

»DIE WELT GEHÖRT DEM,  
DER SIE **GENIESST**«



FEINKOST . CATERING . BBQ



MÜLLER  
FEINKOST

SCHLANGEN

»EINE GUTE KÜCHE IST DAS  
FUNDAMENT ALLEN GLÜCKS«

## LIEBE KUNDEN,

verwöhnen Sie Ihre Gäste mit leckeren Kreationen vom Feinkost-Team Daniel Müller und machen Sie aus Ihrem nächsten Event ein sinnliches Erlebnis, denn bei Müllers wird nach lang gelebter Tradition immer alles frisch gekocht und mit Liebe zum Detail zubereitet.

Wir laden Sie ein zu „Ideen die Schmecken“ und wünschen Ihnen viel Vergnügen bei der Durchsicht unseres Exposés.

Gerne beraten wir Sie persönlich und in Ruhe bei einer Tasse Kaffee hier bei uns im Laden.

Einen Termin hierfür vereinbaren Sie bitte unter  
0 52 52/8 19 72.

Ihre Ansprechpartner in unserem Haus sind:  
Daniel Müller und Regine Müller

Wir freuen uns auf Sie – lassen Sie sich inspirieren  
und verwöhnen!

IHR TEAM VON  
FEINKOST DANIEL MÜLLER



WILLKOMMEN  
AM ORT DER GENÜSSE

FEINKOST.CATERING.BBQ

Paderborner Str. 5 | 33189 Schlangen | T 05252.81972 | [www.muellerfeinkost.de](http://www.muellerfeinkost.de) | Mo-Fr 8.00 bis 18.00 Uhr | Sa 7.00 bis 13.00 Uhr

## VORSPEISEN

### AUSZUG AUS MÜLLER'S HAUSGEMACHTER ANTI-PASTI

Tomate Mozzarella an Basilikum  
Zucchini und Auberginenscheiben mit  
Tomatensugo und Parmesan gratiniert  
Paprika blanchiert  
Frische Champignons abgelöscht in Balsamico

### MÜLLER'S ANTI-PASTI

Oliven in Knoblauchöl  
Tomate Mozzarella an Basilikum  
Melone an Carat-Schinken  
Zucchini und Auberginenscheiben mit  
Tomatensugo und Parmesan gratiniert  
Vitello Tonnato  
Paprika blanchiert  
Baguette

### FISCHPLATTENAUSZUG

Geräucherter Lachs  
Forellenfilets geräuchert von Müller  
Pfeffermakrele  
Sahnemeerrettich

### KALTE FISCHPLATTE

Geräucherter Lachs  
Forellenfilets geräuchert von Müller  
Pfeffermakrele  
Kräutermatjes  
Stremellachs  
Sahnemeerrettich

## CANAPÉS/BRÖTCHEN/SCHNITTCHEN

(pro Stück)

### CANAPÉS

mit Lachs  
mit Forelle  
mit Käse  
mit Pasteten  
mit Schinken  
mit Rindersaftschinken  
mit Wacholderschinken  
mit südländischer Salami

### BELEGTE ½ BRÖTCHEN

mit Aufschnitt  
mit Salami  
mit Bratenaufschnitt  
mit Käse  
mit gek. Schinken  
mit rohem Schinken  
mit Tomate Mozzarella

### SCHNITTCHEN

mit Kochschinken  
mit Salami  
mit Käse  
mit Aufschnitt  
mit Braten  
mit Putenbrust

## SUPPEN

### RINDFLEISCHSUPPE MIT EIERSTICH

Rindfleisch gekocht, Eiernudeln, Julienne Gemüse, Markklösschen und frischer Petersilie

0,2 l

### HÜHNERSUPPE MIT EIERSTICH

Hühnerkeulenfleisch gekocht, Reis, Julienne Gemüse, Markklösschen und frischer Petersilie

0,2 l

### MINISTRONE Á LA SABINE

mit Aubergine, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Reis, ein vegetarischer Traum

0,2 l

### BROKKOLI-SCHAUMSÜPPCHEN

mit Brokkoli-Röschen und Mandelblättchen

0,2 l

### GULASCHSUPPE

schön gehaltvoll, dick gekocht mit viel Fleisch

0,5 l

### KÄSE-LAUCHSUPPE

mit Hackfleisch nach Oma's Rezeptur – mmmhhhh....

0,5 l

### CHILI CON CARNE

mit Kidneybohnen, weißen Bohnen, Mais, Paprika und dem richtigen Pep

0,5 l

## EINTÖPFE

### ERBSENEINTOPF

mit Mettwurst, Kartoffeln und frischem Wurzelgemüse

0,5 l

### LINSENEINTOPF

mit Mettwurst, Kartoffeln und frischem Wurzelgemüse

0,5 l

### GRÜNKOHLEINTOPF „SCHLÄNGER MARKT“

mit Oldenburger Grünkohl, Mettwurst, Kartoffeln und Kesselbrühe nach geheimer Rezeptur gekocht

0,5 l

### MÖHRENEINTOPF

mit Lauch und Mettenden

0,5 l

### SAUERKRAUTEINTOPF

mit Karotten, Kartoffeln, Kassler und Mettwurst

0,5 l

### PICHELSTEINER EINTOPF

mit Möhren, Sellerie, Zwiebel, Weisskohl, Paprika, Petersilie, Rindfleisch, Schweinefleisch, Mettbällchen und viel Liebe

0,5 l



## SCHLEMMER-BUFFETS

### JÄGERHIT

Jägerhackbraten an Champignonsauce mit Zwiebeln, Speck und frischer Petersilie gebutterte Spätzle und Möhren Lauchgemüse

### STELZENHIT

Mini-Schweinshaxen mit Bratensauce frisch gemachtes Kartoffelpüree und geschmorrt Sauerkraut

### FRÜHLINGSHIT

Hähnchengeschnetzeltes an Curry-Sahne-Sauce, Schweinegeschnetzeltes an Pfefferrahmsauce dazu Reis und gebuttertes Frühlingsgemüse

### TOSKANAHIT

Hähnchen-Kartoffelpfanne mit Tomaten, Zwiebeln, frischer Knoblauch und Kräutern im Ofen gebacken, dazu saftige Hähnchenkeule & zartes Hähnchenbrustfilet

### BRATENHIT EINS – SPIESSBRATEN AN BRATENSAUCE

hausgemachtes Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln dazu Kaisergemüse

### BRATENHIT ZWEI – BACKSCHINKEN & KAMINBRATEN AN BRATENSAUCE

Kartoffelgratin mit Gouda gebacken dazu Krautsalat und Bauernsalat

### SCHNITZELHIT

Magere Schnitzel aus dem Schweinerücken gold-gelb gebraten, Hähnchenknusperschnitzel, dazu Rahmsoße mit frisch gebratenen Champignons und frischer Petersilie, Kartoffelgratin und Gouda, bunt gemischte Rohkostplatte mit Hausdressing

## SCHLEMMER-BUFFETS

### PASTAHIT

Lachslasagne mit Blattspinat und Bechamelsauce Hackfleischlasagne mit feiner Kräuter-Bolognese bunt gemischte Rohkostplatte mit Hausdressing

### MÜLLER'S SCHASCHLIKTOPF

mit Zwiebeln und Paprika Brätlinge an Sauerrahm dazu Balkangemüse

### DER GRIECHISCHE HIT

Fetabraten mit Tomaten und Fetakäse an feiner Soße saftiger Balkanreis mit Paprika, Tomaten und etwas Knolauch, griechisch gemischter Salat

### DER BAYRISCHE ABEND

Schweinshaxen, Backschinken, Leberkäs', Sauerkrautgratin, Bratkartoffeln, Sauerkraut und Krautsalat

### DAS RUSTIKALE

Backschinken an feiner Soße, saftiges Rindergulasch dick gekocht, Nackenbraten an Pfefferrahm, Röstkartoffeln, Gratin, Spätzle, gemischte Gemüseplatte und Rohkostplatte mit Hausdressing

### DAS BÜRGERLICHE BUFFET

Ratatouille Hähnchenbrust, Rotwein gebeiztes Rindfleisch, Carbonadenbraten an Rahmsoße mit Champignons und frischer Petersilie, Röstkartoffeln, Gratin, Reis, gemischte Gemüseplatte und frischer Rohkostplatte mit Hausdressing

## SCHLEMMER-BUFFETS

### DAS DEFTIGE BUFFET

Spießbraten an Altbiersoße mit geschmorrt  
Wurzelgemüse, Jägerhackbraten an Bratensoße  
mit Champignons und frischer Petersilie, Kartoffelpüree  
mit Röstzwiebeln Kartoffelklöße an brauner Butter  
gemischte Gemüseplatte und bunter Rohkostplatte  
mit Hausdressing

### BUFFET GAUMENFREUDEN

Ratatouille Hähnchenbrustfilet,  
Schweinefilet an Schnittlauchrahm mit Champignons  
frisches Lachsfilet an Butter-Julienne dazu Rieslingrahm  
Kartoffel-Lauchauflauf mit Sesamkruste  
gebutterte Spätzle, gemischte Gemüseplatte,  
bunt gemischte Rohkostplatte mit Dressing

### BUFFET TURIN

Hausgemachte Lachslasagne mit Blattspinat  
Italienische Röllchen: Schweinerouladen gefüllt  
mit Parmaschinken und Mozzarella  
Pollo á la Cacciatore Hähnchenbrust mit Ratatouille gebacken  
Gnocchi an Buttersoße, mediterranes Kartoffelgratin  
hausgemachte Peperonata, Brokkoli an Mandelblättchen,  
gemischte Rohkostplatte mit Dressing

»DIE WELT GEHÖRT DEM,  
**DER SIE GENIESST.**«

## ZU DEN BUFFETS – LECKEREIEN ZU SPÄTER STUNDE –

Käsearrangement/Käsebrett/Käseplatte  
Fetabällchen  
Krüstchen  
Hähnchenkebab  
Pfefferbeisser  
Käseröllchen auf Pumpernickel  
Schinken- Spargelröllchen  
Mandelhähnchen mit Curry-Früchte Dip  
Brotkorb und Butter  
Roastbeef mit Remoulade  
Schmandpfanne  
Gem. Fischarrangement  
Medallions  
Hawaii Krüstchen  
Tomate Mozzarella mit Basilikum  
Grissini im Schinkenmantel  
Elsässer Blätterteigschnecken  
Pulled Pork Blätterteigschnecke  
Flammkuchenkrüstchen  
Krüstchen mit Schinken, Käse, Ananas und Hollandaise gebacken  
Tapasteller mit Cherrychampignons  
Zupfbrot

## BUFFET FINGERFOOD

Hähnchenbrustspieß „Bombay“ an Curry-Früchte-Dip  
Kleine Krüstchen vom Schwein mit Dip  
Schlemmerhackbällchen mit Chili-Mango-Dip  
Wraps gefüllt mit Hähnchenbrust, Eisbergsalat  
und fruchtiger Chilisauce  
Müller's Gourmetcanapés  
Lachsrollchen gefüllt mit Meerrettichfarce  
Feta-Sesam-Praline  
Müller's Westfälischer Trüffel  
Hausgemachter Anti-Pasti-Spieß  
Baconcini Spieß an Basilikum  
Käsesandwich mit lufttrockener Mettwurst  
Dazu Baguette

## FEINSTES FINGERFOOD – MÜLLER'S EDELAUSLESE

Tomate Basilikum Quiche  
Hackbällchen gefüllt mit Feta dazu Chili-Mango-Dip  
Vitello Tonnato auf Schlemmerlöffeln  
Baconcini-Spießchen an Basilikum  
Müller's Westfälischer Trüffel  
Blätterteigtaschen „Hawaii“ mit Kochschinken und Ananas  
Hähnchen-Kebab an Curry-Frucht-Soße  
Lachspäckchen gefüllt mit feiner Meerrettichfarce  
Datteln gefüllt mit Frischkäse und Rauchfleisch  
Pfläumchen im Speckmantel  
Kräutermatjes auf gebutterten Schwarzbrot mit feiner  
roter Zwiebel  
Feta-Sesam-Praline  
Kirschtomate gefüllt mit mediterranen Frischkäse  
Gefüllte Wraps mit Hähnchen, fruchtiger Chilisoße und  
Eisbergsalat  
Feinste Canapé Variation aus dem Hause Müller  
Käseröllchen gefüllt mit Kräuter-Frischkäse

### SÜSSE VARIATIONEN IM GLÄSCHEN:

Mascarpone-Limettencreme mit Pfirsich und gebrannten  
Mandelblättchen  
Schwarzwälder Kirschbecher mit Zimtkirsche und  
Schokomousse  
Rocher Gläschen

»VERSUCHUNGEN SOLLTE MAN NACHGEBEN.  
**WER WEISS, OB SIE  
WIEDERKOMMEN«**

## BRUNCH-BUFFET

Hausgemachte Suppe Ihrer Wahl  
Müller's Anti-Pasti  
Kalte Fischplatte  
Käseaufschnittplatte  
Bratenplatte mit Roastbeef und hausgemachte Remoulade  
Gemischte Schinkenplatte  
Gemischte Aufschnittplatte  
Gemischter Brötchen und Brotkorb frisch vom Bäcker  
Dazu Butterplatte

## SÜSSES

Giotto-becher  
Rocher-becher  
Mascarpone-Limettencreme mit Himbeeren und weißer Schokolade  
Pommersches Apfeldessert mit Panna Cotta  
Tiramisu mit Mascarpone Espresso und Löffelbiscuit  
Schwarzwälder Kirschtraum  
Erdbeertiramisu (saisonaler Artikel)  
Müller's Eierlikör-Kirschtraum  
Cheesecake Dessert im Gläschen  
Amaretto-Nuss-Nougat Gläschen  
Karamell-Brownie Gläschen  
Tiramisu- Cappuccino  
Irene's Apfel- Mascarpone Traum mit Karamellkeksen  
Mascarpone Limettencreme mit Pfirsich und gebrannten Mandeln  
Griesflammerie mit Zimtpflaumen  
Kirsch- Sahne Quark Dessert mit Schokoraspeln  
Rote Grütze mit Vanillesauce



FEINKOST.CATERING.BBQ

Paderborner Str. 5 | 33189 Schlangen | T 05252.81972 | [www.muellerfeinkost.de](http://www.muellerfeinkost.de) | Mo-Fr 8.00 bis 18.00 Uhr | Sa 7.00 bis 13.00 Uhr

FEINKOST.CATERING.BBQ

Paderborner Str. 5 | 33189 Schlangen | T 05252.81972 | [www.muellerfeinkost.de](http://www.muellerfeinkost.de) | Mo-Fr 8.00 bis 18.00 Uhr | Sa 7.00 bis 13.00 Uhr

»MIT DEM GUTEN GESCHMACK IST ES  
GANZ EINFACH, MAN NEHME

VON ALLEM NUR **DAS BESTE**«

## MÜLLER'S BBQ VOM OFFSET-SMOKER

### Pulled Pork

Zarte Fetaröllchen vom Schwein

Saftige Fleischtaschen mit mediterraner Füllung aus Tomate,  
Mozzarella fein mariniert mit Basilikum

Moink Balls gefüllt mit Ananas-Käse im Bacon Mantel glasiert  
mit unserer hauseigenen BBQ-Sauce

Rosmarin Meersalzschinken aus dem Smoker

Elsässer Schweinefilet gefüllt mit Schwarzwälder Schinken,  
geschmorrt Zwiebel und Crème fraîche

Hähnchenbrustfilet „Bombay“

Gourmetbratwurst (Daniel's Variation)

Zucchini-Schiffchen à la Marion gefüllt mit saftigen Feta,  
Tomatenfruchtfleisch und mediterranen Kräutern

### AUS UNSERER RIESENPFANNE

Französische Bratlinge geschwenkt an hausgemachten  
Sauerrahm

### GRILLDIPS

Hot Pepper Sauce

Oma's Schlemmersauce

Hausgemachte BBQ-Sauce

Vitello Tonato Dip

Curry Früchte Crème fraîche

### SALATBUFFET BBQ

Bunt gemischte Rohkostplatte mit verschiedenen Hausdressings  
Rucola Platte mit geschmorrt Pinienkernen, Cherrytomaten,  
gehobelten Parmesankäse an feinem Balsamico-Dressing und  
kalt gepressten Olivenöl

Kartoffelsalat nach „Oma's Rezept“

Italienischer Spaghetti Salat

Anti Pasti Salat

Chinakohl an Orangen-Crème fraîche

Frischer Bauernsalat mit grünen und schwarzen Oliven und  
Fetakäse

Französische Baguette, Brötchenauslese frisch vom Bäcker  
dazu unsere hausgemachte Kräuterbutter

### DESSERTBUFFET BBQ

Cheesecake Dessert im Glas

Karamell-Brownie im Glas

Banane vom Grill mit einem leichten Joghurt Dip,  
verfeinert mit Zimt und Zucker

# »MIT LIEBE KOCHEN IST NAHRUNG FÜR DIE SEELE«

## LEIHGESCHIRR

Gerne können Sie bei uns das zugehörige Geschirr und Besteck zu Ihrem Buffet dazu buchen, wir weisen darauf hin, dass dann der MwSt.-Satz von 19% auf die gesamte Bestellung fällig wird.

Teller, groß  
Teller, Suppe  
Teller, Dessert  
Dessertschale  
Kaffeetasse, mit Unterteller  
Messer  
Gabel, groß  
Löffel, groß  
Gabel, klein  
Löffel, klein  
Tischdecke





FEINKOST . CATERING . BBQ  
SPRECHEN SIE UNS AN!