

## **Wir bieten außerdem:**

- Geschirrverleih (Teller, Bestecke, Tassen, Gläser ect.)
- unseres „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 10 % 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 - 17.00 Uhr
Dienstag:	8.00 - 17.00 Uhr
Mittwoch:	8.00 - 17.00 Uhr
Donnerstag:	8.00 - 17.00 Uhr
Freitag:	8.00 - 17.00 Uhr
Samstag:	8.00 - 11.00 Uhr



**Eigene Herstellung nach guter alter Art seit 1891**

(vorhergehende Angebote verlieren ihre Gültigkeit)  
 - gültig ab 07/2024 -

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



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

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

Mail: hildebrandt-kletzke@t-online.de  
[www.landfleischerei-hildebrandt.de](http://www.landfleischerei-hildebrandt.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, Kletze  
Prignitzer Fleischerhandwerk seit 1891**



Wir wissen noch, wo unser Fleisch herstammt!



Auch für Ihre großen Anlässe, sind wir der kompetente Partner



## **Festtagsbüffet**

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

p.P. EUR 19,90

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

## **Leichtes Büffet**

Hähnchenschnitzel „Hawaii“ <sup>8,9</sup>, Bunter  
Kartoffel-Gemüse-Gratin <sup>9</sup>, Schinken-  
Melonen-Platte, Spargelröllchen mit  
Schinken, Käseplatte <sup>9</sup>, Tomaten-  
Mozzarella-Platte, Melonen-Gurken-Salat,  
Östsalat, Butterteller <sup>9</sup>, frisch gebackene  
Partybrötchen <sup>8</sup>

p.P. EUR 21,90

<u>Gemischte Schinken- und Bratenplatte</u> (Kassler, Bratenaufschmitt, Mettwurst, verschiedene Schinkenspezialitäten) <sup>1,3,6</sup> kleine Platte für 5 Personen große Platte für 10 Personen	p.P. EUR 6,90
<u>Rustikale Schlachtplatte</u> (Hausgemachte Mettwurst, Rotwurst, Leber- wurst, Sülze, Apfel-Griezen-Schmalz) <sup>1,3,5,6</sup>	p.P. EUR 6,50
<u>Gemischte Käseplatte</u> Verschiedene Schnittkäsesorten und kleine Käsespezialitäten <sup>9</sup>	p.P. EUR 6,50
kleine Platte für 5 Personen große Platte für 10 Personen	
<u>Fischplatte „Neptun“</u> Verschiedene Sorten Räucherfisch u.a. (nach Saison)	p.P. EUR 8,90
<u>Medaillenplatte</u> gebackene Schweinefiletscheiben mit Frischkäse verfeinert, kalt <sup>9</sup> 4 Stück p.P.	p.P. EUR 8,50
<u>Roastbeeffplatte</u> 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 8,50

Zusatzstoffe : 1- Antioxydationsmittel, 2- Emulgator, 3- Phosphat,  
4- Konservierungsstoffe, 5- Ascorbinsäure  
Allergene : 6- Senfsaat, 7- Ei, 8- glutenhaltiges Getreide, 9- Milch, 10- Sellerie

## Kaltes für Empfang und Umboß

### Belegte Brötchen

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

je Hälfte EUR 1,95

### Belegte Schnittchen

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

p.P. EUR 6,90

### Canapee-s

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

Stck EUR 3,50

### Fingerfood

“Von der Hand in den Mund“  
Miniboulette mit Tomate/ Käserose auf Pumpernickel/  
Backpfanne im Speckmantel/ Tomate-Mozzarella-Spieß/  
Lachsmonesse 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 3,90

### Kleine Käsehäppchen

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

p.P. EUR 3,90

### Hackepeter-Igel

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

Stck. EUR 7,90  
Stck. EUR 9,90  
Stck. EUR 12,90

### Gefüllte Pfirsichhäppchen

Stck. EUR 2,20

### Gefüllte Aprikosenhäppchen

Stck. EUR 1,50

p.P. EUR 4,50

### Obstkorb

p.P. EUR 6,20

### Obstplatte

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



## Komplette Büffets

- ab 10 Personen -

## Kaltes Buffet des Hauses

Mit gemischter Bratenplatte<sup>6</sup>, gemischter Schinkenplatte, gemischter Käseplatte<sup>9</sup>, garnierte Eierteller<sup>6,7</sup>, Rollmöpse, Hackeigel, Feinkostsalate<sup>1,2,7,9,10</sup>, frische Salate, Brotkorb<sup>8</sup>, Buttersteller<sup>9</sup>, Obstkorb

p.P. EUR 16,90

## Brot & Butter

### Brotkorb <sup>8</sup>

nur helles Kaviabrot  
3 Sorten, gemischt

p.P. EUR 2,90

### Partybrötchen <sup>8</sup>

verschiedene Sorten, frisch gebacken

p.P. EUR 3,90

Stck. EUR 0,85

### Baguettebrote <sup>8</sup>

Helles Kavia  
Mehrkorn-Kavia  
Zwiebel-Kavia

Stck. EUR 6,90

Stck. EUR 7,90

Stck. EUR 7,90

### Butterteller <sup>9</sup>

p.P. EUR 1,90

p.P. EUR 2,20

p.P. EUR 1,50

### Apfel-Grießen-Schmalz

p.P. EUR 2,90

## Nachspeisen

(im Desserglas oder in Schüsseln angerichtet)

### Götterspeise (rot oder grün)

jeweils p.P. EUR 3,20  
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

p.P. EUR 4,20

## 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 4,50

### Gemischter Salat

mit Tomaten, Gurken, Paprika und Mais

p.P. EUR 3,50

### Tomatensalat

p.P. EUR 3,50

### Gurkensalat

p.P. EUR 3,50

### Bohnensalat

p.P. EUR 3,50

### Weißkrautsalat

p.P. EUR 2,90

### Rotkärautsalat

p.P. EUR 2,90

### Möhrensalat

p.P. EUR 2,90

### Tomatenscheiben mit

p.P. EUR 4,30

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

## Sonstiges

p.P. EUR 0,50

### Senf <sup>6</sup>, Ketchup,

### Apfelmus

### Tzatziki <sup>6</sup>, Kräuterquark <sup>6</sup>

p.P. EUR 2,20

## **Suppen und Eintöpfe**

Soyanka 2,8 p.P. EUR 6,50

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

Gulaschsuppe 8

p.P. EUR 6,90

Tomatencremesuppe, vegetarisch 9  
mit Eierstich und feinen Klößchen 7,10

Verschiedene Eintöpfe 2,10

p.P. EUR 6,90

## **Warme Spezialitäten des Hauses**

### **... vom Schwein**

Prager Schinken

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

Ein ganzer gebackener

Schweineschinken

mit krosser Schwarte und Soße 3,8  
ab 15 Personen

Gebackenes Schweinefilet

in Bratensauce mit ganzen Champignons

p.P. EUR 8,90

p.P. EUR 8,90

p.P. EUR 10,90

## **Beilagen**

(1 Schüssel für ca. 6 Personen)

Kaisergemüse jeweils p.P. EUR 3,50

Mischgemüse

Rahmchampignons

Gulaschsuppe 8 p.P. EUR 6,50

Rotkohl  
Sauerkraut

Gemüseplatte p.P. EUR 6,50

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

Kartoffelgratin 2,3,9 p.P. EUR 5,20

Broccoligratin 1,2,9

Kartoffel-Gemüse-Gratin

(alle Gratinis mit Schinkenkäsewürfel, auf Wunsch  
auch ohne Schinken vegetarisch) 9

Kassler-Sauerkraut-Auflauf 3,9

Gebackene Rösti-Ecken,<sub>3</sub> p.P. EUR 3,90

mit Zwiebeln (3 Stück p.P.)

Föhnkartoffeln p.P. EUR 3,50

Salzkartoffeln, Spätzle, Reis p.P. EUR 3,50

Kartoffelküsse, Kartoffelspalten  
Erbs- u. Kartoffelpüree,<sub>9</sub>

(1 Schüssel für ca. 6 Personen)

p.P. EUR 3,50

### **... vom Geflügel**

#### Hähnchenpfanne

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

p.P. EUR 8,50

#### Hähnchenschnitzel mit Ananas überbacken

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

p.P. EUR 8,50

#### Hähnchenschnitzel „Hawaii“

Hähnchenschnitzel in einer Rahmsoße

p.P. EUR 8,50

#### Hühnerfrikassee

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

p.P. EUR 9,50

#### Hähnchenkeulen gebacken

Stck EUR 3,50

Stck EUR 3,50

#### Hähnchenschnitzel

Stck EUR 4,20

Stck EUR 4,20

### **Gebackenes Spanferkel**

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

p.P. EUR 13,90

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

Ab 30 Personen

p.P. EUR 13,00

Rustikaler Krustenbraten  
gepökelter Schweinebraten mit knackiger Schwarze und Soße 3,8

p.P. EUR 7,90

Delikater Kasslerlachs  
gebacken im Blätterteigmantel 3,7,8

p.P. EUR 8,50

Kasslerkammbraten  
in deftiger Soße 3,8

p.P. EUR 7,50

Gebackener Kräuter-kammbraten  
Schweinenacken in einer Kräuterkruste gebacken 2,3,8

p.P. EUR 8,50

Burgunderbraten  
mageres Schweinefleisch in lieblicher Rotweinsoße

p.P. EUR 8,50

„Kletzker Spießbraten“  
magerer Schinkenbraten mit knackiger Schwarze, gefüllt mit Bauchspeck u. Zwiebeln 2,8

p.P. EUR 7,50

### **Wildgulasch**

p.P. EUR 9,50

### **... vom Wild**

p.P. EUR 10,50

#### Gebackener Wildbraten

mit Soße 8

p.P. EUR 8,50

Sahnegeschnetzeltes  
magere Schweinefleischstreifen mit  
Zwiebeln und Champignons

p.P. EUR 7,90

Schweinebraten  
nach Hausfrauenart mit Soße 8

p.P. EUR 7,50

Griechischer Rahmbraten  
mageres Schweinefleisch, mediterran  
gewürzt in einer Rahmsoße 2,8

p.P. EUR 8,50

Rahmbraten „Hawaii“  
Scheiben vom Schweineschinken in  
einer Rahmsoße mit Ananas 8  
(lieblicher Geschmack)

p.P. EUR 8,50

„Pflaumenaugust“  
Schweinefleisch nach Hausfrauenart 2  
gefüllt mit Backpflaumen und Äpfeln

p.P. EUR 8,50

Sahneschnitzel  
in Zwiebelrahmsoße und mit Champignons 6,8

p.P. EUR 8,50

Backofensteinak „Piroschka“  
Kammsteak gebacken im kräftiger Röstzwiebel-  
soße, belegt mit Tomaten und Käse, 2 Stück p.P.

p.P. EUR 8,50

Backofensteinak „Hubertus“  
Kammsteak mit Champignons, Sauce  
Hollandaise u. Käse überbacken, 2 Stück p.P.

p.P. EUR 8,50

Warme Schlachteplatte

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

p.P. EUR 12,50

p.P. EUR 10,50

p.P. EUR 7,50

p.P. EUR 8,50

Gulasch 8

Kesselgulasch

mit Kartoffeln, Paprika und Gurken 8

Schnitzel 7,8 ca.200g

Boulettes 7,8 ca.200g

Grillhaxe 3 (ca. 600 g, gebacken)

**... vom Rind**

p.P. EUR 8,90

p.P. EUR 9,50

p.P. EUR 9,50

p.P. EUR 9,50

Sauerbraten

eingelegt nach altem Rezept

**... vom Fisch**

p.P. EUR 10,50

Lachs auf Blattspinat

Zarte Lachsfiles auf Blattspinat,  
überbacken

Welsfilet im Gemüsebett <sup>9</sup>  
Pangasiusfiles auf Karotten, Porree u. Sellerie

p.P. EUR 8,90

## "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 07/2024 -  
(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](http://www.landfleischerei-hildebrandt.de) | Mail: [hildebrandt-kletzke@t-online.de](mailto: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: 11,50 € (inkl. MwSt)**

**ab 30 Personen: 11,00 € 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: 13,90 € (inkl. MwSt)**

**ab 30 Personen: 13,00 € 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 Buffet!  
Wir rechnen pro Person 1 kg Spanferkel, wie gewachsen (mit Kopf, Spitzbeine etc.).



**Preis : 9,90 € pro kg Rohgewicht Spanferkel (inkl. MwSt)**

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