

Vegetarisches und veganes Catering auf hohem Niveau

Wir lieben frisches Obst und Gemüse, gereiften Käse und duftende Backwaren. Deswegen bieten wir neben unseren Fleisch- und Grillbuffets auch vegetarisches Catering für Gelsenkirchen, Dortmund und Umgebung an. Mit ausgefallenen kalten und warmen Suppen, Salaten, Aufläufen und vielem mehr beweisen wir Ihren Gästen, dass vegan und vegetarisch kochen heute richtig lecker sein kann.

Stellen Sie Ihr Wunsch-Bufferet ohne oder mit (wenig) Fleisch zusammen oder geben Sie die Ausgestaltung des Buffets in unsere Hände.

Holen Sie jetzt Ihr persönliches Angebot für vegetarisches Catering in Gelsenkirchen, Dortmund und Umland ein oder lassen Sie sich umfassend beraten!



der Koch + der Metzger Catering GmbH
Manfredstraße 2, 45891 Gelsenkirchen
Geschäftsführer: Marcel Drees, Jürgen Hahn
Fon+Fax 0209 177 54 01
Handy 0177 87 82 107
party@derkochunddermetzger.de
www.derkochunddermetzger.de



Gutes frisch vom Metzger



Meine Auswahl vom 06.02 bis 11.02.2023

Unser Wochenstarter von Montag bis Mittwoch

Kasseler Stiel

goldgelb über Buchenholz geräuchert

100g **0,89**

Unsere Wurst der Woche

frische Zwiebelmettwurst

fettarme Leichtkost mit dem tollen, würzigen Geschmack,
150g-Stück, kg 16,67€

Stk **2,50**

Unser Wochenende ab Donnerstag

Schweineschnitzel

aus der Oberschale, vom NRW-Schweinen

100g **1,19**

Freitag ist Frikadellentag

Party-Frikadellen

nach unserer Hausrezeptur, vier Stück á ca. 35g

Portion **1,50**

Unsere Filialen finden Sie hier:

Gelsenkirchen – Karl-Meyer-Straße 10 0209/13 71 57
Gelsenkirchen – Ewaldstraße 37 0209/12 03 42 23
Gelsenkirchen – Hochstraße 18 0209/ 3 06 12

Gelsenkirchen – Dessauer Straße 27*
Gelsenkirchen – Bahnhofstraße 28
Gladbeck – Horster Straße 2
Herten – Rathausgalerien **

0209/27 27 47
0209/14 24 33
02043/9 87 06 01
02366/88 72 68

* ausschließlich Wocheneintopf ** ohne Frischfleisch, ohne Tagesmenü





Angebote vom 06.02. bis 11.02.2023

Mittagstisch vom 06.02. bis 11.02.2023



aus unserer Fleischtheke

Cordon Bleu 100g 1,49
vom Schwein mit Gouda und Kochschinken gefüllt

frisches Gyros, gewürzt 100g 1,19
vom Schwein gewürzt, zum Braten, pfannenfertig

unsere Wurstspezialitäten

Wiener Würstchen 100g 1,99
im zarten Saitling, knackig im Biss

Steiger-Schinken 100g 2,79
der rustikale Kochschinken im groben Netz, herzhaft geräuchert

Kalbfleischleberwurst 100g 1,99
mit Kalbfleisch, im Naturdarm, über Buchenholz geräuchert

Bierwurst 100g 1,69
in Blasen, gut geräuchert, Kaliber 120

Pikantje 100g 1,29
der herzhaft Holländer Schnittkäse, 48% Fett i.Tr

Geflügelsalat 100g 1,69
Geflügelfleisch, mit Sahne & süßen Früchten, mit Süßungsmitteln

Die ganze Woche

Möhreneintopf Portion 5,99
mit herzhafter Einlage

Rühreibrötchen Stück 2,40
mit Speck und Zwiebeln

MO Rinderrouladen Portion 10,97
in brauner Soße, gefüllt, dazu Apfelrotkohl und Klöße

DI Tortellini Portion 8,58
in Schinken-Sahnesauce, dazu Brokkoli

MI Frische Bratwurst Portion 8,77
mit brauner Sauce, dazu Rahmkohlrabi und Kartoffelpüree

DO Putengeschnetzeltes Portion 7,98
in Curryrahmsoße, dazu Butterreis

FR Serbisches Reisfleisch Portion 7,59
vom Schwein mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Reis

Unser Partyservice-Tipp des Monats:

Prager Schinken

deftige Zusammenstellung mit Mitternachts-Highlight

Kaltes Buffet: Kleine Hähnchenfiletschnitzel, Party-Frikadellen, Frankfurter Mettwurstchen und ein Brotkorb mit Butter und Frischkäse-Dip

Heißes Buffet: Knusprig gegrillter Prager Schinken, geschmortes Sauerkraut, Kartoffelgratin, dazu eine deftige Sauce

Late-Night-Imbiss: Mitternachts-Gulaschsuppe

Bitte beachten Sie unsere AGB's zu den Lieferbedingungen/-kosten.

Lassen Sie sich von unserem erfahrenen Chefkoch Marcel Drees persönlich beraten. Einfach anrufen: 0209/177 54 01

pro Person 18,90