



*Der Service rund um Ihr Fest!*

**Antonius**  
**KNUF**

*... schmecken Sie  
den Unterschied!*



## *Unser Partyservice*

Es sind die verschiedensten Anlässe, für die ein Partyservice gebucht wird. Fachliche Kompetenz und Leistungsfähigkeit, egal ob am Holzkohlegrill oder am „Herd“. Dazu kommen Flexibilität und ein gutes Preis-Leistungsverhältnis, die einen guten Partyservice ausmachen.

Entdecken Sie die Vielfalt der Möglichkeiten, lassen Sie sich von uns begeistern und inspirieren. Wir beraten Sie gern und stellen uns bei der Ausrichtung Ihrer Feierlichkeiten selbstverständlich ganz auf Ihre Wünsche ein.

Ob große oder kleine Feste – klassisch, besonders stilvoll oder außergewöhnlich: Wir verwöhnen Sie und Ihre Gäste mit Freude und Engagement.



*- Damit Sie sich in aller Ruhe um Ihre Gäste kümmern können -*



# Unser Häppchenprogramm

Für ihren Stehempfang oder Produktpräsentation halten wir eine Vielzahl von Fingerfoodspezialitäten für Sie bereit. Ob Rustikal oder lieber etwas Feines, bei uns bekommen Sie die Auswahl.

z.B. Canapé's (wir empfehlen Ihnen 5 - 6 Stück pro Person.)

## Fleisch

- Roastbeef mit Sahnemeerrettich
- Kasselerrücken mit Ananas
- Geräucherte Truthahnbrust mit Mandarinen
- Gekochter Hinterschinken mit grünem Spargel
- luftgetrocknete westfälische Mettwurst mit Paprika
- Westfälischer Knochenschinken
- Geflügel-Leberparfait
- Serranoschinken mit Melone
- Schweinefilet mit Kiwi

## Käse & Vegetarisch

- Tomaten-Mozzarella mit Pesto
- Gouda-Käse mit Staudensellerie
- Frischkäse mit Kräutern
- Französischer Brie mit Walnüssen
- Blaukäse mit Walnüssen
- Gorgonzola mit Birne & Pistazien

## Fisch

- Ei und Scampi
- Geräucherter Lachs mit Ei
- Krabbenfleisch mit Sellerie
- Heilbutt
- Duo von rotem und schwarzem Kaviar
- Graved Lachs mit Dill
- Forellenfilet
- Lachstatar mit Kaviar
- Frischer Matjes

## oder z.B. etwas Rustikales

- Partyfrikadellen & Partyschnitzel (kalt)
- verschiedene Brotvarianten
- hausgemachte Buttervariationen (Kräuter-, Tomaten-, Pizza- & Thunfischbutter)
- verschiedene Dips (BBQ, Kräuter-, Knoblauchdip)
- Mettigel oder Krokodile (auch als kleine Familie angerichtet)



# Unsere kalten Buffets

## **z.B. unsere rustikale Bauernplatte**

Blutwurst, Leberwurst, Fleischwurst, Zwiebelmett, Schmalztöpfchen, Westfälischer Knochenschinken, Metzgerkochschinken, Oldenburger Mett

## **z.B. unsere Fisch & Meerplatte**

Forellenfilet, Aal, Schillerlocken, Makrelenfilets, verschiedene Lachsspezialitäten, Heilbutt, Kaviar & Krabbenscocktail

## **z.B. unsere Käsereiplatte**

Blauschimmel, Tortenbrie, diverse Schnittkäse, Frischkäsevariationen, Schwarzbrotthäppchen, Käsewürfel und frisches Obst

## **z.B. unsere Genießerplatte**

Westfälischer Knochenschinken & Mettwurst, Kasselerbraten, saftiger Schweinebraten, unser bester Metzgerkochschinken, Spargelröllchen und leckere Bierbeißer

## **z.B. unsere „Kroamstutenplatte“**

Westfälischer Knochenschinken & Mettwurst, verschiedene Käsevariationen

*- Unsere Platten werden fertig ausgarniert . -*

Natürlich legen wir Ihre Platte auch nach Ihren Wünschen. Gerne bereiten wir auch ihr Themenbuffet zu. Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne.



## *Für unsere Suppenkasper*

Unsere Suppen werden aus hochwertigen Rohstoffen frisch für Sie hergestellt. Es wird ein halber Liter pro Person (ca. 2 Teller) berechnet. Folgende Suppen bieten wir Ihnen an (hier nur eine kleine Auswahl):

1. Erbsensuppe mit Mettenden oder Knackern
2. Hühnersuppe
3. Gyrossuppe
4. Spargelcremesuppe mit frischem Spargel
5. Tomatensuppe mit Creme Fraiche
6. Kartoffelcremesuppe
7. Westfälische Rindfleischsuppe
8. Lauchcremesuppe mit Lachsstreifen
9. Mitternachtssuppe (Käse-Porreesuppe)
10. Mexikanische Geflügelsuppe
11. Lachscremesuppe
12. Curry-Ingwersuppe



## *Da haben wir den Salat*

Unsere Salate werden ausschließlich aus frischen Zutaten hergestellt, auch hier können wir natürlich nur eine kleine Auswahl präsentieren:

1. Bauernsalat mit Fetawürfeln
2. Hausgemachter Kartoffelsalat
3. Griechischer Nudelsalat
4. Rohkostmix
5. Italienischer Nudelsalat mit Pesto
6. Klassischer Nudelsalat
7. Möhrensalat
8. Krautsalat



## *Für Ihre Party*

Ob für ihre Geburtstagsparty oder für den schönsten Tag im Leben. Wir haben für jeden Anlass genau das Richtige, egal ob „Westfälisch“ oder „Edel“, wir bereiten für Sie „fast“ alles zu. Hier erhalten Sie einige Anregungen. Wenn Ihr Menü nicht dabei ist, kein Problem, sprechen Sie uns an, denn wir beraten Sie gerne!

*Tipp* Für Ihre Gartenparty legen wir Ihnen unsere Grillbuffets ans Herz.

### Unsere Partyknaller

1. Saftige Partyschnitzel vom Schwein oder Hähnchenfilet mit zwei Soßen nach Wahl, dazu Bratkartoffeln & Gemüsegratin und zwei Salate nach Wahl
2. Kross gebratener Schinkenbraten, dazu reichen wir leckeres Fassauerkraut und Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln
3. Saftige Partyhaxen, Knuf's Spareribs mit BBQ - Sauce, Chicken Wings, frische Ofenkartoffeln mit Dip und hausgemachter Krautsalat
4. Gefüllte Poulardenbrust, Schweinefiletgeschnetzeltes mit frischen Champignons, Butterreis, Spätzle, bunte Gemüseplatte & hausgemachte Salate
5. Feurige Currywurst & Schaschlikpfanne
6. Gyros mit Fladenbrot, frischen Salaten und Dip



## *Unsere Jagdessen*

1. Wildschweingulasch mit Spätzle oder mit Semmelklößen, dazu Rotkohl und Apfelmus
2. Knuf's frische Bratwurst und Rippe mit Salzkartoffeln & Wirsinggemüse
3. Kross gebackene Rippchen und Bratwurst mit Rosenkohl & Kartoffelpüree
4. Rindergulasch mit Rotkohl und Klößen oder Salzkartoffeln
5. Grünkohl mit Mettenden & dicker Rippe

## *Das westfälische Hochzeitsmenü*

Hausgemachte Rindfleischsuppe mit reichlich Einlage, Suppenfleisch mit Zwiebelsoße & Remouladensoße, Salatplatte, Schweinefilet, Hähnchenfilet, Rinderrouladen, Salzkartoffeln, Gemüsemix, Speckböhnchen, hausgemachte Herrencreme

## *Für Ihre Familienfeier*

1. Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit frischen Champignons, Eierspätzle, Gemüse der Saison & frischen Salaten
2. Schweinefilet mit Rahmsauce, Hähnchenfilet mit Fruchtcurrysauce, Bohnenbündchen & Rosmarinkartoffeln
3. Rinderrouladen mit Salzkartoffeln & Buttergemüse
4. Saftiger Sauerbraten „Rheinische Art“ mit Rosinen, Apfelrotkohl & Kartoffelklöße



## *Für Ihren bayrischen Abend*

1. Krosse Schweinshaxen mit Püree, Röstzwiebeln & Sauerkraut
2. Saftige Backschinken, Kasseler, Fleischkäs' mit Bratkartoffeln & Speckböhnchen
3. Spanferkel kross aus dem Ofen
4. Saftige „Schäufele“ mit Burgundersauce



## *Für Ihren italienischen Abend*

*Tipp* Für Ihre Gartenparty bietet wir Ihnen auch unsere Grillbuffets an.

z.B.

1. Grissiniangen mit italienischem Coppa
2. Osso Bucco auf Gemüsebett & Parmesangnoccis
3. italienische Schinken- & Wurstspezialitäten
4. „Vitello Tonato“, saftiger Kalbsrücken mit Kapern und Thunfischsauce
5. verschiedene Antipasti
6. Kräuterlachs auf Bandnudeln
7. italienische Salate

· u.v.m.



# Unser Grillbuffet für Sie

## Unser rustikales Grillbuffet vom Holzkohlegrill

Saftige Nackensteaks, kross gegrillte Bauchscheiben, magere Lummersteaks, leckere Spareribs, zarte Hähnchenbrustfilets, hausmacher Grillbratwurst, Knuf's Rostbratwurst, Texasgriller mit Bacon & Zwiebeln, Gourmetgriller mit leckerem Käse- & Kochschinken

Dazu reichen wir drei hausgemachte Salate nach Ihren Wünschen, einen gemischten Brotkorb mit Kräuterbutter.

## Unser italienisches Grillbuffet vom Holzkohlegrill

Verschiedene Antipasti wie z.B. Oliven, gebratene Auberginen, eingelegte Champignons und gebratene Paprika.

Italienischer Spargelsalat mit frischem Ruccola, Tomaten und Gurken, Griechischer Bauernsalat, Tomaten – Mozzarella, frische Blattsalate der Saison mit gerösteten Walnüssen und Orangenscheiben

Vom Grill reichen wir Ihnen zart marinierte Hähnchenfilets, Rinderhüftsteaks, Schweinerückensteaks, saftige Nackensteaks, Lachssteaks und Scampispiße.

Als warme Beilage servieren wir gebratene Rosmarinkartoffel.

Dazu reichen wir verschiedene Dips, Grillsaucen, ofenfrische gemischte Ciabattabrötchen und hausgemachte Kräuterbutter.

*Wenn Sie sich um nichts kümmern möchten, bieten wir zu allen Angeboten auch Grillmeister, Porzellan, Saucen, Reinigung, Grill und Kohle an. (Gegen Aufpreis)*



## *Das Beste zum Schluss* *Unsere Desserts*

Lassen Sie sich zum Schluss eines unserer hausgemachten Desserts schmecken. Den unvergleichlichen Genuss garantieren wir durch frische Milchprodukte und frische Früchte.

1. Münsterländer Herrencreme
2. Hausgemachter Obstsalat
3. Mousse au Chocolat
4. Lebkuchencreme mit Spekulatius
5. Panna Cotta
6. Vanillequark mit frischen Früchten
7. Norddeutsche Rote Grütze
8. Vanille Mousse
9. Tiramisu



## *...oder was Deftiges*

- Internationales Käsespezialitätenbrett mit Weintrauben



## Unser Serviceangebot

**Sie planen eine Feier? Ihnen fehlt die Ausstattung?**

**Wir vermitteln auch gerne alle Serviceleistungen rund um Ihr Fest wie:**

- Zelte
- Tische
- Bestuhlung
- Gläser
- Dekoration
- Toilettenwagen,
- Getränke und Kühlmöglichkeiten
- Servicepersonal
- Animation und Kinderbelustigung
- Räumlichkeiten

**Auf Wunsch liefern wir Ihnen auch:**

- Porzellan & Besteck inklusive Reinigung
- Grillmeister
- Gas- oder Kohlegrill
- u.v.m.

**Wir arbeiten mit renomierten Unternehmen aus der Region zusammen.  
Eine hohe Qualität sichern wir durch frische Zubereitung und direkte  
Lieferung zu Ihnen nach Hause.**



## *Kennen Sie unseren Präsent-service?*

Wir stellen Ihnen einen Präsentkorb mit Leckereien aus aller Welt nach Ihren Wünschen zusammen.

*Ob modern oder klassisch - Wir haben das richtige Präsent für Sie!*

## *Lieferung*

- Lieferungen innerhalb Weseke sind ab 20 Personen frei.
- Unter 20 Personen werden pauschal 7,50 € berechnet.
- Für Lieferungen innerhalb von 10 Kilometer Umkreis werden 15,00 € berechnet.
- Für Lieferungen innerhalb von 20 Kilometer Umkreis werden 20,00 € berechnet.
- Für Lieferungen ab 20 Kilometer Umkreis werden pauschal 35,00 € berechnet.

*Preisinformationen finden Sie im separaten Preisteil.*

Alle im Preisteil genannten Preise sind Abholpreise inkl. 7 % Mehrwertsteuer.

Bei zusätzlichen Serviceleistungen (wie Porzellan, Servicekräfte usw.) erhöht sich der Preis um 12 % aufgrund des dann geltenden Mehrwertsteuersatzes von 19%.

Wir bitten um Ihr Verständnis.



*... schmecken Sie  
den Unterschied!*

