



” Seit mehr als  
100 Jahren “

## Ihr Treffpunkt des guten Geschmacks seit 1901!

- ★ prämierte Wurst- und Fleischwaren
- ★ zahlreiche Schinkenvariationen
- ★ Grillspezialitäten und Beilagen aus eigener Herstellung
- ★ exzellentes Käsesortiment
- ★ große Auswahl an belegten Brötchen
- ★ hausgemachte Salate
- ★ vielfältiges Frühstück
- ★ frisch gekochter Mittagstisch
- ★ mindestens 8 täglich wechselnde Menüs
- ★ vegetarische und leichte Gerichte
- ★ zuverlässiger Rundum-Partyservice

*Vom Gourmetjournal „Der Feinschmecker“ 2003, 2007 und 2010  
empfohlen als eine der 400 besten Metzgereien in Deutschland.*

*Ausgezeichnet mit der „Goldenen Servicekrone 2005, 2006, 2007,  
2008, 2009 und 2010“ durch den Excelsior Business Club (EBC) e.V.*

**Besuchen Sie uns in unseren Geschäften  
in Worms und Frankenthal!**

Wir freuen uns auf Sie!

### **Metzgerei Kaltenborn KG**

Wilhelm-Leuschner-Straße 27 \* 67547 Worms  
Telefon: (06241) 24300 \* Fax: (06241) 82508

Bahnhofstraße 16 \* 67227 Frankenthal  
Telefon: (06233) 27536 \* Fax: (06233) 31003

E-mail: [info@metzgerei-kaltenborn.de](mailto:info@metzgerei-kaltenborn.de)  
Homepage: [www.metzgerei-kaltenborn.de](http://www.metzgerei-kaltenborn.de)



## **Es gibt viele Gründe, bei uns zu genießen...**

Wenn Sie einen Grund zum Feiern haben, sei es privat im kleinen Kreis, bei Geburtstagen, Hochzeiten oder Betriebsjubiläen, bietet Ihnen unser Party- und Allround-Service alle Möglichkeiten.

Ob rustikal, regional oder exklusiv: wir glauben, dass wir jedem Geschmack gerecht werden können.

Sie sind herzlich eingeladen, sich mit uns auf den folgenden Seiten auf eine kulinarische Reise zu begeben durch die Welt internationaler Spezialitäten, exotischer Genüsse und traditioneller Hausmannskost. Lassen Sie sich inspirieren von unseren vielfältigen Vorschlägen oder kombinieren Sie nach Ihren Wünschen und Vorstellungen.

Wir unterstützen Sie gerne bei der kompletten Organisation Ihrer Veranstaltung, angefangen von der Ausstattung bis hin zum Servicepersonal.

Viele Fragen können durch ein persönliches Gespräch und eine fachgerechte Beratung leichter gelöst werden: wir stehen Ihnen hierfür in unseren Geschäften zur Verfügung und vereinbaren auch gerne mit Ihnen einen Termin am Veranstaltungsort.

Übrigens: Unsere jahrzehntelange Erfahrung im Catering haben wir auch bei Großveranstaltungen wie dem „Frankenthaler Strohhutfest“ oder einem der Top-Ereignisse in Rheinland-Pfalz, dem „Wormser Jazzfestival“, immer wieder unter Beweis gestellt.

Wir sind stolz, dass wir bereits zweimal, im Jahr 2003 und 2007, durch das Gourmet-Journal „Der Feinschmecker“ als eine der 400 besten Metzgereien in Deutschland ausgezeichnet wurden und unser Bemühen um besonderen Kundenservice und Qualität ein weiteres Mal gewürdigt wurde durch die Vergabe der „Goldenen Servicekrone 2005, 2006, 2007, 2008 und 2009“ durch den Excelsior Business Club (EBC) e.V.

Weitere Tipps und Anregungen finden Sie auch auf unserer Internetseite unter: [www.metzgerei-kaltenborn.de](http://www.metzgerei-kaltenborn.de)!

**Lassen auch Sie sich von uns überzeugen –  
wir sind gerne für Sie da!**

### **Ansprechpartner:**

Stefanie & Paul-Stephan Günther  
Wilhelm-Leuschner-Straße 27  
67547 Worms  
Telefon: (0 62 41) 2 43 00  
Telefax: (0 62 41) 8 25 08

Alexandra Brand  
Bahnhofstraße 16  
67227 Frankenthal  
Telefon: (0 62 33) 2 75 36  
Telefax: (0 62 33) 3 10 03

# Preisliste Partyservice

gültig ab 01.01.2010  
(Preise inklusive 7% MwSt.)  
Änderungen vorbehalten

## Empfangen mit Kaltenborn

### Kanapees

**Wir empfehlen Ihnen pro Person 3 bis 5 Kanapees, wobei die Mindestbestellmenge 5 Stück je Sorte beträgt!**

- mit Lachs
- mit Forelle
- mit Shrimps
- mit Ei und Sardellenfilet
- mit Schinken roh oder gekocht
- mit Käse
- mit Kalbsbraten
- mit Roastbeef
- mit Schweinebraten
- mit Salami, Aufschnittwurst oder Schweinemett
- mit Tatar

### Halbe belegte Brötchen

- mit Lachs oder Forelle
- mit Schinken, Salami, Braten, Käse,  
Aufschnittwurst oder Schweinemett

## Kaltenborn ganz kalt auf Platten

### Traditionelles von Kaltenborn

- Parmaschinken mit Melone
- gehobeltes Bündnerfleisch
- Büffelmozzarella mit Strauchtomaten und Basilikum
- bunte Salatplatte mit gehobeltem Parmesan,  
Balsamicodressing und Pinienkernen
- gemischte italienische Antipasti
- Vitello Tonnato (kalte Kalbfleischscheiben in Thunfischsoße)
- Variationen feiner Pasteten mit Sauce Cumberland
- Hausmacher Wurstplatten
- Schinkenplatte
- Bratenplatte
- gemischte kalte Platte
- Käseplatte

### Variationen vom Räucherfisch

- Räucherlachs, Forelle und Graved Lachs
  - mit Sahnemeerrettich und Dillhonigvinaigrette
  - mit Scampis, Aal oder Heilbutt
- Lachsröllchen
- Krabbencocktail

## **Fingerfood von Kaltenborn**

Bitte wählen Sie mindestens 10 Stück je Sorte aus unserer Auswahl!

### **Fingerfood Klassisch**

kleine Schweineschnitzel  
Partyfrikadellen  
Partyfrikadellen mit Schafskäse nach griechischer Art  
Putenpartyfrikadelle  
kleine gebackene Bratwürstchen  
Käsespießchen  
Marokkanische Hackfleischbällchen feurig gewürzt  
Pumpnickel mit Käseblumen  
Schinkenröllchen mit Spargel

### **Fingerfood Exklusiv**

Pflaumen im Speckmantel  
Früchte mit Frischkäse gefüllt (Früchte nach Saison)  
Mozzarellaspießchen mit Oliven und Tomaten  
Antipastispieße  
Blätterteigpastetchen mit Frischkäse und Räucherlachs  
gefüllte Eier  
Räucherlachspralinen  
Krautröllchen mit Hähnchenfleisch  
Teigröllchen mit Lachsfüllung  
Steinbeisser mit Salbei und Bacon  
Hähnchenspieß Yakitori  
Oliven mit Schafkäse im Speckmantel

### **Fingerfood im Glas**

Tafelspitz-Cocktail mit Meerrettichschaum & Brunnenkresse  
Hähnchen-Orangen-Cocktail  
Garnelen-Cocktail mit Mango

## **Traditionssuppen von Kaltenborn**

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen o. Gemüsestreifen  
Hühnersuppe mit Hähnchenfleisch, Gemüse und Reis  
Gulaschsuppe  
Leberknödelsuppe  
Erbsensuppe, Kartoffelsuppe oder Linseneintopf  
Broccoli-Cremesuppe  
deftige Zwiebelsuppe  
Chili con carne  
Tomatencremesuppe mit Sherry  
Champignon- oder Lauchcremesuppe

## **Kaltenborn-Spezialitäten vom Schwein**

Backofenschinken mit Schwarte knusprig gebraten  
Filetgeschnetzeltes  
Hackbraten „Hausfrauen Art“, mit verschiedenen Füllungen  
Jägerbraten gefüllt mit Champignons und frischen Kräutern  
Kassler im Brot- oder im Blätterteig  
Rahmgeschnetzeltes mit frischen Champignons  
Schwedenbraten: Schweinebraten gefüllt mit Backobst  
Schweinebauch gegrillt  
Schweinefilet in Madagaskar-Pfefferrahm  
Schweinefilet „Gärtnerin“ gefüllt mit Schinken und Broccoli  
Schweinerücken mit Pfeffer- oder Kräuterkruste  
Schweizer Almbraten gefüllt mit Käse und gek. Schinken  
Spießbraten mit Zwiebeln  
Senfkrustenbraten, Schweinenacken mit Senfkräuterkruste  
gebackener Leber- oder Fleischkäse  
gebackene Schweineschnitzel  
gegrillte Schweinshaxen

## **Kaltenborn-Spezialitäten vom Rind**

Filetgeschnetzeltes „Stroganow“  
Rinderfilet „Wellington“ mit pikanter Farce  
rosa gebratene Hochrippe mit Kräuterkruste  
Rinderrollbraten gefüllt mit Pfifferlingen  
Rinderschmorbraten, klassisch oder gespickt  
Sauerbraten, auch Rheinische Art mit Rosinen  
gekochter Tafelspitz,  
auf Wunsch mit Frankfurter Grüner Soße oder Meerrettich

## **Kaltenborn-Spezialitäten vom Kalb**

gefüllte Kalbsbrust mit Weißbrot- oder Hackfleischfüllung  
Kalbsbraten mit Kräuterkruste  
Kalbshaxenscheiben „Ossobuco“ mit Wurzelgemüse geschmort  
Kalbsrahmgeschnetzeltes mit frischen Pilzen  
Kalbsnierenrollbraten  
Kalbsrücken mit Pfifferlingen  
Kalbssteaks in Morchelrahmsauce

## **Lamm-Trend bei Kaltenborn**

Lammkeule „Provence“:  
Pfälzer-Lammkeule ohne Knochen mit Kräuter, Knoblauch und feiner  
Rotweinsauce  
gebratener Lammrücken mit Kräuterrahmsauce  
Lammrücken im Blätterteig  
Irish Stew  
Lamm-Ragout

## **Kaltenborn „beflügelt“**

Geflügelspezialitäten in Hülle und Fülle von einem hochkarätigen Lieferanten für Spitzen-Geflügel. Man schmeckt's!

Putengeschnetzeltes in Senfsoße  
Putencurry  
Hähnchenbrustfilet in Rieslingsoße  
gegrillte Hähnchenbrust mit Broccolifüllung  
Putenrollbraten individuell gefüllt (z.B. mit feinem Gemüse, Dörrfleisch und Zwiebeln oder Früchten)  
Putenröllchen mit Gemüsefüllung  
Geflügelfrikassee  
gebackene Puten- und Hähnchenschnitzel  
Hähnchenkeule

## **Meeresspezialitäten von Kaltenborn**

Servieren Sie Köstlichkeiten, die nachweislich nicht nur Gästen aus dem „hohen Norden“ noch lange in Erinnerung bleiben.

Tauchen Sie mit uns ein in unsere Abteilung Meeresspezialitäten. Mit unserer Erfahrung stehen wir Ihnen sehr gerne mit Rat und Tat zur Seite.

Sylter Fischpfanne  
Lachs-Lasagne  
Matjesfilet in Sahnesoße mit Äpfeln & Zwiebeln  
Tagliatelle mit frischem Lachs  
Lachssteak  
Sylter Fischpfanne

## **Soßen – der Punkt auf dem „i“**

Pfifferlingrahmsoße  
Jägersoße, Zwiebel-, Braten- oder Rahmsoße  
Calvadosrahmsoße  
Morchelrahmsoße  
Frankfurter Grüne Soße mit 7 verschiedenen Kräutern

## **Vegetarisches von Kaltenborn**

Auch auf Ihrer Feier darf vegetarisches nicht fehlen. Der Trend zu fleischlosen Speisen hat schon seit langem in deutschen Küchen Einzug gehalten. Wir haben die Alternative – nicht nur für Vegetarier!

Italienisches Gemüse überbacken mit Mozzarella  
panierte Champignons mit Aioli-Dipp  
Gemüselasagne  
frische Champignons in Knoblauchrahm  
Goudaschnitzel mit Preiselbeeren  
Nudelauflauf mit Gemüse  
Käsespätzle mit Röstzwiebeln  
Spaghetti Aglio e olio  
in Knoblauch und Olivenöl mit geriebenem Parmesan  
Italienisches Gemüse überbacken mit Mozzarella  
... sowie zahlreiche weitere Nudelgerichte

## **Kaltenborn „läuft mit großer Form auf“**

Nudelauflauf mit gekochtem Schinken und buntem Gemüse  
Kartoffelauflauf:  
kräftige Kartoffeln mit Hackfleisch und Käse überbacken  
Griechischer Nudelauflauf mit Hackfleisch und Schafskäse  
Blumenkohl-Broccoli-Auflauf m. feinen Kochschinkenstreifen  
Lasagne nach original italienischem Rezept  
Lachs-Lasagne mit frischem Lachs  
Nudelauflauf mit gekochtem Schinken und buntem Gemüse

## **Beilagen von Kaltenborn**

Kartoffelgratin  
Folienkartoffeln  
Petersilienkartoffeln  
Bratkartoffeln  
Kartoffelpüree  
Spätzle und andere Nudelarten  
Butterreis  
Curryreis, Mandelreis  
Knödel und Klöße aller Arten  
bunte Gemüseplatte, nach Saison kombiniert  
Gemüsegratin

## **Die Salatbar von Kaltenborn**

frischer Blattsalat mit hausgemachtem Dressing  
Eiersalat  
Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse  
Geflügelsalat  
Gemüsesalat  
Kartoffelsalat mit Mayonnaise  
Kartoffelsalat mit Speck  
Krautsalat mit Paprika oder Speck  
Nudelsalat mit gekochtem Schinken  
Reissalat  
Rohkostsalate  
Rindfleischsalat  
Tomaten-Gurken-Salat  
Wurstsalat mit oder ohne Käse  
Waldorfsalat

## **Backwaren von Kaltenborn**

Brotkörbe mit verschiedenen Brotsorten  
diverse Partybrötchen im Brotkorb  
Party-Sonnen  
    15 Brötchen  
    30 Brötchen  
frisch gebackenes Baguette-Weißbrot  
bunte Brötchenauswahl

## **Krönender Abschluss von Kaltenborn**

gefüllte Crepes mit Vanillecreme und Grand Manier  
Mousse au chocolat  
Mousse au vanille  
Obstsalat mit oder ohne Schuss  
Quark-Creme-Mandarine  
Sylter Rote Grütze mit Vanillesauce  
Tiramisu  
Käsevariationen mit Früchten garniert

## **Darf es ein bisschen mehr Service sein?**

Gut gelaunte Gäste, perfektes Essen, ein reibungsloser Ablauf – dies hat Ihre Feier verdient. Mit unserem Rundum-Service möchten wir Ihnen helfen, wobei wir Ihnen nach Vereinbarung auch gerne mit Personal vor Ort oder passender Dekoration zur Seite stehen.

## **Lieferung**

Selbstverständlich liefern wir Ihnen Ihr Essen an allen Tagen in der Woche bis 19.00 Uhr. Stimmen Sie Ort und Zeit bitte frühzeitig mit uns ab!

**Für die Lieferung berechnen wir eine Pauschale von 15,- €.**

## **Geschirrverleih**

Gerne verleihen wir Ihnen alle Geschirrtteile, die Sie benötigen.

### **Bestecke**

Messer  
Gabel  
Löffel  
Kaffeelöffel  
Kuchengabel

### **Teller**

Suppentasse mit Unterteller  
Vorspeisenteller  
Menüteller  
Salatteller  
Dessertschale

### **Gläser und Tassen**

Gläser für alkoholfreie Getränke  
Biergläser  
Weingläser  
Sektgläser  
Kaffeetasse mit Unterteller

Bei Bruch oder Verlust berechnen wir Ihnen den jeweiligen Gegenwert.

## ***Menühits für Gruppen ab 10 Personen***

Champignoncremesuppe  
Rahmgeschnetztes  
Butterspätzle  
bunter Blattsalat  
rote Grütze mit Vanillesoße

★

Tomate-Mozzarella  
Toskanischer Schweinebraten mit frischen Kräutern  
Thymian-Schwenkkartoffeln  
bunte Gemüseplatte  
Tiramisu

★

Putencurry  
Gemüsereis  
Blattsalat

## ***Partyknaller für 10 Personen***

Kassler im Blätterteig  
mit Kartoffelgratin und Salat

★

saftiger Backofenschinken mit knuspriger Schwarte,  
dazu 2 Salate nach Wahl und Baguettebrot

★

Spießbraten,  
dazu Bratkartoffeln und Krautsalat

★

heißer Fleischkäse  
mit 2 Salaten nach Wahl und Baguettebrot

Auf Wunsch stellen wir gerne weitere Menühits und Partyknaller  
für Sie zusammen!

## **Unsere Büffets!**

Vom Guten das Beste – Buffet-Ideen von Kaltenborn. Gestern, heute und mit Sicherheit auch morgen ein Renner in unserem Partyservice-Programm.

Auf dieser Seite haben wir Vorschläge aus unserem beliebten Büffetprogramm zusammen gestellt.

### **Gourmetbuffet**

Variationen von Räucherfischen mit Sahnemeerrettich  
und Honig- Dill- Vinaigrette  
feine Pasteten mit Sauce Cumberland  
Festtagssuppe  
Zarter Schweinerücken mit Kräuterkruste  
Saftige Lammkeule mit frischem Rosmarin  
Kalbsrahmgeschnetztes mit frischen Pilzen der Saison  
Kartoffelgratin, abgeschmelzte Spätzle  
Kräuterkartoffeln, bunte Gemüseplatte  
knackige Blattsalate mit verschiedenen Dressing  
frische Früchteplatte  
Gefüllte Crepes mit Vanillecreme & Grand Manier

### **Feinschmeckerbuffet „ Stephanus „**

exklusive Schinkenplatte, Schweinefiletmedaillons  
Büffelmozzarella mit Tomate & Basilikum  
Brot und Butter  
Hähnchenbrustfilet in Rieslingsoße  
Schweinefilet „ Försterin „ mit frischen Pilzen im Gemüsebett  
Zart geschmorte Hochrippe mit Sauce  
Tatar  
Serviettenknödel, Basmatireis,  
abgeschmelzte Spätzle, feine Gemüsevariationen  
Blattsalate mit verschiedenen Dressing  
verschiedene Mousse mit reichlich Früchtegarnitur

### **Feinschmeckerbuffet „ Alexandra „**

Salatplatte mit gehobeltem Parmesan, Balsamicodressing & Pinienkernen  
Räucherlachs in Blätterteig  
Carpaccio vom Bündnerfleisch  
Schweinefiletmedaillons mit Früchtegarnitur  
Putenrouladen mit Früchtefüllung in Currysahne  
Schweinefilet in Pfefferrahmsoße  
Kalbsrücken mit frischen Kräutern in der Alufolie geschmort  
abgeschmelzte Bandnudeln, Rosmarinschwenkkartoffeln  
Kräuterreis, bunte Gemüseplatte  
Käsevariationen mit reichlich Früchten  
frische Früchte mit Roquefortcreme gefüllt  
gemischter Brotkorb und Butter

### **Italienisches Buffet**

Büffelmozzarella, Tomate & Basilikum  
Parmaschinken auf Honigmelone  
„ Vitello tonato „ ( Kalbfleisch mit Thunfischsoße )  
italienische Antipasti  
Brotkorb mit Stangenweißbrot & Grissini  
Minestrone mit ger. Parmesan  
Schweinerollbraten „ Milano „ gefüllt mit Spinat & Parmesan  
Kalbssaltimbocca mit Parmaschinken, Käse & Kräutern  
hausgemachte Lasagne  
Pestonudeln, Pilzrisotto, überbackenes italienisches Gemüse  
Blatssalate mit italienischem Dressing  
Tiramisu, Pannacotta  
Obstsalat

### **Bauernbuffet**

Hausmacher Wurst und Schweinemett auf rustikalem Holzbrett  
Schinkenvariationen deftig garniert  
Apfelgriebenschmalz auf Bauernbrot  
Kasseler in Brot- oder Blätterteig  
Spießbraten herzhaft gewürzt  
gebackener Fleisch- oder Leberkäse  
Rosmarinschwenkkartoffeln, abgeschmelzte Spätzle  
Krautsalat, Kartoffelspecksalat, bunter Gemüsesalat  
Weincreme im Glas  
rustikales Käsebrett, Brotkorb und Butter

### **Alpenküche**

Bauernbrot mit Apfelgriebenschmalz und Kräutern  
Kärntner Festtagssuppe mit Fritatten  
Kalbsfrikassee „ Schweizer Art „ mit einem Schuß Weißwein  
Wiener Zwiebelrostbraten, Tiroler Geröstel  
Kärntner Mostbraten vom Schwein ( mit Apfel gefüllt )  
Tiroler Speckknödel, abgeschmelzte Bandnudeln  
Rosmarinkartoffeln, bunte Blatssalate  
Apfelstrudel  
Kaiserschmarrn  
Vanillesoße, Schlagsahne