



Rütten

Metzgerei · Partyservice · Feinkost

Partyservice



Kontakt

Metzgerei Rütten
Inhaber F. Jungmann & J. Seger GbR

Brunnenstr. 4 · 41516 Grevenbroich

Tel. 02182 7137 · Fax 02182 886896

info@metzgerei-ruetten.de · www.metzgerei-ruetten.de

Öffnungszeiten

Montag 8.00 - 12.30 Uhr

Dienstag bis Donnerstag 8.00 - 12.30 Uhr
14.30 - 18.30 Uhr

Freitag 8.00 - 18.30 Uhr

Samstag 7.00 - 13.00 Uhr

Inhalt

Fingerfood & Appetizer	5
Suppen und Eintöpfe	13
Salate	15
Hauptgerichte vom Schwein	17
Hauptgerichte von Rind und Kalb	19
Hauptgerichte mit Geflügel	21
Hauptgerichte mit Fisch	21
Grillspezialitäten	23
Beilagen	25
Pasta	27
Nachspeisen	29
Service	31



Fingerfood wird immer beliebter, weil es sich besonders für Empfänge oder Partys eignet.

Bei unseren Brotvariationen legen wir Wert auf die geschmackliche Vielfalt und die Frische der Produkte.



Fingerfood & Appetizer

Canapés aus Weißbrot und/oder Roggenbrot Schnittchen oder 1/2 Brötchen

mit Fleisch

- » Baguette Salami
- » Kasseler
mild gepökelt
- » Kochschinken
- » feiner Krustenbraten
- » Mailänder Salami
- » zarte Putenbrust
- » Roastbeef
rosa gebraten
- » hausgemachter Rohschinken
- » Schweinebraten
fein gewürzt
- » Pumpernickel mit Tatar

mit Fisch

- » Forellenfilet
- » Lachsvariationen
- » Thunfisch-Creme

mit Käse und Aufstrichen

- » Ei-Aufstrich
- » Schalottenaufstrich
- » Tomaten-Basilikum-Creme
- » Gouda
jung, mittelalt oder alt
- » Weichkäse
- » Schnittlauch-Frischkäse
- » Pumpernickel mit Frischkäse



Fingerfood & Appetizer

Spießchen

mit Fleisch

- » Hähnchenbrust fruchtig-pfeffrig mit Ananas
- » süße Melone mit luftgetrocknetem Schinken
- » Roastbeef mit Rucolapesto gefüllt
- » Schweinefilet mit Speckpflaume

mit Fisch

- » Garnelen
- » gebratener Lachs mit Zitronenpfeffer verfeinert

vegetarisch

- » Antipasti
- » Gemüse Champignons, Cherrytomaten, Zucchini, Auberginen, Paprika
- » Tomate-Mozzarella

Quiches

mit Fleisch

- » Ananas-Schinken
- » Lauch-Schinken
- » Salami
- » Speck-Zwiebeln

mit Fisch

- » Thunfisch

vegetarisch

- » Spinat-Ziegenkäse
- » Ziegenkäse-Dattel
- » Tomate-Mozzarella



Fingerfood & Appetizer

Herzhafte Kleinigkeiten

Rind und Schwein

- » Lummer-Schnitzelchen
- » Partyfrikadellen
- » kleine Rauchpeitschen
- » rustikale Wurstplatte

Geflügel

- » kleine Hähnchenkeulen
- » kleine Hähnchenschnitzel in Krokant
- » Putenmedaillons mit Tomate-Mozzarella überbacken
- » Putenschnitzel mediterran paniert

Käseplatte

- » verschiedene Käsevariationen

Brotauswahl

- » kleine gemischte Partybrötchen
- » Partyräder
- » Stangenbrote

Dips und Butter

- » Basilikum-Dip
- » Cocktail-Dip
- » Frischkäse-Dip
- » Tomaten-Basilikum-Dip
- » Tzatziki
- » Butter
- » Kräuterbutter
- » Knoblauchbutter



Unsere feinen Fleisch- und Wurstwaren stammen aus hauseigener Schlachtung. Die Tiere beziehen wir von sorgfältig ausgewählten und kontrollierten landwirtschaftlichen Betrieben aus der Region.



Fingerfood & Appetizer

Vorspeisen

mit Fleisch

- » Melone mit Schinken
- » Spargelröllchen
mit rohem oder gekochtem Schinken
- » Filetmedaillons mit Pfirsich
- » Schweinelende im Schinkenmantel
- » Roastbeef mit Meerrettichsauce
- » Vitello Tonnato
Kalbfleisch mit Thunfischsauce

vegetarisch

- » Antipasti
warm oder kalt
- » Tomaten mit Mozzarella
- » Bruschetta mit Tomatensugo
- » Cherrytomaten
gefüllt mit Basilikumcreme
- » Champignons
gefüllt mit Frischkäse , warm oder kalt

mit Fisch

- » Krabbencocktail
- » Garnelen in Knoblauchöl
- » Forellenfilets
- » Makrelenfilets
- » gebratene Lachshäppchen
- » geräucherte Lachsvariationen
- » Lachsrouladen
Crepè-Rolle mit Lachscreme

Auf Vorbestellung erhalten Sie alle Suppen und Eintöpfe auch küchenfertig im Schlauch zum Mitnehmen.



Suppen und Eintöpfe

Klare Suppen

- » Hühnersuppe
mit Gemüse- und Fleisch-Einlage
- » Rindfleischsuppe
mit Gemüseeinlage,
wahlweise mit Markbällchen

Creme-Suppen

- » Broccolicremesuppe
vegetarisch, mit Schinken- oder Lachsstreifen
- » Brunnenkressesuppe
mit Scampis
- » Kartoffelcremesuppe
mit groben Würstchen, Lachs oder Krabben
- » Lauchcremesuppe
mit Hackfleisch
- » Spargelcremesuppe (saisonal)
vegetarisch
- » Tomatencremesuppe
vegetarisch

Partysuppen

- » Chilisuppe
- » Currysuppe
mit Hähnchen, Champignons, Zwiebeln
- » Gulaschsuppe
- » Gyrossuppe
wahlweise mit Schweine- oder Putenfleisch

Eintöpfe

- » Bohneneintopf
- » Erbseneintopf
- » Linseneintopf



Die meisten Salate können auch als vegetarisches Gericht bestellt werden.

Wir informieren Sie gern in einem persönlichen Gespräch darüber, welche Möglichkeiten Sie haben.



Salate

Blattsalate

- » Bunter Salat
grüner Salat, Paprika, Tomaten und Gurken
mit Essig/Öl und Joghurt-Dressing
- » Feldsalat (saisonal)
mit Lachsschinken, Pinienkernen
und Balsamico-Dressing
- » Rucolasalat
mit geriebenem Parmesan, Pinienkernen
und Balsamico-Dressing

Das Dressing wird separat in Karaffen geliefert.

Deftiges

- » Fleischsalat
- » Geflügelsalat
- » Lauchsalat
- » Waldorfsalat
- » Wurstsalat
- » Heringssalat

Partysalate

- » Bauernsalat
- » Gnocchi-Rucola-Salat
- » Kartoffelsalat
- » Krautsalat
mit Sahne oder Essig/Öl
- » Mexikosalat
- » Nudelsalat
traditionell oder mediterran
- » Paprika-Käse-Salat
- » Schichtsalat
mit Schinken, Porree, Käse, Mais, Ananas und Ei
- » Speck-Kartoffel-Salat
mit Essig/Öl
- » Tortellini-Pesto-Salat
- » Tortellini-Salat
mit getrockneten Tomaten und Balsamico-Dressing
- » Meeresfrüchte-Salat

Rohkostplatte mit Dips

- » saisonal unterschiedlich



In unserer hauseigenen Schlachtereier verarbeiten wir ausschließlich Qualitätsfleisch von sorgfältig ausgewählten und kontrollierten landwirtschaftlichen Betrieben aus der Region.



Hauptgerichte vom Schwein

Lummerbraten

- » gefüllt mit Antipasti in Tomatensauce
- » gefüllt mit Broccoli, Schinken und Käse in Kräuterrahmsauce
- » mit Mett gefüllt in einer Bratensauce
- » in feiner Thymiansauce

Schweinefilet-Medaillons

- » als Filettopf gratiniert
- » im Speckmantel mit separater Pfeffersauce
- » in Tomatensauce mit Mozzarella gratiniert

Schweinegeschnetzeltes

- » in Kräuterrahmsauce
- » in Tomaten-Pesto-Sauce
- » in Metaxasauce
- » Züricher Art

Rustikales mit oder ohne Sauce

- » Currywurst
- » Fleischkäse
- » Hackbraten
- » kleine Haxen
- » Kasseler mit oder ohne Blätterteig
- » Krustenbraten mit Zwiebel-Speck-Sauce
- » Spanferkel
- » Spießbraten vom Lummer oder Nacken

Auf Wunsch liefern wir Ihnen saisonal auch gerne verschiedene Wildgerichte. Bitte sprechen Sie uns an.



Hauptgerichte von Rind und Kalb

Rinderbraten

- » klassisch
- » in Rotweinsauce

Rindergeschnetzeltes

- » in Pfefferrahmsauce
- » in Pfifferlingrahmsauce
- » in Rosmarin-Balsamicosauce
- » nach Stroganoff Art

weitere Gerichte vom Rind

- » Rindergulasch
- » kleine Rinderrouladen aus der Hüfte
- » Rheinischer Sauerbraten mit oder ohne Rosinen
- » zarter Tafelspitz mit Meerrettich- oder Remouladensauce

vom Kalb

- » Kalbsgeschnetzeltes mit einer Steinpilz-Pfeffersauce
- » Kalbsgeschnetzeltes Züricher Art
- » Saltimbocca alla romana mit einer Weißweinsauce



Hauptgerichte mit Geflügel

Hähnchenbrustfilet-Medaillons

- » mit Blattspinat und Sauce Hollandaise überbacken
- » in Kräuterrahmsauce
- » in Tomatensauce
- » orientalisches mit Datteln in Orangen-Chilisauce

Putenbrust

- » Putenbrust gefüllt mit Broccoli, Schinken und Käse
- » Filet Pesto Rosso gefüllt mit luftgetrocknetem Schinken, getrockneten Tomaten und Frischkäse
- » Filet Verde gefüllt mit gedünsteten Champignons und Kräuterfrischkäse
- » Schnitzel Milanese mit Parmesanpanade und separater Tomatensauce

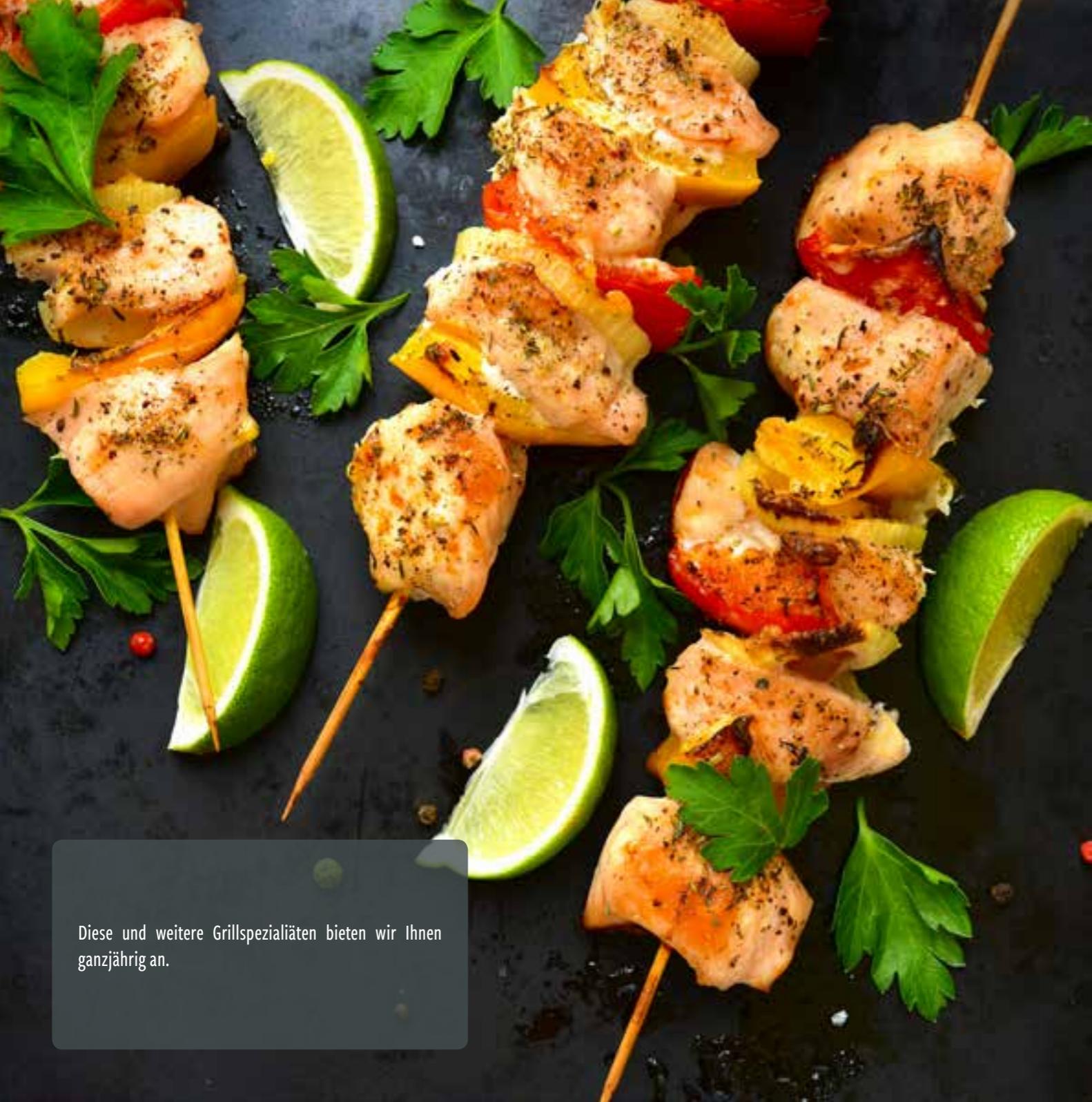
Putengeschnetzeltes

- » in Currysauce mit Pfirsich oder Ananas oder ohne Obst
- » in Champignonsauce



Hauptgerichte mit Fisch

- » Lachsfilet-Gratin
- » Seeteufel in Weißweinsauce



Diese und weitere Grillspezialitäten bieten wir Ihnen ganzjährig an.



Grillspezialitäten

vom Schwein

- » Antipasti-Tasche
- » Gyrosspieß
- » Knabberspieß
- » Pflaumenspieß
- » Tomaten-Mozzarella-Tasche

vom Hähnchen

- » Ananasspieß
- » Sambaspieß
- » Satéspieß

von der Pute

- » pikanter Spieß
- » Peperoni-Tasche

vom Rind

- » Husarenspieß
- » BBQ-Spieß

vom Lamm

- » Lammmedallion
- » Lammspieß mit Rosmarin

vegetarisch

- » mediterraner Spieß
- » Regenbogenspieß



Beilagen

Gemüse

- » Broccoli mit oder ohne Mandeln
- » Blumenkohl
- » Champignons
- » Erbsen und Möhren
- » Gemüseauflauf gratiniert mit Blumenkohl, Broccoli, Erbsen, Möhren und Bohnen
- » Grünkohl (saisonal) mit Speck
- » Leipziger Allerlei
- » mediterranes Gemüse
- » Sauerkraut
- » Speckbohnen
- » Spargel (saisonal)
- » Spinatauflauf mit Mozzarella
- » Ratatouille
- » Rosenkohl mit oder ohne Lachsschinken

- » Rotkohl mit Äpfeln
- » Wirsinggemüse

Kartoffeln & Co.

- » Bratkartoffeln klassisch oder vegetarisch
- » gratinierte Kartoffeln klassisch oder vegetarisch
- » Kartoffelpüree
- » Kartoffelknödel, Semmelknödel
- » Kroketten
- » Salzkartoffeln
- » Rosmarinkartoffeln
- » Bandnudeln
- » Spätzle
- » Reis



Pasta

mit Fleisch und Fisch

- » Lasagne
klassisch oder mit Lachs
- » Kalbsgeschnetzeltes mit Tagliatelle
- » Spaghetti Bolognese
- » Tortellini in Schinken-Sahne-Sauce

vegetarisch

- » Gnocchi mit Tomaten und Basilikum
gratiniert
- » Lasagne
mit Spinat
- » Tagliatelle in Gorgonzolasauce
mit Blattspinat und Walnüssen
- » Penne mit Steinpilz-Pfeffer-Sauce
- » Ravioli
mit Spinat- oder Käsefüllung
- » Spaghetti
mit Cherrytomaten und Rucola



Nachspeisen

ohne Alkohol

- » verschiedene Blechkuchen
- » Mascarpone-Creme mit Beeren
- » Cappuccinomousse
- » Vanille mousse
- » Obstsalat
- » Philadelphia-Creme
- » Quarkspeise mit verschiedenen Früchten
- » Rote Grütze mit Vanille-Sauce

mit Alkohol

- » Eierlikörcreme mit Ananas mit Pfirsich
- » Herrencreme
- » Mascarpone-Creme mit Trauben
- » Mousse au Chocolat
- » Obstsalat mit Eierlikör- oder Baileysschaum
- » Schwarzwäldercreme
- » Tiramisu
- » Waldbeerenmousse mit oder ohne Vanillesauce
- » Weincreme



Service

Buffetplanung

Wir beraten Sie gerne in einem persönlichen Gespräch und helfen dabei, Ihr ganz individuelles Buffet zu planen.

Bitte vereinbaren Sie hierzu einen Termin per E-Mail: info@metzgerei-ruetten.de oder telefonisch unter 02182 7137.

Nutzen Sie für eine unverbindliche Anfrage gerne auch das Kontaktformular auf unserer Internetseite www.metzgerei-ruetten.de.

Allergene

Die Liste der Allergene und Zusatzstoffe kann zu unseren Öffnungszeiten im Geschäft eingesehen werden.

Lieferung

Gerne liefern wir Ihnen alle in der Broschüre beschriebenen Speisen sowie zusätzliche Gerichte auf Vorbestellung auch nach Hause.

Leihgeschirr

» große Teller	0,20 EUR
» kleine Teller	0,20 EUR
» Suppenteller	0,20 EUR
» Messer	0,20 EUR
» Gabeln	0,20 EUR
» Suppenlöffel	0,20 EUR
» Dessertlöffel	0,20 EUR
» Dessertgabeln	0,20 EUR

Die genannten Preise verstehen sich pro Stück und setzen voraus, dass alle Mietgegenstände vollständig, unbeschädigt und gereinigt an uns zurückgegeben werden. Bei ungereinigter Rückgabe müssen wir den doppelten Stückpreis in Rechnung stellen.

