

Fleischerei Ludwig Tent

www.fleischerei-ludwig-tent.de

Prof.-Bier-Straße 11
(Fußgängerzone)
34497 Korbach
T 05631/2592
F 05631/914316
E info@fleischerei-ludwig-tent.de

Unser Partyservice

Suppen
Salate
Beilagen
Braten
Platten
Schnitzel
Geschnetzeltes
Menüs
Desserts
Für Ihre Party





Ihr Fleischer

Qualität, auf die Sie vertrauen können –
und die Sie schmecken werden.

Versprochen!



Fleischerei Ludwig Tent

Sie suchen das Besondere, das nicht nach 08/15 schmeckt? Das mit Liebe, Hingabe und Verstand zubereitet wurde? Dann sind Sie bei der Fleischerei Ludwig Tent aus Korbach genau richtig. Alle Produkte stellen wir mit viel Können und nach jahrhundertealter Tradition her.

Wir produzieren für Sie in unserem Betrieb stets beste Qualität und Frische. Dabei verarbeiten wir nur Qualitätsfleisch aus heimischen, kontrollierten landwirtschaftlichen Betrieben.

Egal ob Privatfete, Firmenjubiläum oder Kindergeburtstag – bei der Fleischerei Ludwig Tent aus Korbach finden Sie immer das Richtige für Ihren Anlass.

Ihre Familie Tent

Thomas-Ludwig Tent
Saskia Tent
Lore Tent
Klaus-Thomas Tent (v.l.)



Suppen & Eintöpfe

Gulaschsuppe
Erbsensuppe
Linsensuppe
Hochzeitsuppe
Kartoffelsuppe
Steckrübensuppe
Frühlingsgemüse-Suppe
Möhreneintopf
Serbischer Bohneneintopf
Grüne Bohnen-Eintopf

Salate nach Art des Hauses

Krautsalat
Krautsalat (bayerisch)
Bauernsallat
Apfel-Möhren-Salat
Sommersalat
Diplomatensalat
Kartoffelsalat
Nudelsalat
Tortelinsalat
Wurstsalat
Eisbergsalat mit Schinken und Käsestreifen
Griechischer Salat
Tomate-Mozzarella-Salat
Heringsalat

Kalte leckere Häppchen

Kanapees

Mit: Wurst, Käse oder Fisch

Belegte Brote & Brötchen

Mit: Mett, Schinken,
hausmacher Wurst oder Käse

Blätterteigpasteten (klein/groß)

Mit verschiedenen Füllungen: Mett/Käse,
Camembert/Preiselbeere, Kasseler/Ananas,
Broccoli/Kochschinken oder Lachs/Spinat

Laugenstangen

Mit verschiedenen Füllungen:
Mett/Käse, Pizza oder Gyros

Platten nach Wahl

Hausmacher Mettschwein mit Zwiebeln
Feine Schinkenplatte mit Melone
Braten & Aufschnitt (fein)
Braten & Aufschnitt (rustikal)
Roastbeef mit Sahnemerrettich
Feiner Fisch mit Apfelerrettich
Waldecker Vitello tonnato
Gefüllte Eier
Gefüllte Aprikosen
Partyfrikadellen
Partypfefferbeißer
Partykäsebeißer
Hähnchenkeulen

Unsere Menüs für Ihre Party

(ab zehn Personen, 300g Fleisch pro Person)

Menü 1: Jungschweinerücken mit Pfeffersauce

Mit: Kartoffelgratin, Eisbergsalat mit Sauce
Brokkoli-/Blumenkohlaufauf oder
Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise

Menü 2: Wiener Rahmpfanne

Mit: Spätzle, Brokkoli-/Blumenkohlaufauf,
eine Delikatess-Schinken-/Wurstplatte,
eine Käseplatte und ein Brot-/Brötchenkorb

Menü 3: Gyros

Mit: Fladenbrot, hausmacher Krautsalat,
Ttatziki oder Kräutersauce

Menü 4: Kasseler

Mit: Sauerkraut und Kartoffelbrei

Menü 5: Kohlwurst oder Kartoffelbratwurst

Mit: Grünkohl und Salzkartoffeln

Menü 6: Spießbraten

Mit: Partykartöffelchen und hausmacher Krautsalat

Menü 7: Rinderschmorbraten

Mit: Klößen und Rotkohl

Menü 8: Filettopf

Mit: Reis und Feldsalat

Unsere Menüs für Ihre Party

(ab zehn Personen, 300g Fleisch pro Person)

Menü 9: Geflügelpfanne Bombay

Mit: Reis und Eisbergsalat

Menü 10: Bayerisch

Mit Leberkäse, Weißwürstchen, süßem Senf, Brezeln und hausmacher Speckkrautsalat mit Kümmel

Menü 11: Gefülltes Schweinefilet

Mit: Speckmantel mit Pfeffersoße, Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise und Partykartoffeln

Gerne stellen wir Ihr persönliches Buffet individuell für Sie zusammen. Sprechen Sie uns einfach an!

Oma Liesels Extra-Tipp

WURSTPRÄSENTE
Wir stellen für viele Anlässe ganz besondere Präsente zusammen: Wählen Sie aus unserer großen Auswahl an Gläsern und Konserven!



Unsere Bratenvielfalt

Spießbraten
Jungschweinerücken
Grillschinken
Spanferkel
Grillbauch
Paprikabraten
Brokkolibraten
Zwiebelbraten
Pflaumenbraten
Gefülltes Filet in verschiedenen Variationen
Kasseler (mit oder ohne Blätterteig)
Kaukasiabraten
Rinderbraten
Rinderrouladen
Mailänder Rouladen vom Schwein
Gulasch
u.v.m.

Filettöpfe und Filets

Filettopf süß mit Pfirsich
Filettopf herzhaft mit Spargel und Pilzen
Filettopf frisch mit Broccoli und Käse

Gefülltes Filet mit Mett und Zwiebeln
Gefülltes Filet mit Mett, Zwiebeln und Walnüssen
Gefülltes Filet mit Mett, Zwiebeln und Pfifferlingen
Gefülltes Filet mit Broccoli und Käse
Gefülltes Filet mit Schafskäse, Tomate und Olive

Schlachteplatten

(im Herbst und Winter)

Kräuterbratwürstchen
Wellwürstchen
Weckewerk
Kohlwurst
Grillbauch
Jungschweinerücken
Mett mit Zwiebeln
Sauerkraut
Kartoffelbrei



Pfannengeschnetzeltes

Geflügelpfanne Bombay
Wiener Rahmpfanne
Kräuterpfanne
Brutzelfleisch
Hubertustopf
Dijonpfanne
Gyros

Bratwürstchen

Hausmacher grobe Bratwurst
Grillwürstchen (fein)
Gyroswürstchen (halbgrob)
Gourmetbratwurst
Waldecker Kräuterbratwurst
Waldecker Bärlauchwürstchen
Waldecker Wildbratwurst (auf Vorbestellung)
Kartoffelbratwurst
Grillschnecken

Steakspezialitäten

Andalusiasteak (Nackensteak)
Trappersteak (mageres Steak aus dem Kotelett)
Holzfällersteak (Speck und Zwiebeln)
Akropolissteak (Schafskäse, Tomate, Zwiebel)
Gyrossteak (Krautsalat und Tsatsiki)
Calzonesteak (Mozzarella, Tomate, Salami, Kochschinken)

Spezialitäten für den Grill

Cevapcici
Hacksteak
Spareribs
Gewürzte Bauchscheiben

Grillspieße

Fleischspieß
Filetspieß
Speckbohnen-Spieß
Calypso-Spieß (vom Rind)
Pflaumenspieß
Berner Röllchen
Grillfackeln
Fähnchenspieß
Gyrosspieß

Grillplatten

(mit einer Auswahl unserer Spezialitäten)

Vom Rind

Rumpssteak
Filetsteak

...für zehn Personen
...für 15 Personen
...für 20 Personen
...für 25 Personen
...für 30 Personen
...für 40 Personen
...für 50 Personen

Vom Geflügel

Geflügelspieße
Hähnchenschnitzel
Putensteak

Vom Lamm

Lammrücken
Lammkotelett
Lammfilet
Lammzöpfe

Warme Beilagen

Halbe Kartoffelchen
Halbe Kartoffelchen mit Sesam
Folienkartoffeln
Partybratkartoffelchen
Kartoffelbrei
Salzkartoffeln
Salzkartoffeln mit Rosmarin
Kartoffelgratin
Kartoffelwedges
Kroketten
Spätzle
Bandnudeln
Reis
Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise
Blumenkohl-Brokkoli-Auflauf
Rosenkohlgratin

Schnitzelvariationen

Schnitzel mit Bratensoße, Zigeunersoße oder Jägersoße
Überbackene Schnitzel mit Pfirsich und Käse
Überbackene Schnitzel mit Ananas und Käse
Überbackene Schnitzel mit Tomaten und Käse
Überbackene Schnitzel mit Camembert und Preiselbeere
Überbackene Schnitzel mit Tomate und Mozzarella
Überbackenes Rahmschnitzel
Hähnchenbrust
Hähnchenbrust in Tomatensauce

Extra-Tipp

UNSER MIETSERVICE

Für Ihre Party bieten wir Ihnen auch einen bequemen Mietservice an. Preise auf Anfrage.

- Würstchenstand (groß)
- Würstchenstand (klein)
- Grills (verschiedene Größen)
- Riesenpfannen
- Friteuse
- Currywurstschneider
- Teller
- Besteck
- Stehtische

Desserts

Rote Grütze
Vanille-Schoko-Mousse
Erdbeer-Rhabarber-Grütze
Schokopudding
Obstsalat
Tiramisu
Himbeerbaiser



Die Geschichte unserer Fleischerei

- 1605** Hermann Tent kommt als Ackersmann nach Korbach
- 1613** Hermann Tent wird Bürger der Stadt Korbach
- 1617** Steffen Tent wird geboren
- 1697** Christoph Tent wird als Metzger im Zunftbuch eingetragen
- 1702** Ludwig Tent wird geboren
- 1745** Johann Wilhelm Tent wird geboren
- 1806** Johann Christian Ludwig Tent wird geboren
- 1848** Louis Tent wird geboren
- 1878** Louis Tent jun. wird geboren
- 1909** Kauf des jetzigen Betriebsgebäudes
- 1910** Ludwig Tent wird geboren
- 1950** Übernahme des Geschäfts durch Ludwig und Heinrich Tent
- 1954** Klaus-Thomas Tent wird geboren
- 1954** Ludwig Tent übernimmt den Betrieb
- 1956** Alleinübernahme des Geschäfts durch Ludwig Tent
- 1966** Umfangreicher Neu- und Umbau des Geschäftsgebäudes
- 1981** Luise Tent (geb. Bangert) übernimmt Betrieb
- 1982** Modernisierung und Umbau des Betriebes
- 1983** Thomas-Ludwig Tent wird geboren
- 1987** Klaus-Thomas Tent übernimmt Betrieb mit Ehefrau Lore
- 1997** 300-jähriges Bestehen der Fleischerei
- 2009** 100 Jahre Fleischerei Tent in der Professor-Bier-Straße
- 2010** Thomas-Ludwig Tent übernimmt Betrieb mit Ehefrau Saskia
- 2012** 315-jähriges Bestehen der Fleischerei
- 2012** Leon Ludwig Tent wird geboren
- 2012** Dacherneuerung Geschäftshaus mit Photovoltaikanlage

Treppen-Tents

In Korbach und Umgebung ist die Fleischerei Ludwig Tent auch als „Treppen-Tent“ bekannt. Dies geht auf den Kauf des Gebäudes in der Professor-Bier-Straße im Jahr 1909 zurück. Die Treppe existiert heute nicht mehr. Der Name aber hat seitdem Bestand.





Fleischerei Ludwig Tent
www.fleischerei-ludwig-tent.de

Prof.-Bier-Straße 11
(Fußgängerzone)
34497 Korbach
T 05631/2592
F 05631/914316
E info@fleischerei-ludwig-tent.de

Gestaltung:



Druck:

