Partyservice und Eventcatering

Mit uns wird Ihre Festlichkeit
zu einem unvergesslichen
kulinarischen Erlebnis

Kaufmann
...Catering!

Liebe Kundin, lieber Kunde,

Sie wünschen, dass Ihre persönliche Feier oder Ihr Firmenevent zu einem kulinarischen Hochgenuss wird? Mit Hilfe unseres vielseitigen Angebots gestalten wir Ihre Feierlichkeit ganz individuell und machen Ihr Event zu einem unvergesslichen Erlebnis.

Unser freundliches Team berät Sie gerne in allen Fragen rund um den Partyservice und das Eventcatering und erstellt auf Wunsch ein ganz individuelles Buffet, basierend auf Ihren persönlichen Vorstellungen.

Sie finden ab Seite 13 bereits ausgereifte Buffetvorschläge für jeden Anlass. Vielleicht ist hier schon das passende Buffet für Ihre Feierlichkeit dabei.

Zu unseren Buffets bieten wir geschultes Servicepersonal an, damit Sie sich entspannt voll und ganz auf Ihre Gäste konzentrieren können.

(Foto von links: Tim Kaufmann, Niko Kocher und Robin Kocher)

vegetarisch vegan

Handschnittchen und Canapées

Der feine Auftakt – stilsicher und elegant

Verschiedene Brötchen und Brotsorten aus Wuppertaler Handwerksbäckereien, von Klassikern wie Roggenknüppel-, Schwarzbrot oder Baguette bis hin zu regionalen Spezialitäten aus dem Bergischen Land.
In vielen Variationen: Von uns belegt und liebevoll garniert oder als Buffetergänzung im Brotkorb.

Handschnittchen und halbe Brötchen belegt mit:

-**Aufschnittvariationen**
-**Dauerwurst**
-**Schinken,** roh und gekocht
-**Käse** in vielen verschiedenen Sorten
-**Rauchfleisch**
-**Fleischsalat**
-**Metzgermettwurst**
-**Bergischer Kottenwurst**
-**Geflügelaufschnitt**
-**Bratenaufschnitt**
... **oder individuell nach Wunsch**

ab **2,40 €**/Stk.

Exklusiv Canapées

Kaviarbrot edel belegt mit:

-internationalen **Käsespezialitäten**
-saftigem **Roastbeef** oder **Braten**
-feiner **Hähnchenbrust**
-edlen **Putenmandelfilets**
-zarten **Schweinemedaillons**
-Klassikern wie **Parma-, Serranoschinken** oder **Levoni**
-mild **geräuchertem Lachs** aus eigener Herstellung
-**Forellenfilet,** klassisch geräuchert

ab **5,10 €**/Stk.

Aus unserer Salatbar

frisch und knackig zubereitet

ab **4,30 €** pro Portion

- **Kartoffelsalat** mit Mayonnaise
- **Kartoffelsalat rustikal** mit Drillingen
- **Partykartoffelsalat** mit Ei und kleinen Silberzwiebeln
- **Kartoffel-Gurkensalat** mit Schnittlauch, in Vinaigrette
- **griechischer Bauernsalat** mit Oliven und frischer Paprika
- **Nudelsalat,** klassisch mit hausgemachter Fleischwurst
- **ital. Nudelsalat** mit Parmaschinken und Rucola
- **Krautsalat,** süß, herzhaft oder fruchtig
- **Spitzkohlsalat** in einer feinwürzigen Vinaigrette

- **Geflügelsalat** mit Mandarinen
- **Eiersalat** mit frischem Schnittlauch
- **Waldorfsalat** mit edlen Walnüssen
- **Clubsalat** aus Porree, Äpfeln, Fleischwurst und Ananas
- **Wurstsalat,** deftig
- **Fleischsalat,** der Kaufmann Klassiker
- **Bohnensalat** mit frischer Petersilie, in Vinaigrette
- **Gurkensalat** mit Crème fraîche
- **Spargelsalat** mit feinen Schinkenwürfeln
- **Chinasalat** aus Chinakohl mit Paprika und Mais
- **Thunfischsalat** mit frischer Petersilie
- **Krabbencocktail** mit frischem Dill
- **Roter Heringssalat** mit roter Bete
- **Dillhappen** aus frischem Heringsfilet
- **Tortellinisalat** mit gekochtem Schinken und Cocktailtomaten
- **Möhrenrohkostsalat** mit Gartenkräutern
- **Grillsalat** mit Sommergemüse
- **Sommersalat** mit hausgemachter Fleischwurst

- **Melonensalat** mit Feta und frischer Minze
- **Couscoussalat** mit buntem Gemüse
- **Bulgursalat** mit Lauchzwiebeln und Paprika
- **Kichererbsensalat** mit getrockneten Tomaten und frischen Kräutern

Gerne richten wir unsere Feinkostsalate für Sie auch dekorativ im Gläschen an.

Auf Wunsch gemischte Salat- oder Rohkostplatten, auch möglich mit Putenbrust- oder Schinkenstreifen. Unsere Dressingauswahl finden Sie auf Seite 4.

Preis pro Port. **6,80 €,** mit Extras **8,20 €**

Fingerfood

für den herzhaften Biss zwischendurch

Kleine aufgespießte Häppchen

Lachsröllchen, gefüllt mit hausgemachtem Frischkäse
saftige Putenbrust mit fruchtiger Mandarine
Pfeffersalami mit Olive
Serranoschinken mit Birne
Frikadellen-Männchen
Camembert mit blauer Traube
Mozzarella mit Cherrytomate
Gouda mit frischer Traube
Tiroler Schinken mit Fetakäse
Roastbeefröllchen, gefüllt mit Fleischsalat oder Geflügelsalat
Schinkenröllchen mit Spargel und Mayonnaise
Datteln im Speckmantel
Pflaume im Schinkenmantel
Rauchfleisch mit frischer Minze
Antipasti, mediterranes gebratenes Gemüse
Gurken-Frischkäse-Türmchen
gebratene Pfefferbeißer mit Cornichons
Tortelloni mit hausgemachtem Pesto
Pute mit karamellisierter Ananas
Hähnchen mit süßem Pfirsich

Hausgemachte Dressings

Fruchtiges Himbeerdressing
ital. Kräutervinaigrette
Joghurt- oder **Sahnedressing**
Honig-Senfdressing
Balsamicodressing

Mit Liebe zubereitete Dips

Honig-Senf-Dip
Sauce Tartare (mit gek. Eiern)
Curry-Aprikosen-Dip
Möhren-Sesam Dip
BBQ-Sauce
Aioli
Zaziki

Kalte Spezialitäten

frisch zubereitet aus hauseigener Produktion,
liebevoll dekoriert und angerichtet auf edlen Platten
oder rustikalen Holzbrettern

Aus unserer Spezialitäten-Küche

Putenschnitzel, paniert oder natur gebraten
Putenfilets, in Mandelkruste oder natur gebraten
Hähnchenfilets, in Sesamkruste oder natur gebraten
Schweinemedaillons, zart rosa
Rinderfiletsteaks, medium
Schnitzel vom Schwein, paniert
kleine Bratwürstchen
Hähnchenkeulen, ganz oder halb
Roastbeefröllchen, individuell gefüllt
Roastbeef mit Cherrytomaten & Büffelmozzarella
an Basilikum-Pesto
Schinkenröllchen mit Spargel und hausgemachter Remoulade
Hausgemachtes Lachstatar
auf Knäckebrot oder Reibeküchlein
Pumpernickeltürmchen
mit hausgemachten Frischkäsevariationen
Mini-Hamburger mit saftigem Hacksteak, Gurke,
Tomate und Salat
Mini-Sandwiches, belegt mit unseren Aufschnitt- und
Käsevariationen
Mini-Wraps mit verschiedenen köstlichen Füllungen
Baguettini, belegt mit frischem Rucola und mediterranen
Spezialitäten
Mini Zucchinifrikadellen auf Edamame und Möhrensalat
Mini Bowl mit Reis, Blattspinat, Lauchzwiebeln,
Oliven verde & negro mit Sesamtopping

Frisch aus dem Buchenrauch

Spiralwurst, hell oder dunkel
Bergische Kottenwurst
Zwiebelbeißer
Pfefferbeißer
Knobländer
Schnittwürstchen

Vorspeisen und Buffet-Ergänzungen

Unsere Klassiker sind in verschiedenen Variationen erhältlich

Antipasti, mediterranes Gemüse in Olivenöl gebraten
Carpaccio, hauchdünn vom Rinderfilet, in aromatischer Vinaigrette, angerichtet mit Rucola und frisch gehobeltem Parmesan
Tomate mit Mozzarella und frischem Basilikum
Vitello Tonnato, zarte Tranchen vom Kalb an einer milden Thunfischsauce mit Kapern
Tafelspitz, zartes Rindfleisch in hausgemachter Essig-Öl-Essenz, verfeinert mit frischen Kräutern

Nach Wunsch richten wir Ihnen die oben genannten Spezialitäten dekorativ im Glas oder liebevoll dekoriert auf schönen Platten an.

Käsebrett, rustikal oder edel mit verschiedenen Schnitt- und Weichkäsevariationen sowie unseren hausgemachten Frischkäsekompositionen, mit frischen Früchten serviert

Butterkompositionen, hausgemacht und liebevoll dekoriert

Fischvariationen, auf einer Platte angerichtet, mit Lachs aus eigener Räucherei, Krabbencocktail, Kaviar, geräucherter Forelle und Rollmöpsen

Aufschnittplatten mit hausgemachten Spezialitäten

Roastbeef, medium gebraten
Braten von Schwein, Pute oder Kalb
Schinken, roh oder gekocht
Aufschnitt in großer Vielfalt
Dauerwurst in großer Auswahl
Fleischwurst mit oder ohne Knoblauch
Blutwurst, mild oder herzhaft
Corned Beef, feinwürzig

Mettschwein
(auch andere Formen sind möglich)
Sülzen aus Schweine- oder Kalbfleisch

...das ist nur eine kleine Auswahl aus unserem vielseitigen hauseigenen Wurst- und Spezialitätensortiment

Suppenliebe

nach hauseigenen Rezepturen

Wir empfehlen als Vorspeise 0,3 Liter und
als Hauptgericht 0,5 Liter.

Tomatensuppe
Hühnersuppe mit Einlage
Rindfleischsuppe mit Einlage
Gulaschsuppe
Ochsenschwanzsuppe
Kartoffelsuppe
Vegetarische Kartoffelsuppe
Karottensuppe mit feiner Ingwernote

Petersiliencrèmesuppe
Brokkolicrèmesuppe
Käse-Lauchsuppe mit Mettbällchen

ab 15,50 € pro Liter, ab 10 Pers.

Gerne bieten wir Ihnen auch saisonale Suppen wie
Kürbis- oder **Spargelcrèmesuppe** an.

Eintöpfe

nach hauseigenen Rezepturen

Serbische Bohnensuppe
Sauerkraut-Kasseler-Eintopf
Linsensuppe mit Fleischeinlage
Erbsensuppe mit Fleischeinlage
Graupensuppe mit Fleischeinlage und Mettbällchen

Grünkohl-Eintopf
Bohnen-Eintopf
Möhren-Eintopf
Wirsing-Eintopf

9,00 € pro Portion, ab 10 Pers.

Auf Wunsch mit Einlage (gegen Aufpreis)

-Schnittwürstchen
-Kasseler Koteletts
-Knacker

Heiße Braten

Unsere Klassiker sind in verschiedenen Variationen erhältlich

Spießbraten, individuell gefüllt	10,90 €
Lummerbraten, individuell gefüllt	10,90 €
Schinkenkrustenbraten, außen knusprig, innen zart	10,90 €
Kasselerbraten, mild geräuchert	10,90 €
Putenbrust, natur oder gefüllt	10,90 €
Fleischkäse, deftig	9,90 €
Leberkäse, herzhaft	9,90 €
Mini-Schweinshaxen (2 Stück = 1 Portion)	9,90 €
Kasseler in Blätterteig	12,50 €
Schweinefilet mit einer Farce in Blätterteig	15,50 €
Schweinefilet „Joelito“ rosa gebraten, köstlich gewürzt	15,50 €
Rinderfilet Wellington, zartes Rinderfilet umhüllt mit einer feinen Farce, abgeschmeckt mit Steinpilzen und Petersilie, in Blätterteig	32,90 €
Roastbeef	19,90 €
Rinderfilet	30,90 €
Kalbsrücken	26,50 €
Spanferkelbraten	16,50 €
Ganzes Spanferkel, gegrillt, (1x mittig geteilt)*	

Preis pro Portion

Unsere Braten servieren wir heiß und am Stück.

Möchten Sie Ihren Braten selbst zubereiten, erhalten Sie das Fleisch fertig gewürzt in Bratschalen.
Die Garzeit und Temperatur geben wir Ihnen an.
Ohne Arbeit, einfach nur in den Backofen schieben.
Gerne geben wir leihweise Brett und Messer dazu.

* Preis auf Anfrage

Warme Fleischgerichte

in himmlischen Saucen

Chili con Carne	9,90 €
Schweinerouladen (2 Stk.)	12,50 €
Puten-Geschnetzeltes, süß oder herzhaft	12,50 €
Putengulasch „Toskana“ mit mediterranem Touch	12,50 €
Putenröllchen gefüllt mit Käse & Spinat in feiner Sauce	12,50 €
Hähnchenbrust in Kräuter-Béarnaise	12,50 €
Gulasch von **Rind, Schwein** oder **Pute**	12,50 €
Burgunderbraten aus der Schweinenuss	12,50 €
Sauerbraten vom Rind	12,50 €
Rinderbraten, zart aus der Hüfte	12,50 €
Königsberger Klopse mit Kapern	12,50 €
Rinderrouladen, klassisch gefüllt	14,50 €
Schweinemedaillons in Sauce Béarnaise	15,50 €
Schweinemedaillons in Preiselbeer-Sahne-Sauce	15,50 €
Schweinefilet-Pfanne „Mexiko“, herzhaft	15,50 €
Rindergeschnetzeltes nach „Stroganoff Art“	15,50 €
Sizilianische Hähnchenpfanne mit mediterranem Flair	15,50 €
Saltimbocca vom Hähnchen	15,50 €
Zürcher-Geschnetzeltes vom Kalb	17,50 €
Osso-Buco, Kalbshaxe in Scheiben, geschmort nach italienischer Art	20,90 €
Lammkeule, zart und lecker	20,90 €

Preis pro Portion, ab 10 Pers.

Currywurst & Co.

Currywurst in würziger Sauce, auf Wunsch mit Zwiebel- oder Paprikastückchen	7,50 €
Schaschlik, pikant gewürzt	8,90 €
Spare Ribs mit BBQ-Sauce	12,50 €
Pulled Pork, sous vide gegart	12,50 €

Pasta

Lasagne	11,90 €
Spaghetti-Carbonara-Auflauf	11,90 €
Makkaroni-Hack-Auflauf	11,90 €
Tortellinipfanne mit Kochschinken in Sahnesauce	14,50 €
Tortellonitopf mit Parmaschinken	15,50 €
Lachslasagne	15,50 €

Vegetarisches

Paprikalasagne, herzhaft	11,90 €
Brokkoli-Kartoffel-Auflauf, goldbraun gratiniert	11,90 €
Käsespätzle mit gerösteten Zwiebeln	11,90 €
Pasta Caprese mit Cocktailtomaten und Basilikum	11,90 €
Vollkornspaghetti mit hausgemachtem Pesto verde oder rosso	12,90 €
Vegan **Thai Curry** mit buntem Gemüse und Reis	15,50 €
Vegan **Asiatisches Wok-Gemüse** mit Sprossen und Thai-Nudeln	12,50 €
Vegan **Chili sin Carne**	10,90 €
Zucchinifrikadellen mit Joghurt-Minz Dip	11,90 €
Sauce Bolognese aus roten Linsen mit frisch gehobeltem Parmesan und Pasta	14,90 €
Balsamico Pilzragout aus Waldpilzen mit frischen Kräutern, dazu Pasta	15,90 €

alle Preise auf dieser Seite pro Portion, ab 10 Pers.

Einige der Speisen sind vegan gegen Aufpreis möglich – sprechen Sie uns hierzu gerne an!

Warme Beilagen

Nudeln	5,00 €
Schupfnudeln	6,00 €
Spätzle	5,00 €
Nudelgratin	6,00 €
Deftiger Kartoffelsalat mit Speck und Zwiebeln nach Thüringer Art	6,00 €
Bratkartoffeln, herzhaft	6,00 €
Bratkartoffeln, vegetarisch	6,00 €
Klöße	6,00 €
Kartoffelgratin	6,00 €
Drillinge mit frischen Kräutern	6,00 €
Folienkartoffeln mit Kräuterquark	6,00 €
Reis	5,00 €
Djuveć Reis	6,00 €
Gemüsereis	6,00 €
Buntes Kaisergemüse mit Sauce Hollandaise	6,00 €
Gemüse in Butter geschwenkt	6,00 €
Saisonales Gemüse in vielen verschiedenen Variationen, z.B. Bohnen im Speckmantel, Rosenkohl, Rotkohl	6,00 €
Sauerkraut, gekocht oder geschmort	6,00 €
Spargel mit Sauce Hollandaise (Preis saisonal und auf Anfrage)	

Preis pro Portion, ab 10 Pers.

Aus dem Meer

Knusprig gebratenes Rotbarschfilet	10,90 €
Juister Lachstopf	15,50 €
Lachs in Tomatenrahmsauce	15,50 €

Preis pro Portion, ab 10 Pers.

Pâtisserie

Liebevoll hergestellte süße Köstlichkeiten
aus unserer Dessertküche

ab **5,30 €** pro Portion

Mousse au chocolat, himmlischer Klassiker
Quark-Crème Himbeer, Erdbeer, Mandarine oder Heidelbeer
Rote Grütze mit Vanillesauce
Pfirsichcrème de Luxe, ein Pfirsich-Vanille-Traum
Schokoladenpudding mit Vanillesauce
Vanillepudding mit Schokoladensauce
Milchreis mit Pfirsichen, Kirschen oder Zimt und Zucker
Hausgemachtes Tiramisu nach italienischer Rezeptur
Schokoladen-Tiramisu nach italienischer Art
Schwarzwald-Crème mit Kirschen und handgeraspelter Schokolade
1001 Nacht, Joghurt mit Honig, Feigen und hausgemachtem Krokant
Früchtezauber, gefrostetes Obst der Saison, bedeckt mit einer zauberhaften Crème
Pannacotta mit Erdbeermark
Himbeertraum mit Baiser und Sahne
Copacabana Schokoladen-Kekscrumble mit Vanillecrème
Zitronencrème mit frischen Rahm
Orangencrème, lecker fruchtig
Schokocrème mit feiner Minznote
Frischer Obstsalat (saisonal) mit Vanillesauce
Frisches Obst der Saison als süßer Snack am Spießchen oder als Salat
(Preis saisonal und auf Anfrage)

Dessertvariationen in Gläschen angerichtet - ein optisches und geschmackliches Highlight

Mini-Dessert-Gläser, verschieden gefüllt
Pro Tablett 12/20/45 Stück

Stk. **2,50 €**

Buffet Vorschläge:

Fingerfood - Snack

Perfekt für den kleinen Hunger zwischendurch, kalt serviert

Feinwürzige **Partyfrikadellen**
Partyputensteaks in der Mandelkruste
Zwiebelbeißer aus der hauseigenen Räucherei
Milde **Goudariegel**
Handschnittchen - knuspriges Roggenknüppelbrot,
belegt mit verschiedenen Schinken-, Braten- und Käsespezialitäten

Preis **129,- € /** für 10 Personen

Warmes Buffet

Einfach lecker - unser beliebter Klassiker!

Spießbraten „heiß“ am Stück
wahlweise auch **zarte Putenbrust** oder **Schinkenkrustenbraten** möglich

Sahniges **Kartoffelgratin** mit mildem Käse goldbraun überbacken
Gemüsevariationen mit Sauce Hollandaise

Preis **215,- €** / für 10 Personen

Feinschmecker Buffet

Himmlische Gaumenfreuden für Genießer

Vorspeise:

Exklusiv Canapées – feinstes Kaviarbrot, belegt mit:

Lachs aus hauseigener Räucherei
edlen **Käsevariationen**
Parmaschinken
zartem **Kalbsbraten**

Fingerfood-Kreationen auf kleinen Spießchen:

Putenfilet mit karamellisierter Ananas
Camembert mit blauer Traube
Tortelloni mit hausgemachtem Pesto
Datteln im knusprigen Speckmantel

Hauptgang:

Roastbeef, medium gegart, am Stück serviert
Zartes **Filet vom Schwein,** rosa gebraten
(leihweise dazu: 1 Brett und 1 scharfes Messer)
hausgemachte **Remouladensauce** und
fruchtige **Preiselbeeren**
Drillinge, mit frischen Küchenkräutern
Spitzkohlsalat in aromatischer Vinaigrette

Dessert:

Kleine feine Kreationen, serviert in Minidessertgläsern:

Schoko-Vanille-Traum mit knusprigem Kekscrumble
Schwarzwaldcrème mit Kirschen und
handgeraspelter Schokolade
Pfirsichcrème de Luxe – ein Traum aus Frucht und Vanille

Preis **909,- €** / für 20 Personen

Brunch - Buffet

Perfekt für den gemütlichen Sonntagsbrunch

Feines **Brokkolicrèmesüppchen**
Mozzarella mit Tomaten und frischem Basilikum

Knusprig-frische **Brotauswahl** und bäckerfrische **Brötchen**
Butterkompositionen

Fruchtiger **Krautsalat**
Schinkenplatte
Käsebrett mit frischen Früchten
Hausgemachte Wurstspezialitäten

Braten vom Schwein in der Schinkenkruste
„heiß“ am Stück
(leihweise dazu Brett und scharfes Messer)

Sahniges **Kartoffelgratin** mit mildem Käse
goldbraun überbacken

Fruchtige **Quark-Crème** mit Mandarinen
Muffins mit Schoko- und Fruchttopping

Preis **719,- €** / für 20 Personen

Genießer - Buffet

Kalte und warme Köstlichkeiten perfekt aufeinander abgestimmt

Fingerfood-Spießchen:
Milder Gouda mit frischer Traube
Mozzarella mit Cherrytomate
Tiroler Speck mit Fetakäse
Lachsröllchen gefüllt mit Frischkäse
„Frikadellen-Männchen“

Knusprig-frische Stangenbrote mit feinen **Butterröschen**

Geschnetzeltes von der Pute oder **vom Schwein** -
wahlweise auch **Gulasch** möglich

Spätzle und **Butterkartoffeln**

Auswahl an frischen Blattsalaten
mit hausgemachten Dressings

Mousse au chocolat
Orangencrème mit frischem Rahm

Preis **809,- €** / für 20 Personen

Bergisches Buffet

„Genau dat Richtige“ zum Feiern im Bergischen Land!

Salate:

Nudelsalat, klassisch zubereitet mit Erbsen,
Mais und hausgemachter Fleischwurst
Partykartoffelsalat mit gekochtem Ei und
sauren Gürkchen verfeinert
Bauernsalat, nach original griechischer Rezeptur

Knusprig-frische Auswahl an verschiedenen **Stangenbroten**
Hausgemachte **Butterkompositionen**

Dips:

Aioli - pikant gewürzt
Curry-Aprikosendip - nach hauseigenem Rezept

Fingerfood:
Bergische Kottenbuttern mit Senf und Zwiebelchen
Knusprige **Hähnchen-Unterkeulen**
Partyschnitzelchen vom Schwein
Feinwürzige **Partyfrikadellen**
Kringel von der **Mettwurstspirale**

Käsevariationen, mit frischen Früchten serviert

Preis **577,- €** / für 20 Personen

Grillbuffet

Ein echter Klassiker nicht nur im Sommer

Pikante **Grillwürstchen**
Nackensteaks vom Schwein
Steaks von der **Pute**
ital. **Bratwurstschnecken (Salsiccia)**

Kleine **Maiskolben** mit Speck umwickelt
(alles grillfertig vorbereitet und mariniert)

Kartoffelsalat, klassisch zubereitet
Krautsalat in aromatischer Vinaigrette
Senf und **Ketchup**
Dip nach Wunsch

Knusprig-frische **Brotauswahl**
Hausgemachte **Kräuterbutter**

Rote Grütze mit cremiger Vanillesauce

Preis **519,- €** / für 20 Personen

Kaufmanns American Barbecue

Perfekt für Ihre exklusive Firmenfeier oder
für den „runden“ Geburtstag!

Für den Grill:
Zarte **Hüftsteaks** vom Rind
Holzfällersteaks vom Schwein
Turkeysteaks, vitaminreich und mager
BBQ **Würstchen**
1/2 **Maiskolben,** mit Bacon umwickelt
Steaks vom Lachs
(alles grillfertig vorbereitet und mariniert)

Warme Beilagen:
Baked Potatoes mit Sour Cream
Champignons, mit Knoblauch und Onion Rings

Aus unserer Salatküche:
Krautsalat American style, knackig gehobelt,
mit Möhren verfeinert
Kalifornischer Nudelsalat, mit Rucola, Parmesan
und Baconstreifen
Kartoffelsalat, mit gekochtem Ei und sauren Gürkchen
Variation von Blattsalaten, mit hausgemachten Dressings

Dips / Saucen
Feurige **Barbecue Sauce**
Pikantes **Aioli**
Fruchtiger **Curry-Dip**
Senf und **Ketchup** Spender
Knusprig-frische Auswahl an verschiedenen **Stangenbroten**
Kräuterbutter nach hauseigener Rezeptur

Zum Abschluss kleine süße Köstlichkeiten
Mini Dessertgläser mit folgenden verführerischen Dessertkompositionen:
Honey Dream - Joghurt, Honig und hausgemachter Krokant
Luxurious Peach - Pfirsichcrème, mit himmlischer Vanillenote
Cherry and Cream - Kirschcrème mit frisch geraspelten Schokoflöckchen

Luftige **Chocolate Muffins**
Mini Cakes

Preis **1295,- €** / ab 30 Personen

Buffet „Dolce Vita“

Mediterrane Gaumenfreude mit italienischem Flair

Vorspeise:

Antipasti - in Olivenöl gebratenes Gemüse
Vitello Tonnato - Tranchen vom Kalb mit milder Thunfischsauce
Carpaccio - hauchzarte Scheiben vom Rinderfilet, roh,
in fein abgestimmter Vinaigrette

Knusprig - frisches **Ciabattabrot,** dazu **Butterkompositionen**
nach hauseigenen Rezepturen

Hauptgang:

Zarte Putenröllchen, gefüllt mit Blattspinat und pikantem Käse
Tagliatelle, in Butter geschwenkt
Rucolasalat mit Mozzarellakügelchen und Zwergtomaten

Lachslasagne mit frischem Blattspinat,
mit mildem Käse goldbraun überbacken
Römersalatherzen mit Parmesan-Vinaigrette

Dessert:

Tiramisu, nach original italienischem Rezept zubereitet
Pannacotta, mit Fruchtmark von der Erdbeere

Preis **799,- €** / ab 20 Personen

Bayerisches Buffet

Rustikal und deftig - ein zünftig-bayerisches Genusserlebnis

Laugenbrezeln, frisch aus der Backstube
Bäckerfrische **Knüppelbrote**
Kräuterbutter und **Griebenschmalz**
nach hauseigenen Rezepturen

Feinwürzige **Partyfrikadellen**
Knusprig gebratene **Partyschnitzel**
Zwiebelbeißer, frisch aus dem Rauch

Hausgemachte Weißwürstchen
nach original bayerischem Rezept
Würziger Fleischkäse, heiß am Stück
Knusprig gegrillte **Mini-Portionshaxen**

Geschmortes **Sauerkraut**
Knusprige **Bratkartoffeln**
Warmer Kartoffelsalat nach bayerischer Art
Krautsalat, in milder Vinaigrette
Bayerischer **Wurstsalat**

Süßer und **mittelscharfer Senf**

Dessert

Käsevariationen mit frischen Früchten,
inklusive hausgemachtem **Obazda**

Bayerische Crème

Preis **799,- €** / für 20 Personen

Metzgerei Kaufmann – eine Familientradition seit über neunzig Jahren

Bereits vor über neunzig Jahren legte Arthur Kaufmann, Vater des Firmengründers Werner Kaufmann, mit dem Abschluss seiner Metzgerlehre den Grundstein für das heutige Unternehmen.
Werner Kaufmann, der 1954 den Meistertitel im Metzgerhandwerk erlangte, gründete zusammen mit seiner Frau Maria im Jahr 1956 die erste Metzgerei in Hochdahl.
1961 zogen sie dann mit dem Geschäft auf die Friedrich-Ebert-Straße in Wuppertal, wo auch heute noch der Hauptstandort der Metzgerei sitzt.
Die Konkurrenz war zu dieser Zeit nicht klein, damals gab es auf der Friedrich-Ebert-Straße noch acht Metzgereien.

In den elterlichen Betrieb trat die dritte Generation 1983 mit Gerd Kaufmann ein, welcher 1986 seine Meisterprüfung ablegte. Seine Schwester Elke Kocher (geb. Kaufmann), begann im Folgejahr mit ihrer Lehre zur Fleischereifachverkäuferin.
Durch ihre Heirat traten Heike Kaufmann (geb. Joosten) und Jörg Kocher in den Familienbetrieb ein.
Die ersten Filialen wurden 1990 in Cronenberg und Vohwinkel eröffnet. Im Jahr 1997 kam die Filiale in Barmen hinzu.

Bis heute sind noch zwei moderne Bistros in Elberfeld und Cronenberg eröffnet worden, in denen täglich eine köstliche Auswahl frisch zubereiteter Gerichte serviert wird.
Bereits die vierte Generation wirkt tatkräftig im familiären Betrieb mit. Als Metzgermeister und erster ausgebildeter Fleischsommelier im Bergischen Land unterstützt Robin Kocher seit mehreren Jahren die Metzgerei Kaufmann. Ebenfalls ist sein Bruder Niko Kocher dem Familienunternehmen 2020 als Metzgermeister und anerkannter Betriebswirt beigetreten.

Auch Tim Kaufmann trat 2018 nach einem abgeschlossenen dualen Bachelorstudium in der Fleischbranche in das Familienunternehmen ein. Seine Schwester Anna Kaufmann ist neben den drei männlichen Nachfolgern die einzige Tochter und absolvierte ebenfalls erfolgreich ein duales Studium in der Fleischbranche. Während des Masterstudiums fungierte sie als Werkstudentin im Cateringbereich. Das Studium hat sie nun erfolgreich abgeschlossen.
Mit einem Team von mittlerweile über 100 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern setzt die Metzgerei Kaufmann in den verschiedensten Bereichen auf beste Qualität und perfekten Service.

Allgemeine Geschäftsbedingungen und unser Service für Sie:

Alle von uns gelieferten Gegenstände, die wir für Ihr Buffet benötigen, sind in sauberem Zustand an uns zurückzugeben.
Für die leihweise zur Verfügung gestellten Ausrüstungsgegenstände haftet bei Verlust der Besteller.

Die Anlieferung innerhalb Wuppertals wird von montags bis freitags mit 19 € sowie samstags und sonntags mit 30 € berechnet.
Über die Grenzen Wuppertals hinaus liefern wir nach Absprache.

Die Bezahlung der Lieferung erfolgt direkt beim Fahrer, nach Absprache in bar oder mit EC-Karte.
Auf Wunsch liefern wir gerne Geschirr und Besteck gegen Aufpreis.

Der Mehrwertsteuersatz richtet sich nach den gesetzlichen Bestimmungen.

Familie Kaufmann & Team

Kaufmann
...Catering!

Friedrich-Ebert Str. 44-48
42103 W-Elberfeld
Tel.: (02 02) 870 20 0
Bistro: (02 02) 870 20 250
Fax: (02 02) 870 20 17

Rolingswerth 9
42275 W-Barmen
Tel.: (02 02) 55 77 98
„Heiße Theke“
Tel.: (02 02) 769 66 86

Kaiserstraße 120
42329 W-Vohwinkel
Tel.: (02 02) 78 13 60

Hauptstraße 2-4
42349 W-Cronenberg
Tel.: (02 02) 47 12 69
Bistro: (02 02) 698 38 62

E-Mail: partyservice@metzgerei-kaufmann.de · web: www.metzgerei-kaufmann.de