



Öffnungszeiten:

Montag 09:00 - 13:00 Uhr
Dienstag - Freitag 08:00 - 18:30 Uhr
Samstag 08:00 - 13:00 Uhr
Wir haben durchgehend für Sie geöffnet!

Frühstück nach Wahl

Montag - Freitag bis 10:30 Uhr
Gerne bereiten wir Ihnen das Frühstück auch auf Vorbestellung zu!!!

Täglich wechselnder Mittagstisch

Dienstag - Freitag ab 12:00 Uhr
sowie Frikadellen, gebratene Koteletts, Hähnchen-
keulen etc.

Hausgemachter Eintopf

Samstags ab 11:00 Uhr
Bitte achten sie auch auf unsere aktuellen Angebote.

Landstrasse 15 - 41516 Grevenbroich
Tel: 0 21 82 - 24 98 - Fax: 0 21 82 - 181 51
www.fleischerei-groten.de

Groten

Fleischerei und Party-Service



Landstrasse 15 - 41516 Grevenbroich
Tel: 0 21 82 - 24 98 - Fax: 0 21 82 - 181 51



Allgemeine Geschäftsbedingungen:

Alle von uns gelieferten Gegenstände, die wir für Ihr Buffet benötigen, sind in sauberem Zustand an uns zurückzugeben, ansonsten berechnen wir Ihnen nach Absprache einen Aufpreis von 1,90 € pro Person.

Für die leihweise zur Verfügung gestellten Ausrüstungsgegenstände haftet bei Verlust oder Beschädigung der Besteller.

Die Anlieferung kann eine Gebühr betragen.

Der Rechnungsbetrag ist nach Rückgabe der Mietgegenstände in bar oder EC-Karte fällig. Alle Preise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Party-Porzellan:

Für Party-Porzellan berechnen wir Ihnen wie folgt:

Menüteller inklusive Besteck: 60 Cent

Dessertteller inklusive Besteck: 40 Cent

Suppentasse inklusive Besteck: 40 Cent

Zubehörvermietung:

Party-Kühlanhänger

Riesenbratpfanne

Grill etc.

„Spezialität des Hauses“

Spanferkel - fertig gegrillt und ausgelöst

sowie:

Canapés,

Fingerfood,

dekorierte Brötchen

Saisonal bieten wir auch Spezialitäten wie Martinsgans, Wild oder Lamm.

Einfach köstlich...

Bereits seit 1967, über 40 Jahre, existiert die Fleischerei Groten auf der Landstraße in Hemmerden. In einem modernen Verkaufsbereich mit zeitgemäßem Ambiente bieten wir ein breites Fleisch- und Wurstsortiment, eine Käse- und Salattheke, sowie einen täglich wechselnden Mittagstisch aus der eigenen Küche zu günstigen Preisen.

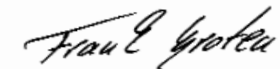
Das Fleisch- und Wurstsortiment besteht fast ausschließlich aus eigener Herstellung und internationalen Spezialitäten.

Für Ihr Grillfest bieten wir Ihnen selbst zubereitete, gewürzte und marinierte Grillspezialitäten fix und fertig in Spezialbehältern zum warm oder kalt halten an.

Seit über 25 Jahren bieten wir einen Partyservice an, der auch weit über die Grenzen Grevenbroichs hinaus bekannt ist.

Nutzen Sie unsere vielseitigen Buffetvorschläge oder stellen Sie sich ganz individuell Ihr persönliches Lieblingsbuffet zusammen. Eine intensive Kundenberatung und Hilfestellung bei der Auswahl der jeweiligen Köstlichkeiten ist bei uns selbstverständlich.

Wir beraten Sie gerne.



Frank Groten
Fleischermeister

„Deftig“

ab 10 Personen

Ausgelöste Häxchen, Sauerkraut, Kartoffelpüree
oder
Grünkohl untereinander mit Kasseler und Mettwurst
oder
Gulasch mit Nudeln und Apfelrotkohl

Abholpreis pro Person **8,90€**

„Pikant“

ab 10 Personen

Gyrosbraten, Knoblauchkartoffeln, Bauernsalat
oder
Hähnchenbrustfilets in Champignon-Rahmsauce,
Kroketten und frischer Salatplatte mit Dressing

Abholpreis pro Person **9,90 €**

„Herzhaft“

ab 12 Personen

Marinierter Krustenbraten mit Zwiebeln, Kartoffelgratin
oder
Spießbraten und Röstkartoffeln
oder
Zigeunergeschnetzeltes und Butterspätzle

jeweils mit gemischtem Bohnensalat, Krautsalat,
Lauchsalat, Käseplatte, Party-Brötchen

Abholpreis pro Person **13,50€**

*Alle Gerichte mit ca. 300gr Fleisch pro Person.
Bei Lieferung dieser Buffets fällt eine Gebühr an.*

Fleischspezialitäten

Vom Schwein...

Gefüllte Schweinefiletmedaillons „Toscana“,
Schweinefiletmedaillons in Pfeffer- oder Champignonrahm,
überbackener Schweinerücken „Wiener Art“,
Spießbraten, Lauchbraten, Jägerbraten,
Schweizerbraten, Gyrosbraten,
Rahmgeschnetzeltes, Zigeunergeschnetzeltes,
Champignonrahmgeschnetzeltes,
Pfälzer Rippchen, Krautrolle

Gepökeltes...

Schinkenkrustenbraten, Kasseler,
überbackenes Kasseler „Budapest“,
Toastbraten, Grillhaxen, Hüttenspeck

Vom Rind und Kalb...

Rinderschmorbraten, Burgunderbraten,
Party-Rouladen, Sauerbraten, Tafelspitz,
Rotweinfleisch, Kräuterroastbeef,
Kalbsrücken in Sherryrahm, Kalbshaxen, Kalbsnierenbraten,
Züricher Geschnetzeltes

Geflügel...

Überbackene Hähnchenbrustfilets „Milano“,
Geflügeltopf „Bombay“, Geflügeltopf „Herzhaft“,
Hähnchenbrustfilets in Champignon- oder Kräuterrahmsauce,
Putenrollbraten nach Gärtnerinnen Art,
Putengeschnetzeltes „Curry“

Suppen und Eintöpfe

Rindfleisch- oder Hühnersuppe mit Einlage,
Brokkolicreme, Champignoncreme, Lauchkäsesuppe,
Kartoffelsuppe, Gulaschsuppe, mexikanische Bohnensuppe,
Gyrossuppe, „Fitschbohnsuppe“, Erbsensuppe

Gemüse

Gemischte Gemüseauswahl
(Brokkoli, Blumenkohl, Speckböhnchen, Erbsen, Pariser
Karotten, frische Champignons etc.)
Brokkoli-Blumenkohl-Auflauf, Rotkohl, Sauerkraut,
Kaisergemüse, Rosenkohl, dicke Bohnen, Wirsingauflauf

Beilagen

Kartoffelgratin, Knoblauchkartoffeln, geschwenkte Drillinge,
geschwenkte Knoblauchkartöfelchen, Butterspätzle,
Röstkartoffeln, überbackene Lachnudeln,
bayerischer Kartoffelsalat, bunter Reis, Salzkartoffeln,
Kroketten

Salate

Frische Salatplatte, Salate der Saison, Bauernsalat,
Zucchini-salat, Brokkolisalat, Eisbergsalat,
gemischter Bohnensalat, Krautsalat, Nudelsalat, Tortellinisalat,
Paprika-Maissalat, Kartoffelsalat, Waldorfsalat,
Geflügelsalat, Rindfleischsalat, Teufelssalat,
Chicorée-Krabbensalat, Tiefsee-Krabbensalat, Thunfischsalat

Dessert

Waldbeercreme, Erdbeercreme, Himbeercreme, Sektkreme,
Mangocreme, Ananascreme, Schwarzwaldcreme,
Russische Rahmspeise, Mousse au Chocolat, Tiramisu,
Rote Grütze, Obstsalat

„Brauhaus Buffet“

ab 15 Personen

Rustikale Schlachtplatte (Hausmacher Blut- und Leberwurst,
Zwiebelfleisch, Hüttenspeck, Frühstücksfleisch),
frisches Schweinemett mit Zwiebeln, Party-Frikadellen,
kleine Schnitzelchen, Hähnchenkeulen,
Krautsalat, Nudelsalat, Kartoffelsalat,
Käsebrett, Griebenschmalz,
Kräuterbutter, gemischter Brotkorb

Preis pro Person **13,90€**

„Schmackhaft“

ab 15 Personen

Melone mit Schinken,
Eisbergsalat mit Cocktaildressing,
Schweinerücken in Pfefferrahmsauce, Kartoffelgratin,
Putenrollbraten nach Gärtnerinnen Art, bunte Pennenudeln,
Kaisergemüse mit Sauce Hollandaise,
Käseauswahl, gemischter Brotkorb

Preis pro Person **15,90€**

„Italienisch“

ab 15 Personen

dekorierte Fischplatte (Räucherlachs, Forellenfilets),
Chicorée-Krabbensalat,
Tomaten, Mozzarella, Melone, Schinken,
frische Salatplatte mit Dressing,
überbackene Hähnchenbrustfilets „Milano“,
geschwenkte Knoblauchkartoffelchen,
Schweinerücken „Toscana“, gratinierte Lauchnudeln,
Käseplatte, Stangenbrot, Kräuterbutter,
Tiramisu

Preis pro Person **19,90€**

„Favorit“

ab 15 Personen

dekorierte Fischplatte (Räucherlachs, Forellenfilets),
Sahnemeerrettich, Chicorée - Krabbensalat,
gemischte Delikatessenplatte,
(Tomaten, Mozzarella, Melone, Schinken, Hähnchenbrustfilets,
Roastbeef, Schweinefilet-Medaillons), Remoulade,
Brokkolisalat, Lauchsalat, Eisbergsalat mit Papaya,
Rotweinfleisch aus der Steakhüfte, Butterspätzle,
überbackener Schweinerücken „Wiener Art“, Kartoffelgratin,
Käseauswahl, gemischter Brotkorb, Butterteller
Mousse au Chocolat

Preis pro Person **21,50€**

„Feinschmecker“

ab 20 Personen

Exklusive Fischplatte (gedünstetes Lachsfilet in Dillsauce,
Räucherlachs, Forellenfilets)
Sahnemeerrettich, Chicorée-Krabbensalat,
gemischte Antipastiplatte,
frische Salatplatte mit Öl-Essig und Joghurt Dressing,
überbackene Riesenchampignons,
gefülltes Schweinefilet „Toscana“,
überbackene Knoblauchkartoffeln,
Party-Rouladen, Butterspätzle,
Käseauswahl, gemischter Brotkorb, Butterteller,
Waldbeercreme, Sektcreme

Preis pro Person **22,90€**

„Hochzeit“

ab 30 Personen

Exklusive Fischplatte (gedünstetes Lachsfilet in Dillsauce,
Räucherlachs, Forellenfilets),
Sahnemeerrettich, Chicoree-Krabbensalat,
Tomaten, Mozzarella, Melone, Schinken,
Schweinefilet-Medaillons in Pfefferrahm, Krokette
Burgunderschmorbraten, Kartoffelgratin,
Hähnchenbrust in Kräuterrahm, Butterspätzle,
gemischte Gemüseauswahl,
frischer bunter Salat, Dressing,
Käseauswahl, gemischter Brotkorb, Butterteller,
Ananascreme, Himbeercreme in Herzform

Preis pro Person **25,90€**

Bei diesen exklusiven Buffetvorschlägen stellen wir Ihnen ab 20 Personen Geschirr und Besteck bei gespülter Rückgabe kostenlos zur Verfügung.