

## Suppen

- » Feine Kartoffel-Lauch-Creme-Suppe
- » Gulaschsuppe
- » Gyrossuppe
- » Champignon-Lauch-Creme-Suppe mit Hackfleisch
- » Kasseler Tomaten Suppe

- » Chili con Carne
- » Westfälische Hochzeitssuppe
- » Brokkoli-Creme-Suppe
- » Tomaten-Creme-Suppe
- » Erbseneintopf
- » Grünkohleintopf
- » Linseneintopf

## Aufläufe

- » Brokkoli-Schinken-Auflauf
- » Spätzle-Gemüse-Auflauf
- » Lasagne
- » Makkaroni-Auflauf

- » Maultaschen auf Blattspinat
- » Tortellinauflauf
- » Sauerkraut Kasseler Auflauf
- » Spinatnudeln „Toscana“

## Dessert

- » Herrencreme
- » Mousse au Chocolat
- » Vanillesahne mit Erdbeerpüree
- » Welfenspeise
- » Schwarzwälder-Creme

- » Tiramisu
- » Panna cotta
- » Rote Grütze mit Vanillesauce
- » Obstsalat

## Knöbel im Glas – hausgemachte Spezialitäten zum Mitnehmen

## Suppen und Eintöpfe

- » Erbsensuppe
- » Möhreintopf
- » Kartoffel-Creme-Suppe
- » Kasseler-Tomaten-Suppe
- » Karotten-Creme Suppe
- » Ochschwanzsuppe
- » Gulaschsuppe
- » Gyrossuppe
- » Kartoffel-Lauch-Creme-Suppe
- » Hühnersuppe
- » Hochzeitssuppe
- » Mitternachtssuppe
- » Grünkohleintopf
- » Champignon-Lauch-Suppe
- » Linseneintopf
- » Gemüseintopf

## Unsere Klassiker

- » Königsberger Klopse
- » Chili con Carne
- » Kohlrouladen
- » Hühnerfrikassee
- » Schweinefilet franz. Art
- » Mettballchen in Currysoße
- » Currywurst
- » Currysoße
- » Bolognese-Soße

## Gerichte mit Rind

- » Rindergulasch
- » Sauerbraten
- » Pfefferpotthast
- » Tafelspitz in Meerrettich
- » Rindfleisch in Zwiebelsoße
- » Rinderrouladen
- » Züricher Geschnetzeltes vom Kalb
- » Kalbsröllchen in Gorgonzola

## Wilde Gerichte

- » Rehragout
- » Wildschweingulasch
- » Rehbraten
- » Hasenragout
- » Hirsch-Bolognese

## Leberwurst

- » Delikatessleberwurst
- » Walnussleberwurst
- » Gekochtes Mett
- » Hausmacher Leberwurst
- » Pflaumenleberwurst
- » Apfel-Zwiebel-Leberwurst
- » Zwiebling
- » Wiedenbrücker Rotwurst
- » Gekochtes Zwiebelmett
- » Prinzenschmaus

## Brühen

- » Hühnerbrühe
- » Wildfond
- » Rinder Jus
- » Rinder Brühe



Lange Straße 67  
33378 Rheda-Wiedenbrück  
Telefon 05242 8450  
info@fleischerei-knoebel.de  
www.fleischerei-knoebel.de

Öffnungszeiten

Mo – Fr: 7.00 – 13.00 Uhr und  
14.30 – 18.30 Uhr  
Sa: 7.00 – 13.00 Uhr

FLEISCHEREI PARTYSERVICE

# KNÖBEL



Meisterhaft  
seit 1776

## Unser Sortiment und Partyservice



In unserer **Fleischerei** erhalten Sie eine reichhaltige Auswahl an Fleisch- und Wurstwaren, selbst produzierten Fertiggerichten, Salaten und Käsespezialitäten.

An unseren **2 Automaten**, direkt vor unserem Geschäft, haben Sie die Möglichkeit 24/7 unsere Produkte zu kaufen.

Unser **Partyservice** bietet Ihnen, ganz nach Ihren Wünschen, kalte und warme Buffets – stellen Sie Ihr Menü individuell nach Ihrem Geschmack zusammen.

Falls Sie eine **Grillparty** planen, empfehlen wir Ihnen herzhaftes Grillspezialitäten, sowie unsere hauseigene Rostbratwurst. Bei größeren Festen übernehmen wir auch gerne das Grillen. Eine reichhaltige Auswahl an frischen Salaten, Saucen und Dressings runden die Grillfreuden ab.

Auf Wunsch **liefern** wir Ihnen zu Ihrem Essen auch Geschirr, Besteck und Servietten. Damit Sie sich ganz Ihren Gästen widmen können, organisieren wir Ihnen gerne freundliche und aufmerksame Servicekräfte.

Sprechen Sie uns gerne für Ihr individuelles Angebot an – wir sind gerne für Sie da.

*Ihre Verena und  
Thomas Knöbel*

### Geflügel

- » Hähnchenbrust
  - › mit Früchten
  - › in Weißwein mit Gemüsestreifen
- » Hähnchenrouladen „Saltimbocca“
- » Hähnchenschnitzel mit verschiedenen Soßen
- » Hühnerfrikassee
- » Putenragout in Pepperrahmsauce mit Tomaten und Lauch
- » Putenragout „Toscana“ mit ital. Gemüse

### Schwein

- » Schweinefilet
  - › franz. Art mit Pfifferlingen
  - › in Sahnesauce
- » Sahnegeschnetzeltes
- » Paprika-Rahm-Pfanne
- » Bierbraten
- » Burgunderbraten
- » Farmerbraten mit Mett und Zwiebeln
- » Schwedenbraten mit Backobst
- » Schweizerbraten mit Schinken und Käse
- » Schnitzel mit versch. Saucen
- » Hubertusteaks, überbacken
- » Krustenbraten, Leberkäse
- » Schweinshaxen, Minihaxen
- » Gyros überbacken

### Rind

- » Burgunderbraten
- » Sauerbraten
- » Rindergulasch
- » Rindergulasch de Provence
- » Rindsgeschnetzeltes mit Meerrettich
- » Rindgeschnetzeltes Stroganoff
- » Tafelspitz in Meerrettichsauce
- » Rindfleisch in Zwiebelsauce
- » Rinderrouladen
- » Zunge in Madeira
- » Westfälisches Pfefferpotthast

### Kalb

- » Kalbsröllchen „Saltimbocca“
- » Kalbsröllchen in Gorgonzolasauce
- » Cordon bleu
- » Züricher Geschnetzeltes
- » Kalbsbraten

### Wild

- » Rehbraten
- » Rehragout
- » Wildschweinkeule
- » Wildschweingulasch

### Fisch

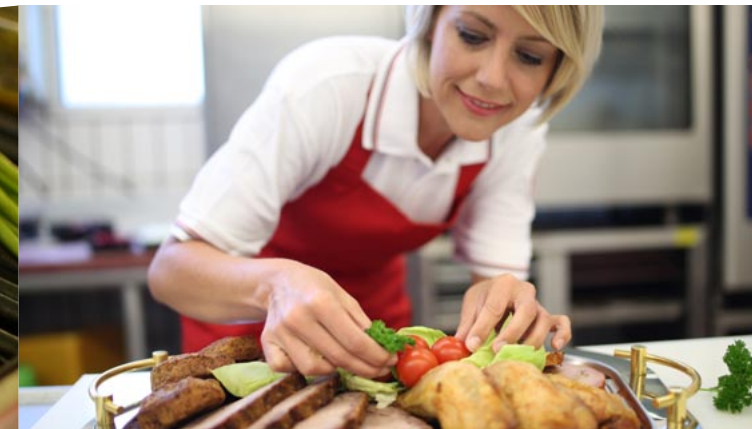
- » Lachsrahmnudeln
- » Lachs auf Blattspinat unter einer Kartoffelkruste
- » Lachslasagne
- » Lachssteaks unter Weißweingemüse
- » Zander auf Blattspinat

### Salate

- » Napolitalat
- » Feldsalat
- » Frische Blattsalate
- » Rohkost
- » Ruccola mit Tomate Mozzarella
- » Farmersalat
- » Partysalat
- » Kraut-Dill-Salat
- » Krautsalat
- » Griechischer Bauernsalat
- » Waldorfsalat
- » Kartoffelsalat
- » Nudelsalat
- » Spargelsalat

### Beilagen

- » Kartoffelgratin
- » Bratkartoffeln
- » Rosmarinkartoffeln
- » Salzkartoffeln
- » Wedges
- » Riesenrösti
- » Spätzle
- » Butterreis
- » Brokkoli
- » Blumenkohl
- » Speckbohnen
- » Galagemüse
- » Rosenkohl
- » Spargel
- » Erbsen und Möhren
- » Rotkohl
- » Sauerkraut



# Unsere Buffets

für jeden  
Anlass

# Unsere Buffets

## Pastabuffet

Makkaroniauflauf mit Hackfleisch und Tomatensoße,  
Tortelliniauflauf mit gekochten Schinken und Erbsen in Sahnesoße,  
vegetarischer Spätzle-Gemüse-Auflauf,  
Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse und Oliven

11,90 EUR\* pro Person (ab 20 Personen)

## Italienisches-Buffer

Gefüllte Champignons und Tomaten, eingelegte Paprika, Oliven,  
gegrillte Auberginen, eingelegte Zucchini, Tomate Mozzarella,  
Ciabatta Brot, Kalbsröllchen in Gorgonzolasoße, Putenragout  
„Toscana“ mit ital. Gemüse, Rosmarinkartoffeln, Spätzle,  
Ratatouille Gemüse, Vanille-Sahne-Pudding mit Erdbeerpüree

28,90 EUR\* pro Person (ab 20 Personen)

## Hochzeits-Buffer

Hochzeitssuppe mit Einlage, Schweinefilet franz. Art mit Pfifferlingen,  
Hähnchenbrust in Weißweingemüse, Spätzle, Gratin,  
gemischtes Gemüse und Salate, Welfenspeise

23,90 EUR\* pro Person (ab 20 Personen)

## Wildbuffet

Rehragout mit Pilzen, Spätzle, Birne mit Preiselbeeren, Rotkohl

19,90 EUR\* pro Person (ab 15 Personen)

Empfehl  
der Chef!

\*Aufgrund unterschiedlichen Steuersätze zeichnen wir die Preise netto aus.

