

Naturfleischerei

< FANDER >

Wurstmanufaktur | Feinkost | Partyservice

Qualität seit 1925.



UNSER WINTER-ANGEBOT

Naturfleischerei FANDER | Judenstr. 9 | 47906 Kempen
Tel.: 0 21 52 - 36 07 | www.fleischerei-fander.de

VORSPEISE

KLEINE VORSPEISE

Brotauswahl mit Butter & Salzbutter, Antipasti mit Champignons, Paprika und Tomaten in Olivenöl, Italienische Schinken- & Salamiplatte mit Grana Padana & Rucola

Preis p. P. **6,50 €**

KLASSISCHE VORSPEISE

Geräucherter Lachs & Forellenfilet an Honig-Senf-Dressing, Crevetten mit Mandarinen & Ananas, an Friséesalat, Feldsalat mit Croûtons, Kartoffel-Dressing & gerösteten Speckstreifen, Fanders Waldorfsalat mit Äpfeln, Sellerie & Walnüssen, Schinkenauswahl mit Melone, Rosa Gebratenes vom Kalb mit Wald- & Wiesenpilzen an Kräutervinaigrette

Preis p. P. **9,50 €**

versch. Sorten Baguette mit Butter & Kräuterbutter p. P. **2,50 €**

WINTERLICHE VORSPEISE

Endiviensalat mit gehobeltem Bergkäse, Birnen-spalten & Vinaigrette, Pflücksalat mit Roter Beete, Honig-Ziegenkäse & gerösteten Walnüssen, Hokkaido-Kürbis mit Hähnchenbruststreifen & Curry-Ahorn-Marinade, Landbrot mit Schnittlauchschmand & Lachs, Julienne-Streifen vom Tafelspitz an Frankfurter Soße mit Wildkräutersalat, Salat vom Rosenkohl mit Speckstreifen

Preis p. P. **8,90 €**

versch. Sorten Baguette mit Butter & Kräuterbutter p. P. **2,50 €**

BROT

KLASSISCHER BROTKORB

Verschiedene Sorten Baguette & Ciabatta mit Butter & Kräuterbutter

Preis p. P. **2,50 €**

BROTSTATION

Auswahl an verschiedenen Sorten Baguette und kleine Brötchen, dazu reichen wir Butter & Kräuterbutter, Vesperplatte mit verschiedenen Sorten Schinken, Salami & Käse mit Früchten & Nüssen

Preis p. P. **6,50 €**

FÜR DIE HIGHLIGHTS IM JAHR

KLASSISCHES GRILLBUFFET – ab 80 Personen

Verschiedene Sorten Baguette & Ciabatta mit Butter & Kräuterbutter

Vorspeise

Hausgemachter Krautsalat, Nudelsalat, Griechischer Bauernsalat, Kartoffelsalat, gemischter Blattsalat an Balsamico-Dressing, bunter Sommersalat mit Brotcroûtons, Röstzwiebeln und Joghurt-Dressing

Hauptgang

Rosmarin-Kartoffeln mit Kräuterdip, mediterranes Grillgemüse, Fander Rostbratwurst und Krakauer, Steaks von der Maispou-larde, Nackensteaks vom Thönes Naturschwein

Dessert

Mousse au Chocolate, Obstsalat an Vanillesauce, Limonencreme

ab 80 Personen: **18,50€**

ab 100 Personen: **17,50€**

ab 120 Personen: **16,50€**

zzgl. **180€ Griller & Grillquipment**

RHEINISCHES BUFFET – ab 30 Personen

Brotkorb mit verschiedenen Sorten Baguette & Bauernbrot, dazu Butter & Salzbutter

Vorspeise

Gegrillte Wald- & Wiesenpilze mit Tomaten, Schalotten & Schnittlauchschmand, Linsensalat & junger Mangold in Kräuter-Vinagrette (Saisonal), Julienne-Streifen vom Tafelspitz an Frankfurter Soße mit Wildkräutersalat, Endiviensalat mit Walnusskernen & gerösteten Bauernbrot, Römersalat mit gerösteten Speckstreifen, karamellisiertem Apfel & Croûtons

Hauptgang

Schnittlauchpüree & Kartoffel-Lauch-Gemüse, Sous-Vide garter Bauchspeck mit lauwarmen Baked-Beans von dreierlei Bohnen, Trachen vom Kempener Weiderind in rauchiger Malz-Jus mit Blumenkohl & Romanesco an Nußbutterbrösel

Dessert

Beerenauslese an Vanillerahm, Diplomatencreme, Schokoladenpudding mit Birnenspalten

Preis p. P. **25,50 €**

FINGERFOOD BUFFET – ab 20 Personen

Vorspeise

Waldorfsalat mit Äpfeln, Sellerie & Walnüssen, Rote-Bete-Couscous Salat mit cremigem Ziegenfrischkäse, Mini-Blätterteigpastetchen gefüllt mit Lachs & Honig-Senf-Creme, Saté vom Hähnchen mit Erdnussmarinade Julienne-Streifen vom Tafelspitz an Frankfurter Soße mit Pflücksalat

Hauptgang

Kürbissüppchen mit Croûtons, Currywurst von Fanders Rostbratwurst, eine weitere warme Komponente nach Wahl:

- Möhrengemüse mit Mini-Frikadellen
- Grünkohl mit gebratener Mettwurst
- Wokgemüse an Terryaki Sauce, dazu Sesamhähnchen
- Gebratenes Hähnchenbrüstchen auf Julienne-Gemüse & Sauce Hollandaise
- Confiertes Bauchspeck auf Kartoffelstampf
- Ochsenbäckchen auf Petersilien-Kartoffelstampf

Dessert

Schokoladenmousse mit marinierten Beeren & Mandelblätter, Panna Cotta an Mango & Karamell-Topping

Preis p. P. **25,00 €**

DESSERT

KLEINES DESSERT – ab 10 Personen

Mousse au Chocolate, Rote Grütze an Vanillesauce

Preis p. P. **2,80 €**

WINTERLICHES DESSERT – ab 10 Personen

(November–März)

Schokoladenmousse mit Pommerschen Apfel & Streusel von Spekulatius, Karamell-Creme mit Waldbeeren & Mandelcrumble, Grütze von Birne & Apfel mit Rosinen & Vanillesauce

Preis p. P. **3,50 €**

AMERICAN DESSERT – ab 10 Personen

American Brownie mit Karamel & Nüssen, Red Berries mit Crumble und Vanillesauce, Marshmallow-Mousse (weiße Creme mit Erdbeer Coulis & Marshmallows)

Preis p. P. **4,00 €**

BUFFETS FÜR DAS KLEINE BUDGET



SCHNITZELBUFFET – ab 10 Personen

Salate der Saison mit Kräuterdressing und Krautsalat, Röstkartoffeln, Kartoffelgratin, Pfannengemüse, Schweineschnitzel mit Champignonsrahm, Hähnchenschnitzel im Knuspermantel

Preis p. P. **14,50 €**

Zusätzliche Möglichkeiten für einen Aufpreis von 2€ pro Person

- Walbecker Schnitzel mit Spargel und Sauce Hollandaise überbacken
- Schweizer Schnitzel mit Speck, Champignons und Kochschinken überbacken
- Französisches Zwiebelschnitzel mit Sahne und Brie überbacken
- Italienisches Schnitzel mit Tomaten-Basilikum-Sugo

RHEINISCHES SOMMER SPECIAL – ab 10 Personen

Marktgemüse mit Sauce Hollandaise, Schmorke mit Speck & Zwiebeln, Backschinken an Braten-Jus, Spießbraten mit Schmorzwiebeln

Preis p. P. **13,90 €**

RHEINISCHES WINTER SPECIAL – ab 10 Personen

Grünkohl-Gemüse, Kassler, Fanders preisgekrönte Mettwurst mit Senf, Möhrengemüse und kleine Frikadellen

Preis p. P. **10,90 €**

TEXAS BBQ STYLE – ab 15 Personen

Rote Bohnensalat mit Mais und Paprika, Salsa-, Senf- & Knoblauchdip, Kartoffel-Wedges, Honey-BBQ Rips vom Schwein, Meat-Balls, Chickenwings

Preis p. P. **14,90 €**

FRANZÖSISCHER ABEND – ab 15 Personen

Pflücksalate & Frisée mit knackigem Gemüse, Landbrot-croûtons & Himbeervinaigrette, Sous-Vide gegarte Mais-hähnchenbrust an Champagner-Kraut & Kartoffelpüree, Tranchen vom Zander mit Beurre Blanc, buntem Wildreis mit Kräutern & Babyspinat, geschmorte Rinderbäckchen in Rotwein-Schalotten-Sauce, jungen Möhren & kleinen Kartoffeln in Petersilienbutter

Preis p. P. **18,50 €**

KALTES VOM METZGER – ab 15 Personen

Verschiedene Sorten Baguette & Ciabatta mit Butter, Kräuterbutter & Landfrischkäse, Vesperplatte mit verschiedenen Sorten Schinken, Salami, Zwiebelmett & Käse mit Früchten & Nüssen, Niederrheinischer Krautsalat, Nudelsalat, Kartoffelsalat, Mini-Wiener Schnitzel vom Schwein, Mini-Mandelschnitzel vom Hähnchen, Mini-Frikadellen, Chickenwings, verschiedene Dips

Preis p. P. **15,00 €**

KALTES BUFFET – ab 15 Personen

Verschiedene Sorten Baguette & Ciabatta mit Salzbutter & Kräuterbutter, Gemischter Blattsalat an Joghurtdressing mit Brotcroûtons & Röstzwiebeln, Kartoffel-Lauchzwiebelsalat an Kräuter-Vinaigrette, Krabbensalat mit Mandarinen & Ananas, an Friséesalat, Penne mit Tomaten, Rucola & Mozzarella, Pflücksalat mit Roter Beete, Honig-Ziegenkäse & gerösteten Walnüssen, Tranchen vom Lachs an Frankfurter Sauce, Hähnchenbrust an fruchtiger Curry-Sauce, Rosa gebratenes Schweinefilet an gegrillten Wald- & Wiesenpilze mit Tomaten, Schalotten & Schnittlauchschmand, Gebratenes Roastbeef, dazu Remouladensauce

Preis p. P. **23,50 €**



UNSERE KLASSIKER

HIER HABEN SIE DIE MÖGLICHKEIT NACH HERZENSLUST IHR EIGENES BUFFET ZUSAMMENZUSTELLEN:

Wählen Sie eine Suppe, drei Fleisch-/Fischhauptgänge, drei Sättigungsbeilagen, eine Gemüsebeilage, ein Salat, und zwei Desserts.

AB 10 PERSONEN 23,50 €
AB 15 PERSONEN 22,50 €
AB 30 PERSONEN 20,50 €

EINE SUPPE NACH WAHL

- Rinderkraftbrühe mit Blumenkohl, Eierstich & Markklößchen
- Champignonsrahmsuppe
- Spargelcremesuppe (Saisonal)
- Kürbissüppchen mit Croûtons (Saisonal)
- Hühnersuppe mit Reis



DREI HAUPTGÄNGE NACH WAHL

Bitte wählen Sie drei Fleisch-/ Fischhauptgänge aus unterschiedlichen Kategorien aus:

Vom Geflügel

- Putenragout an fruchtiger Currysauce
- Putenmedaillons an Pfefferrahm
- Hähnchenbrustfilet an Aprikosensauce
- Hähnchenbrust mit Weißwein-Champignon-Rahm

Vom Schwein

- Züricher Geschnetzeltes mit Parmesan überbacken
- Schweinefilet an Schnittlauchrahm
- Schweinefilet an Madagaskar-Pfefferrahm
- Schweinefilet an Wiesenchampignons
- Schweinefilet an Estragon-Sauce
- Schweinefilet an Tomaten-Basilikum-Sauce
- Krustenbraten mit Röstzwiebeln
- Schweinebraten mit Zwiebeln & Champignons

Vom Fisch

- Lachsfilet an Juliennegemüse und Limonensauce
- Schottischer Fjordlachs auf Blattspinat
- Zanderfilet an Estragonsauce
- Viktoriabarsch an Dill-Senf-Sauce

Vom Rind & Kalb

- Rinderbraten an Burgundersauce
- Rinderbraten an Röstzwiebeln
- Rinderbraten „Stroganoff“
- Côte de Boeuf an Rotwein-Schalotten Sauce
- Krüstchengulasch vom Niederrheinischen Rind mit Rübenkraut
- Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzen & Weißwein

Vom Lamm

- Lammkeule an Rotwein-Kräuter-Jus
- Lammhüfte an Rosmarinsauce
- Lammragout mit Schmorzwiebeln und Möhren

DREI SÄTTIGUNGSBEILAGEN NACH WAHL

- Bauernspätzle
- Butterreis
- Bunter Wildreis
- Röstkartoffeln mit Speckwürfeln und gerösteten Schalotten
- Rosmarinkartoffeln
- Gratinierte Kartoffeln
- Kartoffelklöße
- Hausgemachte Semmelknödel
- Grüne Bandnudeln

EINE GEMÜSEBEILAGE NACH WAHL

- Klassische Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise und Mandelbutter
- Dreierlei von der Bohne in Butter geschwenkt
- Mediterranes Gemüse
- Rotkohl & Wirsing á la Crème (Saisonal)

EIN SALAT NACH WAHL

Gemischter Blattsalat an einer Soße nach Wahl:

- Kräuter-Joghurt-Dressing
- Aceto-Balsamico-Dressing
- Kräuter-Vinaigrette
- Kartoffeldressing mit Speck & Croûtons

ZWEI DESSERTS NACH WAHL

- Mousse au Chocolate
- Diplomatencreme
- Panna Cotta mit Frucht-Relish
- Obstsalat an Vanillesauce
- Rote Grütze an Vanillesauce



WEIHNACHTEN

Stellen Sie sich Ihr individuelles Weihnachtsmenü zusammen.
Für Sie fertig gekocht und am 24.12 zwischen 11–12 Uhr
abholbereit. Sie müssen die Speisen nur noch erwärmen.

SUPPEN

FESTTAGSSUPPE

(500 ml) leckere Rindfleischsuppe "Royal" mit Blumenkohl-
röschen, Lauchstreifen, feinen Markklößchen & Eierstich
Preis pro Portion **4,50 €**

KÜRBISCREMESUPPE

(500 ml) mit Croûtons
Preis pro Portion **4,50 €**

BEILAGEN

KARTOFFELGRATIN

Schale für 2-3 Personen
Preis pro Schale **6,50 €**

APFELROTKOHL

Schale für 2-3 Personen
Preis pro Schale **6,50 €**

HAUSGEMACHTE KARTOFFELKLÖSSE

Schale mit 6 Klößen
Preis pro Schale **6,50 €**

ROSMARIN KARTOFFELN

Schale für 2-3 Personen
Preis pro Schale **6,50 €**

SCHNITTLAUCH-KARTOFFELSTAMPF

Schale für 2-3 Personen
Preis pro Schale **6,50 €**

HAUSGEMACHTE SEMMELKNÖDEL

Schale mit 6 Klößen
Preis pro Schale **6,50 €**

HAUPTGANG

Bitte beachten Sie, dass die Mindest-Verpackungseinheit
zwei Portionen sind.

NIEDERRHEINISCHER SAUERBRATEN

mit Rosinen und Apfelkraut
Preis p. P. **9,80 €**

RINDERROULADEN

gefüllt mit Senf, zartem Schinken & Gurke
Preis p. P. **9,80 €**

ZARTER RINDERBRATEN

an Burgundersauce
Preis p. P. **9,80 €**

OCHSENBÄCKCHEN

an Rosmarin-Rotweinsauce
Preis p. P. **13,90 €**

GÄNSEKEULEN

an Orangensauce
Preis p. P. **14,90 €**

GANZE ENTE

fertig gebraten, an Glühweinsauce
3 Personen **33,00 €**

KNUSPRIGER WEIHNACHTSBRATEN

vom Jungschwein, mit feiner Altbiersauce
4–6 Personen **43,90 €**

WEIHNACHTSGANS

fertig gebraten, an Orangensauce
3–4 Personen **73,90 €**

UNSER HIGHLIGHTS ZU WEIHNACHTEN

Sollten Sie Fragen zur Zubereitung oder Rezeptvorschläge
wünschen, kommen Sie gerne auf uns zu.

- Rinderbraten – vom Thönes Naturfleisch, 5 Wochen Reifung mit dem Aqua-Reifeverfahren
- Fanders Dry Aged Entrecôte oder Rumpsteak vom Kempener Weiderind – für Sie 10 Wochen am Knochen gereift
- Rib Eye Steak
- T-Bone Steaks
- Kalbrückensteak
- Wiener Schnitzel vom Kalb – das Original aus Österreich

FÜR IHRE WEIHNACHTSFEIER

ADVENTSBUFFET – ab 20 Personen – bis zum 23.12.2019

Brotauswahl mit verschiedenen Sorten Baguette und
Bauernbrot, dazu Butter & Griebenschmalz

Vorspeise

Winterlicher Kartoffelsalat mit Radicchio, Roter- und weißer
Kohlsalat, Dreierlei von der Bohne mit gebratenem Speck
Gemischter Blattsalat an Kräuter-Joghurt-Dressing
Fanders Waldorfsalat mit Äpfeln, Sellerie & Walnüssen

Hauptgang

Ofen-Hähnchenbrust auf Blattspinat mit Kartoffelstampf
Zwiebelrostbraten an Altbiersauce, dazu Butter-Spätzle
Hirschragout mit Apfelrotkohl & Semmelknödel
Preis p. P. **23,00 €**

WINTERLICHES BUFFET – ab 30 Personen

Brotauswahl mit verschiedenen Sorten Baguette und
Bauernbrot, dazu Butter & Griebenschmalz

Vorspeise

Waldorfsalat mit Äpfeln, Sellerie & Walnüssen, Salat vom Rosen-
kohl, mit gebratenem Speck an Vinaigrette, Winterlicher
Blattsalat mit Croûtons, Kartoffel-Dressing & Röstzwiebeln,
Räucherlachssalat mit Nudeln und rauchiger Ahorn-Marinade,
Blattsalat mit Orangenfilets an Essig-Öl-Dressing

Suppe

Kürbissüppchen mit Croûtons

Hauptgang

Pilzragout mit Spätzle, Krustenbraten an Malzbiersauce, mit
Schnittlauch-Kartoffelstampf und winterlichem Gemüse,
Brust & Keule von der Ente an Orangenjus, dazu Apfelrotkohl
und Kartoffelklöße

Dessert

Mousse von der Haselnuss mit Beerenauslese, Rotwein-
pflaumen mit Mascarponecreme & Amarettini, Schokoladen-
mousse mit Pommerschen Apfel & Spekulatius Crumble
Preis p. P. **28,50 €**

Sollten Sie Fragen zu Allergenen haben, so sind wir Ihnen gerne behilflich.

