

### Gulaschtopf (ab 10 Personen)

Gulasch vom Schwein  
Spätzle  
Rotkohl

### Schnitzelparade (ab 10 Personen)

Partyschnitzel mit Zigeunersoße  
Hähnchenschnitzel mit Currysoße  
Gratinkartoffeln  
Krautsalat

### Desserts

#### ab 10 Personen 200g pro Person

Herrencreme  
Rote Grütze mit Mascarpone oder mit Vanillesoße  
Himbeertraum  
Obstsalat mit Vanillesoße

### Partyklassiker – „aus der Hand“ (ab 10 Personen)

2 Partyschnitzel mit Krautsalat, 2 Brötchen und Knobidip  
2 Sch. Spießbraten mit Krautsalat, 2 Brötchen und Knobidip  
Gyros mit Krautsalat, 2 Pitataschen und Knobidip  
„Pulled Pork“ mit Cole Slaw, 2 Brötchen und Barbecuedip  
„Currywurst“ geschnitten in Currysoße, Hausrezept

#### „Leckerer dazu“

Gemischte Party-Brötchen  
Partyschnitzel mit Soße  
Hähnchenschnitzel 100g  
Partyfrikadelle

### Wir bieten auch Spanferkelgrills an!

„Chefsache“, hier berät Sie der Chef individuell.

#### Grillfleisch zum selber grillen

wir passen unser Sortiment dem saisonalen Bedarf an, wir beraten Sie gerne.

#### Salate und Dips

hausgemachte Salate der Saison und Dips im Angebot.

#### Lieferbedingungen

Die bestellte Ware bitte innerhalb der regulären Ladenöffnungszeiten abholen.  
Ostersonntag, Pfingstsonntag und Heiligabend bieten wir **keinen** Partyservice an.

#### Für Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung!

Fleischerei Laschke  
Christoph Laschke  
Bahnhofstr. 25  
48619 Heek  
Tel. 025 68 - 9 6283  
Fax 025 68 - 9 6285

info@laschke.net  
www.laschke.net  
www.westfaelischer-knochenschinken.de

find us on



#fleischereilaschke

Gültig ab 10.10. 2020. Änderungen, Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.

### Ideen für Ihr Partyessen



seit über 90 Jahren

**Laschke**  
Fleischer-Fachgeschäft

traditionelle Fleischerei

*Kalte Platten* (ab 10 Personen)

### gemischte Fischplatte

Räucherlachs  
Forellenfilets  
Matjesfilets  
Preiselbeersahne  
Honig-Senf-Vinaigrette

### gemischte Vorspeisenplatte

dreierlei Antipasti  
westfälischer Knochenschinken  
italienische Salami

### gemischte Aufschnittplatte

Frischaufschnitt und Bratenaufschnitt

### gemischte Käseplatte

Schnitt- und Frischkäse

### Buffet-Käseplatte

Stückkäse gut sortiert

### Mettplatte

mit Zwiebeln

### rustikales Brett

von Schinken, Krakauer bis Pfefferbeißer, gemischt

### feine Schinkenplatte

roher und gekochter Schinken  
hauseigene Herstellung

### „halber Kopf“

westfälische Backe mit Zwiebeln

### „Appetizer“ gemischte Kleinigkeiten

Kochschinkenröllchen, mit Pitrella gefüllt 2 x 1/2  
Schinken-Melonenschiffchen  
Tomate-Mozzarellaspießchen mit Pesto  
Partyfrikadellen  
Käse-Obst-Häppchen 2 Stück  
Pfefferbeißer 1 Stück  
Salamispießchen, italienische Salami und Olive  
Matjes auf Schwarzbrot  
auf Platten garniert mit verschiedenen Obstsorten

### Canapês

mit Schinken, Salami, Aufschnitt, Käse  
mit Lachs und Forelle

### Schnittchen

mit Schinken, Salami, Aufschnitt, Käse  
mit Lachs und Forelle

### 1/2 Brötchen

mit Aufschnitt und Käse  
mit Schinken und Mett

### Suppen (ab 10 Personen)

Rindfleischsuppe mit Einlage: Markklößchen, Eierstich, Blumenkohl  
Erbsensuppe  
Gulaschsuppe  
Käsesuppe  
Gyrossuppe  
alle Suppen p.P. 500 ml / oder als Vorspeise

### Menüs

#### Rustikales Menü (ab 20 Personen)

Rinderroulade, gut bürgerlich mit Soße  
Partyschnitzel mit Zigeunersoße  
Hähnchenschnitzel mit Currysoße  
Gratinkartoffeln  
Spätzle  
gedünstetes Gemüse mit Soße Hollandaise  
Salat der Saison

#### Laschkes „Best off“ (ab 20 Personen)

Lachs im Spinatbett  
Schweinemedallions in Pfefferrahm  
Bandnudeln  
Gratinkartoffeln  
Salat der Saison, mit Dressing

#### „Wintergang“ (ab 10 Personen)

Spanferkel portioniert oder  
Krustenbraten mit Bratensoße  
Kartoffelpüree  
Sauerkraut

#### Bayerische Runde (ab 10 Personen)

Fleischkäse  
Minihaxen  
Kartoffelpüree  
Sauerkraut  
Röstzwiebeln  
Süßer Senf  
mittelscharfer Senf