



Käse:

Gouda jung oder mittelalt g
 Emmentaler g
 verschiedene Frischkäse-Zubereitungen g
 Käse-Igel mit verschiedenen Früchten g
 Blauschimmelkäse g
 u.s.w. g

Dessert:

Rote Grütze mit Vanillesoße 1,2,3,a,d,f,g,h
 Mousse au Chocolat weiß oder braun 1, 11, g
 Tiramisu 11,a,d,g,h
 Sahne-Frischkäse mit Kirschen und Mandelsplittern g, h
 Obstsalat mit Vanillesoße 1,2,3,a,d,f,g,h

Hauptspeisen:

Vom Rind

Klassischer Rinderbraten 2, 12, a, g
 Gulasch „Zigeuner-Art“ 2, 12, a, g
 Geschnetzeltes „Stroganoff-Art“ 2, 12, a, g, j
 Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ 1, 2, 12,i, j
 Sauerbraten „Rheinische-Art“ 2,3,9,12,i,j,l

Vom Schwein

Spießbraten vom Nacken oder Lummer „Natur“ auf Zwiebelbett 1, 12,j
 Spießbraten vom Nacken oder Lummer gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Senf
 Spießbraten vom Nacken oder Lummer mit Backobst gefüllt 9

Kasselerlummer oder Nackenbraten 1
 Krustenbraten 1
 Filetmedaillons in Pfeffer-Rahmsoße 2, 3, 12, a, g
 Mini-Haxe 1
 Geschnetzeltes „Försterinnen-Art“ mit Pilzen 2, 12, a, g
 Geschnetzeltes mit Zwiebeln und Paprika in leichter Senfsoße 2, 12, a, g, j

Vom Kalb

Schnitzel in Parmesan-Hülle a, d, g
 Geschnetzeltes in Estragon-Soße 1, 2, 12, a, g
 Geschnetzeltes „Züricher-Art“ mit Pilzen und Zwiebeln 1, 2, 12, a, g
 Röllchen mit Parmaschinken und Salbei gefüllt 1, 2, 12, a, g
 Braten auf Wurzelgemüse mit Weißweinsoße 1,2,12,a, g,i,l



Fleischerei - Heiße Theke - Frühstücksservice
 Walderstr. 276 40724 Hilden
 ☎ 02103 / 417 933

Fleischerei
Woywod & Kohel

Zusatzstoffe

1 = mit Konservierungsstoff 2= mit Farbstoff 3 = mit Antioxidationsmittel 4 = mit Süßungsmittel
 Saccharin 5 = mit Süßungsmittel Cyclamat 6 = mit Süßungsmittel Aspartam,
 enthält Phenylalaninquelle 7 = mit Süßungsmittel Acesulfam 8 = mit Phosphat 9 = geschwefelt
 10 = chininhaltig 11 = koffeinhaltig 12 = mit Geschmacksverstärker 13 = geschwärzt
 14 = gewachst 15 = genetisch verändert

Allergene Stoffe

a = Glutenhaltige Getreide b = Fisch c = Krebstiere (Krusten- & Schalentiere) d = Eier
 e = Erdnüsse f = Soja g = Milch h = Schalenfrüchte i = Sellerie j = Senf k = Sesam-Samen
 l = Schwefeldioxid bzw. Sulfite ab 10 mg pro Kg o. Ltr. m = Lupine n = Weichtiere



Partyservice

Fleischerei
Woywod & Kohel

Fleischerei - Heiße Theke - Frühstücksservice
 Walderstr. 276 40724 Hilden
 ☎ 02103 / 417 933

ÖFFNUNGSZEITEN:

Mo. 07.00 Uhr bis 14.00 Uhr
 Di.-Fr. 07.00 Uhr bis 18.00 Uhr
 Sa. 07.00 Uhr bis 13.00 Uhr

BESUCHEN SIE UNS IM INTERNET:

partyservice-hilden.de
 oder schreiben Sie uns eine Mail
 info@partyservice-hilden.de

Kleine Delikatessen:

1/2 gefülltes Ei mit Senf oder Roquefortcreme	d, g, j
Williams Birne gefüllt mit Gorgonzolacreme	3, 4, 9
Gefüllte Tomaten mit Frischkäse	g
Lachs-Carpaccio mit Honig-Senf-Soße	2, b, i, j
Canapes verschieden belegt (Käse, Braten, Fisch)	
Verschiedene Räucherfisch Spezialitäten	1, b, i, j
Ganzer geräucherter Lachs	1, b, i, j
Backpflaume im Speckmantel	1,9
Melone mit Parmaschinken	1
Schinkenröllchen mit Eiersalat	1,3,4,d,i,j,f
Roastbeef - Röllchen mit Sauce Tatar	4, d, f, i, j
Medaillons vom Schweinefilet garniert mit Früchten	3, 4
Mandelschnitzel von der Putenbrust garniert mit Früchten	3, 4, a, d, g
Kalbsmedaillons mit Spargel	
Wildmedaillons mit Pilzen	
Partyfrikadellen	1, i, j
Herzhafte Pfefferbeißer	1
Hähnchenkeulen	1, 3
Kleine Schweineschnitzel	a, d, g
Kleine Hähnchen-Knusper-Schnitzel	a, d, g
Vitello Tonnato (Kalbsfleisch) mit Thunfischsoße, Kapern und Zitrone	1, 2, 4
Mit Hackfleisch oder Feta gefüllte Auberginen oder Zucchini	1, 2, 12



Fleischerei
Woywod & Kohel

Von der Pute

Brust mit Brokkoli und Hollandaise gefüllt	1, 2, 12, a,g
Medaillons in Rahmsoße	1, 2, 12, a,g
Geschnetzeltes „Bombay“ mit Curry-Früchten	1, 2, 12, a,g
Schnitzel paniert	a,d,g

Vom Hähnchen

Filet in leichter Spinatsoße	1, 2, 12, a, g
Cordon bleu gefüllt mit gekochtem Schinken und Käse	1, 2, 12, a, d, g

Geschnetzeltes mit Zucchini und Tomate in heller Rahmsoße	1, 2, 12, a, g
---	----------------

Brustfilet im Speckmantel mit Rosmarin auf Tomatensoße	1, 2, 12, a, g
--	----------------

Vom Wild

Hirsch-Kalbsbraten mit Preiselbeerssoße	1, 2, 12, a, g
Rehbraten mit Kirsch-Pfefferssoße	1, 2, 3, 12, a, g
Wildgulasch mit Maronen	1, 2, 12, a, g

Vom Fisch

Lachs-Steak mit Blattspinat und Hollandaise	2, 12, b, g
Lachs-Lasagne	2, 12, a, b, g

Gemüse:

Kaisergemüse	2, 12
Ratatouille	2, 12
Brokkoli	2, 12
Blumenkohl	2, 12
Rosenkohl	2, 12
Rotkohl	1, 2, 3, 4, 12
Sauerkraut	1, 2, 3, 4, 12
Wirsing	1, 2, 12
Erbsen und Möhren	2, 12, m
Spinat	2, 12
Speckböhnchen	1, 2, 12, m

Salate:

Tomate-Mozzarella mit Basilikum	g
Speck-Kartoffelsalat	1, d, i, j
Kartoffelsalat mit Gurke und Mayonnaise	4, d, j
Sahne-Krautsalat	1, 4, g
Speck-Krautsalat	1
Nudelsalat mit Fleischwurst	1, 4
Bunter Wurstsalat	1
Geflügelsalat	1, 4, d, g, j
Italienischer Nudelsalat (bunte Rigatoni mit Paprika und Tomate)	1
Bunter gemischter Salat mit zwei verschiedenen Dressing	1, 4, g

Suppen:

Gulaschsuppe mit Rindfleisch	1, 2, 12, a, g
Tomatencremsuppe mit Creme Fraiche - Haube	1, 2, 12, a, g
Lauch-Käse-Hackfleisch-Suppe	1, 2, 12, a, g
Hühner- oder Rinderkraft-Brühe mit Gemüse	1, 2, 12, i
Westfälische Kartoffel-Suppe mit Mettwurstscheiben	1, 2, 12, i

Eintöpfe:

Grünkohl mit oder ohne Mettwurst	1, 2, 12
Sauerkrauteintopf mit Kasseler	1, 2, 12
Chili con Carne	1, 2, 12, m
Grüner Bohnen Eintopf mit Speckwürfeln	1, 2, 12, m
Wirsingeintopf mit oder ohne Frikadelle	1, 2, 12, g, i, j

Nudel- oder Kartoffelaufläufe:

Lachsauflauf mit weißen oder grünen Bandnudeln	2, 12, a, b, d, g
Käse-Tortellini-Auflauf mit Schinken-Sahne-Soße	1, 2, 12, a, d, g
Lasagne Bolognese	1, 2, 12, a, d, g
Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Käse gratiniert	1, 2, 12, g

Beilagen:

Kartoffel-Gratin	1, 2, 12, g
Bratkartoffeln	1
Salzkartoffeln	
Bandnudeln	a, d, g
Reis	
Spätzle	a, d, g
Klöße oder Semmelklöße	1, 2, 3, a, d, g