


CATERING ANGEBOT



Beste Qualität
aus eigener Landwirtschaft





*Qualität und Frische stehen bei uns an erster Stelle,
denn das Leben ist zu kurz, um auf Genuss zu verzichten.*

Ich möchte mich kurz vorstellen! Mein Name ist Markus Prielinger und ich leite seit 1.1.2011 die Fleischhauerei Kinast gemeinsam mit meiner Frau Maria. Seitdem haben wir es uns zur Aufgabe gemacht, unsere Kunden mit besten Produkten aus der Region zu verwöhnen.

WAS REGIONALITÄT BEI UNS BEDEUTET

In Roitham führe ich eine kleine Landwirtschaft, auf der ich Rinder und Schweine halte. Auch hier lege ich großen Wert auf hohe Qualität und eine sorgfältige Futterauswahl, da mir das Wohlbefinden unserer Tiere sehr am Herzen liegt.

Kurze Transportwege und ein guter Umgang mit den Tieren spiegeln sich auch in der Fleischqualität wider. Wir schlachten noch selbst und durch die eigene Landwirtschaft können wir Ihnen ECHTE Regionalität garantieren, die Sie in keinem Supermarkt finden werden.

Auch bei der Wurstproduktion legen wir hohen Wert auf Qualität, darum produzieren wir alle Wurst- und Schinkensorten selbst, nur Salami und Putenwurst kaufen wir aufgrund des zu großen Aufwandes von oberösterreichischen Produzenten zu.

Weiters verkaufen wir auch Nudeln, Eier, Kartoffeln, Honig und Milchprodukte aus den umliegenden landwirtschaftlichen Betrieben.



SO ERREICHEN SIE UNS

Fleischhauerei Kinast GmbH

Hauptstraße 55, 4662 Laakirchen
07613/2409 oder 0676/8212 61844
fleischhauerei-kinast@gmx.at
www.fleischhauerei-kinast.at



ÖFFNUNGSZEITEN

Steyermühl

Mo + Mi	07:00 - 13:00 Uhr
Di, Do, Fr	07:00 - 18:00 Uhr
Sa	07:00 - 12:00 Uhr
Automat	00:00 - 24:00 Uhr

Laakirchen

Mo + Di + Mi	07:00 - 12:00 Uhr
Do	07:00 - 12:00 Uhr 15:00 - 18:00 Uhr
Fr	07:00 - 18:00 Uhr
Sa	07:00 - 12:00 Uhr

Neukirchen

Di, Do, Fr	07:00 - 12:00 Uhr 14:30 - 18:00 Uhr
Mo, Mi, Sa	07:00 - 12:00 Uhr

FINGERFOOD

- Roastbeef mit Remouladendip
- Fleischbällchen mit Kräuter-Dip
- Mozzarella mit Kirschtomate
- Minischnitzel mit Kartoffelsalat
- Prosciutto-Melonen-Schiffchen
- Liptauer auf Pumpernickel
- Karotten-Sellerie-Rohkost
- Scharfe Chicken Wings mit Dip
- Schokomousse mit Früchten

21,90 €
4 Stk. p.P.
(Ab 20 Personen)



FINGERFOOD

- Räucherlachs
mit Dill-Rahmsauce
- Fleischbällchen mit Kräuter-Dip
- Beef Tatar auf Weißbrot
- Mozzarella mit Kirschtomate
- Minischnitzel mit Kartoffelsalat
- Prosciutto-Melonen-Schiffchen
- Scharfe Chicken Wings mit Dip
- Rindersülzchen mit
Kürbiskernöldressing
- Mini-Würstchen in Blätterteig
- Schweinemedallions im Speckmantel
mit süß-scharfem Chili-Dip
- Liptauer auf Pumpnickel
- Shrimps-Cocktail
- Hausgemachter Früchtecocktail

27,90 €
4 Stk. p.P.
(Ab 30 Personen)



Preise inkl. Umsatzsteuer (gültig ab 1.3.2024)

WARMES STEHBUFFET

- Gebratene Hühner Teile
- Kleine Fleischlaibchen
- Kleine Schnitzel
- Gemüselaubchen
- Mini-Spareribs

Dazu nach Wahl:

- Kartoffelsalat
- Krautsalat
- Bohnen-Mais-Salat
- Karottensalat

18,90 €
pro Person
(Ab 18 Personen)



JOURGEBÄCK

Jourschnitzsemmerl
mit Salat und Tomate

2,60 €

Semmerl mit Fleischlaibchen,
Zwiebel und Salat

2,50 €

Kornspitz
mit Schinken und Käse, garniert

2,50 €

Weckerl mit Wurstvariationen
und Gurkerl

2,50 €

Gebäck mit verschiedenen Aufstrichen

2,- €

Preise inkl. Umsatzsteuer (gültig ab 1.3.2024)



WARMES BUFFET

Bradl oder Surbradl
mit Serviettenknödel
und Stöcklkraut 14,40 €
pro Person

Ripperl mit Krautsalat
und Schwarzbrot 11,- €
pro Person

Schnitzel mit Reis
und Kartoffeln 13,90 €
pro Person

Cordon Bleu mit Reis
und Kartoffeln 14,90 €
pro Person

Gulasch
mit Semmerl 10,- €
pro Person

Gulasch
mit Spätzle 11,50 €
pro Person

Gulaschsuppe

mit Semmerl 8,90 €
pro Person

Kalbsbraten
mit Reis und Kartoffeln 19,90 €
pro Person

Rindsrouladen
mit Blaukraut und Nudeln 17,90 €
pro Person

Currygeschnetzeltes
von der Pute mit Reis 12,50 €
pro Person

Blunzen Gröstel
mit Sauerkraut 9,50 €
pro Person

Faschierte Laibchen
mit Püree und Gemüse 11,50 €
pro Person

Optional:
gemischte Salate
zu jedem Buffet
2,60 €
pro Person

BRÖTCHEN

Verschieden belegte Brötchen
mit Käse, Wurst, Schinken,
Bradl, Aufstrichen, Speck.
Garniert

2,50 €
pro Brötchen

Brötchen belegt mit Lachs
oder Roastbeef

3,- €
pro Brötchen

Verschiedene belegte
Weckerhälften mit Käse, Wurst,
Schinken, Bradl, Aufstrichen,
Speck. Garniert

3,- €
pro Hälfte



Preise inkl. Umsatzsteuer (gültig ab 1.3.2024)

KALTES BUFFET

Variante 1*:

- Wurst- und Käseplatte
- Schinkenplatte
- Bradl und Speck
- Nudelsalat
- 2 verschiedene Aufstriche

10,50 €
pro Person

Optional:
mit Schnitzel
11,50 €
pro Person



Variante 2*:

- Wurst- und Käseplatte
- Schinkenplatte
- Bradl und Speck
- Schweinefilet im Blätterteig
- Gebackene Schnitzel
- Faschierte Laibchen
- Gefüllte Schinkenröllchen
- Tomate-Mozzarella
- Sulz in Essig und Öl
- Nudelsalat, Wurstsalat
- 3-4 Aufstriche

15,50 €
pro Person
(Ab 15 Personen)

Preise inkl. Umsatzsteuer (gültig ab 1.3.2024)



KALTES BUFFET

Variante 3*:

- Wurst- und Käseplatte
- Schinkenplatte
- Bradl und Speck
- Gefüllte Schinkenröllchen
- Gebackene Schnitzel
- Gebratene Hühner Teile
- Faschierte Laibchen
- Rohschinken
mit Melone und Trauben
- Räucherlachs-Tatar
auf Blattsalat und
Dilljoghurt
- Fischplatte
- Roastbeef
- 4-5 Aufstriche
- Nudelsalat, Wurstsalat,
Rindfleischsalat

Optional:
Russische Eier
0,90 €
pro Stück

18,90 €
pro Person
(Ab 25 Personen)



* Brot und Gebäck wird zusätzlich nach Aufwand verrechnet

RIESEN GEBÄCK



Partybreze

45,- €
für 8 Personen

64,- €
für 15 Personen

Riesenmohnflesserl

51,- €
ca. 10 Personen

Partywurm groß

Partywurm mini

25,- € 4,90 €

