

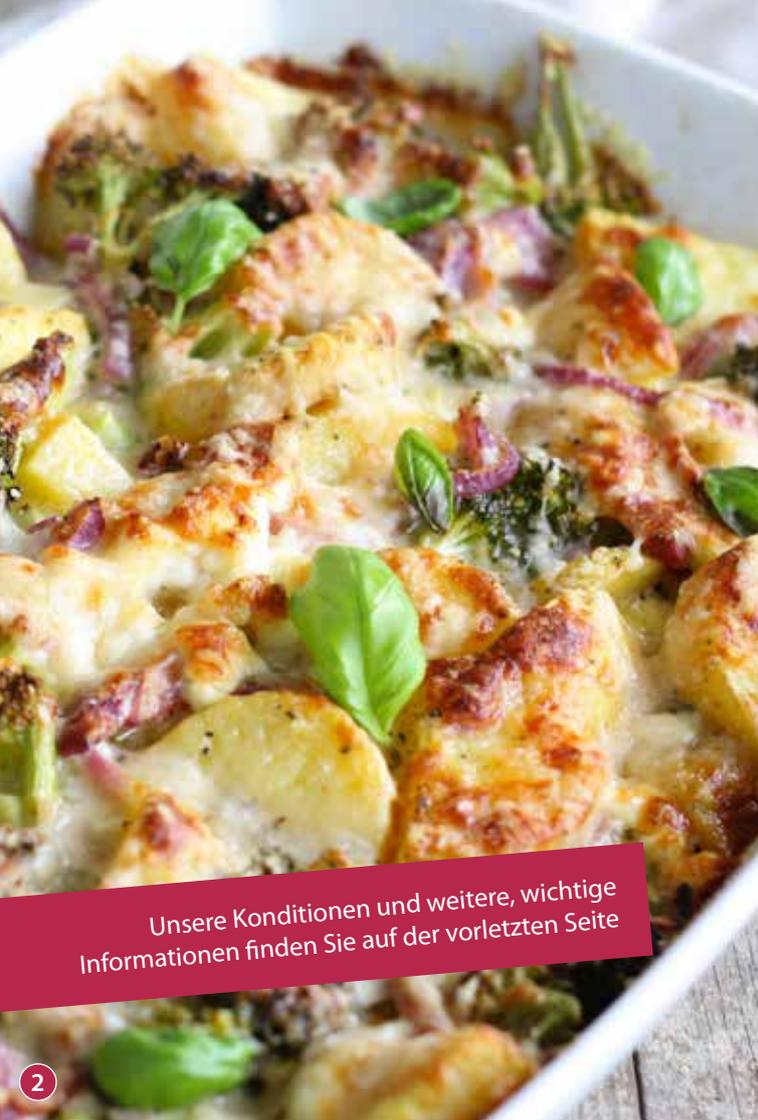


**FLEISCHEREI KÖSTERS**

Hauptstraße 631 • 26683 Strücklingen

Tel.: 0 44 98 - 18 35

[www.facebook.com/FleischereiKoesters](https://www.facebook.com/FleischereiKoesters)



Unsere Konditionen und weitere, wichtige Informationen finden Sie auf der vorletzten Seite



Sehr geehrte Kunden,  
liebe Feinschmecker!

Feste zu feiern ist schön. Besonders schön ist es, wenn Sie am Fest teilhaben können, weil Sie nicht selbst in der Küche stehen müssen. Wir helfen Ihnen dabei!

Suchen Sie in aller Ruhe aus unserem reichhaltigem Angebot aus. Welches Fest Sie auch feiern möchten - wir zaubern ein Menü ganz nach Ihren Wünschen!

Die Buffets und Menüs dieser Broschüre sind Vorschläge unserer beliebtesten Produkte. Jedes davon können Sie selbstverständlich ganz individuell anpassen.

Falls Sie in unserem Angebot etwas vermissen, sprechen Sie uns an. Wir beraten Sie gerne.

*Ihr Team der Fleischerei Kösters*



## Suppenküche

Eine Suppe ist meist der perfekte Start in ein gelungenes Essen, kann aber auch ein toller Höhepunkt sein.

Wir servieren pro Person 0,3 l als Vorsuppe bei Menüs und Buffets oder eine große Portion mit 0,5 l als Hauptgericht.

	0,3 l	0,5 l
<b>Hühnersuppe</b> mit Eierstich und Reis	3,50 €	5,00 €
<b>Rindfleischsuppe</b> mit Markklösschen und Nudeln	3,50 €	5,00 €
<b>Ungarische Gulaschsuppe</b> mit Schweinefleisch, Zwiebeln und Paprika	3,50 €	5,00 €
<b>Käsesuppe</b> mit Hackfleisch und Lauchstreifen	3,50 €	5,00 €
<b>Gyros-Sahnesuppe</b> pikant-scharf mit buntem Paprika	3,50 €	5,00 €
<b>Gemüsesuppe</b> mit ausgewähltem Gemüse der Saison	3,50 €	4,50 €



## Das Kombi-Menü

Mit unserem Kombi-Menü stellen Sie sich Ihr persönliches Wunschmenü ganz einfach in 4 Schritten zusammen. Hierbei können Sie aus den angebotenen Produkten bis zu 3 verschiedene Sorten pro Schritt auswählen.

- Schritt 1:**      **Die Salate**  
Wählen Sie 1 bis 3 verschiedene Salate aus
- Schritt 2:**      **Die Beilagen**  
Wählen Sie 1 bis 3 verschiedene Beilagen aus
- Schritt 3:**      **Das Gemüse**  
Wählen Sie 1 bis 3 verschiedene Gemüsesorten aus
- Schritt 4:**      **Die Braten-Spezialitäten**  
Wählen Sie 1 bis 3 verschiedene Fleischsorten aus

*Nur 17,- € pro Person*  
Ab 10 Personen

## Hausgemachte Salate

Die 300g-Portion frisch-knackiger Salat ist ein toller Begleiter zur Hauptspeise. Wählen Sie dazu Ihr Wunschk dressing.

	pro Pers.
<b>Kartoffelsalat, Nudelsalat, Klassischer Bohnensalat</b>	3,50 €
<b>Gurkensalat Klassisch</b> mit Essig-Öl-Zwiebeln	3,50 €
<b>Saisonal: Mediterraner Nudelsalat</b> tomatisiert mit Ruccola und einem Nussmix	3,50 €
<b>Lauch-Apfel-Salat</b>	4,00 €
<b>griechischer Bauernsalat</b> mit Feta und Oliven	4,00 €
<b>Gemischte Salatplatte</b> mit Tomaten, Gurken, Paprika, gemischtem Blattsalat und Dressing nach Wahl	4,50 €

## Klassische Salate

	pro Pers.
<b>Krautsalat, Möhrensalat oder Tzatziki</b>	3,50 €
<b>Farmersalat</b>	4,00 €

*Dazu Ihr Wunschk dressing*  
Essig-Öl, Joghurt-, oder Frenchdressing





## *Beilagen*

Die richtigen Beilagen runden ein Gericht erst so richtig ab. Stellen Sie sich Ihre Beilagen ganz einfach nach Lust und Laune zusammen.

	pro Pers.
Salzkartoffeln, Bratkartoffeln, Kartoffelpüree, Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin oder Butterreis	3,70 €

## *Gemüse*

	pro Pers.
Apfelrotkohl, Erbsen, Möhren, Blumenkohl, Bohnen mit Speck, Rosenkohl, Broccoli, Kaisergemüse, Leipziger Allerlei	3,50 €
Champignons in Kräuterrahmsauce	4,50 €
Gemüsepfanne mit Auberginen, Zucchini, Paprika und Tomaten	4,50 €
Spargel	Saisonpreis

## ***Braten-Spezialitäten***

Unsere leckeren Braten-Spezialitäten bilden die Hauptattraktion jedes Essens. Genuss pur. Mit einem Fleischgewicht von 500g wird dabei jeder Gast ordentlich satt.

	pro Pers.
<b>Backschinken, Rollbraten, Kräuterbraten oder Burgunderbraten</b>	7,50 €
<b>Spießbraten</b> mit Zwiebelmett gefüllt	7,50 €
<b>Jägerbraten</b> mit Pilzen und Zwiebeln gefüllt	7,50 €
<b>Paprikabraten vom Schweinebauch</b> mit Mett und Zwiebeln gefüllt	7,50 €
<b>Moorbraten</b>	7,50 €





## Aus Topf und Pfanne

Das Brutzeln der Pfanne kündigt es bereits an:  
Gleich gibt es etwas Leckeres!

	pro Pers.
Gulasch vom Schwein	6,00 €
Gulasch vom Rind	6,50 €
Snirtje mit Sauce	7,00 €

	pro Stck.
Rinderroulade mit Sauce aus der Oberschale mit Speck und Zwiebeln	5,00 €
Gebratene Friesenhappen (Mini-Haxen)	4,00 €
Gebratene Haxen	4,80 €

*Dazu Ihre Wunschsauc*  
Jägersauce, Paprikasauce oder  
Bratensauce (je ca. 200 ml für nur 2,-€)

## Ostfriesische-Spezialitäten

Heimat ist ein Gefühl, das viele Dinge umfasst:  
Die Menschen, die Landschaft und natürlich das Essen.

pro Pers.

### Saterländer Brutzelbraten Buffet

14,00 €

Herzhaft mariniertes Schweinenacken, gebraten mit Zwiebeln,  
Bratkartoffeln, Rotkohl und Sauce

### Groenkohl-Eten

14,00 €

Oldenburger Grünkohl mit Salzkartoffeln, Kasslernackern,  
Mettwurst und Kohlwurst

### Sniertjebraa

15,00 €

Schweinenacken nach ostfriesischem Brauch geschnitten und  
gewürzt, mit Salzkartoffeln und Sauce dazu Apfelrotkohl,  
Rote Beete und Kürbis

*„Dies ist das echte Ostfriesland - Mein Zuhause!“*



Ab 20 Personen

## Unsere Klassiken

Menü-Kombinationen die einfach immer wieder gern bestellt wurden haben sich zu echten Klassikern entwickelt. Ein Grund dafür ist, dass die Vielfalt dieser Menüs groß und bunt ist. So findet jeder etwas Leckeres.

	pro Pers.		pro Pers.
<b>Heel wat Besünners</b> Backschinken in der Schwarte, Spießbraten mit Zwiebelsauce, Hähnchenbrust in milder Pfeffersauce mit rosa Pfefferbeeren, Kartoffel-Rahmgratin und Bratkartoffeln, dazu Kraut-, Gurken- und Möhrensalat	16,00 €	<b>Lekkerbeck</b> 3 Sorten Braten Ihrer Wahl (Schmorbraten, Schweinenacken, Hähnchenbrust, Spießbraten, ...) dazu Champignons in Rahmsauce, Gemüseplatte, Salzkartoffeln, Salate der Saison mit Dressings	18,00 €
<b>Drievjacht</b> Schweinefiletmedaillons im Speckmantel, Schweinefilet mit Jägermett gefüllt, Champignons in Kräuterrahm, Erbsen, Möhren, Brokkoli, Rosenkohl, Bratkartoffeln, Salzkartoffeln, Salate der Saison mit Dressings	18,00 €	<b>Saisonal: Spargelessen</b> mit panierten Schnitzeln und gemischter Schinkenplatte, Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln	Saisongpreis
<b>Van de Adriaküst</b> Gyros aus der Pfanne in Metaxasauce, überbacken mit Käse, Hirtenröllchen in Tomatensauce, Schweineschnitzel „Valencia“, gefüllt mit rohem Schinken und Salbei, Djuvetschreis, Rosmarinkartoffeln, Tzatziki, Krautsalat, griechischer Bauernsalat mit Fetakäse und Oliven	17,00 €	<b>Wat wie kennen</b> Rinderrouladen, gefüllt nach „Hausfrauen Art“, pikant gefüllter Schweinerollbraten, zartes Schweinefilet, gebraten, Zwiebelchampignons, Broccoligemüse, Erbsen, Butterkarotten, Salzkartoffeln, Kartoffelgratin, Salate der Saison mit Dressings	19,00 €



Ab 10 Personen

## Für den großen Auftritt

Zur Hochzeit oder anderen, wichtigen Veranstaltungen muss es einfach etwas Besonderes sein!  
Diese Menüs sind dafür genau richtig!

pro Pers.

### As up Hochtied

22,00 €

Antipasti, Partybrötchen mit Dip, Rinderrouladen, Schweinefilet mit Tomate-Mozzarella überbacken, Schweineschnitzel, Kräuterbraten, Hähnchenbrust in Pfefferrahmsauce, Salzkartoffeln, Rosmarinkartoffeln, Kartoffel-Rahmgratin, Butterreis, Rotkohl, Rosenkohl, Brokkoli, Blumenkohl, Salatplatte mit Dressing, Panna Cotta mit Himbeerspiegel, Götterspeise rot und grün, Tiramisu Creme

### Festtags-Menü

23,50 €

Rindfleisch oder Hühnersuppe, Burgunderbraten vom Schweinenacken, Rinderrouladen „Hausfrauen Art“ (mit Speck, Zwiebeln und Gurke), Schweine-roulade mit Jägermett gefüllt, Hähnchenbrust in Curry-Rahm mit Früchten, panierte Partyschnitzel, gemischte Gemüseplatte mit frischen Champignons in Kräuterrahmsauce, Petersilienkartoffeln, Kartoffelgratin, Butterreis, Salate der Saison mit Dressings, Herrencreme mit Rum, Rote Grütze mit Vanillesauce, Schoko-Mousse



Ab 20 Personen



## Party-Time!

Damit Sie Ihre Feier auch selbst genießen können gibt es unsere Party-Menüs. Sparen Sie Ihre wertvolle Zeit, die Sie sonst damit verbringen müssten alles selbst zuzubereiten.

	pro Pers.		pro Pers.
<b>1 Hähnchenschnitzel</b>	3,70 €	<b>Partykracher #1</b>	14,00 €
<b>2 Partyschnitzel</b> aus dem Schweinelachs	4,50 €	Mini-Schweineschnitzel, Mini-Frikadellen, Chickennuggets mit feurigem Chili-Dip, Käsespieße mit Weintrauben, Bierknacker, Kräuterfrischkäse mit Crackern, Kartoffelsalat, Partybrötchen und Salate der Saison mit Dressings	
<b>1 Schweineschnitzel</b> aus der Oberschale	4,00 €	<b>Partykracher #2</b>	19,50 €
<b>Currywurstpfanne mit Brot</b>	6,00 €	<b>Warm:</b> Pikanter Spießbraten, Schmorzwiebeln, Schweine- und Putenschnitzel, Paprikasauce, Bratkartoffeln, Kartoffel-Rahmgratin mit Speck und Zwiebeln, überbacken mit Käse	
<b>Gebratene Hähnchenbrust</b> mit Curry-Früchte-Sauce oder Cognac-Rahmsauce	9,00 €	<b>Kalt:</b> Spargel-Schinkenröllchen, Chickennuggets mit Chili-Dip, Käse-Mettwurst-Würfel, Baguette mit Butter und Salate der Saison mit Dressings	
<b>Schnitzelparade</b> 1 Hähnchenschnitzel, 2 Schweineschnitzel mit Bratkartoffeln und Salate der Saison mit Dressings	12,00 €		
<b>Überbackenes Gyros</b> Schweinegeschnetzeltes nach Gyros-Art mit Reis, Krautsalat und Tzatziki	13,50 €		
		<b>pro Stck.</b>	
		<b>Hackbällchen</b>	1,00 €
		<b>Midi-Frikadellen</b>	1,70 €
		<b>Frikadellen</b>	2,00 €

## Fantastisches Fingerfood

Diese kleinen Häppchen sind super-genial für zwischendurch. Besonders, weil man sie ganz bequem und ohne viel Besteck genießen kann.

	pro Stck.
Mini-Schnitzel am Spieß	1,30 €
Datteln, Hackbällchen am Spieß, Hähnchenstick mit Aioli-Dip, Mozzarellastick mit Dip	1,40 €
Schinken-Käse-Wrap	1,40 €
„Kösters' Rohschinken“ mit Melone	1,50 €
Spargelröllchen	1,50 €
Matjeshäppchen auf Schwarzbrot oder Räucherlachs auf Baguettebrot	2,70 €
Käse-Spieße	1,40 €
Hähnchen-Nuggets	1,30 €



### Fingerfood-Auswahl

Haben Sie einen speziellen Wunsch?  
Sprechen Sie uns an!



## *Ganz schön deftig!*

**Grillies im Brötchen** pro Stck.  
mit Kraut und Tzatziki 4,50 €

**Schweinehaxe** pro Pers.  
Kross gebraten mit Sauerkraut,  
Kartoffelpüree und Sauce 13,50 €

**Backschinken** 13,50 €  
in der Schwarte gebacken, mit Sauerkraut,  
Kartoffelpüree und Sauce

**Spare-Ribs** 15,00 €  
mit BBQ-Dipp, Kartoffelecken und  
Krautsalat

## Die Grillmeister legen auf

Unsere Grillmeister kommen mit allen Produkten und Ihrem Profi-Equipment inkl. Grill zu Ihnen und sorgen für eine unvergessliche Feier mit perfekt zubereitetem Essen.

pro Pers.

### Grillpaket #1: „Fleisch pur“

Nackensteak, Grillies, falsche Koteletts, Moorröllchen, Hähnchenbrust, Grillwurst, Grillkrakauer, Senf, Ketchup und Brot

16,00 €

### Grillpaket #2: „Fleisch & Salat“

Nackensteak, Grillies, falsche Koteletts, Moorröllchen, Hähnchenbrust, Grillwurst, Grillkrakauer, Kartoffelsalat, Nudelsalat, Gurkensalat, griechischer Bauernsalat, Senf, Ketchup und Brot

19,00 €

### Grillpaket #3: „Premium“

Nackensteak, Grillies, falsche Koteletts, Moorröllchen, Hähnchenbrust, Grillwurst, Grillkrakauer, Lachs auf Gemüsebett, Steaks, Burger, Pilzpfanne, Gemüsepfanne, Kartoffelsalat, Nudelsalat, Gurkensalat, griechischer Bauernsalat, Senf, Ketchup und Brot

22,50 €



*Unser Service im Sommer*  
Ab 30 Personen



## Das süße Ende

Das Beste kommt oft zum Schluß: Mit einem schönen Dessert wird das Mahl erst perfekt.

	pro Pers.
<b>Schokocreme, Vanillecreme, Zitronencreme, Mousse au Chocolate, Mousse blanc (hell)</b>	2,50 €
<b>Panna Cotta</b> mit Himbeerspiegel	2,50 €
<b>Götterspeise</b> rot und grün mit Vanillesauce	2,50 €
<b>Obstsalat der Saison</b> mit griechischem Joghurt oder Vanillesauce	3,00 €
<b>Rote Grütze</b> mit Vanillesauce	3,00 €
<b>Herrencreme</b> mit Rumrosinen	3,00 €
<b>Früchtetraum</b> mit Obst und Sahne	3,00 €



## Wichtige Infos

### Fast alles ist möglich

Falls Sie in unserem Angebot etwas vermissen, sprechen Sie uns an. So gut wie alles in dieser Broschüre können Sie ganz nach Ihren Wünschen anpassen. Wir beraten Sie gerne.

### Preise

Wenn nicht anders angegeben gelten unsere Preise pro Person und bei Abholung.

Bei Lebensmitteln sind 7% MwSt. enthalten.  
Dienstleistungen und andere Waren enthalten 19% MwSt.

	pro Pers.
<b>Geschirrausleihe</b>	1,50 €
<b>Geschirreinigung</b>	2,00 €
	pro Stück
<b>Chafing-Dish</b> (Warmhaltebehälter)	3,00 €

### Sicherheits-Einweisung

Lassen Sie sich die Handhabung der Chafing-Dishes (Warmhalte-Behälter) genau erläutern. Falls Sie nicht bereits informiert wurden sprechen Sie bitte unbedingt einen unserer Mitarbeiter darauf an!

### Lieferung

Änderungswünsche, wie eine andere Personenzahl oder Menüwechsel müssen uns 6 Arbeitstage vor dem Auslieferungstermin mitgeteilt werden, denn nur dann können wir die benötigten Waren und Mitarbeiter richtig einplanen.

Bestellungen ab 25 Personen liefern wir im Umkreis von 10 km für pauschal nur 20€ aus. Weiter entfernte Strecken fragen Sie bitte bei uns an.

Aufgrund verschiedener Umstände, wie der Verkehrslage, kann sich die Lieferzeit um 30 Min. nach vorne oder hinten verschieben. Bitte kalkulieren Sie dies ein.

### Rückgabe

Bitte geben Sie die gereinigten Behältnisse spätestens 3 Tage nach Ihrer Veranstaltung bei uns ab. Behälter die nicht sauber sind reinigen wir für Sie zum Selbstkostenpreis nach entstandenem Aufwand.



**Unsere Produkte können folgende Allergene enthalten:**

Gluten haltiges Getreide, Krebstiere, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid, Lupinen, Weichtiere.

*Bei bestehenden Unverträglichkeiten beraten wir Sie gerne zu möglichen Alternativen!*

*Irrtümer, Druckfehler, tatsächliches Produktangebot und Preisänderungen vorbehalten.*

*Mit dieser Veröffentlichung verlieren alle vorhergehenden Versionen ihre Gültigkeit.*

© Gestaltung 2023-11

**BK-Service GmbH**  
Tel.: 04952 / 94 80 - 17  
[www.bk-service.com](http://www.bk-service.com)



**FLEISCHEREI KÖSTERS**

Hauptstraße 631 • 26683 Strücklingen

Tel.: 0 44 98 - 18 35

[www.facebook.com/FleischereiKoesters](http://www.facebook.com/FleischereiKoesters)

