



Angebote für Frühjahr und Sommer 2025 (gültig bis Ende Oktober 2025)

Spargel zur Spargelzeit (April bis Juni) ab 10 Personen –

Eine Portion geschälter Spargel entspricht 350g

Frischer Spargel kostet pro Portion 4,00€- 6,00€ (Der aktuelle Preis richtet sich nach dem Tagespreis)

Folgende Beilagen können Sie wählen:

- Roher Schinken (Kernschinken geräuchert) und Butterschwenkkartoffeln* p. P. 7,50€
- Parmaschinken oder Serranoschinken und Butterschwenkkartoffeln p. P. 8,00€
- Gekochter Schinken und Butterschwenkkartoffeln* p. P. 7,50€
- 2 panierte Schnitzel (80g) und Butterschwenkkartoffeln* p. P. 8,50€
- Kalbsschnitzel (150g) und Butterschwenkkartoffeln* p. P. 11,00€
- Frischer pochierter Lachs mit Dillweinsauce und Butterschwenkkartoffeln p. P. 11,00€
- Frischer gebratener Lachs mit Dillweinsauce und Butterschwenkkartoffeln p. P. 11,00€

**wahlweise können Sie auch Salzkartoffeln oder Kroketten wählen.*

Für Suppen – Liebhaber (ab 8 Personen):

- Spargelcremesuppe mit 2erlei Spargelstückchen p. P. 4,50€
- Tortellinisuppe mit Salsiccia p. P. 4,50€
- Gazpacho nach „Art des Hauses“ (kalte Gemüsesuppe) (vegan) p. P. 4,00€
- Cremige Kartoffel-Kokos-Suppe mit Kurkuma p. P. 3,50€

Leckere Starter und leichte Antipasti (ab 6 Pers.):

- Spargelsalat mit Erdbeeren und Balsamico Vinaigrette p. P. 4,50€
- Pfirsich Caprese mit Mozzarella p. P. 4,50€
- Melonen- Gurken- Schafskäse- Salat p. P. 3,50€
- Sommerliches Carpaccio mit Rohschinken, Melone und mariniertem Spargel p. P. 4,50€
- Sommerliche Antipastiplatte mit Baguette (Tomaten und Zucchini-scheiben, eingelegter Schafskäse, marinierte frische Champignons, eingelegte Schalotten, hausgemachter mediterraner Frischkäse) p. P. 6,50€
- Sommerlicher Grillgemüse Salat mit Rucola und Honig Zitronendressing p. P. 4,00€

Verschiedene Hauptgerichte für Frühjahr und Sommer (ab 10 Personen):

1. Schweinefiletmedaillons in Paprika-Dillsoße, Ratatouillegemüse und Bandnudeln p. P. 17,00€
2. Honig-Orangenlachs mit fruchtiger Hollandaise, mediterranes Kartoffelgratin und Grillgemüse Salat p. P. 17,00€
3. 2 gefüllte Kalbsrouladen „Italia“ (Feta und getrocknete Tomate), Kräutergnocchi und Brokkoli überbacken p. P. 18,00€
4. „Land und Meer“ ab 15P. - Lammrückenmedaillons mit Balsamicojus/ Knoblauchgarnelen auf Ratatouille/ Süßkartoffelgratin/ Rosmarinkartoffeln/ Grillgemüse Salat mit Rucola/ Baguette p. P. 22,00€
5. Hähnchengyros überbacken „Metaxa Art“, Tomatenreis und Krautsalat p. P. 15,00€
6. Teriyaki Hähnchenbrustfilet, Reis, Kaiser-Grillgemüse mediterrane Art p. P. 15,00€
7. Schnitzelpfanne „Toskana“ mit Paprika, Tomaten und Mozzarella überbacken, Bandnudeln, Sommersalatplatte mit Dressing p. P. 15,00€
8. Rindersteak à la saltimbocca, Rosmarinkartoffeln, cremiges Möhrengemüse p. P. 20,00€

Vegetarische Gerichte:

1. Linsen –Lasagne p. P 7,50€
2. Grillkäsetaler mit Dip, Grillgemüse- Fenchel/Aubergine/Paprika/Zucchini, Rosmarinkartoffeln p. P. 12,00€
3. Nudel–Spargelpfanne mit Cocktailtomaten p. P. 8,50€
4. Chili sin carne, Baguette p. P. 5,00€
5. Gnocchipfanne mit grünem Spargel à la Genovese p. p. 8,50€.
6. 2 ½ gefüllte Paprika mit Bulgur und Schafskäse, Griechischer Joghurt-Kräuter Dip, Kohlrabi Kartoffelgratin p. P. 10,00€

Süßer Abschluß:

- Tiramisu mit Erdbeeren p. P. 4,00€
- Zitroniges Panna Cotta mit rotem Fruchtkompott p. P. 3,50€
- Crème brûlée mit frischen Erdbeeren p. P. 3,50€
- Himbeermousse p. P. 3,00€
- Mascarpone – Quark - Schokocreame mit Früchten nach Wahl p. P. 3,50€

Buffet „Sommerliebe“ (ab 15 Personen)

p. P. 24,00€

Kaltes Vorspeisen Buffet: Sommerliche Antipastiplatte mit Baguette/ Spargelsalat mit Erdbeeren und Balsamico Vinaigrette/ Pfirsich Caprese mit Mozzarella/ Wassermelonenspieße mit Schafskäse/ Baguette
Warmes Buffet: Kalbsrouladen „Italia“/ Rosmarinkartoffeln/ Grillgemüse/ Schnitzelpfanne Toskana/ Brokkoli mit Mandelbutter/ Kräutergnocchi
Dessert: Panna Cotta mit Erdbeer- Rhabarbersoße/ Obstsalat mit Vanillesoße

Buffet „Küstenzeit“ (ab 15 Personen)

p. P. 26,00€

Vorspeise: Rinderfiletcarpaccio, frische Blattsalate mit gebratenen Garnelen und Dressing
Warme Speisen: Honig Orangenlachfilet mit fruchtiger Hollandaise/ Kartoffelgratin/ Lammrückenmedaillons mit Balsamicojus/ Blumenkohl á la crème/ Champignon Kartoffel Gemüse Pfanne
Dessert: Crème brûlée mit frischen Erdbeeren, kleine Käseplatte mit Feigensenf und Nussbrot

Buffet „Indian Summer“ (ab 15 Personen)

p. P. 25,00€

Vorspeise: Antipastiplatte nach Art des Hauses/ Melonen- Gurken- Feta Salat/ gefüllter Mozzarella mit Ruccola und Tomatenpesto
Warmes Buffet: Schweinefiletmedaillons in Paprika Dillssoße/ mediterrane Ofenkartoffel/ Ratatouillegemüse/ Hähnchenbrust Florentiner Art gefüllt mit Blattspinat und Mozzarella/ Bandnudeln/ Mittelmeersalat mit Pesto Dressing
Dessert: Erdbeertiramisu, Mascarpone-Quark-Schokocreame mit Früchten

 **Wir freuen uns auf Ihre Bestellung und beraten Sie gerne** 

Fleischerei und Partyservice Heuer, Hamelner Str. 11, 31848 Bad Münster,
OT Hasperde, Tel.: 0 51 51/ 5 29 25

www.fleischerei-heuer.de