

Fleischerei
Kuhlmann



HOCHZEITSBUFFETS

Buffet-Vorschläge für den
schönsten Tag im Leben

Lassen Sie sich inspirieren!

www.fleischerei-kuhlmann.de



FLEISCHEREI MIT TRADITION

Seit über 75 Jahren als Fleischerfachgeschäft in Diesdorf ansässig, hat sich unser Familienunternehmen einen ausgezeichneten Namen gemacht.

Begonnen hat alles mit Richard und Frieda Kuhlmann in erster Generation in Magdeburg. 1972 übernahm die zweite Generation mit Bernd und Edith Kuhlmann den Betrieb in Diesdorf. Und seit 1989 führen Frank und Martina Kuhlmann das Unternehmen als dritte Generation. 2004 schließen sich Bärbel und Ronald Franz mit ihrem Bruder Frank zusammen. Traditionen im Fleisch- und Wurstwarensortiment werden gepflegt. Doch hat sich das Unternehmen in den letzten Jahren mehr und mehr durch seine Spezialitäten im Partyservice sowie Fertigprodukte vergrößert und neu sortiert. Durch Sohn Michael Kuhlmann (Betriebswirt) und Sohn Philip Kuhlmann (Meister) fließen junge innovative Kenntnisse mit in den Betrieb ein. Dadurch ist der Familienbetrieb zu einer der technisch neuesten Fleischereien im Umkreis geworden. Somit ist die zukünftige vierte Generation auch schon gesichert.



VERWÖHNEN SIE IHRE GÄSTE

Gutes Essen rundet jede Veranstaltung ab und sorgt dafür, dass sie in guter Erinnerung bleibt. Für welchen Anlass auch immer.

Sie suchen für Ihre Hochzeit oder Ihren Geburtstag noch den richtigen Partyservice? Oder brauchen Sie für Ihre Firmenfeier noch ein aufwändiges Event-Catering? Wir bieten Ihnen für jeden Anlass die passenden Gerichte. Alles wird von uns mit handwerklichem Können und viel Liebe zubereitet. Ihr persönlicher Ansprechpartner steht Ihnen jederzeit für Fragen zum Catering zur Verfügung, damit die Organisation Ihres Events perfekt verläuft. Alle warmen Speisen werden in Chafing-Dishes geliefert. Alle Fingerfoods werden entweder auf Platten oder in kleinen Gläschen für Sie angerichtet und liebevoll dekoriert.

Lassen Sie sich von unserem umfangreichen Programm inspirieren. Unsere Kontaktdaten finden Sie auf S. 35.



HOCHZEITS-BUFFET 1

Vorab:

Bunte Salatplatte mit Salatvariationen, Rucola, frischen Gemüsesorten und Balsamico-Dressing

Weißkrautsalat in einem Joghurt-Dilldressing

Halbe Eier mit einer pikanten Eicreme gefüllt

Erlesene Käsesorten mit blauen Trauben

Salami-Schinkenplatte aus vielen verschiedenen Sorten

Reichhaltige Brot- und Brötchenauswahl inkl. verzierter Butter

Hauptsächlich:

Altmärkische Hochzeitssuppe

Rinderrouladen mit Bratensauce

Schweinemedallions „Strindberg“ Apfelrotkohl und Preiselbeerbirnen

Rosmarinkartoffeln und Kartoffelklöße

Knusperecken vom Hähnchen und Tomaten-Currysauce

Bunte Gemüseplatte

Süßer Abschluss:

Schokoladenmousse

Zitronencreme nach Hausrezept



HOCHZEITS-BUFFET 2

Vorab:

Gegrillte Zucchini mit getrockneten Tomaten und Frühlingslauch, Paprika mit Balsamico und Meersalz, gebratene saisonale Pilze mit Petersilie, Ingwermöhren in Orangen-Vinaigrette

Tomate Mozzarella mit Basilikum

Honigmelone mit fein geräuchertem Landschinken

Roastbeef „rosa“ an Remouladencreme

Geräucherte Lachsforelle an Preiselbeermeerrettich

Erlesene Käsesorten mit blauen Trauben und Feigensenf

Reichhaltige gemischte Brot- und Brötchenauswahl inkl. verzierter Butter

Hauptsächlich:

Heimischer Schmorbraten vom Rind, Bratensoße & zwei Gemüsesorten aus unserem Angebot

Mediterran gefülltes Schweinefilet, Paprikarahmsauce mit getrockneten Tomaten & Romanesco mit Mandelbutter

Schweinsgeschnetzeltes Züricher Art & Bohnenbündel

Butterspätzle, Salzkartoffeln und Rosmarinkartoffeln

Süßer Abschluss:

Schokoladenmousse

Erdbeer-Mascarponecreme



HOCHZEITS-BUFFET 3

Vorab:

Geräucherter Lachs, dazu Champagner-Dijondip mit Meerrettichspäne & frischer Kresse

Variationen aus Wildkräutern mit knackigen Blattsalaten, geschmückt mit Croutons & gerösteten Kernen an zweierlei Dressings

Rauchfischvariationen aus Forelle, Lachs, Heilbutt

Rosa gebratenes Roastbeef auf mariniertem Gartengemüse

Parma- oder Serranoschinken auf Melonenschiffchen

Halbe Eier mit einer pikanten Eicreme gefüllt

Erlesene Käsesorten mit blauen Trauben

Reichhaltige Brot- und Brötchenauswahl inkl. verzierter Butter

Hauptsächlich:

Festtagssuppe mit Hackklößchen, Eierstich, Spargel

Rindergeschnetzeltes in Gin-Champignon-Rahm-Soße & Petersilienspätzle

Gebratene Putenmedaillons auf Wokgemüse mit Ananas in pikanter Kokos-Currysauce & Kräuterreis

Dorschfilet auf Gemüsestreifen mit Zitronenhollandaise überbacken & Kräuterkartoffeln

Schweinesteaks „Caprese“ & Basilikumbandnudeln

Süßer Abschluss:

Schwarzwaldbecher verzaubert durch Sauerkirschen, Schwarzwälder Kirschwasser & Schokolade

Schokoladen-Kokos-Panna Cotta auf Ananas-Kompott



GESCHIRR UND CO.

Geschirr (Vermietung pro Einheit)

Große Teller	0,40 €
Mittelteller	0,40 €
Kaffeegeschirr (Tasse, Unterteller, Mittelteller)	1,20 €
Besteck (Messer & Gabel)	0,80 €
Großer Löffel	0,40 €
Teelöffel	0,40 €
Anlegebesteck (nach Aufwand & Menge)	
Suppenterrine & Suppenkelle	4,50 €

Die Entreinigung und Abholung der Ausleihe ist nicht im Preis inbegriffen.

Personal- und weitere Leistungen auf Anfrage

Bestellformular
auf der Rückseite

Fleischerei
Kuhlmann



GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Ihre Buchung ist erst nach Eingang einer schriftlichen Auftragsbestätigung verbindlich.

Alle Bruch- und Schwundkosten werden von uns in Rechnung gestellt.

Des Weiteren bitten wir Sie, uns Änderungen in der Personenzahl bis sieben Tage vor der Veranstaltung verbindlich mitzuteilen.

Fahrtkosten werden nach gefahrenen Kilometern abgerechnet. Die Abholung des Geschirrs und die Endreinigung sind nicht im Preis enthalten.

Alle Preise sind Bruttopreise inkl. der gesetzlichen MwSt.

BESTELLFORMULAR

KUNDENDATEN

Vorname

Nachname

Telefonnr.

Mailadresse

Lieferadresse

EVENTDATEN

Event-Datum

Art des Buffets / Buffet-Name

Lieferzeit

Gästeanzahl

Unterschrift/Datum

www.fleischerei-kuhlmann.de

Fleischerei Kuhlmann OHG, Lämmerstr. 2, 29413 Diesdorf