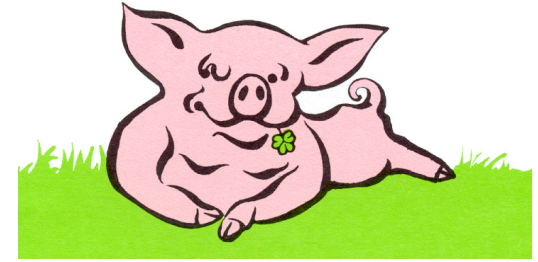


Falls nicht anderes vereinbart,
sind alle Leihgaben bis spätestens 18.00 Uhr
des nächsten Werktages zurückzubringen.

Preisliste Nr. 16
gültig ab 17. November 2008

Mit dem Erscheinen dieser Partyliste
werden alle vorherigen Ausgaben ungültig.

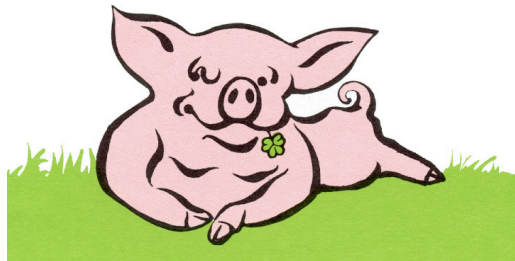
**Roisdorfer
Frischetreff**
Achim Reske



Partyliste

Bonner Straße 70-72 · 53332 Bornheim-Roisdorf
Telefon 0 22 22 / 25 51 · Telefax 0 22 22 / 6 42 17
www.roisdorfer-frischetreff.de

**Roisdorfer
Frischetreff**
Achim Reske

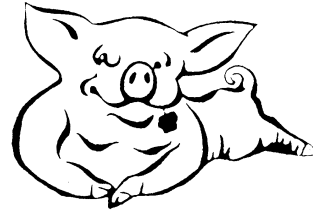


Bonner Straße 70-72 · 53332 Bornheim-Roisdorf
Telefon 0 22 22 / 25 51 · Telefax 0 22 22 / 6 42 17

www.roisdorfer-frischetreff.de



**Roisdorfer
Frischetreff**
Achim Reske



- ◆ **Feinkostmetzgerei**
- ◆ **Partyservice**
- ◆ **Imbiss**
- ◆ **Kantine**
- ◆ **Wildhandel**

Diese neue Partyliste enthält keine Preise mehr für die angebotenen Speisen.

Wir beraten Sie gerne und stellen mit Ihnen das ideale Menü zusammen.
Daraus ergibt sich dann auch ein individueller Preis.

Unsere Leistungen

- tägliche Lieferungen **bis 21.00 Uhr**, außer an Sonn- und Feiertagen
- dekorative Warmhaltegeräte nach Absprache wie Kupferkessel mit Wärmespeicher, Riesenpfannen usw.
- Geschirr und Bestecke nach Absprache

Unsere Lieferbedingungen

- Anlieferung **in Roisdorf frei Haus**
- An- und Abfahrt pro gefahrene Kilometer 0,95
- Anteilige Reinigungskosten bei **nicht** gereinigten Leihgaben je:

Teller, Messer und Gabel	0,50
Suppenteller und Löffel	0,40
Dessertschale und Löffel	0,30
Kupferkessel	5,20
Riesenpfanne	20,50
Spanferkelgrill	20,50
Salatschale	1,00

Leihgebühren je

- Suppenteller und Löffel 0,40
- Teller, Messer und Gabel 0,50
- Dessertschale und Löffel 0,30

- Spießbraten** - ungefüllt, lecker gewürzt
- „Vorgebirgsart“
gefüllt mit Zwiebeln und Schinken
 - „Griechisch – Türkisch“
gefüllt mit gerösteten und frischen Zwiebeln,
Knoblauch und Kräutern
- Schweinerücken** - etwas ganz mageres, ohne Fett und Knochen
- Schulterkrustenbraten** - saftige Schweineschulter mit Kruste gegrillt
- Kasseler** - mild gepökelt, mager und saftig
- Schwedenbraten** - Kasseler- oder Lummerbraten mit
Backpflaumen gefüllt
- Nackenbraten** - „Tiroler Art“ mild gepökelt und geräuchert
- „Bombay“ überbacken mit Curry und
Früchten in Sahnesoße
- Burgunderbraten** - vom Schwein oder vom Rind
Schinken mild gepökelt und geräuchert, in Rot-
wein eingelegt
- Krustenschinken** - ganzer Schinken gegrillt, lecker und deftig
- Fleischkäse** - nach Vorgebirgsart, grob und fein
- Geschnetzeltes
vom Schwein** - „Jäger-Art“ mit frischen Pilzen



Schweinegulasch

- „Holzfäller-Art“

Rindergulasch

- mit Rahmsoße verfeinert

Roastbeef

- nicht nur in England eine Spezialität

Schweinefilet

- zum Feste nur das Beste

Rinderfilet

- das „Edelste“ unter den Rindfleischstücken

Rheinischer Sauerbraten vom Rind

- in leckerer Soße mit Rosinen und Rübekraut

Rinder- schmorbraten

- ungefüllt

- gefüllt mit Schinken und Zwiebeln
(Spießbraten vom Rind)

Kaninchen

- aus eigener Zucht, lecker gebraten

Geflügel

- französisches Flugentenbrustfilet

- französische Flugentenkeule

- Hähnchenkeule

- Putenoberkeule ohne Knochen

- Putengrillbraten aus der Brust, mager

- Putengeschnetzeltes

- ganze Pute im Spezialgrill



Spanferkel

- Spanferkel 8-13 kg
- Spanferkle ab 13 kg im Spezialgrill ganz gegrillt, auch bei auch bei Ihnen zu Hause
- auf italienische Art mit frischen Kräutern

Fisch

- Lachsforelle mit Kräuterfüllung
- Lachs ohne Haut und Gräten, warm in Soße
- Dorsch ohne Haut und Gräten, warm in Soße
- verschiedene Sorten Fisch als Vorspeise

Soßen

- Bratensoße klassisch hell oder dunkel
- Knobisoße der hausgemachter Dip den keiner so schnell vergisst
- Tzatzike fast wie in Griechenland
- Bernaise nicht nur zum Filet
- Kräuterbutter

Lamm

- Lammkeule von Weidenmastlämmern, zart und saftig ohne Knochen
- Lamm ab 15 kg von Weidenmastlämmern, lecker mariniert und im Spezialgrill gegrillt auch bei Ihnen zu Hause



Salate

- Kartoffelsalat
- Schlesischer Kartoffelsalat
- Fleischsalat
- Krautsalat, bayerischer Art
- Nudelsalat
- Maissalat
- Wurstsalat, bayerische Art
- Herrensalat
- Heringssalat
- Heringssalat, Göteburger Art
- Eiersalat
- Schinkensalat
- Geflügelsalat
- Bohnensalat
- Gurkensalat
- Krabbensalat
- Schinken-Lauch-Salat
- Schinken-Broccoli-Salat
- Torteliniesalat
- Waldorfsalat
- Möhren-Sellerie-Salat
- Gemischter Salat



Suppen

- Rindfleischsuppe mit Einlage
- Gulaschsuppe
- Erbsensuppe
- serbische Bohnensuppe
- Rinderbrühe m. orig. schwäbischen Maultaschen

Warme Beilagen

- Sauerkraut
- Bratkartoffeln
- gratinierte Kartoffeln mit oder ohne Käse
- Rosmarinkartoffeln
- Kartoffel-Schinken Auflauf
- Reis
- Zucchini
- gemischte Gemüseplatte

Kalte Beilagen

- gemischte Partybrötchen im Brotkorb
- Brezel
- gemischter Brotkorb
- reines Schweineschmalz
- Griebenschmalz mit Äpfeln und Röstzwiebeln

Nachspeisen

- rote Grütze mit Vanillesoße
- Weincreme
- Herrencreme



Menüvorschläge für Ihre Festlichkeit

von Ihrem Metzgermeister Achim Reske

Wild aus unserer Region

Wildgulasch Wildschweinbraten Hirschbraten Rehbraten

Zu diesen Wildgerichten
reichen wir als Beilage
jeweils Spätzle oder Knödel,
Apfelrotkohl oder Rosenkohl
und Preiselbeeren

Die Wildgerichte
können wir je Gericht
erst ab 10 Personen
für Sie zubereiten.



Spanferkelessen

Spanferkel, knusprig gebraten auf bayerische Art, mit Speckkartoffeln, Krautsalat, verschiedene Brötchen und Brotsorten und Griebenschmalz

Ab ca. 20 Personen

Lammessen

Lamm im ganzen gebraten, mit Krautsalat, Oliven-Käsesalat, Tzatziki und Fladenbrot

Ab ca. 20 Personen

Puter- / Truthahnessen

Truthahn im Spezialgrill gegrillt,
mit warmen Buttermais, Rosmarienkartoffeln oder Kartoffelgratin

Haxenessen

Ganze gerillte Schweinehaxe in leckerer brauner Rahmsoße
mit Krautsalat und Semmelknödeln

Schlachtfest

Gekochtes Wellfleisch, Blut- und Leberwurst, Kasseler,
dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree

Kaninchen

Kaninchen – aus eigener Zucht und Schlachtung –
mit Apfelrotkraut, Semmelknödeln oder Spätzle



Gänsekeule

Gänsekeule in brauner Soße
mit Speckböhnchen und Schnupfnudeln oder Spätzle

Schinkenessen

ganzer gebratene/gegrillte Schinkenkeule
mit gratinierten Kartoffeln dazu Waldorf- und Krautsalat

Filettopf

Schweinefilet mit frischen Champignons,
Kaisergemüse mit Soße Hollandaise und gratinierten Kartoffeln

Rheinischer Sauerbraten

Sauerbraten vom Rind
mit Salzkartoffeln oder Kartoffelklößen dazu Apfelrotkraut und Apfelkompott

Rheinische Wurst- und Brotzeitplatte

Hausgemachter Blut- und Leberwurst, Fleischwurst, Mettkugel, Schwartemagen,
Korkenzieher-Mettwurst, Zwiebeln, Senf, Gewürzgürkchen, Griebenschmalz und
verschiedene Brot- und Brötchensorten

Gerne gehen wir auf Ihre individuellen Menüwünsche ein.

