

HAUPTGERICHTE

Vom Rind

- Klassischer Rinderbraten (1,a1)
- Gulasch „Zigeuner-Art“ (1,a1)
- Geschnitzeltes „Stroganoff-Art“ (1,a1,g)
- Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ (1,a1,i,j)
- Sauerbraten „Rheinische-Art“ (1,3,9,a1,i,j,l)

Vom Schwein

- Spießbraten vom Nacken oder Lummer „Natur“ auf Zwiebelbett (1,j)
- Spießbraten vom Nacken oder Lummergefüllt mit Speck, Zwiebeln und Senf (j)
- Spießbraten vom Nacken oder Lummer mit Backobst gefüllt (9)
- Kasselerlummer oder Nackenbraten (1)
- Krustenbraten (1)
- Filetmedaillons in Pfeffer-Rahmsoße (1,3,a1,g)
- Mini-Haxe (1)
- Geschnitzeltes „Försterinnen-Art“ mit Pilzen (1,a1,g)
- Geschnitzeltes mit Zwiebeln und Paprika in leichter Senfsoße (1,a1,g,j)

Vom Kalb

- Schnitzel in Parmesan-Hülle (a1,d,g)
- Geschnitzeltes „Züricher-Art“ mit Pilzen und Zwiebeln (1,a1,g)
- Röllchen mit Parmaschinken und Salbei gefüllt (1,a1,g)
- Braten auf Wurzelgemüse mit Weißweinsauce (1,a1,g,i,l)

Von der Pute

- Brust mit Brokkoli und Hollandaise gefüllt (1,a1,g)
- Medaillons in Rahmsoße (1,a1,g)
- Geschnitzeltes „Bombay“ mit Curry-Früchten (1,a1,g)
- Schnitzel paniert (1,a1,d,g)

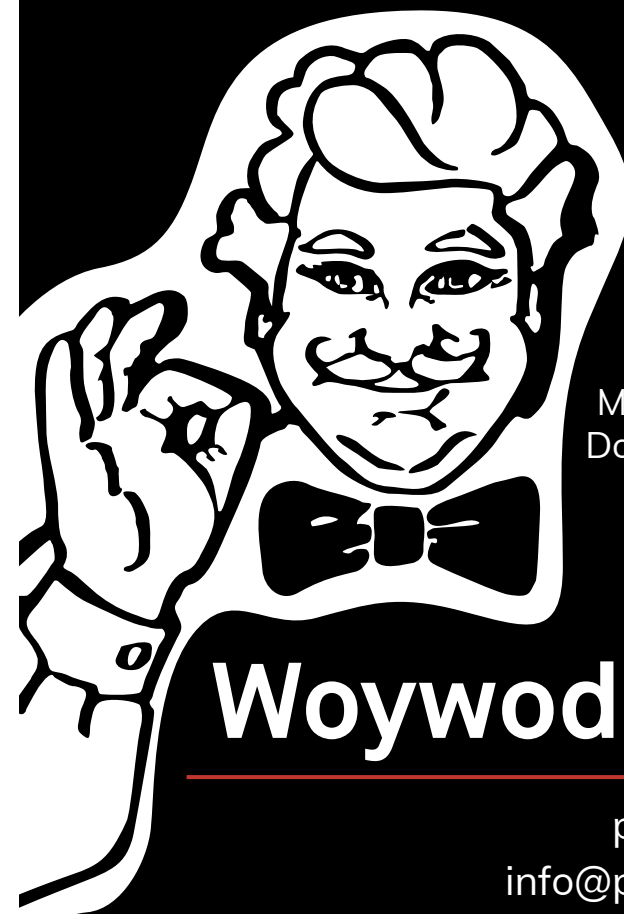
KÄSE

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



DESSERT

- Rote Grütze mit Vanillesoße (1,2,3,d,e,f,g)
- Mousse au Chocolat weiß oder braun (1,11,g)
- Tiramisu (11,a1,d,g,h)
- Sahne-Frischkäse mit Kirschen und Mandelsplittern (g,h1)
- Obstsalat mit Vanillesoße (1,2,3,d,e,f,g)



Fleischerei
Woywod & Kohel

partyservice-hilden.de
info@partyservice-hilden.de
02103 / 41 79 33

Öffnungszeiten

Mo. - Mi. 07.00 - 14.00 Uhr
Do. & Fr. 07.00 - 18.00 Uhr
Sa. 07.00 - 13.00 Uhr



Öffnungszeiten

Mo. - Mi. 07.00 - 14.00 Uhr
Do. & Fr. 07.00 - 18.00 Uhr
Sa. 07.00 - 13.00 Uhr

Fleischerei
Woywod & Kohel

partyservice-hilden.de
info@partyservice-hilden.de
02103 / 41 79 33

Partyservice

Fleischerei • Heiße Theke • Frühstücksservice



KLEINE DELIKATESSEN

- 1/2 gefülltes Ei mit Senf oder Roquefortcreme (d,g,j)
- Williams Birne gefüllt mit Gorgonzolacreme (3,4,9,g)
- Gefüllte Tomaten mit Frischkäse (g)
- Lachs-Carpaccio mit Honig-Senf-Soße (2,b,j)
- Canapes verschieden belegt (Käse, Braten, Fisch) (g,b,a1)
- Verschiedene Räucherfisch Spezialitäten (1,b,i,j)
- Ganzer geräucherter Lachs (1,b)
- Backpflaume im Speckmantel (1,9)
- Melone mit Parmaschinken (1)
- Schinkenröllchen mit Eiersalat (1,3,4,d,i,j)
- 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,a1,d,g)
- Kalbsmedaillons mit Spargel
- Wildmedaillons mit Pilzen
- Partyfrikadellen (1,i,j,a1,d)
- Herzhafte Pfefferbeißer (1)
- Hähnchenkeulen (1,3)
- Kleine Schweineschnitzel (a1,d,g)
- Kleine Hähnchen-Knusper-Schnitzel (a1,d,g)
- Vitello Tonnato (Kalbsfleisch) mit Thunfischsoße, Kapern und Zitrone (1,9,4,d,g)
- Mit Hackfleisch oder Feta gefüllte Auberginen oder Zucchini (1,g)



GEMÜSE

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



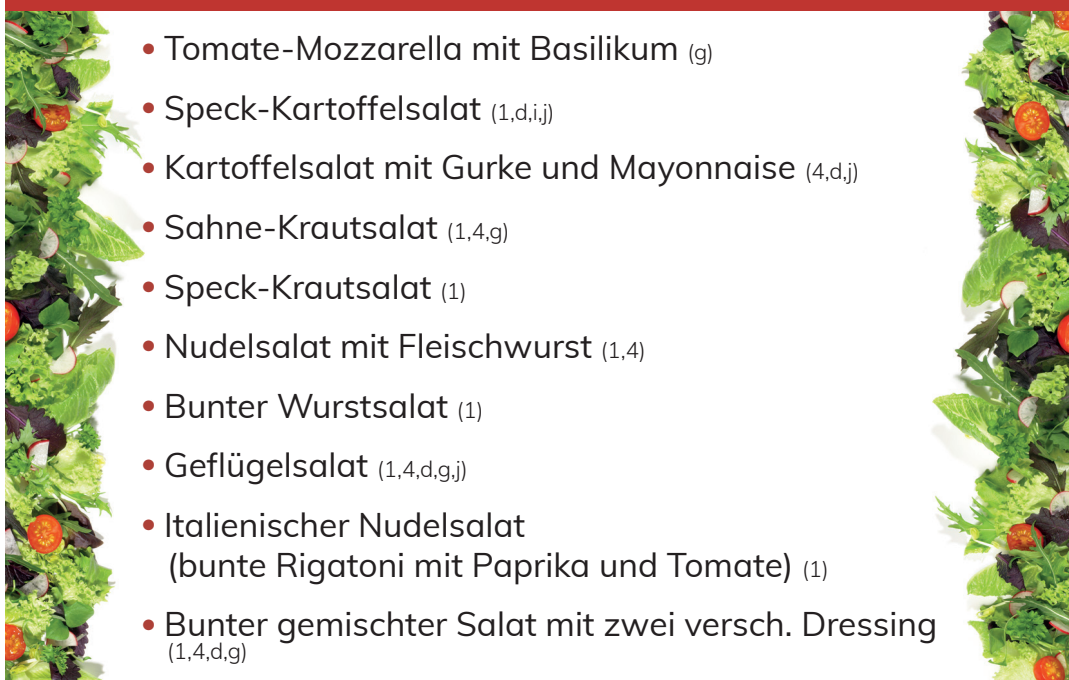
BEILAGE

- Kartoffel-Gratin (1,2,d,g)
- Bratkartoffeln (1)
- Salzkartoffeln
- Bandnudeln (a1,d,g)
- Reis
- Spätzle (a1,d,g)
- Klöße oder Semmelklöße (1,2,3,a1,d,g)



SALAT

- 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 versch. Dressing (1,4,d,g)



AUFLAUF

- Lachsauflauf mit weißen oder grünen Bandnudeln (2,12,a1,b,d,g)
- Käse-Tortellini-Auflauf mit Schinken-Sahne-Soße (1,2,12,a1,d,g)
- Lasagne Bolognese (1,2,12,a1,d,g)
- Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Käse gratiniert (1,2,12,g)

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

HAUPTGERICHTE

Vom Hähnchen

- Filet in leichter Spinatsoße (1,12,a1,g)
- Cordon bleu gefüllt mit gekochtem Schinken und Käse (1,12,a1,d,g)
- Geschnetzeltes mit Zucchini und Tomate in heller Rahmsoße (1,12,a1,g)
- Brustfilet im Speckmantel mit Rosmarin auf Tomatensoße (1,12,a1,g)

Vom Wild

- Hirsch-Kalbsbraten mit Preiselbeersoße (1,12,a1,g)
- Rehbraten mit Kirsch-Pfeffersoße (1,3,12,a1,g)
- Wildgulasch mit Maronen (1,12,a1,g)

Vom Fisch

- Lachs-Steak mit Blattspinat und Hollandaise (12,b,g)
- Lachs-Lasagne (12,a1,b,g)

SUPPEN

- Gulaschsuppe mit Rindfleisch (1,a1,g)
- Tomatencremsuppe mit Creme Fraiche - Haube (1,a1,g)
- Lauch-Käse-Hackfleisch-Suppe (1,a1,g)
- Hühner- oder Rinderkraft-Brühe mit Gemüse (1,i)
- Westfälische Kartoffel-Suppe mit Mettwurstscheiben (1,i)

EINTÖPFE

- Grünkohl mit oder ohne Mettwurst (1)
- Sauerkrauteintopf mit Kasseler (1)
- Chili con Carne (1,m)
- Grüner Bohnen Eintopf mit Speckwürfeln (1,m)
- Wirsingintopf mit oder ohne Frikadelle (1,g,i,j)

Allergene Stoffe
a = Glutenhaltige Getreide (a1 = Weizen, a2 = Roggen, a3 = Gerste, a4 = Hafer, a5 = Dinkel)
b = Fisch c = Krebstiere (Krusten- & Schalentiere) d = Eier e = Erdnüsse f = Soja g = Milch
h = Schalenfrüchte (h1 = Mandel, h2 = Haselnuss, h3 = Walnuss, h4 = Cashew, h5 = Pecannuss,
h6 = Paranuss, h7 = Pistazie) i = Sellerie j = Senf k = Sesam-Samen l = Schwefeldioxid bzw. Sulfite
ab 10 mg pro Kg o. Ltr. m = Lupinen n= Weichtiere