

Salate aus eigener Herstellung

- ca. 150 gr. pro Person -

Nudelsalat	2,80
Nudeln ^{3,4} , Paprika, Erbsen, Gewürzgurken, Fleischwurst und Mayonnaise ^{3,4,5}	
Haussalat	2,80
Rote und grüne Paprika, Gurke, Mais, rote Bohnen und Schafskäse ²	
Oma's Kartoffelsalat	2,80
mit Fleischwurst, Gurken und Mayonnaise ^{3,4,5}	
Eiersalat ³	2,80
mit Champignons, Mandarinen, Mayonnaise ^{3,4,5}	
Geflügelsalat	3,80
zartes Hähnchenfleisch, Champignons, Spargel, Mandarinen und Mayonnaise ^{3,4,5}	

Kennzeichnung der allergenen Inhaltsstoffe:

- 1) Senf 2) Milch & Milcherzeugnisse 3) Ei & Eierzeugnisse
4) Glutenhaltig, Getreide & Getreideerzeugnisse 5) Sellerie & Sellerieerzeugnisse 6) Sesam & Sesamerzeugnisse 7) Soja & Sojaerzeugnisse 8) Lupine 9) Weichtiere 10) Fisch
11) Krebstiere 12) Erdnüsse 13) Nüsse & Nusserzeugnisse
14) Schwefeldioxid & Sulfite

Beilagen - ca. 200 gr. pro Person -

Sauerkraut oder Oma's Apfelrotkohl	2,00
Mischgemüse mit Sauce Hollandaise ^{2,3,4}	3,00
Grüne Bohnen im Speckmantel	3,00
Rosenkohl	2,80
Kartoffelgratin ^{2,3}	3,50
Miniknödel ^{2,3,4} - 5 Stück pro Person	2,50
Backkartoffeln "Rosmarin"	3,50

Dessert - ca. 150 gr. pro Person -

Rote Grütze mit Vanillesauce ²	2,80
Obstsalat	3,50
mit frischen Erdbeeren, Papaya, Orangenfilets, Kiwi, Weintrauben - abgerundet mit einem Schuss Rum	
Mousse au Chocolat oder Vanille ²	3,50
Verschiedene Quarkcremes oder Pudding	3,00
z.B. Himbeere, Waldmeister, Kirsch...	

Verschiedene Torten und Kuchen

Fragen Sie uns nach unserem Angebot und Preisen

Unsere weiteren Serviceleistungen für Sie

Sie können bei uns ebenfalls erhalten:

Alkoholfreie Getränke · Bier (vom Fass oder Flasche) Weine · Gläser · Geschirr und Besteck
Blumendekoration - Preise auf Anfrage -

In dieser Karte sind nur einige unserer Ideen und Möglichkeiten aufgeführt. Gerne möchten wir auch Ihre ganz individuellen Wünsche und Vorstellungen umzusetzen.

Bitte sprechen Sie uns direkt an.

Beachten Sie bitte, dass wir für die Vorbereitung und Herstellung Ihrer Bestellung etwa 4-5 Werktage Zeit benötigen. Somit garantieren wir für Frische und Qualität sämtlicher Zutaten und Speisen.



Geschenkideen aus Ihrer Fleischerei

Präsentkörbe · Präsentaschen · Dosenbonbons
Geschenkgutscheine und vieles mehr...

Geschäfts- und Lieferbedingungen

Um eine Mindestbestellmenge von 10 Portionen pro Sorte wird gebeten.

Im Stadtgebiet von Goslar und deren Stadtteile - außer Vienenburg und Ortsteilen - liefern wir ab einem Bestellwert von € 60,00 kostenfrei. Für weitere Entfernungen berechnen wir € 0,50 / km. Nach Absprache liefern wir auch an Sonn- & Feiertagen.

Zahlungsbedingungen

Die Zahlung erfolgt, falls nicht anders vereinbart, bei Abholung bzw. Lieferung oder der Rücklieferung des Leergutes. Ab einem Auftragswert von € 500,00 erheben wir eine Anzahlung in Höhe von 50%. Die Preise verstehen sich als Abholpreise pro Person (außer extra gekennzeichnete Preise) inkl. der ges. MwSt.

Sämtliche mitgelieferten Gegenstände und Geräte sind Eigentum der Fleischerei Henning Kluss und werden nur leihweise zur Verfügung gestellt. Wir bitten Sie diese Gegenstände und Geräte pfleglich zu behandeln und bis spätestens 4 Tage nach Abholung / Lieferung gereinigt zurückzugeben. Bei Verschmutzung berechnen wir eine Reinigungspauschale in Höhe von 10% der Gesamtrechnung, mindestens aber € 25,00. Defekte Geräte und Gegenstände werden durch uns zum Neuananschaffungspreis ersetzt und in Rechnung gestellt.

Stand: 02/2020 - Änderungen vorbehalten -

Fleischerei KLUSS

Fleischerei KLUSS

... die freundliche Fleischerei
in Ihrer Nähe

Unser Party-Service für Sie



Fleischerei Henning Kluss · Kornstraße 94 · 38640 Goslar · Telefon: (05321) 25783

Fax: (05321) 21796 · info@fleischereikluss.de · www.fleischereikluss.de

Kleinigkeiten zum Empfang und für "Zwischendurch"

Canapes ⁴ - 7 Stück pro Person - ab	10,50
Gebuttertes Weißbrot, belegt mit Braten, Geflügel, Sommerwurst, Käse ² oder Lachs ¹⁰	
Partyschnitten ⁴ - 7 Stück pro Person - ab	8,90
Kleine Grau- oder Vollkornbrot Scheiben, belegt mit Wurst, Braten, Käse ² oder Lachs ¹⁰	
Belegte Brötchen ⁴ 3 halbe Brötchen p.P. ab	5,55
belegt nach Wahl mit Wurst, Schinken, Thüringer Mett, Käse ² oder Lachs ¹⁰	
2 kleine Käsespieße ⁴ mit Früchten garniert	2,00
3 Mozzarella Sticks ^{2,4}	3,80
2 Mini Wraps ^{1,4}	3,80
3 kleine Hähnchenspieße oder Yakitori-Spieße ^{4,7}	3,80

Aus dem großen Suppentopf

Hochzeitsuppe ^{3,5}	3,60
Gulaschsuppe ⁴	3,60
Deftiger Erbseneintopf mit Fleischwursteinlage ⁵	3,60
Käse-Lauch Suppe mit Metteinlage ²	3,60
Tomatencremesuppe ² - vegetarisch -	3,60
Möhren-Ingwer-Suppe - vegetarisch -	3,60

Warme Braten

- ca. 300 gr. pro Person -

Würziger Schweinebraten vom Nacken wahlweise mit Zwiebelsauce, Kräuter-Rahmsauce ^{2,4} , feuriger Paprikasauce ⁴ oder einer cremigen Champignon-Rahmsauce ^{2,4}	9,90
Mediterrane Schweineschnitzel-Pfanne panierte Schweineschnitzel, belegt mit Tomaten und Serrano-Schinken in Tomatensauce, Mozzarella überbacken ^{2,4}	12,90
Schweinemedallions in Champignonsauce ^{2,4}	13,90
Saftiges Schweineschnitzel ca. 200 gr. Frischgewicht - natur oder paniert ⁴	10,50
Goslarer Schinkenbraten zarte Stücke aus der Keule in einer Gosebiersauce ⁴	9,90
Rinderschmorbraten mit Sauce ⁴	12,50
Sauerbraten aus der Rinderkeule eingelegt in einer hausgemachten Beize ^{1,2,4,5}	12,90
Lammbraten aus der Keule nach französischer Art ⁴	13,90
Putengeschnetzeltes "Asia" in Curry-Rahmsauce mit exotischen Früchten ^{2,4}	10,50

Kalte und warme Buffets

- Preis pro Person -

Rustikale Aufschnittplatte gemischter Aufschnitt, verschiedene Braten- und Mettwurstsorten	9,90
Zusätzliche Käsesorte	2,50
Zusätzlich mit Geflügelaufschnitt und gebratener Putenbrust	1,80
Zusätzlich mit gegrillten Hähnchenkeulen	3,00
Zusätzlich mit Lachs ¹⁰ oder Forelle ¹⁰ (nach Verfügbarkeit)	2,50
Die allergenen Inhaltsstoffe richten sich nach der Auswahl der Produkte, bitte sprechen Sie uns an.	
Käsebrett Verschiedene Sorten Weich- und Schnittkäse	10,50
Deftige Schlachteplatte Leberwurst, Rotwurst, Knackwurst, Sülze, Steeke, Thüringer Mett mit Zwiebeln	9,50
Schlemmerbuffet Suppe nach Wahl, Schinkenbraten aus der Keule in Sauce, Braten- und Schinkenplatte, Käseauswahl ² , Salat & Dessert	18,90
Zusätzlich mit Lachs ¹⁰ oder Forelle ¹⁰ (nach Verfügbarkeit)	2,50
Zu allen Buffetvorschlägen können Sie auch verschiedene Sorten Brot und Brötchen sowie Butter erhalten	
	2,50

Leckere Spezialitäten, die es nur beim Fleischer gibt

Schinkenkrustenbraten mit Sauce	10,50
Spanferkelbraten Zarte Stücke vom Spanferkel <u>ohne Knochen</u> , kross gebraten, mit einer dunklen Sauce ³	10,50
Große Grillhaxe* * ca. 1.400 gr. Frischgewicht Außen kross und knusprig, innen saftig	9,50
Frischer Leberkäse* * im ganzen Laib - ca. 300 gr. pro Person Kg	18,90
- auch zum selber backen -	
Eisbein "Berliner Art* * ca. 500 gr. Frischgewicht ...mit Erbsenpüree	6,50 8,50
Für die Produkte mit ** bitten wir um eine Vorbestellung von 10 Tagen.	

Köstlichkeiten aus verschiedenen Jahreszeiten

Diese Spezialitäten sind leider nur Saisonal und zeitlich begrenzt lieferbar, bitte sprechen Sie uns an	
1/2 Pfund Bördespargel mit Schnitzel ⁴ oder einer Auswahl an Schinken, Sauce Hollandaise ^{2,3,5} und Kartoffeln	16,90
Grünkohlplatte Ein sattes halbes Pfund Grünkohl mit Bregenwurst (frisch oder geräuchert), Kassler, Bauchfleisch und Salzkartoffeln	12,90
Gänsebrustfilet geschmort mit Orangencremesauce, Apfel-Rotkohl und Salzkartoffel	15,90

