

Kleinigkeiten zum Empfang und für "Zwischendurch"

Canapes⁴ - wir empfehlen 7 Stück pro Person -

Gebuttertes Graubrot, einzeln garniert
belegt mit Bratenaufschmitt, Geflügel,
Sommerwurst, Käse²

Stück 2,95

mit Lachs¹⁰

Stück 3,25

Partyschnittchen⁴ - wir empfehlen 7 Stück pro Person -

Kleine Grau- oder Vollkornbrot Scheiben,
belegt mit Wurst, Braten, Käse²

Stück 2,45

mit Lachs¹⁰

Stück 2,65

Belegte Brötchen⁴ - wir empfehlen 3 halbe Brötchen p.P.

belegt nach Wahl mit Wurst, Schinken,
Thüringer Mett, Käse²

Stück 2,70

mit Lachs¹⁰

Stück 3,25

Käsespieße⁴ - wir empfehlen 2 Stück pro Person -

1 Käsespieß mit Früchten

Stück 2,20

FINGERFOOD - wir empfehlen 6 Stück pro Person -

z.B. Mozarella-Sticks, Hähnchenspieße,
Mini-Wraps, Mettbällchen, Mini-Schnitzel
(Schwein & Geflügel), Falaffel Bälchen

Stück 2,60



Aus dem Suppentopf

- ca. 500 ml. pro Person -

Hochzeitssuppe ^{3,5}	Portion 6,00
Gulaschsuppe ⁴	Portion 6,00
Deftiger Erbseneintopf ⁵	Portion 5,50
zzgl. einem kleinen Wiener Würstchen ⁵	Stück 1,50
Käse-Lauch Suppe mit Metteinlage ²	Portion 5,00
Tomaten ² -, Blumenkohl ² - oder Brokkolicremesuppe ²	Portion 5,00
Möhren- Ingwer-Suppe - vegan -	Portion 5,00
Andere Sorten gerne auf Anfrage	



Warme Speisen

- ca. 300 gr. pro Person -

Saftiges Schweineschnitzel

ca. 200 gr. Frischgewicht - paniert⁴ Stück 16,90

Mediterrane Schweineschnitzel-Pfanne

panierte Schweineschnitzel, belegt mit Tomaten und Serrano-Schinken in Tomatensauce, mit Mozzarella überbacken^{2,4} Portion 16,90

Gerupftes Landschwein nach Pulled Pork Art

mit BBQ-Sauce¹ und Apfelsaft gegart, als Beilage Zwiebeln und Kräuter-Knoblauch-Dip^{1,3,4} Portion 14,90

auch als "gerupfter Hahn"
von der Hähnchenbrust erhältlich

Burger Bun von Bäcker Braun Stück 1,50
für einen leckeren Burger

Schweinemedaillons
in Champignonsauce^{2,4}

Portion 18,90

Goslarer Schinkenbraten Portion 15,90
zarte Stücke aus der Keule in einer Gosebiersauce⁴

Chili con Carne oder Chili sin Carne Portion 8,90

Scheiben vom Lammrücken Portion 15,90
in Kräuterrahmsauce⁴

Putengeschnetzeltes Portion 14,90
in Curry-Rahmsauce²

Kalte und warme Buffets

- Preis pro Person -

Rustikale Aufschnittplatte 14,90

gemischter Aufschnitt, verschiedene
Braten- und Mettwurstsorten

Zusätzlich verschiedene Käsesorten 7,50

Zusätzlich mit gegrillten Hähnchenkeulen 5,50

Zusätzlich mit Lachs¹⁰ oder Forelle¹⁰
(nach Verfügbarkeit) 6,50

Die allergenen Inhaltsstoffe richten sich nach der
Auswahl der Produkte, bitte sprechen Sie uns an.

Käseauswahl 16,90

Verschiedene Sorten Weich- und Schnittkäse²

Deftige Wurstplatte 14,90

Leberwurst, Rotwurst, Knackwurst, Sülze,
hausgemachte Salami, Steele, Thüringer Mett
mit Zwiebeln

Schlemmerbuffet 25,90

Schinkenbraten aus der Keule in Sauce, Kartoffel-
gratin, eine Auswahl an Bratenaufschmitt, Schinken,
Mettwurst und Käse, Salat oder Dessert nach Wahl

Zusätzlich mit Lachs¹⁰ oder Forelle¹⁰
(nach Verfügbarkeit) 6,50

Zu allen Buffetvorschlägen können Sie auch
verschiedene Sorten Brot und Brötchen⁴ sowie
Butter² erhalten 4,50

Leckere Spezialitäten, die es nur beim Fleischer gibt

Schinkenkrustenbraten mit Sauce	16,90
Spanferkelbraten	16,90
Zarte Stücke vom Spanferkel <u>ohne Knochen</u> , kross gebraten, mit einer dunklen Sauce ⁴	
Große Grillhaxe **	
ca. 1.400 gr. Frischgewicht	15,90
Außen kross, innen saftig	

** Für dieses Produkt
bitten wir um eine Vorbestellung
von 10 Tagen



Köstlichkeiten aus verschiedenen Jahreszeiten

Diese Spezialitäten sind leider nur Saisonale
und zeitlich begrenzt lieferbar,
bitte sprechen Sie uns an

1/2 Pfund Bördespargel	26,90
mit Schnitzel ⁴ oder einer Auswahl an Schinken, Sauce Hollandaise ^{2,3,5} und Salzkartoffeln	
Grünkohlplatte	15,90
Ein sattes halbes Pfund Grünkohl mit Bregenwurst (frisch oder geräuchert), Kassler, Bauchfleisch und Salzkartoffeln	
Gänsebrust	26,90
in Orangencremesauce ^{2,4} , Apfel-Rotkohl und Salzkartoffeln	



Salate aus eigener Herstellung

- ca. 150 gr. pro Person -

Nudelsalat	4,00
Nudeln ^{3,4} , Paprika, Erbsen, Gewürzgurken, Fleischwurst und Mayonnaise ^{3,4,5}	
Haussalat	4,50
Rote und grüne Paprika, grüne Gurke, Mais, rote Bohnen und Schafskäse ²	
Oma's Kartoffelsalat	4,50
mit Fleischwurst, Gurken und Mayonnaise ^{3,4,5}	
Farmersalat	4,80
Geflügelsalat	5,00
zartes Hühnchenfleisch, Champignons, Spargel, Ananas, 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	3,00
Mischgemüse mit Sauce Hollandaise ^{2,3,4}	3,80
Grüne Bohnen im Speckmantel	4,00
Rosenkohl	4,00
Kartoffelgratin ^{2,3}	4,80
Salzkartoffeln oder Reis	3,00
Backkartoffeln "Rosmarin"	4,50

Dessert - ca. 150 gr. pro Person -

Rote Grütze mit Vanillesauce ²	4,50
Obstsalat mit verschiedenen Früchten	5,00
Mousse au Chocolat oder Vanille ²	5,00
Verschiedene Quarkcremes oder Puddings ² z.B. Himbeere, Waldmeister, Kirsch...	3,00

Verschiedene Torten und Kuchen

Fragen Sie uns nach unserem Angebot und Preisen



Weitere Serviceleistungen, die Sie bei uns erhalten können

Gläser · Geschirr und Besteck
Blumendekoration · Preise auf Anfrage

In diesem Folder sind nur einige unserer Ideen und Möglichkeiten aufgeführt. Gerne möchten wir auch Ihren ganz individuellen Wünschen und Ideen gerecht werden.

Bitte sprechen Sie uns direkt darauf an.

Ferner bitten wir Sie, uns für Ihre Bestellung ca. 4-5 Werktagen Zeit für die Vorbereitungen und Herstellung zu geben.

Somit garantieren wir für Frische und Qualität sämtlicher Zutaten und Speisen.



Geschenkideen aus Ihrer Fleischerei

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

Geschäfts- und Lieferbedingungen

Wir bitten um Verständnis, das wir die Speisen erst ab 10 Portionen je Sorte zubereiten können.

Im Stadtgebiet von Goslar und in den Stadtteilen Jürgenohl, Ohlhof und Oker berechnen wir eine Anlieferungspauschale in Höhe von € 15,00.

Für andere Lieferorte berechnen wir pro Kilometer Fahrtstrecke € 1,00. Lieferungen an Sonn- und Feiertagen nur nach Absprache.

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. Defekte Geräte und Gegenstände werden durch uns zum Neuanschaffungspreis ersetzt und in Rechnung gestellt.

Stand: 11/2025 - Änderungen und Druckfehler vorbehalten

