

Suppen (Preise pro Liter)

GULASCHSUPPE mit deftiger Fleischinlage, Paprika und Champignons	8,90€
GYROSSUPPE nach griechischer Art mit Schweinegeschnetzeltem	8,90€
TRADITIONELLE RINDFLEISCHSUPPE mit Markklößchen und Suppennudeln	7,80€
CHILI CON CARNE mit frischem Schweine- oder Rindermett	7,90€
KÄSE LAUCHCREMESUPPE mit Hack oder auch Vegetarisch	6,90€
RHEINISCHE KARTOFFELSUPPE mit geräucherter Mettwurst oder auch Vegetarisch/ Vegan	6,90€
ERBSENSUPPE Hausmacherart mit Wiener Würstchen oder auch Vegetarisch/ Vegan	6,90€
MÖHREN INGWERSUPPE auch Vegan	6,90€
SPARGELCREMESUPPE – SAISONAL mit Spargelspitzen und frischer Petersilie	TAGESPREIS
KÜRBISCREMESUPPE – SAISONAL gerösteten Kürbiskernen	6,90€
PIFFERLINGSCREMESUPPE mit Frühlingzwiebeln saisonal	TAGESPREIS

Salate (Preise pro 100g)

GEFLÜGELSALAT mit Curry, Ananas, Champignons und Mandarinen	1,79€
BAYRISCHER WURSTSALAT mit Paprika, Zwiebel, Käse in Essig Öl	1,59€
SCHWÄBISCHER WURSTSALAT mit Paprika, Zwiebel, Käse, Kräuter in Mayonnaisen Dressing	1,59€
FLEISCHSALAT mit Gewürzgurke und Mayonnaise	1,39€

KARTOFFELSALAT MIT SPECK mit frischer Gurke, roter Zwiebel, Petersilie in Essig Öl	1,49€
--	--------------



KARTOFFELSALAT KLASSISCH mit Gewürzgurke, Kochschinken und Mayonnaise	1,39€
HERINGSSALAT mit Apfel, Zwiebel und Mayonnaise (Wahlweise mit Rote Beete)	1,45€
THUNFISCHSALAT mit Erbsen und Paprika	1,49€
EIERSALAT mit Ananas, Champignons und Mayonnaise	1,39€
PORREE SELLERIE SALAT mit Ananas, Ei, Mandarinen und Mayonnaise	1,39€
GURKENSALAT mit Zwiebel, Dill in Essig Öl oder Joghurt Dressing	1,29€
FARMERSALAT mit Weißkohl, Karotte und Mayonnaise	1,29€
KRAUTSALAT in Essig Öl oder Mayonnaisen Dressing	1,19€
TOMATENSALAT mit roter Zwiebel, Petersilie in Essig Öl	1,19€
NUDELSALAT mit Tomate, Erbsen, Paprika, Cornichonsin Remouladen Joghurt Dressing	1,39€
SPAGHETTI SALAT mit Zucchini, getr. Tomate in Essig Öl	1,49€
COUSCOUS SALAT mit Lauch, Tomate, Paprika	1,39€
BAUERNALAT mit Paprika, Gurke, Tomate und Schafskäse	1,49€
GEMISCHTER BLATTSALAT mit Gurke, Tomate und Paprika	pro Portion 3,50€
RUCOLA SALAT mit Tomate, roter Zwiebel und Pinienkerne	pro Portion 3,50€
CAESAR SALAT mit Romanasalat, Tomate, Croutons und Parmesan	pro Portion 3,50€

Dressings (Wahlweise zu den Salaten)

JOGHURT DRESSING
BALSAMICO DRESSING
HONIG SENF DRESSING
HIMBEERE DRESSING



Fingerfood & Antipasti (Ab 20 Stück)

MELONENSCHIFFCHEN MIT SERANOSCHINKEN UND PHYSALIS Stück	1,30€
SCHWEINEFILETMEDALLIONS (50G) MIT FRISCHKÄSE AUF BAGUETTE Stück	2,95€
VITELLO TONNATO MIT THUNFISCHDIP 100g	5,99€
GEBRATENE DATTELN IM SPECKMANTEL Stück	0,90€
ZART ROSA GEBRATENE ROASTBEEFRÖLLCHEN MIT REMOULADE Stück	3,90€
MINIFRIKADELLEN (SCHWEIN- ODER RINDERMETT) CURRYDIP 40g	0,80€
ZARTES HÄHNCHENFILET PANIERT MIT KOKOS- CURRYDIP 50g	2,80€
MINISCHNITZEL VOM SCHWEINERÜCKEN MIT COCKTAIL TOMATE 70g	2,30€
PUMPERNICKEL TALER MIT GERÄUCHERTEM LACHS ... Stück	2,20€
GARNELENSPIESSE MIT KNOBLAUCHDIP Stück	TAGESPREIS
GERÄUCHERTE FORELLE MIT PREISELBEERSAHNE AUF BAGUETTE Stück	2,90€
GERÄUCHTER LACHS MIT SAHNEMEERRETTICH AUF BAUGUETTE Stück	2,60€
KLASSISCHER KRABBENCOCKTAIL IM GLAS pro Portion	4,20€
GEMISCHTE GEMÜSESPIESSE MIT DIP Stück	TAGESPREIS
BUNTE GEMÜSECROSSTINI MIT SCHAFFSKÄSE Stück	2,30€
GEMISCHTE KÄSEPICKER Stück	0,90€
TOMATEN MOZZARELLA SPIESSE MIT BASILIKUM Stück	1,20€
ITALIENISCHE BRUSCHETTA MIT TOMATE, OLIVEN UND BASILIKUM Stück	2,30€



MINI WRAPS VEGETARISCH GEFÜLLT, WAHLWEISE AUCH MIT THUNFISCH ODER KOCHSCHINKEN Stück	2,60€
--	--------------

GEGRILLTES ITALIENISCHES GEMÜSE, MIT ZUCCHINI, AUBERGINE, PAPRIKA UND CHAMPIGNONS pro Portion	3,60€
---	--------------

EINGELEGTE PEPERONI, PEPPADEWS UND OLIVEN pro Portion	3,80€
---	--------------

Canapes

FESTLICH DEKORIERT UND BELEGT MIT:

Pro Stück: Putenbrust Schweinebraten Verschiedene Sorten Salami Kochschinken Verschiedene Sorten roher Schinken Frischem Mett Leerdamer Gouda Emmentaler Brie Ananaskäse	1,95€
--	--------------

Pro Stück: Räucherlachs Forelle Roastbeef	2,40€
---	--------------

Pro Stück: Wahlweise auch als halbes belegtes Brötchen	2,40€
--	--------------



SIE SUCHEN EINEN CATERING SERVICE?

Hellebrandt ist Ihr zuverlässiger Partner für Catering und Partyservice im Kreis Aachen!

Buffets

MEDITERANES BUFFET

Ab 20 Personen Zucchini Lachsrollchen auf Lollo Bianco Avocado Mango Salsa Salat Thunfisch Salat mit Mais und Paprika Gegrillte Aubergine und Zucchini Gemischter Rucola Salat mit Cocktailtomaten und Pinienkernen Gegrilltes Lachssteak mit Schalotten an leichter Dillsahnesauce Hähnchenfilet mit Tomate Mozzarella gratiniert Petersilienkartoffeln Tagliatelle Große Brotauswahl mit Kräuterbutter Mango Mousse im Glas mit Minze	p. Pers: 25,90€
---	------------------------

Ab 15 Personen Tomate Mozzarella mit Basilikum Italienischer Blattsalat mit Cocktailtomaten und Pinienkernen Bunter Nudelsalat mit getrockneten Tomaten und Zucchini Hausgemachte Lasagne Hähnchenfilet in Gorgonzolasauce Lummerbraten mit italienischen Kräutern in würziger Tomatensoße Tagliatelle Rosmarinkartoffeln Ciabatta mit Kräuterbutter	p. Pers: 19,90€
--	------------------------

ITALIENISCHES BUFFET GROSS

Ab 20 Personen Große Antipasti Platte Carpaccio vom Rind mit Rucola und Parmesan Rucolasalat mit Balsamico Dressing Tomatensalat mit roter Zwiebel und Basilikum Saltimbocca vom Kalb mit Salbei und Schinken Gegrillte Hähnchenbrust in Kräutersauce Gegrilltes Gemüse mit Schafskäse gratiniert Rosmarinkartoffeln Rigatoninudeln Focaccia mit Tomaten Basilikum Butter Tiramisu Käsevariation mit italienischen Sorten	p. Pers: 29,90€
--	------------------------

Ab 20 Personen Geräucherter Lachs mit Meerrettichsahne Rosa gebratene Roastbeefscheiben auf Rucolasalat mit Remouladensauce Schweinemedallions mit gefüllter Birne Drei Salate nach Wahl Gemischtes Brot und Butter Züricher Kalbsgeschnetzeltes Jungschweinerücken im Kräutermantel Brokkoliröschen mit gerösteten Mandelblättern Kartoffelgratin Internationale Käsevariation	p. Pers: 25,90€
--	------------------------

Ab 20 Personen Mini Wraps verschieden gefüllt (auch vegetarisch) Caesarsalat mit feiner Parmesanote Mexikosalat mit Paprika, Mais und Kidneybohne Coleslaw (amerik. Krautsalat) Rauchiges Zwiebelfleisch von der Steakhütte Spareribs mit Honig glasiert und Barbecue Dip Buffalo Chickenwings mit Dip Gemüsereis Grillkartoffeln Strawberry Chesseecake Creme	p. Pers: 19,90€
---	------------------------

AMERIKANISCHES BUFFET

Ab 20 Personen Klare Rindfleischsuppe mit Juliennes Gemüse und Markklößen Feldsalat mit Speck Dressing Bunter Endiviansalat Tafelspitz rosa gebraten mit dunkler Bratensauce oder gekocht mit Meerrettichsauce Hähnchengeschnetzeltes in Waldpilzrahmsauce Speckrosenkohl Karotten in Vanillebutter Spätzle Kartoffelpüree Zwiebelbaguette mit gesalzener Butter Grießflammerie mit Beerenragout (Saison bedingt)	p. Pers: 22,90€
---	------------------------

Ab 20 Personen Kartoffelsalat mit Speck Krautsalat Hausgemachter Fleischsalat Geräucherte Mettenden Blut- und Leberwurst, deftig u. hausgemacht Schweinskopfsülze, leicht säuerlich Gemischte Schinkenspezialitäten mit rohem-, geräuchertem- und Kochschinken Variation von geräuchertem Fisch, Forelle Makrele und Matjes Rustikale Brotauswahl mit Butter und Griebenschmalz Käsespezialitäten vom Brett	p. Pers: 18,90€
--	------------------------

RUSTIKALES BUFFET

Ab 15 Personen Couscous Salat Bunter Eichblattsalat Mit Honig gratinierter Ziegenkäse mit Feigen und Walnuß Geschmorte Lammkeule mit Rosamarinjus Gebratener Lachs in Limetten Dill Sauce Wildreis Schupfnudeln Grüne Bohnen im Speckmantel Grüner Spargel oder Brokkoli (Saison bedingt) Körniges Brot mit Humus Saftiger Brownie mit Vanillesauce	p. Pers: 27,90€
---	------------------------

Ab 20 Personen Couscous Salat Bunter Eichblattsalat Mit Honig gratinierter Ziegenkäse mit Feigen und Walnuß Geschmorte Lammkeule mit Rosamarinjus Gebratener Lachs in Limetten Dill Sauce Wildreis Schupfnudeln Grüne Bohnen im Speckmantel Grüner Spargel oder Brokkoli (Saison bedingt) Körniges Brot mit Humus Saftiger Brownie mit Vanillesauce	p. Pers: 27,90€
---	------------------------

Rund um den Grill (Auf Wunsch verschieden mariniert oder auch natur)

SCHWEINEFLEISCH	TAGESPREIS
Kachelsteak	
Grillbratwurst verschiedene Sorten	
Nackensteak	
Nackenkotlett	
Lummerschnitzel	
Bauchfleisch	
Schweinefiletspieße	
Schlemmertasche mit Feta	
Gyrosspieß ab 10kg	KG/10,90€
Gyrosspieß 6-9kg	KG/11,90€

RINDFLEISCH	TAGESPREIS
Rindersteaks (Hüfte, Roastbeef, Filet)	
Dry age Rindersteaks (6 Wochen am Knochen gereift)	
Rouladenspieße	

GEFLÜGEL	TAGESPREIS
Putenschnitzel	
Hähnchenbrustfilet	
Als Spieß süß oder herzhaf	

LAMMFLEISCH	
Lammkotelette	KG/39,90€
Lammfleisch	KG/49,90€

SPANFERKEL	
Auf Wunsch auch mit passenden Beilagen z.B Kartoffelpüree, Sauerkraut, Krautsalat	
Spanferkel (ohne Knochen, mit Füllung)	KG/18,90€
Spieß (bis 15kg möglich, Spieß zusätzlich 15€ Leigebühr)	KG/18,90€
Grillmeister	KG/25,00€

FISCH	
Lachssteak	KG/44,90€
Zander	TAGESPREIS
Kabeljau	TAGESPREIS
Garnelen (Spieß)	TAGESPREIS

WARME BRATEN	
Ochsenbäckchen traditionell in Portweinsauce	TAGESPREIS
Kalbsrouladen, mit Parmaschinken und Büffelmozzarella	KG/39,90€
Krustenbraten	KG/12,20€
Gegrilltes Eisbein (Gepökelt, ungepökelt)	KG/7,50€
Nackenbraten (Verschieden gefüllt)	KG/14,90€
Kassler (In Kräuter- oder Blätterteigmantel)	KG/20,90€
Spießbraten (Gefüllt mit Zwiebeln und Senf)	KG/14,90€
Geschnetzeltes vom Schwein (In verschiedenen Saucen)	KG/19,90€
Filetpopf vom Schwein	KG/29,90€
Gulasch vom Schwein (Ungarisch oder Szegediner)	KG/19,90€
Gulasch vom Rind (Klassisch)	KG/24,90€
Lummerbraten ital. Art (Mit Kräutern oder traditionell)	KG/22,90€
Burgunderbraten vom Rind	KG/29,90€
Stroganoff aus der Steakhüfte	KG/36,90€
Rinderrouladen	KG/32,90€
Sauerbraten	KG/29,90€
Tafelspitz (In Meerrettich)	KG/32,90€
Geschnetzeltes Zürcher Art (Vom Kalb)	KG/39,90€
Hähnchenfilet (In verschiedenen Saucen)	KG/24,90€
Wildragout (Mit Preiselbeeren)	TAGESPREIS

Saucen & Dips

KLASSISCHE BRATENSAUCE	Preis pro Liter 7,00€
PILZRAHMSAUCE	8,00€
GORGONZOLASAUCE	9,00€
ZITRONENSAUCE	8,00€
CURRYRAHMSAUCE	8,00€
ROTWEINSCHALOTTENSAUCE	9,00€
KRÄUTERRAHSAUCE	9,00€
MADEIRA SPECKSAUCE	15,90€
SENFSAUCE	8,00€
MEERRETTICHSAUCE	7,00€

TOMATENBUTTER	Preis pro 100g 1,80€
BARBECUE SAUCE	0,96€
AIOLI	1,60€
GUACAMOLE	4,50€
HUMUS	1,50€
KRÄUTERBUTTER	1,80€

Auflauf & Beilagen (Preis pro Portion ca. 250g)

KARTOFFELGRATIN	2,90€
KARTOFFELPÜREE	2,90€
BRATKARTOFFELN	2,90€
ROSMARINKARTOFFELN	3,20€
SALZKARTOFFELN	2,50€
KLÖSSE	2,50€
KROKETTEN	2,80€
BUTTERREIS	2,50€
SPÄTZLE	2,50€
NUDELN, VERSCHIEDENE SORTEN	2,50€
LASAGNE (AUCH VEGETARISCH)	5,80€
LACHS-LASAGNE MIT BLATTSPINAT	8,90€

Gemüsebeilagen (Preis pro Portion ca. 250g)

GRÜNE BOHNEN IM SPECKMANTEL	3,80€
SAUERKRAUT	2,80€
BROKKOLI	3,60€
BLUMENKOHL	3,60€
ROTKOHL	3,60€
GRÜNKOHL U. MÖHRENGEMÜSE	3,90€
ERBSEN UND FINGERMÖHREN	3,20€
MEDITERANES GEMÜSE	3,90€
GEMISCHTE GEMÜSEPLATTE	3,90€
ROSENKOHL	3,60€
SPARGEL (SAISON)	TAGESPREIS

Dessert

TIRAMISU	3,20€
ERDBEER-TIRAMISU	3,20€
ANANASWEINCREME	3,20€
HERRENCREME	3,20€
MANGOCREME	2,90€
MOUSSE AU CHOCOLATE	2,90€
PANNACOTTA	3,60€
ERDBEERMASCARPONECREME	2,90€
FRISCHER OBSTALAT MIT VANILLESAUCE	4,50€
SAFTIGER BROWNIE	3,80€
VANILLE- ODER SCHOKOLADENPUDDING	2,90€

ÖFFNUNGSZEITEN:

MONTAG:	07:00-13:00 Uhr
DIENSTAG-FREITAG:	07:00-13:00 Uhr & 15:00-18:30 Uhr
SAMSTAG:	07:00-13:00 Uhr

KONTAKTINFORMATIONEN:

TEL.:	02406 61650
FAX:	02406 669152
ADRESSE:	Geilenkirchener Str. 444, 52134 Herzogenrath

EMAIL:	info@fleischerei-hellebrandt.de
WEB:	www.fleischerei-hellebrandt.de

Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen



METZGEREI HELLEBRANDT IHR FACHBETRIEB IN HERZOGENRATH

Als moderner Fleischereibetrieb mit angeschlossenem Partyservice bieten wir Ihnen ausgesuchte Fleisch- und Wurstspezialitäten aus eigener Herstellung. In unserer Metzgerei bereiten wir täglich unter anderem warme Speisen und frische Salate für Sie zu.

Überzeugen Sie sich gerne vor Ort in unserer Metzgerei von der hohen Qualität, der Frische und dem hervorragenden Geschmack unserer Gerichte.

Qualität, Frische und Geschmack sind in unserem Fleischereibetrieb die wichtigsten Grundregeln, deswegen produzieren wir unsere Speisen mit größter Sorgfalt und dem höchsten Anspruch.

Seit vielen Jahren haben wir einen hervorragenden Ruf als Partyservice. Egal ob es sich um einen Geburtstag, eine Jubiläumfeier oder ein Firmenevent handelt, wir haben umfangreiche Erfahrung in der Belieferung von Veranstaltungen mit bis zu 500 Gästen.

Unser Fachpersonal bereitet Ihre Speisen und Gerichte frisch zu. Die pünktliche Lieferung zu ihrer Veranstaltung, sowie ein diskreter Aufbau Ihres Caterings, ist für uns eine Selbstverständlichkeit.

Unser Team bereitet Ihnen gerne auch auf Wunsch vegetarische, vegane und allergikergerechte Speisen zu. Teilen Sie uns gerne Ihre individuellen Wünsche mit, wir bieten Ihnen eine Lösung für ihr Event an.



MENÜKARTE