Blutwurst und
Mettwurst, harte Zervelatwurst, verschiedene Sorten
Schinken, Tierchen aus Hackepeter mit Zwiebeln
gemischte Käseplatte (rustikal), zwei Sorten Schmalz
gemischter Brotkorb und Brötchenvariationen

1. Familien-Büffet (ab 12 Personen)

gemischte Aufschnittplatte mit Braten, Schinken,
Mettwurst usw., gemischte Käseplatte und
Hackepetertierchen mit Zwiebeln,
gemischter Brotkorb,
Brötchenvariationen und Butter, Obstkorb

2. Familien-Büffet

zusätzlich mit gemischter Fischplatte
(nach Angebot)

Vegetarisches Büffet

Broccoliauflauf oder Gemüseauflauf
Salatplatte mit Dressing, gemischte Käseplatte,
Hausgemachter Frischkäse mit oder ohne Kräuter,
Obstkorb, halbe gefüllte Pfirsiche,
gemischter Brotkorb,
Brötchenvariationen und Butter

Ribbe's Grill Büffet (ab 10 Personen)

Grillspezialitäten von Schwein, Rind und Geflügel,
Ribbe's Würstchen-Variationen, Ribbe's
Spezial-Sauce und Knoblauch-Sauce, Brötchenkorb
ungegrillt, roh oder für Sie fertig gegrillt

Das große Grill- Büffet (ab 15 Personen)

Grillspezialitäten von Schwein, Rind und Geflügel,
 Grillspieße Würstchen-Variationen,
 Kartoffelgrillspieße, dazu 3 Salate nach Wahl,
 Tzaziki, versch. Saucen nach
 Wahl, gern. Brotkorb, Brötchenkorb ,Kräuterbutter
 ungerillt, roh oder für Sie fertig gegrillt

Pfannengerichte (ab 30 Personen in der)
 Riesenpfanne zubereitet

1. Rahmgeschnetzeltes mit Champignon
 und Zwiebeln,
 Curry-Putengeschnetzeltes mit Früchten,
 Bratkartoffeln, Tzaziki, versch. Dips, gem.
 Brotkorb, Brötchenkorb,
 3 Salate nach Wahl

**2. Schweinerückensteaks und
 Hähnchenbrustfiletspieße**

Rahmgeschnetzeltes, Bratkartoffeln,
 Champignons mit
 Speck und Zwiebeln, gem. Brotkorb, versch. Dips,
 3 Salate nach Wahl

**3. Schweinemedallions, Rindersteaks und
 Hähnchenbrustfilets**

frische Champignons, Bratkartoffeln,
 Minispeckkartoffeln,
 versch. Dip-Soßen, drei Salate Ihrer Wahl,
 Kräuterbutter und Baguettebrot

Suppen

Hochzeitssuppe
 Fünf-Kräutersuppe
 Gulaschsuppe
 Soljanka
 Erbseneintopf
 Tomatencremesuppe
 Kartoffelsuppe
 Gemüseeintopf
 Nudleintopf
 Käse-Hack-Suppe
 Broccolicremesuppe
 Spargelcremesuppe

Warme Vorspeisen

Gefüllte Champignons
 Gefüllte Tomaten

Aufläufe Preis

Hackfleischauflauf
 Kartoffelauflauf
 Blumenkohl-Broccoliauflauf
 Nudelauf mit Kaisergemüse
 Gemüseauflauf vegetarisch

Geschnetzeltes Preis

Rahmgeschnetzeltes mit Champignons
 Schweinegeschnetzeltes mit Broccoli
 Schweinegeschnetzeltes mit Gemüse
 Putengeschnetzeltes mit Curry
 Kasslerpfanne
 Gulasch
 Frikassee

Braten

Spießbraten (Nacken gewürzt)

Zigeunerbraten (Paprika/Zwiebelfüllung)

Burgunderbraten/Krustenbraten (mit Schwarte)

Jägerbraten (Nacken mit Jägermett)

Kasseler (Kamm oder Kotelett)

Roastbeef

Rinderfilet

Rinderbraten mit deftiger Würzung

Schweinefilettopf (mit Champignon)

Sahneschnitzel in würzigem Rahm

Putenbrust gepökelt und gebacken

Putenschnitzel

Putenbrust (Natur oder gespritzt) mit Currysauce

Eisbein

Grill-Haxen

Riesen Grill-haxe

Rinderroulade / Schweineroulade mit Soße

Beilagen

Kartoffelpüree, Erbspüree

Salzkartoffeln

Minispeckkartoffeln

Bratkartoffeln

Nudeln, Spätzle

Reis

Kartoffelklöße

Kroketten

Kartoffelspalten

Gemüsebeilagen

Grünkohl (Saisonbedingt)

Broccoli

Blumenkohl

Kaisergemüse

Rosenkohl

Rotkohl

Sauerkraut

gelbe Bohnen

grüne Bohnen

frische Champignon mit Speck und Zwiebeln

Mischgemüse, Möhren und Erbsen

Soßen

Bratensoße

Sauce Hollandaise

Remouladensoße

Knoblauchsoße

Dressingsoße

Tomatensoße

Tzaziki

Salate

Kartoffelsalat

Geflügelsalat

Schichtsalat

Eiersalat

Fleischsalat

Spargelsalat

Champignonsalat

Rindfleischsalat

Broccoli salat

Käsesalat

Möhrensalat

Rohkostsalat (Weißkraut, Rotkraut)

Gurkensalat

Nudelsalat mit Mayonnaise

Nudelsalat mit Öl

Pilzsalat mit Öl

Hausgem. Landfrischkäse mit Lauch u. Möhren

Gemischter Salat mit Dressing nach Wahl

pro Portion

Süßspeisen-Spezialitäten

Zitronenmousse

Mousse au chocolat, Vanille, Erdbeer

Obstsalat

Vanillesauce

Frischobstkorb

Götterspeise- Waldmeister

Götterspeise-Kirsche

Götterspeise-Zitrone

Nougatcreme

Pfirsich-Quarkcreme

Rote Grütze mit Früchten

Rote Grütze mit Grieß

Schnittchen

Weiß- oder Schwarzbrot

mit Hackepeter je Stück

mit Schnitt- oder Weichkäse Stück

mit gemischten Braten, Schinken, Salami je Stück

mit Roastbeef Stück

mit feinstem Lachs je Stück

Belegte Brötchen

1/2 Brötchen mit

Lachsschinken, gekochtem Schinken,

Bratenaufschnitt, Mettwurst, Käse, usw.

alles dekoriert. je Stück

Weitere Köstlichkeiten

Wurstaufschnittplatte

verschiedene ausgewählte Wurstsorten

Käseplatte

Fischplatte (nach Angebot)

Pangasius Filet auf Spinat mit Reis

Roastbeef kalt

(zartrosa gebraten, mit Remouladensauce)

Partybouletten pro Stück

gekochter Schinken mit Spargel pro Stück

Hähnchenschenkel pro Stück

gefüllte halbe Pfirsiche, gefüllte halbe Birnen

und gefüllte halbe Eier pro Stück

Medaillons vom Schwein ausgarniert pro Stück

Partyschnitzel (Schwein) pro Stück

Partyschnitzel Pute pro Stück

Butter pro Stück

Brotkorb pro Person

ofenfrische Brötchen pro Person

ofenfrisches Baguette (Körner) pro Stück

ofenfrisches Baguette (Weizen) pro Stück

Allgemeine Geschäftsbedingungen

1. Die Lieferung und der angeforderte Service erfolgen zur vereinbarten Zeit bei Gewährung von einer halben Stunde Karenzzeit (plus, minus).

1.1. Lieferzeiten Von Montag bis Samstag
Anlieferung bis 19.30 Uhr,
sonntags Anlieferung bis 19.00 Uhr oder nach
Vereinbarung.

2. Die Lieferung und der angeforderte Service können bis 3 Tage vor Liefertermin abgesagt werden. Erfolgt eine Absage nach diesem Termin, so werden die bereits getätigten Aufwendungen in Rechnung gestellt.

3. Bezahlung erfolgt in bar bei Anlieferung oder nach Vereinbarung.

Leihgebühr gültig für drei Tage, je Stück

Porzellanteller weiss, gross
Porzellanteller weiss, klein
Kaffeetasse mit Unterteller
Suppentasse mit Untertasse

Besteck

Stehtischrund

Holzkohlegrill

Klapptisch mit zwei Bänken

Großer Bierwagen

Spanferkelgrill ohne Motor

Partyzelt 9,00m x 4,00m - Preis nach Absprache

Partyzelt 6,00m x 4,00m - Preis nach Absprache



16868 Wusterhausen
Am Markt 25

Tel.: 033 979 - 142 36

Fax.: 033 979 - 147 72

E-Mail: info@fleischerei-ribbe.de

Unsere Leistungen auf einem Blick:

Ankauf von Schlachttieren, Eigene Schlachtung,
Eigene Verarbeitung, Lohnschlachtung,
Hausschlachtung, Wildfleischverarbeitung,
Partyservice, Catering, Partyzeltverleih

Ladenöffnungszeiten:

Hauptgeschäft „Am Markt“ 25 Wusterhausen
Montag - Donnerstag 7.00 - 13.00 Uhr, 15.00 - 18.00 Uhr
Freitag 7.00 - 18.00 Uhr, Samstag 6.30 - 10.30 Uhr

Spezialitäten- und Partykatalog

www.fleischerei-ribbe.de

