

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
- » Hubertussteaks, 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

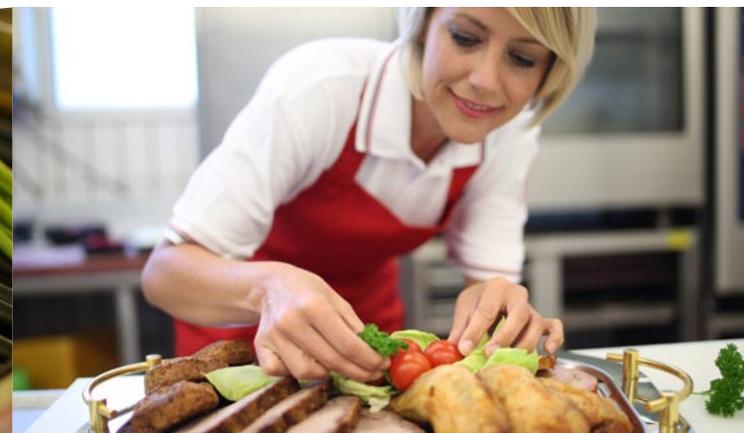
- » Lachsrahmnudeln
- » Lachs auf Blattspinat unter einer Kartoffelkruste
- » Lachslasagne
- » Lachssteaks unter Weißweingemüse
- » Zander auf Blattspinat

Salate

- » Napolialalat
- » 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.

