



— HEIMATFLEISCHEREI & GUTE SPEISEN —

## Schwein & Ferkel

Preise ab 10 Port.

- Schweinebraten ..... 13,40 €  
vom Rücken ungefüllt oder gefüllt mit Mett, Broccoli, Paprika oder Pflaumen in dunkler Bratensauce
- Kasslerpfanne mit süßem Senf gebacken ..... 11,90 €
- Grillschinken..... 11,90 €
- Spießbraten gefüllt mit Röstzwiebeln..... 11,90 €  
- dazu empfehlen wir Sauerkraut und Rahmwirsing, Kartoffelpüree und Röstkartoffeln
- Schnitzelpfanne mit Champignons gebacken..... 12,90 €
- Schnitzelbuffet 4 kleine mit verschiedenen Saucen 13,90 €
- Schweinegeschnetzeltes in Kräuterrahm..... 12,90 €
- Gyrosfanne „Griechische Art“..... 12,90 €  
- dazu empfehlen wir Kroketten, Röstis, oder Spätzle, Reis und Eisbergsalat mit Sahnedressing

- Schweinefilet „Saltimbocca“ mit Parmaschinken..... 17,90 €
- Filettopf mediterran mit Tomatencremesauce..... 16,90 €
- Medaillons im Speck gewickelt in Bressosauce ..... 17,90 €  
- dazu empfehlen wir Kräutergnocchi, in der Pfanne geschwenkte Drillinge, Speckböhnchen, Buttermöhren

- Spanferkel knusprig gebacken..... 16,90 €  
ganz [ab 40 Pers.] oder geschnitten,  
dazu empfehlen wir Bratkartoffeln,  
Bauernbrot mit Zwiebschmalz,  
Rotkraut-, Weisskraut- und Bauernsalat

- Grünkohl  
inklusive Schwenk- oder Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck
- Mettwurst, Rippchen & Kasslerbraten..... 12,40 €
- Kohlwurst & Mettendchen..... 9,90 €

## Geflügel

Preise ab 10 Port.

- Hähnchenfilet in Preiselbeersahne gebacken..... 13,90 €
- Hähnchenbrust gefüllt mit Tomate und Blattspinat 14,90 €
- Putenmedaillons im Schinkenmantel..... 13,90 €
- Putengeschnetzeltes „Hawaii“ mit Früchten..... 12,90 €  
- wir empfehlen Ihnen dazu gebratene Drillinge, Butterreis und frischer Salat mit einem Dressing nach Wahl
- Entenbrustfilet oder Gänsekeule..... 18,90 €  
gebraten mit dunkler Sauce dazu Apfelrotkohl, Broccoligratin und hausgemachter Klöße

## Rind & Kalb

Preise ab 10 Port.

- Rindergulasch..... 12,90 €
- Pfefferpotthast „Dortmunder Art“..... 12,90 €
- Rindergeschnetzeltes in Pfifferlingrahm..... 13,90 €
- Rinderbraten mit Pfifferlingen..... 13,90 €
- Sauerbraten „Westfälische Art“ ..... 13,90 €
- Tafelspitz an Sahnemerrrettichsauce..... 14,90 €
- Rinderrouladen gefüllt mit Gurke und Speck..... 16,90 €  
- hierzu empfehlen wir Apfelrotkohl, Salzkartoffeln, Kartoffelklöße oder Butterspätzle und Bohnen- oder Gurkensalat mit Sahnedress.

- Schmorsteaks vom Rind auf Pilzragout..... 16,90 €
- Roastbeef oder Entrecôte ganz gebacken..... 22,90 €
- Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ ..... 16,90 €
- Kalbsschmorbraten an Steinpilzrahm..... 15,90 €
- Kalbshaxe „Ossobuco“ ..... 14,90 €  
- hierzu empfehlen wir knackiges Pfannengemüse mediterran dazu Rosmarinkartoffeln, Gnocchi oder Spätzle

## Fisch & Wild

Preise ab 10 Port.

- Lasagne mit Räucherlachs und Blattspinat..... 9,90 €
- Lachssteaks gebraten in einer Dill-Senf-Sauce..... 16,90 €
- Rotbarschfilets in Kapernsauce..... 15,90 €  
- dazu empfehlen wir buntes Gemüse u. Blattspinat, kleine Butterkartoffeln und Penne in Gorgonzolasauce
- Hirschkeulenbraten an Rotweinjus..... 18,90 €
- Wildragout vom Hirsch nach „Försterin Art“ ..... 16,90 €  
- dazu empfehlen wir Semmelknödel, Speckrosenkohl und Rotkohl

## „Festliches Buffet“ ab 30 Pers..... 29,90 €

Fischplatte, Schinkenspieße und Entenbrustspieße  
ofenfrisches Bauernbaguette und vers. Aufstriche

Medaillons vom Schwein in Bressosauce  
Hähnchenbrust in Preiselbeersahne  
Rinderschmorsteaks an Pfefferrahm  
Rosmarinkartoffeln, Wildreis und Pennenudeln  
mit Blattspinat und Gorgonzolasauce  
Gemüseplatte und Ratatouillegemüse  
Salatplatte mit Dressing

Erdbeer-Rhabarber-Püree unter Vanillecreme  
Mousse au Chocolat hell & dunkel im Gläschen

## „Italienische Nacht“ ab 20 Pers..... 23,90 €

Melonenschiffchen mit Parmaschinken,  
Anti-Pasti, Tomaten-Mozzarella, Vitello Tonnato,  
dazu Ciabattabrot und Baguette mit Butter

Hähnchenfilets gefüllt mit Tomate u. Blattspinat  
dazu Rosmarinkartoffeln und Gnocchi,  
Lasagne mit Rindfleisch unter Käse gebacken,

Panna Cotta mit Himbeersauce  
Tiramisu mit Amaretto



## Suppen

Preise ab 10 Port.

- Hühnersuppe mit Eierstich..... 3,90 €
- Rindfleischsuppe mit Markklösschen..... 3,90 €
- Gulaschsuppe mit Rindfleisch 200g..... 5,90 €
- Gyrossuppe mit Schweinefleisch..... 4,90 €
- Lauchcremesuppe mit Schweinehack..... 4,40 €
- Pizzasuppe mit Hack, Salami, Paprika, Pilzen..... 4,40 €
- Lachs-Spinat-Suppe ..... 5,90 €
- Gemüsecremesuppen inkl. Croutons..... 3,90 €  
z.B. Broccoli-, Tomaten-, Spargel-, Kürbis-, Curry-Ingwer-, etc.
- Hausgemachte Eintöpfe..... 4,40 €  
z.B. Erbsen-, Linsen-, uvm. mit Bock- oder Mettwurst

Alle 500 ml pro Person. Als Vorsuppe empfehlen wir Ihnen 250 ml.

## Brot & Butter

Preise pro St./Pers.

- Bauernbaguette..... 2,90 €
- Fladenbrot..... 2,40 €
- Partybrötchen..... 0,40 €
- Brotkorb..... 1,90 €
- Frischkäsedip Honig-Senf, Schalotte, Toscana 30g. 0,90 €

## Desserts

Preise ab 10 Port.

wahlweise in Schalen oder im Gläschen angerichtet

- Himbeertraum mit Mascarpone..... 3,40 €
- Schmandcreme..... 3,40 €  
mit Beerengrütze, Sauerkirschen, Himbeeren
- Rote o. Gelbe Grütze mit Vanillesauce..... 3,40 €
- Fruchtsalat o. Erdbeeren mit Vanillesauce..... 4,40 €
- Tiramisu mit Amaretto..... 3,90 €
- Mousse au Chocolat hell oder dunkel..... 2,90 €
- Herrencremè mit Rumrosinen..... 3,40 €

## „Brunch Buffet N°1“ ab 20 Pers..... 22,90 €

Fischplatte, Tomaten, Mozzarella und Anti-Pasti  
gemischter Brötchenkorb, Croissants, Butter  
Edelsalami, Schinken, Braten und Roastbeef  
verschiedene Käse und Frischkäse Sorten  
Konfitüre und Honig Portionen

Rührei mit Schnittlauch  
Miniwurstchen und Minifrikadellen  
Quiche mit Lauch und Schinken  
Gulaschsuppe & Gemüsecremesuppe veg.  
Holzofenbaguette

Mandarinenquark mit Schokoraseln

## Partyhits

Preise ab 10 Port. o. 10 St.

Faustbraten Buffet ..... 8,90 €  
Kassler mit Schmorzwiebeln und Spießbraten  
mit Weiß- und Rotkrautsalat, Zaziki und Zigeunerdip  
zur Selbstbedienung in zwei ofenfrische Brötchen

Currywursttopf ..... 5,90 €  
mit frisch gebackenem Baguettebrot  
Pappschälchen, Gabelchen und Currypulver

Grillschinken, Spießbraten ..... 7,90 €/Pers.  
Spanferkel ..... 9,90 €/Pers.  
Fleischkäse ..... 6,40 €/Pers.  
Mini Grillhaxe 180g ..... 2,90 €/St.  
Maxi Grillhaxe 500g + ..... 4,90 €/St.  
Lummerschnitzel 140g ..... 2,90 €/St.  
Schinkenschnitzel 200g ..... 3,90 €/St.  
Hähnchen Mandelschnitzel 140g .... 3,40 €/St.  
Hähnchen, halbes ..... 4,90 €/St.  
Hähnchenkeule ..... 2,90 €/St.  
Rinderrouladen mit Sauce ..... 5,40 €/St.

## Pasta & Vegetarisch ab 10 Pers.

Lachsnudeln mit Gorgonzolasauce..... 9,90 €  
Hackfleischlasagne mit 100% Rind..... 8,90 €  
Spätzle Pilz Pfanne vegetarisch..... 6,90 €  
Schmorrfännchen mit Kartoffeln veg. 8,90 €

**UNSERE NEUE LISTE**  
**GÜLTIG AB 01.07.2019**





## Fingerfood-Bufferet „klein“ Preis ab 15 Pers.

mit einer Partysuppe nach Wahl  
6 Teile gemischtes Fingerfood nach Wahl,  
Brotkorb mit Dips und Dessert im Gläschen  
.....19,90 €/Person

## Fingerfood-Bufferet „groß“ Preis ab 20 Pers.

mit zwei Partysuppen nach Wahl  
10 Teile gemischtes Fingerfood nach Wahl,  
Brotkorb mit Dips und Dessert im Gläschen  
.....26,90 €/Person

## „Brotzeit Schmankerl“ Preis ab 15 Pers.

Herzhaftes Schinkenbrett mit gerauchtem Land-  
Schinken, Knochenschinken, geraspeltem Rettich,  
Radieschen, Salatbeilage, Kräuterquark, knusprige  
Laugenbrezeln, Schnittlauch- und Schmalzbröten  
als Appetitanreger..... 8,90 €/Pers.

## „Rustikal für Jung & Alt“ Preis ab 15 Pers.

Bierbeißer, Partyfrikadellen, Partyschnitzel,  
Partykeulchen, Senf, Mettigel mit Zwiebelkranz,  
Baguette mit Zwiebelschmalz und Zaziki,  
Kraut-, Nudel- und Kartoffelsalat, Käsespieße,  
Currywursttopf mit Pappschälchen und Pieker  
.....15,90 €/Pers.

## Fingerfood

Preise ab 10 Stück

Häppchen, Kräcker, Pumpnickeltaler.....	1,20 €
Datteln oder Pflaumen im Speckmantel.....	0,60 €
Cocktailtomaten gefüllt mit Thunfischcreme.....	1,80 €
Anti-Pasti-Spieße mit Cacciatoresalami.....	2,00 €
Schinken-Spieße mit Olive und Fetakäse.....	2,00 €
Melonen-Spieße mit Serranoschinken.....	2,00 €
Tomaten-Spieße mit Mozzarellakugeln.....	1,50 €
Garnelenspieße gebraten in Knoblauchöl.....	2,60 €
Blätterteigtaschen Salami oder Kochschinken.....	1,90 €
Frühlingsrollen mit süßem Chili-Dip.....	0,90 €
Tramezzini mit Frischkäse und Parmaschinken...	1,60 €
Bruschetta mit Tomaten, Basilikum und Parmesan..	1,60 €
Wraps am Spieß verschieden gefüllt.....	1,90 €
Lachsrollchen mit Frischkäse am Spieß.....	1,90 €
Entenbrustspieße mit Trockenpflaume .....	2,90 €
Geflügelspieße mit Sojasauce und Chili-Dip.....	1,90 €
Frikadellenspieße im Glas Kartoffelsalat.....	2,60 €
Schnitzelspieße im Glas Farmersalat.....	2,60 €
Beef-Steakspieße mit Cherrytomate und Bacon....	2,90 €
Roastbeefrollchen mit Ruccola und Remoulade....	1,90 €
Räucherlachs auf Strohkartoffeln.....	2,90 €
Lachspraline mit Honig-Senf-Creme gefüllt.....	2,90 €
Käsespieße süß mit Obst garniert.....	0,90 €
Feigenspieße mit Blauschimmelkäse und Honig....	2,40 €
Petit Fours „Deluxe“ Mini-Kuchen verziert.....	2,90 €
Schokoladenspieße mit Ananas und Erdbeeren....	1,90 €

## Unsere Empfehlung pro Person:

- Empfang: Kanapees und max. 6 Teile FF
- Party: Suppe, Brotkorb u. mind. 6 Teile FF



## Kaltes Buffet

Preise ab 10 Stück/Pers.

Bierbeißer, Käsebeißer.....	1,00 €
Mini-Frikadellen 40g.....	0,90 €
Partyfrikadellen 80g.....	1,40 €
Partyschnitzel 80g.....	1,90 €
Partykeulchen.....	1,40 €
Knusperputenschnitzel 80g.....	2,20 €
Medaillons, Schwein o. Hähnchen.....	2,90 €
Dips Senf, Tomate, Cocktail und Kräuter 30g.....	0,60 €

**Kanapees, Schnittchen & Partybrötchen** belegt  
„klassisch“ mit Braten, Schinken, Käse..... 1,80 €  
„exklusiv“ mit Roastbeef, Forelle, Lachs..... 2,40 €  
Carrè Brot am Spieß mit Salat, Schinken, Käse.... 1,80 €

## Fischplatten 100g/Pers.

„Klassisch“ mit Forelle, Lachs, Merrettich, Dillsenf.... 5,40 €  
„Exklusiv“ klassisch zzgl. Aal und Garnelen..... 6,90 €

## Kalte Platten 100g/Pers.

„Rustikal“ Blut-, Leberwurst, Sülze..... 2,40 €  
„Klassisch“ Schinken, Braten, Frischwurst..... 3,40 €  
Roastbeefplatte rosa gebr. mit Remoulade 100g .... 5,40 €  
Bratenplatte Spieß-, Kassler- und Putenbraten 150g 3,90 €  
Mettigel mit Zwiebelkranz pro 100g..... 1,90 €

## Käsebrett 100g/Pers.

„Klassisch“ Schnittkäse, Brie, Camembert, Obstgarn. 3,90 €  
„vom Lande“ Hofkäse aus Fröndenberg..... 4,90 €

## Salate ab 10 Pers.

Anti-Pasti-Platte 100g..... 3,90 €  
Tomaten-Mozzarella-Platte 100g..... 2,90 €  
Kartoffelsalat mit Majo Ei oder Essigöl Speck 250g 3,40 €  
Nudelalat mit Majo Schinken/Pesto Tomaten 200g... 2,80 €  
Ananas- und Melonen-Gurken-Salat 200g.... 2,80 €  
Bauernsalat mit Oliven und Fetakäse 200g..... 3,40 €  
Feldsalat oder Ruccola

mit Wallnuss, Kirschtomaten, Parmesan 100g..... 2,60 €  
Salat-/Rohkostplatte mit Dress./Dip 150g... 2,80 €  
Kraut-, Waldorf- und Farmersalat 200g..... 2,90 €  
Geflügel-, Rindfleisch-, Krabbensalat 150g.. 3,90 €



## Vielen Dank... für Ihr Vertrauen.

Diese Karte ist nur eine kleine Auswahl unserer  
Küche, fordern Sie uns heraus! Guten Appetit.

Ihr Christian Rafalcik

Beratungstermin bitte nach telefonischer  
Vereinbarung unter **02373/750040** oder  
Anfrage per Email an [service@rafalcik.de](mailto:service@rafalcik.de)  
Kleinere Bestellungen können auch unsere  
Servicekräfte im Laden für Sie aufnehmen.

### AGBs & Diverses

Auftragsänderungen/Personenzahl spätestens 7 Tage zuvor.  
Lieferung/Abholung von Buffets/Geschirr 20,00 € pauschal.  
Lieferungen ab 250,00 € sind kostenfrei.  
Wir bitten um Verständnis bei Zeitspannen von +/- 30 Min.  
Sonntags Service nur bis mittags. Feiertags geschlossen.

Mindermengenaufschlag von 25% auf Menüs/Artikel die  
unter der erforderlichen Port./Stück Anzahl bestellt werden.  
Änderungen im Menü führen immer zu Preisanpassungen.

- Rechauds inkl. Brennpaste ab 10 Pers.	kostenlos
- Suppengedeck mit Löffel	1,50 €/Pers.
- Essgedeck (Teller, Messer, Gabel)	1,50 €/Pers.
- Dessertschale mit Löffel	1,00 €/Pers.
- Kaffeegedeck mit Löffel	1,50 €/Pers.
- Trinkgläser, Sektgläser, Weingläser, etc.	0,50 €/Stück
- Servietten (rot) u. Vorlegebesteck a. Wunsch	kostenlos
- Buffettisch 90x180 mit weißer Decke	15,00 €/Stück
- Stehbiertisch mit weißer Husse	15,00 €/Stück
- Bierzeltgarnitur mit weißen Hussen (6Teile)	30,00 €/Stück
- Servicepersonal	29,00 €/Std.
- Grillmeister / Koch	39,00 €/Std.

Alle Preise inklusive Reinigung und der gesetzlichen MwSt.  
Beanstandungen/Falschlieferungen müssen sofort angezeigt  
werden. Ein Recht auf Minderung des Kunden entfällt,  
wenn dies erst am nächsten Tag oder später geschieht.  
Rückgabe zu unseren Öffnungszeiten o. nach tel. Vereinbarung.

INFORMATIONEN zu kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen  
und Allergenen erhalten Sie bei der Beratung und im Laden.

### F&P Rafalcik

Fleischerei | Partyservice | Catering  
Telefon Beratung  
**02373/750040**  
Telefon Küche  
02373/72380

### Schillerstraße 1

58730 Fröndenberg  
Internet  
[www.Rafalcik.de](http://www.Rafalcik.de)  
Email  
[info@rafalcik.de](mailto:info@rafalcik.de)