

Fleischerei u. Partyservice

Tockloth

Kaarsterstr. 84, 41462 Neuss
Tel. 02131/541820 Fax 02131/591712
www.fleischerei-tockloth.de

Wenn Sie Feste feiern, wenn Sie Gäste haben.....
bieten wir Ihnen für jeden Anlass ein umfangreiches Angebot. Nutzen Sie die Möglichkeit, Ihre Wünsche und Vorstellungen in einem unverbindlichen persönlichen Beratungsgespräch zum Ausdruck zu bringen. Rufen Sie uns einfach an und vereinbaren Sie einen Termin, damit wir für Sie Zeit haben.

Bitte bestellen Sie frühzeitig oder lassen Sie Ihren Termin mit ungefährender Personenzahl vormerken.

Unsere Anregungen bzw. Beispiele für kleinere und größere Festlichkeiten:
Alle Gerichte ab 10 Personen.

■ „Florentiner-Steaks“

zarte Lummersteaks mit Blattspinat u. Käse überbacken oder

■ „Diana-Steaks“

zarte Lummersteaks mit Champignons u. Röstzwiebel, Kartoffelgratin, dazu Gurken- u. Farmersalat.

■ „Schweinefilet-Topf“

in Champignon- o. Pfefferrahmsoße, dazu Krautsalat mit od. ohne Sahne u. Schinken-Broccoli Salat, Spätzle o. Kartoffelgratin.

■ „Römer-Schinken“

Gepökelter Schweineschinken, Kartoffelgratin, dazu Gurken- u. Krautsalat mit od. ohne Sahne.

■ „Schweizer-Lauchrolle“

Schweinenacken gefüllt mit Kochschinken, Käse u. Lauch, dazu Farmer- u. Schinken-Broccoli Salat, Kartoffelgratin

■ Rindergeschnetzeltes „Stroganoff-Art“

Rindergeschnetzeltes in leckerer Soße, gem. Salatplatte mit klarem od. Joghurt dressing, Reis od. Spätzle

■ „Spießbraten“

Herzhafter Schweinenacken mit gebratenen Zwiebeln, dazu Kraut salat mit od. ohne Sahne u. Gurkensalat, Kartoffelgratin

■ Rustikales Buffet „Hausfrauenart“

Hähnchen-Krokantschnitzel, Partyfrikadellen, Pfefferbeißer, luftgetrocknete Mettwurst, Schinkenröllchen, Schweinemett mit Zwiebel, Kartoffelsalat, Nudelsalat, Krautsalat m. u. o. Sahne, Senf, pikanter Dipp, gemischter Brotkorb mit Butter.

ab 15 Personen

■ Buffet „Gourmet“ kalt/warm

Putenbraten „Kentucky“ auf Waldorfsalat, Schweinefilet-Medaillons fruchtig garniert, Hähnchen-Medaillons „Royal“ in Mandeln gebacken, Schinken- u. Roastbeefröllchen schmackhaft gefüllt, „Römerschinken“ (heiß) im Kräutermantel, „Spießbraten“ (heiß) mit Zwiebel, Kartoffelgratin, Gurkensalat, Schinken-Broccoli-Salat, Farmersalat u. Hirten-salat, ein gemischtes Käsebrett mit internationalen Käsespezialitäten, sowie ein bunter Brotkorb mit dekorativer Buttergarnitur.

ab 20 Personen

■ Kaltes „Schlemmer-Buffet“

Gebratenes Schweine- od. Hähnchenschnitzel (paniert), Schweinefilet-Medaillons einzeln garniert, Roastbeefröllchen mit Sahnemeerrettich, „Krautschinken-Involtinis“ mit Ananas, Tomatenkörbchen mit Fleisch- od. Waldorfsalat, Geflügelsalat, Eiersalat, Kartoffelsalat, Schinken-Broccolisalat u. Krabbencocktail, sowie ein gemischter Brotkorb mit Butter.

ab 15 Personen

■ Vorspeisen und kleine Köstlichkeiten

Rustikale Schinkenplatte
Rustikales Wurstbrett
Exklusive Bratenplatte

ab 10 Pers.
ab 10 Pers.
ab 10 Pers.

Melonenschiffchen (MA = Mindestabnahme 10 St.)
Röstitaler mit Lachs (MA 10 St.)
Rustikaler Leberwurstspieß „
Gefüllte Tomate mit Fleisch- od. Waldorfsalat „
„Krautschinken-Involtinis“ mit Ananas „
Mozzarella-Spieße „
Ziegen-Frischkäse mit Bärlauchpesto „
Käsepicker (MA 20 St.)
Gefüllte halbe Eier (MA 10 St.)
Schinkenröllchen gefüllt mit Remoulade u. Spargel
Roastbeefröllchen gefüllt mit Sahnemeerrettich
Partyfrikadellen
Frikadelle
Pfefferbeißer
Luftgetr. Mettwurst „Italia“
Hähnchenschnitzel „Krokant“
Hähnchen-Schenkel
Schweinemedaillons
Lummerschnitzel paniert
1/2 Lummerschnitzel paniert
Putenschnitzel paniert

■ Heiße Braten

Lamnbraten
Prager Schinken
Honig Krustenbraten
Römerschinken
Spießbraten mit Zwiebel*
Schweizer Lauchrolle
Schweden Braten
Zigeuner Braten
Kasseler Braten
Westfälischer Sauerbraten
Rinderbraten
(* ohne Soße)

■ Heiße Fleischgerichte

Rindergeschnetzeltes „Stroganoff Art“
„Neusser Pfanne“ (Geschnetzeltes mit Sauerkraut)
Schaschlik Pfanne
Hähnchenfilet „Cafe de Paris“
Florentiner Steaks
Diana Steaks
Schweine Filettopf (Champignon od. Pfeffer)
Putengeschnetzeltes „Bombay“
Leberkäse
Schweinschaxe (groß)
Sahne-Geschnetzeltes „Classic“
Spanferkel (ab 15 Pers.)

■ Beilagen

Kartoffelgratin
Bratkartoffeln
Kartoffelpüree
Warmer Speckkartoffel Salat
Mini Röstis (3 Stück)
Reis
Butterspätzle
Knödel (3 Stück)
Gemüsegratin mit Käse überbacken
Kaisergemüse *
Erbsen u. Möhren*
Rosenkohl *
Gemischte Gemüseplatte *
Prinzessböhnchen (3 Stück) *
Apfelrotkohl
Sauerkraut
Brotkorb mit Butter

*wahlweise Sauce Hollandaise zum Gemüse

■ Frische hausgemachte Salate:

Nudelsalat
Schinken-Lauchsalat
Gurkensalat (mit o. ohne Sahne)
Krautsalat (mit o. ohne Sahne)
Geflügelsalat
Curry Geflügelsalat
Bauernsalat
Farmersalat
Waldorfsalat
Pellkartoffelsalat
Speck-Kartoffelsalat
Schinken-Broccolisalat
Eier-Schinkensalat
Kräuter-Wurstsalat
Krabben-Cocktail
Heringssalat
Heringsstipp
Gemischte Salatplatte mit Dressing

■ Desserts

Mousse au Chocolat
Cappuccino-Mousse
Vanille-Mousse
Stracciatella-Mousse
Fruchtcocktail
Rote Grütze mit Vanillesauce
Weissweincrème
Quarkcrème „Mandarin“

■ Käse

Pikante Käseplatte (ab 10 Pers.)
Verschiedene internationale Schnitt- u. Weichkäsesorten raffiniert dekoriert

■ Fisch

Feine gemischte Fischplatte (ab 10 Pers.)
Z. B. mit geräu. schottischen Lachs od. Graved Lachs,

Feine Lachsplatte (ab 6 Pers.)
Schottischer Lachs mit feiner Dekoration

■ Suppen und Eintöpfe

Hackfleisch-Lauchsuppe
Gulaschsuppe
Erbsensuppe *
Linsensuppe *
Serbische Bohnensuppe *
Hühner-Suppe
Rindfleisch-Suppe
Spargelcreme-Suppe
Kartoffel-Suppe *
Grünkohl-Eintopf*
Möhreneintopf*
Chili con carne
Szegediner-Gulasch

(* dazu als Einlage: Heißes Mettwurstchen od. heißes Wiener Würstchen)

■ Canapees

Für Ihr Sektfrühstück oder Ihren Empfang bieten wir Ihnen belegte Canapees fein garniert, belegt mit:

Roastbeef
Schweinebraten
Kasselerbraten
Schwedenbraten
Putenbraten
„Neusser Krautschinken“
Div. Geräucherte Schinken
Parmaschinken
Dauerwurst
Frischkäse
Schnittkäse
Weichkäse
Räucherlachs
Matjesfilet
Geräu. Forellenfilet

Mindestabnahmemenge insgesamt 30 Stück
Mindestabnahmemenge je Sorte 5 Stück

*Variationen aller Buffets sind selbstverständlich auch nach
Ihren eigenen Vorstellungen möglich.*

*Bei weiteren Fragen wenden Sie sich bitte an unser
Fachpersonal.*

■ Das sollten Sie wissen.....

*Auch beim Partyservice wissen wir wo unser
Fleisch herkommt!*

Unsere Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Lieferung erfolgt frei Haus innerhalb von 2 km, darüber hinaus nach Aufwand. Die mit uns vereinbarte Lieferzeit versuchen wir möglichst einzuhalten. Geringe Zeitverschiebungen sind auf Grund von Stoßzeiten einzurechnen. Für durch höhere Gewalt bedingte Verspätungen oder Schäden übernehmen wir keine Haftung. Mit Übernahme der Ware durch den Kunden geht die Gefahr für Verlust, Beschädigung, Verminderung und Verschlechterung, einschließlich der Haftung gegenüber Dritten, auf den Besteller über. Die Rückgabe der gereinigten Behälter, Platten etc. erwarten wir innerhalb von 3 Tagen nach Anlieferung zurück. Abholung u. Reinigung der zu Ihnen gelieferten Behälter etc. durch uns, werden nach anfallendem Aufwand- und Stundensatz berechnet.

Bei allen Preisangaben sind Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.

Gerichtsstand ist Neuss.
Die gelieferte Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum.

Stand Juni 2015

Unser Heft ist handlich klein,
es soll auch nur ein Auszug sein!