

Wir bieten außerdem:

- Geschirrverleih (Teller, Bestecke, Tassen, Gläser ect.)
- unseren „Rollenden Suppentopf“ (Gulaschkanone) für größere Festlichkeiten (ab ca. 150 Personen)

Bei Bedarf vermitteln wir Ihnen Partyzelte für alle Anlässe (mit Fußboden, Auf- u. Abbau, Sitzgarnituren u. Beleuchtung), sowie Komplettausstattungen für Feiern jeder Art.

Gern beliefern wir Sie mit unserem Partyservice von

Montag 8.00 Uhr bis Samstag 12.00 Uhr.

Während dieser Zeit ist auch eine Selbstabholung möglich.

Sollten Sie unseren Partyservice zu einem anderen Zeitpunkt benötigen (z.B. Samstagabend, Sonntag, Feiertag), bereiten wir Ihnen geeignete warme Speisen küchenfertig vor, so dass Sie diese zu Hause nur noch Erwärmen müssen. Hierfür gewähren wir 5 % Rabatt !

Bei größeren Anlässen sind auf Anfrage Ausnahmen möglich, hierfür wird ein Aufschlag von 15 % erhoben.

Auf Wunsch liefern wir die warmen Speisen im Chafing Dish (beheizter Wärmebehälter) für einen Aufpreis von 8,-€ pro Chafing Dish.

-Für Auskünfte und Beratung stehen wir Ihnen gern zur Verfügung! -

Unsere Öffnungszeiten in Kletzke:

Dorfstr. 24 , Tel. : 038796 / 40269

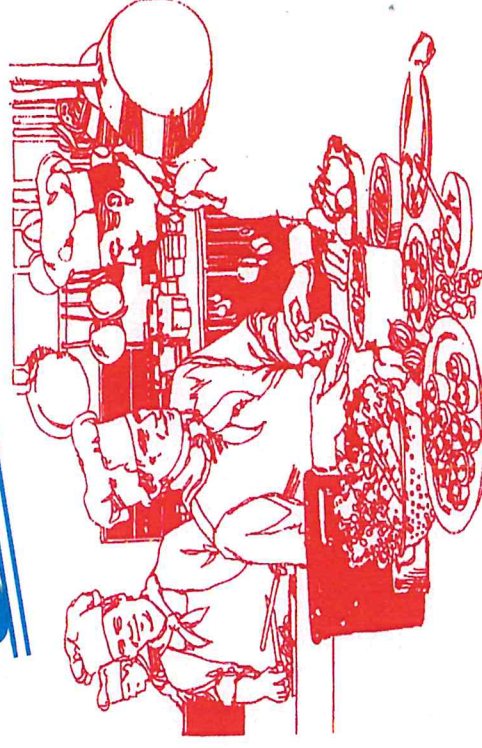
Montag:	8.00 - 18.00 Uhr
Dienstag:	8.00 - 18.00 Uhr
Mittwoch:	8.00 - 18.00 Uhr
Donnerstag:	8.00 - 18.00 Uhr
Freitag:	8.00 - 18.00 Uhr
Samstag:	8.00 - 11.00 Uhr

... und auf den Wochenmärkten in der Prignitz...

Eigene Herstellung nach guter alter Art seit 1891

Wenn Sie Gäste erwarten, übernehmen wir gern die Vorbereitungen durch unseren

PARTY SERVICE



Landfleischerei Hildebrandt

- Prignitzer Fleischerhandwerk seit 1891 -
19339 Plattenburg OT Kletzke, Dorfstraße 24

Tel.: 038796 40 269 | Fax: 038796 40 875

www.landfleischerei-hildebrandt.de | Mail: hildebrandt-kletzke@t-online.de



Auf den folgenden Seiten stellen wir Ihnen unser umfangreiches Partyserviceangebot vor. Seit vielen Jahren ausschließlich nach handwerklichen Grundsätzen für unsere Kunden frisch zubereitet. Fertigprodukte minimal und nur in absoluter Überzeugung der Qualitätsverbesserung eingesetzt, ist die Zufriedenheit unserer Kunden der Maßstab unseres Handelns.

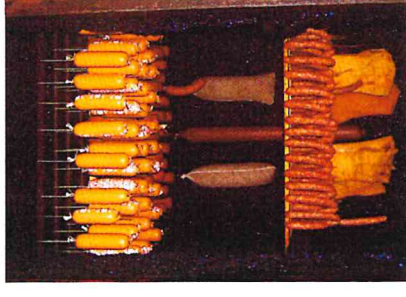
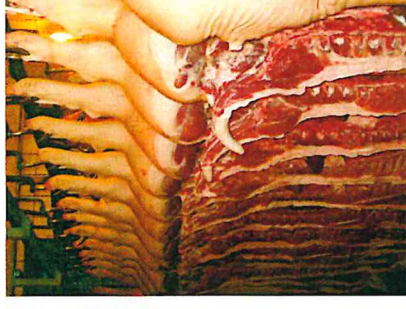
Das Fleisch stammt von Schweinen und Rindern aus der unmittelbaren Umgebung. Wöchentlich schlachten wir die Schweine in unserem eigenen Schlachthaus. Die von uns ausgesuchten Rinder lassen wir im Rinderschlachthof Perleberg für uns schlachten. Dadurch erhalten wir erstklassiges Ausgangsmaterial für unsere Fleisch- und Wurstproduktion und den Partyservice.

Wir vereinen überliefertes Fachwissen aus vier Generationen Prignitzer Fleischerhandwerk mit moderner Technik, stets die von unseren Kunden erwartete hohe handwerkliche Qualität unserer Produkte als Ziel unserer Arbeit vor Augen. Probieren Sie auch unsere Prignitzer Hausmacher Fleisch- und Wurstwaren!



**Landfleischerei Jürgen Hildebrandt, Kletzke
Prignitzer Fleischerhandwerk seit 1891**

EU zugelassener Schlacht- und Verarbeitungsbetrieb DE BB 70004
Mitglied der Fleischerinnung Berlin-Brandenburg



Wir wissen noch, wo unser Fleisch herkommt!



Auch für Ihre großen Anlässe, sind wir der kompetente Partner



**Sie finden uns auch
auf den Wochenmärkten
der Prignitz:**

dienstags	Kyritz
mittwochs	Pritzwalk
donnerstags	Perleberg und
freitags	Bad Wilsnack
	Havelberg

Festtagsbüffet

Kasslerbraten ^{3,8} mit Soße und Sauerkraut
oder Sahneschnitzel ⁹ mit Champignons,
gemischte Schinken-Braten-Platte ^{1,3,6}
Hackeigel, gemischte Fischplatte,
Käseplatte, garnierte Eierplatte,
verschiedene Sorten Feinkostsalate ^{1,2,7,9}
und frische Salate, Brotkorb ⁸,
Butterteller ⁹ und Obstkorb

p.P. EUR 17,90

(Es kann auch ein anderes warmes Gericht
gegen Aufpreis ausgewählt werden.)

Leichtes Büffet

Putenschnitzel „Hawai“ ^{8,9}, Bunter Kar-
toffel-Gemüse-Gratin ⁹, Schinken-Melonen-
Platte, Spargelröllchen mit Schinken,
Käseplatte ⁹, Tomaten-Mozzarella-Platte,
Melonen-Gurken-Salat, Obstsalat, Butter-
teller ⁹, frisch gebackene Partybrötchen ⁸

p.P. EUR 19,90

Zusatzstoffe : 1- Antioxydationsmittel, 2- Emulgator, 3- Phosphat,

4- Konservierungsstoffe, 5- Ascorbinsäure

Allergene : 6- Senfsaat, 7- Ei, 8- glutenhaltiges Getreide, 9- Milch, 10- Sellerie

Kalte Platten

Gemischte Schinken- und Bratenplatte

(Kassler, Bratenaufschnitt, Mettwurst,
verschiedene Schinkenspezialitäten) ^{1,3,6}

kleine Platte für 5 Personen

große Platte für 10 Personen

p.P. EUR 5,90

Rustikale Schlachteplatte

(Hausgemachte Mettwurst, Rotwurst, Leber-
wurst, Sülze, Apfel-Grieben-Schmalz) ^{1,3,5,6}

p.P. EUR 5,50

Gemischte Käseplatte

Verschiedene Schnittkäsesorten und
kleine Käsespezialitäten ⁹

kleine Platte für 5 Personen

große Platte für 10 Personen

p.P. EUR 5,50

Fischplatte "Neptun"

Verschiedene Sorten Räucherfisch u. a.
(nach Saison)

p.P. EUR 6,90

Medaillonplatte

gebackene Schweinefiletscheiben mit

Frischkäse verfeinert, kalt ⁹ 4 Stück p.P.

p.P. EUR 7,50

Roastbeefplatte

Roastbeef gebacken, in Scheiben auf einer
Platte angerichtet, kalt, ca. 4 Scheiben p.P.,
wahlweise mit Remoulade zzgl. 1,50 € p.P.

p.P. EUR 7,50

Kaltes für Empfang und Umbiß

Belegte Brötchen

je Hälfte EUR 1,85

..mit Schinken, Hackepeter, Käse, verschied. Sorten Frischwurst, garniert 2,3,6,8

Belegte Schnittchen

verschiedene Brotsorten, belegt mit Hackepeter, Schinken, Aufschnitt, Käse u. a., garniert 2,3,6,8 5 Stück p.P.

p.P. EUR 5,90

Canapee-s

Exquisite Schnittchen, fein belegt mit Schinken, Lachs, Hackepeter u. a. 2,3,8

Stck EUR 2,80

Fingerfood

“Von der Hand in den Mund“

Miniboulette mit Tomate/ Käserose auf Pumpernickel/
Bacchpflaume im Speckmantel/ Tomate-Mozzarella-Spieß/
Lachsmousse in Blätterteigpastete 7,8,9
(Mindestbestellmenge pro Sorte: 6 Stück)

Einzelpreis pro Stck EUR 2,50

Gefüllte Eier

fein gefüllt mit Crème 2,6,7 2 halbe Eier p.P.

p.P. EUR 3,50

Kleine Käsehäppchen

verschiedene Käsesorten mit Obst garniert 9
5 Stück p.P.

p.P. EUR 3,50

Hackepeter-Igel

klein (ca. 400 g)
mittel (ca. 500 g)
groß (ca. 750 g)

Stck. EUR 6,90
Stck. EUR 8,90
Stck. EUR 11,90

Gefüllte Pfirsichhälften

Stck. EUR 1,90

Gefüllte Aprikosenhälften

Stck. EUR 0,95

Obstkorb

p.P. EUR 3,90

Obstplatte

mit Bananen, Kiwis, Melonen, Weintrauben u. a. gemischt (je nach Saison)

p.P. EUR 5,50

Komplette Buffets



- ab 10 Personen -

Kaltes Buffet des Hauses

Mit gemischter Bratenplatte 6, gemischter Schinkenplatte, gemischter Käseplatte 9, garnierte Eierteller 6,7, Rollmöpse, Hackeigel, Feinkostsalate 1,2,7,9,10, frische Salate, Brotkorb 8, Butterteller 9, Obstkorb

p.P. EUR 14,90

Brot & Butter

Brotkorb ⁸

nur helles Kaviabrot
3 Sorten, gemischt

Partybrötchen ⁸

verschiedene Sorten, frisch gebacken

Baguettebrote ⁸

Helles Kavia
Mehrkorn-Kavia
Zwiebel-Kavia

Butterteller ⁹

Kräuterbutter ⁹

Apfel-Grießen-Schmalz

p.P. EUR 2,90

p.P. EUR 3,90

Stck. EUR 0,85

Stck. EUR 6,50

Stck. EUR 7,30

Stck. EUR 7,30

p.P. EUR 1,50

p.P. EUR 1,90

p.P. EUR 1,20

jeweils p.P. EUR 2,90

p.P. EUR 3,90

Nachspeisen

(im Dessertglas oder in Schüsseln angerichtet)

Götterspeise (rot oder grün)

mit Vanillesoße ^{1,2}

Rote Grütze mit Vanillesoße ^{1,2,9}

Schokocreme ^{1,2,9}

Zitronencreme ^{1,2,9}

Beerentraum mit Joghurt ^{1,2,9}

Obstsalat

Salate

(Schüssel jeweils für ca. 6 Personen)

„Art des Hauses“

mit Tomaten, Gurken, Mais und
Paprika auf Eisbergsalat,
dazu unser hausgemachtes Dressing ^{4,9}

p.P. EUR 3,50

Gemischter Salat

mit Tomaten, Gurken, Paprika und Mais

p.P. EUR 2,90

Tomatensalat

p.P. EUR 2,90

Gurkensalat

p.P. EUR 2,90

Bohnensalat

p.P. EUR 2,90

Weißkrautsalat

p.P. EUR 2,50

Rotkrautsalat

p.P. EUR 2,50

Möhrensalat

p.P. EUR 2,50

Tomatenscheiben mit

Mozzarella (ca. je 2 Scheiben p.P.)

p.P. EUR 3,90

Sonstiges

Senf ⁶, Ketchup ¹

Apfelmus

Tzaziki ⁶, Kräuterquark ⁶

p.P. EUR 0,50

p.P. EUR 2,00

Suppen und Eintöpfe

Sofjanka ^{2,8}

p.P. EUR 5,50

Hochzeitssuppe (ab 10 Personen)
mit Eierstich und feinen Klößchen ^{7,10}

p.P. EUR 6,90

Gulaschsuppe ⁸

p.P. EUR 5,90

Tomatencremesuppe ⁹

p.P. EUR 5,90

Verschiedene Eintöpfe ^{2,10}

p.P. EUR 5,90

Warme Spezialitäten des Otauses

... vom Schwein

Prager Schinken

p.P. EUR 7,90

mageres Schweinefleisch in Brotteig
gebacken (kräftiger, rauchiger Geschmack) ^{3,7,8}

Ein ganzer gebackener

Schweineschinken

p.P. EUR 7,90

mit krosser Schwarte und Soße ^{3,8}
ab 15 Personen

Gebackenes Schweinefilet

p.P. EUR 9,90

in Bratensauce mit ganzen Champignons

Beilagen

(1 Schüssel für ca. 6 Personen)

Kaisergemüse

jeweils p.P. EUR 2,90

Mischgemüse

Rahmchampignons

Rotkohl

jeweils p.P. EUR 1,90

Sauerkraut

Gemüseplatte

p.P. EUR 5,90

(Spargel, Broccoli, Blumenkohl, Buttererbsen
und Möhren; ab 10 Personen)

Kartoffelgratin ^{2,3,9}

jeweils p.P. EUR 4,90

Broccoligratin ^{1,2,9}

Kartoffel-Gemüse-Gratin

(alle Gratins mit Schinkenwürfel, auf Wunsch
auch ohne Schinken vegetarisch) ⁹

Kassler-Sauerkraut-Auflauf ^{3,9}

Gebackene Rösti-Ecken ³

p.P. EUR 3,30

mit Zwiebeln (3 Stk. p.P.)

Folienkartoffeln

p.P. EUR 2,90

Salzkartoffeln, Spätzle, Reis

p.P. EUR 2,90

Kartoffelklöße, Kartoffelspalten

Erbs- u. Kartoffelpüree ⁹

p.P. EUR 2,90

Kartoffel- u. Nudelsalat ^{4,8,9}

(1 Schüssel für ca. 6 Personen)

... vom Geflügel

Hähnchenpfanne

Hähnchenbruststreifen in Curry-Sahne-Soße mit Pfirsichen 2,9

p.P. EUR 7,50

Putenschnitzel mit

Ananas überbacken

Kleine Putenschnitzel mit Ananas und Käse überbacken, 2 Stck. p.P.

p.P. EUR 7,50

Putenschnitzel „Hawai“

Putenschnitzel in einer Rahmsoße mit Ananas 8,9

p.P. EUR 7,50

Hühnerfrikassee

nach Hausfrauenart mit Spargel und feinen Hackfleischklößchen 2,9,10

p.P. EUR 8,50

Hähnchenkeulen gebacken

Stck EUR 2,90

Putenschnitzel

Stck EUR 3,50

... vom Wild

Gebackener Wildbraten

mit Soße 8

p.P. EUR 9,50

Wildgulasch

p.P. EUR 8,50

Gebackenes Spanferkel

ohne Knochen in Sauerkraut gebacken, dazu erhalten Sie Krautsalat, Senf 6 und Kaviabrot 8

p.P. EUR 12,90

Auf Wunsch im Chafing Dish (beheizter Wärmebehälter) für einen Aufpreis von 8,-€ pro Chafing Dish.

Ab 30 Personen

p.P. EUR 12,00

Rustikaler Krustenbraten

gepökelter Schweinebraten mit knackiger Schwarte und Soße 3,8

p.P. EUR 6,90

Delikater Kasslerlachs

gebacken im Blätterteigmantel 3,7,8

p.P. EUR 7,50

Kasslerkammbraten

in deftiger Soße 3,8

p.P. EUR 6,50

Gebackener Kräuter-

kammbraten

Schweinenacken in einer Kräuterkruste gebacken 2,3,8

p.P. EUR 7,50

Burgunderbraten

mageres Schweinefleisch in lieblicher RotweinsöÙe

p.P. EUR 7,50

„Kletzker Spießbraten“

magerer Schinkenbraten mit knackiger Schwarte, gefüllt mit Bauchspeck u. Zwiebeln 2,8

p.P. EUR 6,50

Schlemmerpfanne

magere Schweinefleischstreifen mit Zwiebeln und Champignons

p.P. EUR 6,90

Schweinebraten

nach Hausfrauenart mit Soße ⁸

p.P. EUR 6,50

Griechischer Rahmbraten

mageres Schweinefleisch, mediterran gewürzt in einer Rahmsoße ^{2,8}

p.P. EUR 7,50

Rahmbraten „Hawai“

Scheiben vom Schweineschinken in einer Rahmsoße mit Ananas ⁸ (lieblicher Geschmack)

p.P. EUR 7,50

„Pflaumenaugust“

Schweinefleisch nach Hausfrauenart ² gefüllt mit Backpflaumen und Äpfeln

p.P. EUR 7,50

Sahneschnitzel

in Zwiebelrahmsoße und mit Champignons ^{6,8}

p.P. EUR 7,50

Backofensteak „Piroščka“

Kammsteak gebacken in kräftiger Röstzwiebelsoße, belegt mit Tomaten und Käse, 2 Stck p.P.

p.P. EUR 7,50

Backofensteak „Hubertus“

Kammsteak mit Champignons, Sauce Hollandaise u. Käse überbacken, 2 Stck p.P.

p.P. EUR 7,50

Warme Schlachteplatte

pro Person eine Kletzker Lungenwurst ⁶, eine kleine Grillhaxe, eine Scheibe Kasslerbraten in Knieperkohl gebacken oder in Sauerkraut gebacken

p.P. EUR 11,50

p.P. EUR 9,50

p.P. EUR 6,50

p.P. EUR 7,50

Gulasch ⁸Kesselgulasch

mit Kartoffeln, Paprika und Gurken ⁸

Schnitzel ^{7,8} ca.200g

Bouletten ^{7,8} ca.200g

Grillhaxe ³ (ca. 600 g, gebacken)

Stck EUR 2,90

Stck EUR 2,90

Stck EUR 6,50

... vom RindRindergulasch

p.P. EUR 7,90

Rinderbraten

nach Hausfrauenart mit Soße ⁸

p.P. EUR 8,50

Sauerbraten

einglegt nach altem Rezept

p.P. EUR 8,50

... vom fischLachs auf Blattspinat

Zarte Lachsfilets auf Blattspinat, überbacken

p.P. EUR 9,50

Welsfilet im Gemisebett ⁹

Pangasiusfilets auf Karotten, Porree u. Sellerie

p.P. EUR 7,90

"Spanferkel am Spieß" inclusive Elektrogrill

- für ca. 30 bis 35 Personen -

Der absolute kulinarische Höhepunkt Ihrer Party und für Hobbyköche die Herausforderung!

Wir bereiten das für Sie passende Spanferkel fix und fertig gewürzt und gespritzt vor, ziehen es auf den Spieß und stellen Ihnen einen hochwertigen elektrischen Spanferkelgrill zur Verfügung.

Die Bedienung ist kinderleicht und wird Ihnen, bei Abholung des Grills, in unserem Betrieb in einer kurzen Einweisung erläutert.

Der absolute Blickfang für Ihre Gäste.

Das Spanferkel dreht sich in dem beleuchteten Grill ca. 4 bis 4,5 Stunden vor den Augen Ihrer Gäste. Die Temperatur ist stufenlos regelbar.

Zur Krönung Ihres Festes servieren Sie frisch und knusprig gegrilltes Spanferkel vom Spieß!



Der Preis beträgt komplett für das Spanferkel und den Grill

330,- € netto zuzüglich Mehrwertsteuer.
(ausreichend für ca. 30-35 Personen)

Der Grill hat eine Leistung von 10 KW/h.

Als Stromanschluss wird ein 32er Eurostecker benötigt.

- gültig ab 02/2023 -

(vorhergehende Angebote verlieren ihre Gültigkeit)

***Unser Angebot rund um das* GEBACKENE SPANFERKEL**



Landfleischerei Hildebrandt

- Prignitzer Fleischerhandwerk seit 1891 -
19339 Plattenburg OT Kletzke, Dorfstraße 24

Tel.: 038796 40 269 | Fax: 038796 40 875

www.landfleischerei-hildebrandt.de | Mail: hildebrandt-kletzke@t-online.de

Gebackenes Spanferkel

ohne Knochen

- ab 5 Personen -

In Sauerkraut knusprig gebackenes Spanferkel ohne Knochen. Das Spanferkel zerlegen wir für Sie bei uns und backen das Fleisch anschließend im Sauerkrautbett auf. So erhalten Sie nur das Beste vom Schwein, geschichtet im Sauerkraut.



Das Spanferkel wird mit den Platten in Thermoboxen geliefert und hält sich ca. 1-2 Stunden darin heiß. Sie teilen uns Ihre Gästezahl mit - und wir kalkulieren das benötigte Gewicht.

Preis pro Person: 10,50 € (inkl. MwSt)

ab 30 Personen: 10,00 € pro Person (inkl. MwSt)

Das Spanferkel kann von Ihnen abgeholt oder von uns geliefert werden. Für die Anlieferung berechnen wir eine Fahrkostenpauschale.

Auf Wunsch kann das Spanferkel im Chafing Dish (beheizter Wärmebehälter) für einen Aufpreis von 8,- € pro Chafing Dish geliefert werden.



Spanferkel ohne Knochen, komplett mit Beilagen

- ab 10 Personen -

Lassen Sie sich verwöhnen und genießen Sie ein Spanferkelessen, das keine Wünsche übrig lässt.

- Kross gebackenes Spanferkel ohne Knochen mit Sauerkraut
- Weißkrautsalat
- Senf
- Brotkorb (helles Kaviabrot)



Preis pro Person: 12,90 € (inkl. MwSt)

ab 30 Personen: 12,00 € pro Person (inkl. MwSt)

Spanferkel "Klassisch" zum selber aufschneiden

- von 20 bis 35 Personen - (je Spanferkel)

Ein ganzes gebackenes Spanferkel mit krosser Schwarte. Der absolute "Hingucker" auf Ihrem Büffet!

Wir rechnen pro Person 1 kg Spanferkel, wie gewachsen (mit Kopf, Spitzbeine etc.).



Preis : 8,90 € pro kg Rohgewicht Spanferkel (inkl. MwSt)

Wünschen Sie, dass das Spanferkel in Sauerkraut gebacken wird, berechnen wir pro Person 1,50 €.