

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.
Ostersamstag, Pfingstsamstag 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 62 83
Fax 025 68 - 9 62 85

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