



Knittels Catering

**Zufriedene Gäste sind das schönste
Geschenk!**

Leipziger Straße 17 – 36037 Fulda

Telefon 0661 – 7 50 75

E-Mail: info@fleischerei-knittel.de

Website: fleischerei-knittel.de

Gültig ab 01.01.2023

Halbe und ganze belegte Brötchen

- Wurst/Käse- Weizenbrötchen
- Mett-Weizenbrötchen
- Wurst/Käse-Vollkornbrötchen
- Tomate-Mozzarella-Ciabatta
- Lachsbrötchen

Kanapees

- Wurst gemischt
 - Salami, gekochter Schinken, hausmacher Schinken, Putenbrust,
 - Kräuterlachsschinken, Schweinebraten, gemischter Aufschnitt
- Käse – verschiedene Sorten – gemischt
 - Mozzarella/Tomate
- Schweinemedailon
- Roastbeef gegrillt
- Geräucherte Forelle
- geräucherter Lachs



Kleine Vesper

- Partyfrikadelle, 90g
- Kleines Schnitzel (aus der Lachsrolle), 120g
- Schweinemedailon – natur
- Hähnchennuggets, ca. 20g
- Cordon Bleu, ca. 170g
- Hähnchen Cordon Bleu, ca. 150g

Suppen - Deftige Eintöpfe

- Chili Con Carne
- Lauch- Hackfleischsuppe
- Gulaschsuppe
- Kartoffeleintopf (wahlweise mit Würstchen)
- Erbseneintopf (wahlweise mit Würstchen)
- Linseneintopf (wahlweise mit Würstchen)
- Gemüseeintopf (wahlweise mit Hackfleischbällchen)
- Kartoffelcremesuppe (wahlweise mit Würstchen)
- Kürbiscremesuppe (wahlweise mit Würstchen)
- Brokkoli- Cremesuppe
- Kraftbrühe mit Markklößchen

Unsere Fleischvariationen

Rind

- Partyroulade klein, 3 Stück
- Füllung mit Dörrfleisch, Zwiebeln und Gurken
- Rinderrouladen
- Füllung mit Mett, Dörrfleisch und Zwiebeln
- Rinderhüftbraten in Burgunder
- Hausgulasch, vom Rind
- Fuldaer Tafelspitz mit Meerrettichsoße

Geflügel

- Putengeschnetzeltes mit Champignonrahmsauce
- Paniertes Putenschnitzel
- Hähnchenbrust auf Blattspinat

Rhöner Spezialitäten

- Schweinekrustenbraten
- Gekochtes Rippchen mit Sauerkraut
- Kraut-/ Wirsingroulade klein, 3 Stück
- Gebratene Blutwurst/Schwartenmagen mit Zwiebeln
- Hausmacher Fuldaer Flurgönder

Schwein

- Frikadelle in Zwiebelsauce oder Jägersauce
- Eisbein/Grillhaxe
- Schaschlik-Topf
- (Schweine-/Rindfleisch, Dörrfleisch, Zwiebeln, Paprika)
- Spießbraten mit Sauce
 - gefüllt mit Dörrfleisch, Champignons und Zwiebeln
 - gefüllt mit Zwiebeln und Mett, Brokkoli und Käse
- Gyros
- Kräutergeschnetzeltes
- Schweinefleisch mit Champignons in Kräuterrahmsauce
- Schweinelendchen mit frischen Champignons
- Schlemmertopf
 - Schweinelendchen, Hackfleischbällchen, Champignonköpfe in feiner Sahnesoße
- Elsässer Würzfleisch (Lachsrolle, Kasseler, Käse)

Knittels Schnitzelauswahl

- Schnitzel mit verschiedenen Panaden
 - paniert
 - Knuspermantel
- Schnitzel mit verschiedenen Saucen
 - Zwiebelsauce
 - Jägersauce
 - Bratensauce
 - Pfefferrahmsoße
 - Champignonsrahmsoße
 - Paprikarahmsoße
- Cordon Bleu
- Hirtenschnitzel, gefüllt mit Schafskäse
- Bergsteigerschnitzel, gefüllt mit Bergkäse und Schinken
- Schnitzel Italiana, gefüllt mit Tomate und Mozzarella

Salatauswahl

- Gemischter Salat der Saison
- Italienischer Tortellini-Salat
- Nudelsalat
- Kartoffelsalat wahlweise mit Speck
- Krautsalat wahlweise mit Speck
- Kasseler Krautsalat / Coleslaw
- Griechischer Hirten-Salat
- Tomate-Mozzarella-Salat
- Brokkoli-/Gurken-/Tomaten-Salat
- Hähnchensalat
- Couscoussalat

Gemüsebeilage und Dips

- Ofengemüse gemischt
- Gemüsegratin
- Gemüseplatte gemischt
- Wintergemüse
- Sauerkraut/ Rotkraut
- Wirsingrahmgemüse
- Tzatziki
- Kräuterquark
- Meerrettich-Schmanddip

Beilagen

- Kartoffelgratin
- Rosmarinkartoffeln
- Serviettenknödel
- Semmelknödel
- Bratkartoffeln
- Langkornreis/ Basmatireis
- Spätzle, Bandnudeln, Bunte Tagliatelle, Fusilli, Penne

vegetarische Alternative

- Kohlroulade mit Tomatenreisfüllung
- veg. Soja-Schnitzel
- gefüllte Zucchini
- gefüllte Paprika

Nudelsoßen

- Bolognese
- Tomatensoße mit Gemüse
- Schinken-Sahne-Soße
- Schinken-Sahne-Brokkoli-Soße
- Gemüse-Sahne-Soße
- Lachs-Sahne-Soße

Süße Nachspeisen im Gläschen

- Applecrumble
- Obstsalat
- Tiramisu (Classic/Erdbeer/Zimt)
- Mousse au Chocolate/Vanille
- Joghurt-Frucht-Dessert
- Zitronencreme



Knittels Hausplatte – kalt

- Verschiedene Wurstsorten
- z.B. Knittels Kochschinken, hausmacher Schinken, Schweinebraten,
- Original Fuldaer Schwartenmagen
- Käsevariation mit Feigensenf
- 1 Salat nach Ihrer Wahl (Kartoffel-, Kraut-, Nudel-, Tortellini-Salat)
- Gemischte Brötchen



Rhöner Tapas

- Blutwurst und Leberwurst auf Zwiebelbaguette/Bauernbrot
- Bauernwurst, Frikadellen, gegrillter Bacon
- Käsevariation mit Feigensenf
- Hausgemachter Salat im Gläschen
- Sauerrahm-Meerrettich- Dip
- Garniert mit saisonalem Gemüse aus der Region



Brunchpaket – kalt

- Leckerer Bratenaufschnitt,
- unterschiedlichen Schinkenaufschnitt (roh und gekocht)
- Schweinemedailon
- Räucherforelle und Lachs
- Käsevariation mit Feigensenf
- 1 Feinkostsalat nach Wahl im Gläschen
- Tomaten-Mozzarella, Rohkost- Tortellini-, Käse-Wurstsalat
- Gemischte Brötchenauswahl



Knittels Fingerfood

Wahl aus

- Hähnchennuggets
- kleine Partyfrikadellen
- Mini-Haxen mit Dip
- Rhönknacker
- Mini-Wraps (Kochschinken, Pute, Lachs, vegetarisch)
- Gemüsesticks mit Dip
- Melonenschiffchen mit Serranoschinken
- Antipasti (gefüllte Paprika/Peperoni/Tomaten/Oliven)
- Käsespieße mit Trauben
- Tomate-Mozzarella
- Chili Cheese Nuggets
- Frühlingsrollen
- Mozzarellasticks
- Kleine Salatgläschen
- Brötchen Konfekt
- Laugenteilchen



Italienisches Buffet

Vorspeisen

- Tomaten- Mozzarella
- Melonenschiffchen mit Parmaschinken
- Tortellinialat

Fleischgerichte

- Rosmarin- Braten,
- Hähnchenbrustfilet Provencial,
- Toskanische Lendenpfanne auf Blattspinat mit Parmesankäse gratiniert

Beilagen

- Bunte Tagliatelle
- Gnocchi
- italienischer Salat
- mariniertes Gemüse

Dessert

- Obstsalat
- Tiramisu

Grillbuffet „Rundum sorglos“

- Rindersteaks
 - Knittels Bratwürstchen-Variationen
 - Bonifatius, Chili, Classic
 - Kammsteak
 - Steaks gefüllt mit Tomaten u. Mozzarella
 - Bunte Mettspieße
 - Zwiebelschlotte im Hackfleischmantel
 - Lende mit Tomate
 - Schweinefleischzöpfe
 - Scharfe Kurve
 - Pute-/ Hähnchenspieße
 - Tomate im Speckmantel
 - Gegrillter Schafskäse
-
- Salat der Saison
 - Ofenkartoffeln und Ofengemüse aus der gusseisernen Riesenpfanne
 - Grillsoßen und Dips
 - Ciabattabrötchen



Pfannenglück aus unseren Riesenpfannen

- Schaschlik-Pfanne, mit Paprika
- Gyros-Pfanne
 - wahlweise Pute oder Schwein
- Spätzle-Pfanne
- Tortellini-Gemüse-Pfanne mit Tortellini, Cocktailtomaten, Ruccola
- Italienische Gemüse-Pfanne mit Paprika, Zucchini, Pilzen, Zwiebeln
- Champignons-Pfanne
- Fuldaer Kartoffelpfanne

vor Ort frisch zubereitet



Genuss-Buffet

Vorspeisen

- Kleines Fingerfood
 - 5 Teile zur Auswahl

Fleischgerichte

- Lachs auf Blattspinat
- Hähnchenbrust überbacken mit Tomate-Mozzarella
- Partyschnitzel mit Soße nach Wahl

Beilagen

- Ofen-Rosmarin-Kartoffeln
- Langkornreis
- Ofengemüse
- gemischter Salat

Dessert

- Tiramisu der Saison
- Obstsalat

Rhöner Schlemmerbuffet

Vorspeisen

- Rhöner Schinkenplatte
- Schmalztöpfchen
- Baguette

Fleischgerichte

- Schweinelende auf Wirsinggemüse
- Partyrouladen in Rotweinsauce
- Kleine Putenschnitzel und kleine Schweineschnitzel

Beilagen

- Spätzle
- Kartoffelgratin
- Serviettenknödel
- Gemischter Blattsalat der Saison
- Gemüseplatte
-

Dessert

- Mousse au Chocolate
- Obstsalat

Bayerischer Abend

Fleischgerichte

Wahl aus

- Krustenbraten mit Biersoße
- Leberkäse (fein/grob/Pizza/Zwiebel)
- Knittels Weißwürstchen
- Hähnchenschenkel
- Haxenfleisch

Beilagen

- Kaspressknödel oder Spinatknödel
- Rahmsoße wahlweise mit Pilzen,
- Kartoffelsalat oder Kartoffelgratin
- Bayrisch Kraut
- gemischter grüner Salat

Dips

- Süßer Senf
- Meerrettichdip

Hochzeitsbuffet

Vorspeise

- Hochzeitssuppe

Fleisch

- Rouladen in Rotweinsauce
- Schlemmertopf
 - Schweinelende und Hackfleischbällchen in einer Weißweinsahnesauce
- Hähnchenbrustfilet an Brokkoli mit Mandelsplitter

Beilage

- Spätzle
- Serviettenknödel oder Klöße
- Petersilienkartoffeln oder Kartoffelgratin
- Gemüseplatte
- Salat der Saison

Kanutour mit Barbecue

Kanutour mit dem Weltmeister Ulrich Knittel
auf der Fulda mit anschließendem Grillbuffet

Dauer ca. 11.00 - 19.00 Uhr

ab 15 Personen

Weiter Infos auf Anfrage

