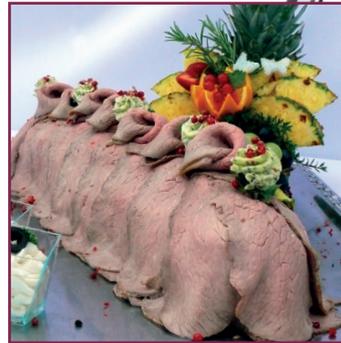




Partyservice

Tradition und Moderne seit 1986.



Unsere Firma stellt sich vor:

- 1986** Es begann mit der Gründung einer Metzgerei in Keppeln auf dem Friedhofsweg 28. Im gleichen Jahr konnten wir die Eröffnung der Filiale in Goch auf der Voßheiderstr. 120 feiern. Zum Jahresende entstand dann der Partyservice.
- 1990** Wurde unser Betriebsgebäude neben dem Wohnhaus erbaut. (Großküche, Wurstküche, Metzgerei)
- 1994** Aufgrund des Bedarfs von Veranstaltungsräumen wurde der 1. Gesellschaftsraum "OBEN" am Friedhofsweg 28 eingerichtet.
- 1999** Erbauung der Reithalle an der Dorfstraße 4.
- 2000** Eröffnung des 2. Gesellschaftsraums "REITHALLE".
- 2012** Umstellung der Filiale in Goch, Voßheiderstraße 120 als Imbiss / Mittagstisch.
- 2014** Eröffnung des 2. Imbiss auf der Borsigstraße 13 in Goch.
- 2015** Erweiterung der Filiale in Goch, Voßheiderstraße mit Wintergarten.

Die Firma Mettwurst Thoenes GbR setzt sich aus drei Betriebszweigen zusammen:

Partyservice, Gesellschaftsräume und Imbiss/Mittagstisch

Legende:

14 Hauptallergene:

- | | |
|--------------------------------|--|
| 01) Eier | 08) Sesam |
| 02) Milch | 09) Soja |
| 03) Glutenhaltige Getreide | 10) Sellerie |
| 04) Erdnüsse | 11) Senf |
| 05) Nüsse und Schalenfrüchte | 12) Fisch |
| 06) Schwefeldioxid und Sulphit | 13) Krebstiere (Krustentiere, bzw. Crustaceae) |
| 07) Lupinen | 14) Weichtiere (Mollusken) |

Inhaltsstoffe:

- | | |
|-----------------------------|--------------------|
| a) Farbstoffe | h) Süßungsmittel |
| b) mit Konservierungsstoffe | i) Phosphat |
| c) Antioxidationsmittel | j) Nitritpökelsalz |
| d) Geschmacksverstärker | |
| e) gewachst | |
| f) geschwefelt | |
| g) geschwärzt | |

Inhalt:

<i>Unsere Firma stellt sich vor:</i>	-2-
Inhalt	-3-
Gericht 1 - 3	-4-
Gericht 4 - 6	-5-
Beilagen	-6-
Wiederbeschaffung	-7-
Spanferkel	-8-
Grillen	-9-
Deftiges	-10-
Finger Food / Für Ihren Empfang	-11-
Hochzeitsbuffet	-12-
Hochzeitsbuffet "Exklusiv"	-13-
Exklusiv-Buffer	-14-
Exklusiv-Buffer "Spezial"	-15-
Öffnungszeiten / Anfahrt	-16-

Ihr Partyservice bis 1000 Personen.

- Ihre Buffetbestellung benötigen wir bis spätestens 14 Tage vor Ihrer Feier!
- Wir liefern auch an Sonn- und Feiertagen für Sie mit 1,00 € Aufpreis pro Person!
- Bei Gerichten zwischen 10 - 20 Personen Selbstabholung!



Gericht Nr. 1

ab 10 Personen

- Haxe^j oder Kasseler^j mit Kartoffelpüree^{1,2,3} und Sauerkraut

14,90 € p.P.

Gericht Nr. 2

ab 10 Personen

Rustikales Brötchengericht:

- pro Person 2 Brötchen^{1,3} - belegt entweder mit
- Lummerschnitzel³ • Spießbraten^d Backschinken^j, Frikadelle¹ oder Knackwurst

Jeweils mit Krautsalat, Zwiebeln, Senf und Ketchup¹¹

10,90 € p.P.

Bis 50 Personen können zwei Fleischsorten ausgesucht werden.
Ab 50 Personen drei Fleischsorten.

Gericht Nr. 3

ab 10 Personen

- Spießbraten^d
- Backschinken^j
- Kasselerbraten^j
- Putenoberkeulenbraten^{d,h,1,2,3,10,11}
- Pfefferrahmbraten^{d,1,2,3,10,11}
- Schaschlikpfanne^{1,3}
- Champignonbraten^{1,2,3,10}
- Nackensteak in Rahm-,^{b,h,1,2,3,10} oder Pfefferrahmsauce^{d,1,2,3,10,11}

- inkl. verschiedene Salate
- Brotkränze^{1,3}
- Kräuterbutter²

15,90 € p.P.

Bis 50 Personen können zwei Fleischsorten ausgesucht werden.
Ab 50 Personen drei Fleischsorten.



Gericht Nr. 4

ab 10 Personen

- Schweinefilet in Rahmsauce mit kleinen Champignons^{b,h,1,2,3,10} oder Pfefferrahmsauce^{d,1,2,3,10}
- Putenfilet in pikanter Sauce^{d,1,2,3,10,11}

- inkl. verschiedene Salate
- Brotkränze^{1,3}
- Kräuterbutter²



18,90 € p.P.

Gericht Nr. 5

ab 10 Personen

- Currywurstpfanne^{d,b}
- Schaschlikpfanne^{1,3}
- Partyfrikadelle¹ in Zigeunersauce^{b,3} mit 2 Beilagen, siehe Seite 6

Bis 50 Personen können zwei Fleischsorten ausgesucht werden.
Ab 50 Personen drei Fleischsorten.



13,90 € p.P.

Gericht Nr. 6

ab 10 Personen

- Rinderbraten^{2,3,11}
- Lummerschnitzel³
- gefüllte Schweinemedallions^{2,3}
- Rinderrouladen^{j,1,2,3,10,11}
- Putengeschnetzeltes Asia^{d,h,1,2,3,10,11}
- Rindergulasch^{2,3,11}
- Hähnchengeschnetzeltes Hawaii^{d,h,1,2,3,10}
- Pute im Knuspermantel³ mit Currysauce^{d,h,1,2,3,10,11} separat

- Hähnchenbrustfilet in Currysauce^{d,h,1,2,3,10,11} oder Käsekräutersauce^{d,2,3}
- Geschnetzeltes Jägerart^{b,d,h,1,2,3,10,11}
- Putenbrust mit warmen Obst^{j,d}
- Tafelspitz mit hausgemachter Remouladensauce^{1,2,11}
- Seelachsfilet in Dillrahmsauce^{h,1,2,3,10,11,12}

- inkl. verschiedene Salate
- Brotkränze^{1,3}
- Kräuterbutter²

Bis 50 Personen können zwei Fleischsorten ausgesucht werden.
Ab 50 Personen drei Fleischsorten.

16,90 € p.P.



Beilagen

Beilagen (pro Person) 3,50 €

Bis 20 Personen können zwei Beilagen ausgesucht werden.

Ab 20 Personen drei Beilagen.

Schmorkartoffeln ^j • Bratkartoffeln ^j
 Kartoffelpüree ^{1,2} • Salzkartoffeln • Reis ³
 Bechamelkartoffeln ^{j,2,3} • Nudelgratin ^{j,d,1,2,3}
 Spätzle ^{1,2,3} • Kartoffelgratin ^{d,1,2,3,10}

Warme Gemüseplatte 3,50 €

(pro Person) mit
 Broccoli ^{2,3} • Blumenkohl ^{2,3} • Erbsen
 Möhren • Bohnen ^j • Rosenkohl

Hausgemachtes Ratatouille oder
 Rotkohl (Saison) 3,50 €

Hausgemachte Salate 3,50 €

(pro Person)
 Kartoffelsalat ^{1,2,11} • Nudelsalat ^{a,b,d,1,2,10,11}
 Farmersalat ^{1,2,10,11} • Eisbergsalat ^{2,10,11}
 Mexicosalat • Schichtsalat ^{d,1,2,10}
 Bohnensalat ^{1,2,11} • Griechischer Salat ⁹

Frische gemischte Salatplatte:
 Tomaten • Gurken • Möhren
 Kraut • Eisberg ^{1,2,10,11}

Suppen (warm) (pro Person) je 0,5 l

Rindfleischsuppe mit Einlage
 (Klöße ¹, Eierstich ¹, Blumenkohl) 5,90 €
 Erbsensuppe mit Knacker ^{3,10,11} 5,90 €
 Gulaschsuppe ³ 5,90 €
 Käselauchsuppe ^{a,2,3} 5,90 €
 Gyrossuppe ^{b,2,3} 5,90 €

Fisch

Fischplatte ¹² ab 69,00 €
 Ein ganzer warmer
 blanchierter Lachs (4 kg) ^{d,j,12} 120,00 €

Für Zwischendurch

Käseplatten ² ab 39,00 €

Bis 20 Personen können zwei
 Sorten ausgesucht werden.
 Ab 20 Personen drei Sorten.

Nachtisch (pro Person) 4,90 €

- Vanille-Mandel-Erdbeer-
 Knuspercreme ^{a,1,2,3,5,9}
- Herrencreme ^{a,1,2,3,5,9}
- Rote Grütze mit
 Vanillesauce ^b
- Götterspeise (für Kinder) ^{a,1,2,3,5,9}
- Schokomousse ^{1,2,3,9}
- Krokantcreme ^{a,1,2,3,5,9}
- Cappuccinocreme ^{a,1,2,3,5,9}
- Karamellcreme ^{a,1,2,3,5,9}
- Erdbeercreme ^{a,1,2,3,5,9}
- Weincreme ^{a,1,2,3,5,9}
- Amarenacreme ^{a,1,2,3,5,9}
- Eierlikörcreme ^{a,1,2,3,5,9}
- Schmand-Joghurt-
 Früchtecreme ^{1,2,3,5,9}
- Creme Brulée ^{1,2,3}
- Panna Cotta ^{1,2,3}
- Obstsalat
- Obstspiegel (ab 50 Personen)

Wiederbeschaffung

Rechaud.....	250,00 €
Warmhaltebox	255,00 €
Stövchen	13,00 €
Brotkörbe.....	5,00 €
Teller	3,60 €
Glasschüsseln.....	2,50 €
Butterschälchen	3,00 €
Dessertschälchen	2,00 €
Messer • Gabeln • Löffel • Kaffeelöffel	1,50 €
Anlegebesteck groß.....	10,00 €

Den Wiederbeschaffungswert müssen wir nur berechnen wenn Leihteile fehlen, beschädigt oder zu Bruch gehen.



Spanferkel

Auf Blech

Zum selber zerlegen
mit oder auch ohne Knochen erhältlich

ab 30 Personen / p.P. 16,90 €

Spanferkel^j im Spanferkelwagen

Als Ergänzung:

Backschinken^j oder Spießbraten^d

ab 50 Personen / p.P. 17,90 €

Inklusive Salate, Brot^{1,3}, Kräuterbutter² oder
Sauerkraut und Kartoffelpüree^{1,2}

ab 50 Personen / p.P. 20,90 €

Inklusive 1 Person für 2 Stunden zum zerlegen

Jede weitere Stunde

25,00 €

Grillen ab 50 Pers.

Grillfleisch: Standard

(pro Person)

- Nackensteaks¹⁰
- Würstchen^{b,d}
- Bauchscheibe^d

Inklusive

- Salate
- Brot^{1,3}
- Kräuterbutter²
- Senf¹¹ und Ketchup¹⁰

21,90 €

Grillfleisch: Spezial

(pro Person)

- Schweinefilet^d
- Hähnchenfilet^d
- Würstchen^{b,d}
- Nackensteaks¹⁰
- Lummersteaks^{d,i}

Inklusive

- Salate
- Brot^{1,3}
- Kräuterbutter²
- Senf¹¹ und Ketchup¹⁰

24,00 €

Grillfleisch: Exklusiv

(pro Person)

- Schweinefilet^d
- Hähnchenfilet^d
- Würstchen^{b,d}
- Nackensteaks¹⁰
- Lachssteaks^{j,12}
- Gemüsespieße
- frische gebratene
Champignons^{2,3}

Inklusive

- Salate
- Brot^{1,3}
- Kräuterbutter, Dip²
- Senf¹¹ und Ketchup¹⁰

26,90 €

Wir grillen vor Ort für Sie!
Grill und Holzkohle wird gestellt!

In diesen Preisen sind 19 % MwSt. enthalten. Sollten Sie Teller und Besteck benötigen, kommen pro Person 2,00 € hinzu.
Gedecke können dann ungespült zurückgegeben werden.

Beilagen &
Ergänzungen
siehe
Seite 6!

Sauerbraten³ und Schweinebraten^{1,2,3,10}

- mit Rotkohl, Knödeln^{1,2,3} und Salzkartoffeln

p.P. 16,90 €

Grünkohl^{i,11}

- mit 2 Mettwurstchen^{i,h}
- mit 1 Mettwurstchen^{h,j} und 250 g Kasseler^j
- mit 2 Mettwurstchen^{h,j} und 250 g Kasseler^j

9,90 €

11,90 €

12,90 €

Schnitzel

- 2 kleine Schnitzel³ mit Sauce oder Zwiebeln sowie Krautsalat, Schichtsalat^{d,1,2,10} und Kartoffelsalat^{1,2,11}

p.P. 12,90 €



Finger - Food

(pro Person)

- Pute „Hawai“^{2,3}
- Partyfrikadellen¹

Canapés belegt mit:

- Schinken^j
- Lachs^{i,12}
- Braten^{d,j}
- Käse²

10 Teile pro Person 19,90 €

Als Ergänzung:

- Gulaschsuppe³
- Käselauchsuppe^{a,2,3}
- Rindfleischsuppe oder Gyrossuppe^{b,2,3}

21,90 €

Finger - Food Exklusiv

(pro Person)

- Pute „Hawai“^{2,3}
- Partyfrikadellen¹

Canapés belegt mit:

- Forelle^{i,12}
- Lachs^{i,12}
- Heilbutt^{i,12}
- Garnelen¹³
- Schinken^j
- Braten^{d,j}
- Käse²

10 Teile pro Person 21,90 €

Als Ergänzung:

- Gulaschsuppe³
- Käselauchsuppe^{a,2,3}
- Rindfleischsuppe oder Gyrossuppe^{b,2,3}

23,90 €

Schnittchen

(pro Stück)

- mit Aufschnitt und Käse² 1,90 €
- mit Lachs^{i,12} oder Forelle^{i,12} 2,50 €

Canapés

(pro Stück)

- mit Aufschnitt und Käse² 2,50 €
- mit Lachs^{i,12} oder Forelle^{i,12} 2,90 €

Hochzeitsbuffet

ab 50 Personen

22,90 € p.P.

inkl. 7 % MwSt.

27,90 € p.P.

inkl. 19 % MwSt.
inkl. Geschirr

Hochzeitsbuffet "Exklusiv"

ab 50 Personen

26,90 € p.P.

inkl. 7 % MwSt.

32,40 € p.P.

inkl. 19 % MwSt.
inkl. Geschirr

Fleischsorten

Tafelspitz mit hausgemachter Remoulade ^{1,2,11} • Hühnerragout ^{2,3} im Reisrand • Rinderbraten ^{2,3,11}
Rinderrouladen ^{j,2,3,10,11} • Schweinefilet in Pfefferrahmsauce ^{d,1,2,3,10} oder Rahmsauce mit
Champignons ^{b,h,1,2,3,10} • Pute im Knuspermantel ³ • Hähnchenbrustfilet in Currysauce ^{d,h,1,2,3,10} oder
Käsekräutersauce ^{d,2,3}

Vier Fleischsorten können ausgesucht werden!

warme Gemüseplatte

Blumenkohl ^{2,3} • Broccoli ^{2,3} • Erbsen • Möhren • Bohnen ^j • Rosenkohl

Salatplatte

Tomaten • Gurken • Möhren • Kraut • Eisberg ^{1,2,10,11}

Beilagen

Kartoffelgratin ^{d,1,2,3,10} • Spätzle ^{1,2,3} • Schmorkartoffeln ^j • Brotkränze ^{1,3} • Kräuterbutter ²

Sollten Sie Geschirr benötigen, kommen pro Person 2,00 € hinzu und 12 % MwSt. (laut Steuergesetz, bei Serviceleistung 19 % MwSt.).
Das Geschirr wird dann ungespült abgeholt.

Vorspeisen

Warmer blanchierter Lachs ^{d,j,12} • Melone mit Schinken ^j • Roastbeefplatte ¹¹ • Spargelröllchen ^{j,1,11}
Räucherlachs ^{j,12} • Matjes ¹² • Heilbutt ^{j,12} • Forellenspiegel ^{j,12} • Krabbencocktail ^{1,11,13} • Stangenbrot ^{1,3}

Fleischsorten

Tafelspitz mit hausgemachter Remoulade ^{1,2,11} • Hühnerragout ^{2,3} im Reisrand • Rinderbraten ^{2,3,11}
Rinderrouladen ^{j,2,3,10,11} • Schweinefilet in Pfefferrahmsauce ^{d,1,2,3,10} oder Rahmsauce mit
Champignons ^{b,h,1,2,3,10} • Pute im Knuspermantel ³ • Hähnchenbrustfilet in Currysauce ^{d,h,1,2,3,10} oder
Käsekräutersauce ^{d,2,3}

Vier Fleischsorten können ausgesucht werden!

warme Gemüseplatte

Blumenkohl ^{2,3} • Broccoli ^{2,3} • Erbsen • Möhren • Bohnen ^j • Rosenkohl

Salatplatte

Tomaten • Gurken • Möhren • Kraut • Eisberg ^{1,2,10,11}

Beilagen

Kartoffelgratin ^{d,1,2,3,10} • Spätzle ^{1,2,3} • Schmorkartoffeln ^j • Brotkränze ^{1,3} • Kräuterbutter ²

Sollten Sie Geschirr benötigen, kommen pro Person 2,00 € hinzu und 12 % MwSt. (laut Steuergesetz, bei Serviceleistung 19 % MwSt.).
Das Geschirr wird dann ungespült abgeholt.

Exklusiv-Bufferet

ab 50 Personen

Vorspeisen

Warmer blanchierter Lachs ^{d,j,12} mit Sahnemeerrettich ² • Forellenspiegel ^{j,1,11,12}
Räucherlachs ^{j,12} • Matjes ¹² • Heilbutt ^{j,12} • Hummer ¹³ • Scampis ¹³ • Krabbencocktail ^{1,11,13}
Tomate Mozzarella mit hausgemachten Pesto ² • Rindercarpaccio • Anti Pasti
Stangenbrote ^{1,3}

Fleischsorten

Tafelspitz mit hausgemachter Remoulade ^{1,2,11} • Rinderbraten ^{2,3,11} • Schweinefilet in
Pfefferrahmsauce ^{d,1,2,3,10} oder Rahmsauce mit Champignons ^{b,h,1,2,3,10} • Pute im Knuspermantel ³
Hähnchenbrustfilet in Currysauce ^{d,1,2,3} • gefüllte Champignons in Käsekräutersauce ^{d,1,2,3}

Gemüse

Blumenkohl ^{2,3} • Broccoli ^{2,3} • Erbsen • Möhren • Bohnen ^j • Rosenkohl

Salatplatte

Tomaten • Gurken • Möhren • Kraut • Eisberg ^{1,2,10,11}

Beilagen

Kartoffelgratin ^{d,1,2,3,10} • Spätzle ^{1,2,3} • Schmorkartoffeln ^j • Brotkränze ^{1,3} • Kräuterbutter ²

Nachspeisen

Herrencreme ^{a,1,2,3,5,9} • Schmand-Joghurt-Früchtecreme ^{1,2,3,5,9} • Cappuccinocreme ^{a,1,2,3,5,9}
Krokantcreme ^{a,1,2,3,5,9}

30,90 € p.P.

inkl. 7 % MwSt.

36,80 € p.P.

inkl. 19 % MwSt.
inkl. Geschirr

Exklusiv-Bufferet "Spezial"

ab 50 Personen

Vorspeisen

Warmer blanchierter Lachs ^{d,j,12} mit Sahnemeerrettich ² • warme Garnelenspieße ¹³ in Knoblauchkräuter-
butter ² • Forellenspiegel ^{j,12} • Räucherlachs ^{j,12} • Matjes ¹² • Heilbutt ^{j,12} • Aal ^{j,12} • Hummer ¹³ • Scampis ¹³
Krabbencocktail ^{1,11,13} • Anti-Pasti ² • Rindercarpaccio • Tomate Mozzarella ² mit hausgemachten Pesto
Stangenbrote ^{1,3}

Fleischsorten

Tafelspitz mit hausgemachter Remoulade ^{1,2,11} • Hirschragout/Hirschmedaillons ^j (Saison) ^{2,3}
Schweinefilet in Rahmsauce ^{b,h,1,2,3,10} oder Pfefferrahmsauce ^{d,1,2,3,10} • Rahmgeschnetztes vom Kalb ^{2,3}
Rinderfilet mit frischen Champignons ^{2,3,11} • Pute im Knuspermantel ³ • gefüllte Champignons in
Käsekräutersauce ^{d,1,2,3}

Gemüse

Blumenkohl ^{2,3} • Broccoli ^{2,3} • Erbsen • Möhren • Bohnen ^j • Rosenkohl
Wahlweise: Hausgemachtes Ratatouille oder Gemüsegratin ²

Salatplatte

Tomaten • Gurken • Möhren • Kraut • Eisberg ^{1,2,10,11}

Beilagen

Wildreis • Spätzle ^{1,2,3} • Salzkartoffeln • Schmorkartoffeln ^j • gemischte Brotkränze ^{1,3} • Kräuterbutter ²

Nachspeisen

Obstspiegel • Krokantcreme ^{a,1,2,3,5,9} • Amarenacreme ^{a,1,2,3,5,9} • Herrencreme ^{a,1,2,3,5,9}
Cappuccinocreme ^{a,1,2,3,5,9}

Für Später

Käseplatte ²

35,30 € p.P.

inkl. 7 % MwSt.

41,80 € p.P.

inkl. 19 % MwSt.
inkl. Geschirr

Sollten Sie Geschirr benötigen, kommen pro Person 2,00 € hinzu und 12 % MwSt. (laut Steuergesetz, bei Serviceleistung 19 % MwSt.).
Das Geschirr wird dann ungespült abgeholt.

Sollten Sie Geschirr benötigen, kommen pro Person 2,00 € hinzu und 12 % MwSt. (laut Steuergesetz, bei Serviceleistung 19 % MwSt.).
Das Geschirr wird dann ungespült abgeholt.

Öffnungszeiten / Anfahrt

Während der Bürozeiten sind wir auch ohne Terminabsprache für Sie da!

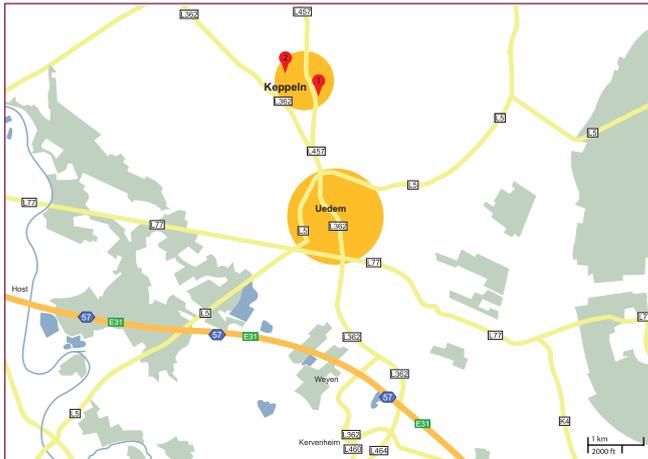
Büro:

Dienstag und Freitag 8.00 - 18.00 Uhr
Samstag 8.00 - 12.00 Uhr

Telefon: 0 28 25 / 77 64
Telefax: 0 28 25 / 10 64 98
E-Mail: mettwurstthoenes@t-online.de
Internet: www.mettwurst-thoenes.de

Preise
gültig ab
März
2023

A 57 Abfahrt Uedem, Richtung Uedem • in Uedem
Richtung Kleve • hinter Uedem rechts in Richtung
Keppeln



- 1 Reithalle**
Dorfstraße 4, 47589 Uedem-Keppeln
- 2 Gesellschaftsraum "OBEN" und Büro**
Friedhofsweg 28, 47589 Uedem-Keppeln

