



Partyservice & Catering

Warme und kalte Speisen, Buffets & Snacks

Sehr geehrte Kunden,

Auf den folgenden Seiten möchten wir Ihnen unser reichhaltiges Angebot an Warmen & kalten Speise, Buffets und anderen Köstlichkeiten präsentieren.

Durch unseren hohen Anspruch an beste Qualität und die Liebe zum Detail, kombiniert mit Ihrer individuellen Auswahl, wird jedes Fest für Sie und Ihre Gäste zu einer kulinarischen Gaumenfreude.

Wir stehen Ihnen gerne jederzeit mit Rat und Tat zur Seite.

(Gültig bis August 2018)

Ihr Fleischerei Jakob Team





Fein belegte Snacks

Halbe belegte Brötchen

Wurstaufschnitt gemischt, Käse Mett Stk. 1,55 €

Bratenaufschnitt, Schinken roh und gekocht Stk. 1,65 €

Dauerwurst vielfach sortiert Stk. 1,65 €

Roastbeef, Kalbsroastbeef Stk. 2,65 €

Fisch (Lachs, Forelle oder Aal) Stk. 3,25 €

- Wir empfehlen 3 halbe Brötchen pro Person -

Baguetteschnittchen belegt mit:

Wurstaufschnitt gemischt, Käse Mett Stk. 1,40 €

Bratenaufschnitt, Schinken roh und gekocht Stk. 1,60 €

Dauerwurst vielfach sortiert Stk. 1,60 €

Roastbeef, Kalbsroastbeef Stk. 2,60 €

Fisch (Lachs, Forelle oder Aal) Stk. 3,00 €

- Wir empfehlen Baguetteschnittchen pro Person -

*Belegte halbe Brötchen und Baguetteschnittchen
legen wir für Sie dekorativ garniert auf Platten.*





Canapées:

**Ausgestochene Weißbrotscheiben oder wahlweise Schwarzbrotscheiben
(Größe ca. 5 – 6 cm)**

mit diversen Frischkäsecremes aus unserem Sortiment Stk. 2,50€

mit zartem norwegischem Rauchlachs & feiner Honig-Senf-Dillsauce Stk. 3,00 €

mit Tatar oder Mett aus eigener Herstellung Stk. 2,50 €

mit luftgetrocknetem Parmaschinken, Rucola & Parmesanhobel Stk. 2,50 €

mit Entenbrustfilet und Orangenchutney Stk. 3,20 €

mit rosa gebratenem Roastbeef & hauseigener Remulade Stk. 3,20 €

mit Trancen vom Schweinefilet und Estragonsenf Stk. 3,20 €

mit Scampi, Basilikumcreme & Tomatenpesto Stk. 3,00 €

Fingerfood

„Flying Buffet“

Ab 10 Stück pro Position:

Feiner Lachsstrudel mit Forellenkaviar an einer Honig-Senf-Dillsauce & Dillspitzen
Stk. 3,50 €

Mozarellaspieße mit weißem Balsamico an Orangenjoghurt mit Shisokresse
Stk. 2,00€

Feine Nuggets vom Hähnchenfilet mit Ananas & Käse überbacken an fruchtigem Dip
Stk. 2,00€

Würzig pikante Sticks vom Maishähnchenfilet an Orangenjoghurt mit Affilakresse
Stk. 2,80€

Schnitzelchen vom Schwein mit Ananasdip
Stk. 2,50€

Jakob's Frikadellenpraline „Rot-Weiß“
Stk. 1,80€

Kleine Blätterteigtaschen mit feiner Hackfleischfüllung
Stk. 3,00€





Vorspeisen

Anti- Pasti- Platte pro Pers. 4,80 Euro

Vitello Tonnato pro Pers. 5,90 Euro

Lachstrudel mit Honig- Senfsauce pro Pers. 4,90 Euro

Melonenschiffchen mit Parmaschinken Stk. 2,95 Euro

Tomaten- Mozarellaplatte pro Pers. 3,90

Wir empfehlen zu den Vorspeisen:

Einen gemischten Brotkorb mit zweierlei

Buttervariationen

pro Pers. 2,50 Euro





Gebratene Fingerfood

Snacks

Variante 1

**Kleine Schnitzelchen in verschiedenen Variationen,
bestehend aus feinem Hähnchen- oder Putenfilet
& ausgesuchten Schweineschnitzelchen**

Hackfleischbällchen

Pro Pers. 7,50 Euro

Variante 2

**Kleine Schnitzelchen in verschiedenen Variationen,
bestehen aus feinem Hähnchen- oder Putenfilet
& ausgesuchten Schweineschnitzelchen**

Schweinemedallions

Schlemmersticks

pro Pers. 8,90 Euro

**Zu den Snack- Variationen reichen wir einem hausgemachten
Salsa- Dipp.**

Beide Variationen der kleinen Snacks werden dekorativ

Auf Platten gelegt.

Wir berechnen pro Person ca. 250 g Fleischmenge





Suppen / Eintöpfe

Preise ab 10 Personen pro Portion

Gulaschsuppe pro Portion 4,50 €

Linsensuppe pro Portion 3,50 €

Erbsensuppe pro Portion 3,50 €

Kartoffelcremesuppe mit hauseigener Fleischwurst und Lauchzwiebeln pro Portion 3,90 €

Käsesuppe mit Hackfleisch pro Portion 3,90 €

Tomaten-Creme-Suppe mit frischem Basilikum pro Portion 3,90€

Eintöpfe

Zum Beispiel

Grünkohl mit Mettwurst pro Portion 6,90€

Verschiedene Eintöpfe auf Anfrage

Sie können bei uns diverse Eintöpfe bestellen, unser Fachpersonal steht Ihnen jeder Zeit zur Verfügung. Wir berechnen pro Portion ca. 250 ml. Gerne liefern wir Ihnen die Suppe in servierfertigen Behältnissen. Wir empfehlen zu den Suppen einen der Personenanzahl entsprechenden Brotkorb!





Diverse Kalte Platten:

Delikate Schinkenplatte:

**Kochschinkenröllchen mit Spargel,
geräucherter Schinken in Scheiben,
Schinkenvariationen mit Delikatessgurken und Weintrauben
Parmaschinken mit Honigmelone,
dazu einen Brotkorb**

ab 10 Personen, pro Person 9,50 Euro

Italienische Platte:

**Strauchtomaten mit Mozzarella & Basilikum
Anti- Pasti
Melonenschiffchen mit italienischen Schinken
Mailänder Salami mit zweierlei Oliven
Töpfchen Kräuterbutter, dazu Ciabatta Brot**

pro Person 9,00 Euro

Feinschmecker Platte:

**Roastbeef gebraten,
Schweinebraten in Scheiben,
Kernrauchschinken,
Putenbrust gebraten &
Holsteiner Katenschinken
Alles fein dekoriert mit Früchten der Saison,
dazu einen Brotkorb**

ab 10 Personen, pro Pers. 9,80 Euro





Feine Fischplatte:

**Geräucherter Heilbutt und zarte Forellenfilets
mit Sahnemeerrettich,
zarter Räucherlachs,
Garnelen in Knoblauchdressing
Und feine Fischpastete
garniert mit Zitronenscheiben & Oliven**

ab 10 Personen, pro Person 12,90

„Kleine Fischplatte“

**Zarter Räucherlachs und Forellenfilets
mit Sahnemeerrettich &
Makrele mit Gewürzmantel**

ab 10 Personen, pro Person 9,90 Euro

Internationale Käseplatte

**Feine Internationale Käsesorten
garniert mit Radieschen, Trauben & Früchten**

pro Pers. 5,50 Euro





Buffetvorschläge

Italienisches Buffet:

Melonenschiffchen mit Parmaschinken

Gemischte Antipasti

Kalbfleisch an einer Thunfischsauce

Hausgemachte Lasagne

oder

Grüne Tagliatelle in einer Lachs-Sahne-Sauce

Ciabatta Brot mit Basilikum-Kräuterbutter

Tiramisu

ab 10 Personen, pro Person 22,90 Euro





Jakob 's

Hausbuffet:

**Kartoffelcremesuppe mit
Lauchzwiebeln**

**Gemischter Salat der Saison
mit Dressing**

**Schweinegeschnetzeltes mit Champignons
in Weißweinrahm**

**Kartoffelgratin
&
Spätzle**

**Feine Auswahl an süßen Köstlichkeiten
aus Jakobs Patisserie
(teilweise mit Alkohol)**

ab 10 Personen, pro Person 18,90 Euro





Rustikales Buffet:

"Jakob"

Schweinerollbraten mit einer pikanten Füllung

oder

Kasselerbraten fein geräuchert

Warmer Speckkartoffelsalat

oder

Kartoffelgratin

Sauerkraut frisch aus dem Fass

Pikanter Krautsalat

Brotkorb mit Butter, Kräuterschmalz

oder Kräuterquark

Rote Grütze mit Vanillesoße

ab 10 Personen, pro Person 19,90€





Jakob's

„Gänsechmaus“

**Winterliche Blattsalate an Himbeerdressing
mit karamelierten Walnüssen & Knoblauchcroutons**

**Knusprig gebratene Gänsekeule
mit einer feinen Rotweinsauce
& Schmoräpfel**

Rotkohl oder Rosenkohl

Klöße

**Süße Überraschungsplatte
(teilweise mit Alkohol)**

ab 10 Personen, pro Person 28,90 Euro

Dieses Buffet bekommen Sie ab Anfang November!!!





Bayrisches Buffet:

Gegrillte Schweinehaxe

oder

ofenfrischer Fleischkäse

Weißwurst mit Sauerkraut

Kartoffelpüree oder Röstkartoffeln

Töpfchen süßen Senf

Partybrötchen mit Schmalzvariationen

&

Salzbretzel

Bayrische Creme

ab 10 Personen, pro Person 19,90 Euro





Jakob 's Sommerbuffet:

**Fein gebratenes Kalbsroastbeef auf Rucola Salat
mit gehobeltem Parmesan**

&

einer Sommervinaigrette

**Schweinefiletmedallions in einer Schnittlauchsauce
mit Butterspätzle**

oder

**Rose gebratenes Roastbeef mit einer Senf- Dillsauce
dazu gratinierte Kartoffeln**

Frisches buntes Sommergemüse

**Gemischter Nachspeisenplatte
(siehe Dessertplatte)**

ab 10 Personen, pro Person 26,90 Euro





Jakob 's Frühlingsbuffet:

**Schinkenspezialitäten auf einer Platte
dazu Spargelsalat in einer Vinaigrette**

Kalbsmedaillons in einer Morchelrahmsauce

dazu Kartoffelgratin

&

Ratatouillegemüse

Süßer Früchtetraum

ab 10 Personen, pro Person 28,90 Euro





Schlemmerbuffet:

**Rosa gebratene, gefüllte Roastbeefröllchen
auf Feldsalat mit Pinienkernen**

**Rinderschmorbraten in Pfeffersauce
oder**

Schweinefilet in einer Mango- Calvadosauce

Broccoligratin oder Buttergemüse

Kartoffelgratin oder Butterspätzle

Gemischter Brotkorb & Buttervariationen

**Süße Überraschungsplatte
(teilweise mit Alkohol)**

ab 10 Personen, pro Person 23,50 Euro





Buffet

"Charolais"

Frischer Feldsalat mit einer Vinaigrette

Feinste Entenbrust mit einer Quitten-Orangensauce

Feines Roastbeef mit einer Pommery-Senf-Kruste

oder

Feine Kalbsmedaillons in einer Rotwein-Scharlottensauce

Kartoffel-Lauchgratin

oder

Spätzle

Prinzessböhnchen mit Speckmantel

Überraschungsplatte

(teilweise mit Alkohol)

ab 10 Personen, pro Person 28,90€





Gerne können Sie Ihr Buffet aus selber individuell zusammenstellen

Fleischgerichte:

Preise ab 10 Personen

Schinkenbraten, aus dem Herzen des Schinkens mit Kruste

pro Pers. 6,20 Euro

Schweinerollbraten mit pikanter Füllung nach Wunsch

pro Pers. 6,20 Euro

Putenbraten, mager aus der Brust geschnitten

pro Pers. 6,60 Euro

Roastbeef, gebraten nach Wunsch „Vom Feinsten“

pro Pers. 11,90 Euro

Leberkäse, Ofengegrillt

pro Pers. 5,50 Euro

Kasslerbraten geräuchert

pro Pers. 6,50 Euro

Kasslerbraten in Blätterteig

pro Pers. 7,50 Euro

**Nach Wunsch gebackener Roastbeefbraten,
dazu eine Senf- Dillsauce**

pro Pers. 12,90 Euro

Kalbsgeschnetzeltes in einer Championsauce

pro Pers. 9,90 Euro

Putengeschnetzeltes in Curryrahm mit Früchten

pro Pers. 7,90 Euro

Schweinemedallions in feinem Pfefferrahm

pro Pers. 11,90 Euro

Schweinegeschnetzeltes mit Champions in Weißweinrahm

pro Pers. 5,90 Euro

Rinderbraten in Burgundersauce

pro Pers. 7,90 Euro





Aus Fluss & Meer:

Lachsfilet mit Weißwein- Dillsauce

pro Pers. 9,90 Euro

Kabeljau- Loinfilet mit Dijonsensauce

pro Pers. 9,90 Euro

Warme Beilagen:

Preise ab 10 Personen

Kartoffelgratin mit Käse überbacken

pro Pers. 3,90 Euro

Speckkartoffelsalat, herzhaft heiss

pro Pers. 3,50 Euro

Butterspätzle

pro Pers. 3,20 Euro

Bandnudeln grün & weiß

pro Pers. 3,20 Euro

Kartoffel- Wirsinggratin

pro Pers. 4,20 Euro

Sauerkraut, frisch zubereitet aus dem Fass

pro Pers. 3,90 Euro

Gemischtes Gemüse mit Hollandaise

pro Pers. 4,50 Euro

Broccoligratin

pro Pers. 3,60 Euro

Mengenangaben siehe Lieferbedingungen!!!





Salate:

Pikanter Krautsalat

kg 13,90 Euro

Pellkartoffelsalat

kg 13,90 Euro

Nudelsalat

kg 13,90 Euro

Geflügelsalat

kg 18,90 Euro

Walldorfsalat

kg 16,90 Euro

Schweizer Wurstsalat

kg 18,90 Euro

Gemischter Salat mit feinem Dressing

pro Portion 2,95 Euro

Tortellinisalat

kg 18,90 Euro





Jakob 's Desserts:

Feine süße Dessertplatte:

**Eine Creation aus
süßen cremigen Köstlichkeiten
&
kleinen fruchtigen „Kunstwerken“
(teilweise mit Alkohol)**

pro Person 6,50 Euro

Nachspeisen:

Rote Grütze mit Vanillesoße

pro Person 3,90 Euro

Hausgemachte Schokoladen Mousse

pro Person 4,20 Euro

Hausgemachtes Tiramisu (mit Alkohol)

pro Person 4,90 Euro

Bayrische Creme

pro Person 3,90 Euro

Panna Cotta mit Fruchtspiegel

pro Person 4,50 Euro





Sehr geehrte Kunden,

damit Ihre Festlichkeiten, egal ob Geburtstag, Firmenfest oder Hochzeit zu einem vollen Erfolg wird, beraten wir Sie gerne auch vor Ort oder bei Ihnen zu Hause. Vereinbaren Sie einfach einen Termin mit uns.

Wir planen und gestalten Ihnen alles was zu einem gelungenem Fest gehört, damit Ihre Gäste sich rundherum wohl fühlen.

- Geschirrverleih**
- Tischdekoration**
- Mitlieferung von Getränken**
- Erlesene Weinkarte**
- Servicepersonal**
- Zeltverleih**
- usw.**

Nehmen Sie uns einfach in Anspruch, damit Sie sich ausschließlich an diesem Schönen Tag um Ihre Gäste kümmern können.

*Fleischerei Jakob GmbH
Düsseldorfer Straße 54
45481 Mülheim an der Ruhr
Tel: 0208 / 480 612
Fax: 0208 / 482 832
info@fleischerei-jakob.de*





Unsere Lieferbedingungen:

Lieferungen erfolgen während der Geschäftszeiten nach Terminabsprache, einschließlich an Samstag- Abenden.
An Sonn- und Feiertagen nur nach Absprachen und mit einem Aufschlag von 10 %.
Am 24. Dezember & am 31. Dezember liefern wir bis 12 Uhr.
Am 25. Dezember, 26. Dezember & 1. Januar liefern wir leider keinen Partyservice aus.

Bei den in der Preisliste ausgewiesenen Preisen handelt es sich um Abholpreise.
Preise für Anlieferung und Abholung werden individuell nach Aufwand und Entfernung berechnet, jedoch mindestens 5 Euro.

Die gesetzliche Mehrwertsteuer von 7% ist in den ausgewiesenen Preisen enthalten.

Aufgrund gültiger Steuergesetzgebung sind wir gezwungen, bei Lieferung von Speisen in Verbindung mit Equipment, Getränken und/oder Personal den Regelsteuersatz von 19% zu berechnen. In diesem Fall erhöhen sich die Preise aus der Preisliste um die Differenz von 7% zu 19%, also um 12%.

Platten, Warmhaltebehältnisse und anderes Zubehör sind leihweise und kostenlos. Diese sind nach spätestens 3 Tagen an uns gereinigt zurückzuliefern. Ungereinigt berechnen wir eine Aufwandspauschale von 1,20 Euro pro Person.

Bei Verlust oder Beschädigung des geliehenen Equipments wird der Wiederbeschaffungswert in Rechnung gestellt.

Gerne liefern wir Ihnen auch Besteck und Teller, Preise können Sie bei uns erfragen.

Die Zahlung erfolgt bei Lieferung.

Wir berechnen pro Person:

ca. 100g Vorspeise

ca. 250g Fleischmenge

ca. 200g Sättigungsbeilage

100- 150g Salat

oder wenn ausschließlich Salat

250g Salat

ca. 80- 120g Nachspeise oder Käse





Wir freuen uns auf Ihren Besuch!!!

Fleischerei Jakob GmbH
Düsseldorfer Straße 54
45481 Mülheim an der Ruhr
Tel: 0208 / 480 612
Fax: 0208 / 482 832
www.fleischerei-jakob.de
info@fleischerei-jakob.de

Unsere Speisen können Spuren von Allergenen und Zusatzstoffen enthalten.

Hauptallergen: 1)Glutenhaltige Getreide 2)Krebstiere 3)Ei, Panade, Mayonnaise 4)Fische 5)Erdnüsse
6)Sojabohnen 7)Milch, Laktose 8)Schalenfrüchte 9) Sellerie, Brühen 10)Senf 11)Sesamsamen 12)Schwefeloxid,
Sulphite, Wein, Essig 13)Lupinen 14)Weichtiere

Zusatzstoffe: a)Farbstoffe b)Konservierungsstoffe c)Antioxidationsmittel d)Geschmacksverstärker e)“geschwefelt“
f)“geschwärzt“ g)“gewachst“ h)Süßstoffe i)Phosphate(Stabilisatoren)

Unsere Nachspeisen können Spuren von 6)5)8) enthalten.

(Da in unserer handwerklich arbeitenden Küche alle Allergene verarbeitet werden,
kann trotz größter Sorgfalt eine Kreuzkontamination nicht ausgeschlossen werden)



Jakob
MÜLHEIM

Seit 1963 im Herzen von Saar | Bekannt durch Qualität und Frische



Jakob
MÜLHEIM

Seit 1963 im Herzen von Saar | Bekannt durch Qualität und Frische

