WAS UNS AUSMACHT

1. **Echtes Fleischerhandwerk**
   Mit Erfahrung und Liebe zum guten Essen.
2. **Für Euren Anlass gemacht**
   Wir besprechen eure Wünsche persönlich.
3. **Herzhaft und vielseitig**
   Von warmen Gerichten zu kalten Platten
4. **Alles aus einer Hand**
   Fleisch, Beilagen, Desserts passend zur Feier.





LANDFLEISCHEREI T. REINECKE

Winkelstraße 15
06456 Arnstein, OT Arnstedt

034785 20433 oder 01515753447
landfleischerei-reinecke@gmx.de

Öffnungszeiten:
DIE & MI: 08:00 bis 13:00 Uhr
DO & FR: 08:00 bis 17:00 Uhr
SA: 07:00 bis 11:30 Uhr

PARTYSERVICE MIT GESCHMACK

Ob große Feier oder kleine Runde: Wir bringen gutes Essen auf den Tisch.

Vom **klassischen Buffet** bis zum Grillevent mit unserem **Fleischsommelier und Fleischermeister Nicklas Reinecke.**



UNSERE KLASSIKER FÜR EUER BUFFET

Braten & Herzhaftes:
Krustenbraten
Kaßlerkamm- und kotelett
Kamm mit Kräutern
Spießbraten
gefüllter Schnitzelstrang
gefüllte Schweinelende
Spanferkel und Spanferkelrollbraten
Eisbein gebraten
Minihaxen

Aus Topf & Pfanne:
Schnitzelpfanne in Zwiebelsahnesauce
Jägerpfanne
Züricher Geschnetzeltes
Frikassee
Schweinefleischpfanne mit Paprika
Nudelpfanne mit Hähnchenfleisch
Gyros
Leber mit Zwiebeln
Hähnchenkeulen, Hähnchenschnitzel
Grillplatte (kl. Schnitzel, Klößchen, Lockere)
Soljanka
Gulaschsuppe

mit Käse überbackenes:
Filet vom Schwein mit Pfirsich
Kochschinkenrolle mit Spargel gefüllt

die passenden Beilagen:
Sauerkraut
Champignongemüse
Gemüseauflauf
Bratkartoffeln, Pommes, Kroketten
verschiedene Brote und Brötchen
Minibrötchen
Partybrote
Baguettes

Kalte Platten:
auf Wunsch belegt mit:
Bratenaufschnitt, Salami und Schinken
Hausschlachte Wurst
Käse
Hackepeter Teller
Butterrosen



Salate:
Gurkensalat
Tomatensalat
Nudelsalat
Feinkostsalate

Desserts:
Rote Grütze mit Vanillesauce
Pudding
Verschiedene Mousse

Noch nicht das Richtige dabei?
Sprecht uns an! Wir planen euer Buffet nach euren Wünschen.
Auch vegetarische und vegane Variationen sind möglich.

Oder darf es ein Erlebnisgrillen sein?
Fleischermeister und Fleischsommelier Nicklas Reinecke kommt mit seinen Grills zu eurer Feier und bereitet das Essen live vor Ort zu.



MEHR ALS NUR GRILLEN
Nicklas bereitet ausgewählte Fleischstücke frisch vor euren Gästen zu und erzählt dabei Spannendes über Zuschnitte, Zubereitung und Geschmack. Welche Spezialitäten auf den Grill kommen, stimmen wir vorher gemeinsam mit euch ab.

Jetzt Wunschtermin anfragen und persönlich beraten lassen!