

HH
HEUER
FLEISCHEREI
PARTYSERVICE



Unser Partyservice für Sie

Ihre Feier - bei uns in guten Händen

Telefon: 05151.52925
info@fleischerei-heuer.de

Unser Angebot

Von kleinen Canapés über Wraps mit verschiedenen Füllungen, Suppen oder Nudelvariationen bis hin zu Geflügelgerichten oder kompletten Menüs.

Vegetarische Gerichte, leckere Käseplatten mit frischem und exotischem Obst sowie Fischplatten - egal ob warm oder kalt - unsere Angebotspalette ist vielfältig.



Durch unsere Eigenproduktion können wir auch auf ganz spezielle Wünsche eingehen.

Hauptkarte Partyservice

Menüs (ab 10 Personen)

1. Hochzeitssuppe, Schweinerücken und Rinderschmorbraten mit frischen Champignons, Rahmsoße und Gemüseplatte „Hausfrauen Art“, Salzkartoffeln, Rotweincreme 21,00 €
2. Frische Champignoncremesuppe, Rinder- und Schweinefilet mit Pfifferlingen, Waldpilzsoße, frittierte Ananasscheiben, Prinzessbohnenröllchen, Gemüsegratin, Kroketten, Joghurt-Früchtedessert 24,00 €
3. Tomatencremesuppe, Wildschweinkeule mit Pfifferlingen, Wildsoße, Pfirsiche mit Preiselbeeren, Apfelrotkohl, Kroketten oder Kartoffelklöße, Orangenmousse 24,00 €

Braten vom Schwein mit Soße (ab 6 Personen)

4. Kassler in Blätterteig 300g 7,50 €
5. Schinken in Zwiebelbrotteig 400 g 7,50 €
6. Krustenbraten 400 g 7,50 €
7. Pfefferschinken 400 g 7,50 €
8. Spanferkelbraten 400 g 7,50 €
- 8a. Spanferkelbraten 500 g 8,50 €
9. Jägerbraten Waliser Art (gefüllt mit Thüringer Mett, Kochschinken und Pilzen) 300 g 7,50 €
10. Süntelbraten (gefüllt mit rohem Schinken, Röstzwiebeln und Kräuterbutter) 300 g 7,50 €
11. Burgunderbraten 400 g 7,50 €
12. Kassler Hawaii (2 Scheiben Kassler mit Ananas in Käse-Sahnesoße überbacken 2 x 150 g) 7,50 €
13. Gyrosbraten 7,50 €

Spezialitäten des Hauses:

18. Zwiebelkuchen 4,50 €
19. Currywursttopf mit Baguette 6,50 €
20. Grillteller mit Salatplatte (1 Schnitzel 100g, 1 Kassler in Blätterteig, 2 Schweinemedaillons) 14,00 €
21. Zungenragout 8,50 €
22. Schweinshaxe mit Sauerkraut oder Krautsalat, Zwiebelbrot 10,00 €
23. Grünkohl mit Bregenwurst, Salzkartoffeln, Kassler oder Bauchfleisch 13,00 €
1 Bregenwurst 200 g 4,00 €
1 Portion Kassler oder Bauchfleisch 4,00 €
24. Gemischte Bratenplatte I: Rinderschmorbraten, Schweinerollbraten mit frischen Champignons, Rahmsoße, Prinzessbohnenröllchen, Kroketten 14,00 €

25. Gemischte Bratenplatte II: Kasslerbraten, Schweinerollbraten mit frischen Champignons, Rahmsoße, Ananaschampagnerkraut, Salzkartoffeln	14,00 €
26. Rouladenvariation: Schweineroulade gefüllt mit Brokkoli, Kalbsroulade gefüllt mit Parmaschinken & Käse, Rinderroulade gefüllt mit Speck und Zwiebeln, Butterschwenkkartoffeln, Gemüsebeilage	17,00 €
27. Bayrischer Leberkäse mit süßen Senf, Speksalat, Krautsalat	13,00 €

Vorspeisen

29. Rinderfiletcarpaccio	5,50 €
30. Tomate & Mozzarella Platte	4,50 €
31. Parmaschinken und Melonenspalten	5,00 €
32. Geräucherter Lachs an Radicchio, Kräuterbaguette	5,50 €
33. Entenbruststreifen auf Feldsalat mit Orangenvinaigrette	5,50 €
34. Krabbencocktail (einzelne im Glas), Baguette	4,50 €
35. Leberkäse-Röllchen im Blätterteig	5,00 €
36. Antipastiplatte nach Art des Hauses	5,00 €

Gulasch / Geschnetzeltes & Schnitzel (wahlweise Schwein, Pute oder Hähnchen)

37. Rindergulasch mit Waldpilzen	8,50 €
38. Burgunder Gulasch (Rotwein und Champignons)	8,00 €
39. Gulasch „La Provence“ (Tomate, Paprika, Zucchini, Zwiebeln, Pilze, Kräuter)	8,00 €
40. Rahmgeschnetzeltes mit frischen Champignons	8,00 €
41. Hubertusgeschnetzeltes (Pilze & Erbsen)	8,00 €
42. Geschnetzeltes „Toskana“ mediterran (Paprika, Zucchini)	8,00 €

Schnitzel - wahlweise mit einer Champignon Rahmsoße und/oder Paprikasoße

43. Schnitzel 100 g	3,50 €
44. Schnitzel 150 g	4,50 €
45. Schnitzel 200 g	5,50 €
46. Schnitzelpfanne (paniert und überbacken mit Sahne und Käse)	7,00 €

Leckere Schweinereien & Schweinefilet

57. Schweinerouladen 2 St. (gefüllt mit Brokkoli & Kochschinken), Butterschwenkkartoffeln, überbackener Blumenkohl	13,50 €
58. Kohlroulade mit Soße, Salzkartoffeln	9,00 €
59. Frikadellen kalt 100 g/ 1,30€ oder warm 100g/ 1,50€ 60) 2 Gratinierte Frikadellen mit Käse-Sahnesoße und Lauch, Kohlrabigemüse, Salzkartoffeln	12,00 €
61. Schweinefilet mit frischen Champignons, Soße	9,50 €
62. Schweinefiletmedaillons mit Champignons in Rahmsoße, Kartoffelgratin, überbackener Brokkoli	16,50 €
63. Schweinefilet „Gourmet“ mit braunen Champignons und überbacken mit Käse, Butterschwenkkartoffeln, Salatplatte Küchenchef und Dressings	17,50 €
64. Schweinefiletmedaillons in Pestosoße, italienische Champignon-Kartoffelpfanne, Mittelmeersalat mit Pesto Dressing	17,50 €
65. Spanische Schweinefiletwickel – mit Serranoschinken und Camembert, Röstties, Ratatouillegemüse	17,50 €
66. Schweinefilet „mediterran“ gefüllt, Rosmarinkartoffeln, 3erlei Paprikagemüse	17,00 €

Geflügelgerichte

76. Putenbrust mit Früchtecurrysoße, Kroketten, Blumenkohl à la crème	14,00 €
77. Putengeschnetzeltes mit Brokkoli & Champignons, Kartoffelgratin	13,00 €
78. Putengeschnetzeltes „La Provence“, Bandnudeln	13,00 €
80. Hähnchenbrust „Caprese“ gefüllt mit getrockneter Tomate und Schafskäse dazu Blutorangenhollandaise, Mailänder Ofenkartoffel, Mittelmeersalat	16,00 €
81. Hähnchenbrustfilet „Florentiner Art“ gefüllt mit Blattspinat und Mozzarella dazu Kräuterhollandaise, Kräutergnocchi, Weißkrautsalat	16,00 €
82. Hähnchenbrust im Knuspermantel dazu Hollandaise, frittierte Ananasscheibe, Kartoffelgratin und Bohnenröllchen	15,50 €
84. Hähnchenbrustfilet auf italienischem Gemüse, Bandnudeln	15,00 €
85. Hähnchenbrustfiletpfanne in mediterraner Soße, Bandnudeln, Bauernsalat	15,00 €
86. Hähnchengeschnetzeltes „Curry-Kokos“, Butterreis und Salatplatte der Saison mit Dressing	15,00 €
87. Entenbrust in Orangensoße, Kartoffelgratin, Rotkohl	22,00 €

Vom Rind

101. Rheinischer Sauerbraten, Rotkohl, Kartoffelklöße oder Salzkartoffeln	16,00 €
102. Rinderfilet Geschnetzeltes „Stroganoff“, Rösti, Gemüseplatte	17,00 €
103. Rinderroulade, Salzkartoffeln, Apfelrotkohl oder Rosenkohl	13,50 €
104. Tafelspitz mit Meerrettichsoße, Butterschwenkkartoffeln, grüne Butterbohnen	15,00 €
105. Rinderschmorbraten mit frischen Champignons, Kroketten, Gemüseplatte mit Hollandaise	17,00 €

Wildgerichte

108. Wildragout mit Pfifferlingen, Apfelrotkohl, Spätzle	16,00 €
109. Wildschweinkeule mit Pfifferlingen, Rahmsoße, Kroketten, Apfelrotkohl, Pfirsiche & Preiselbeeren	19,00 €
110. Rehkeulenbraten mit Wildsoße, Kartoffelklöße, Birne mit Preiselbeer kompott, Rosenkohl	21,00 €
111. Wildschweinmedaillons in Preiselbeer- Rotweinsoße, Ananasscheiben mit Preiselbeeren, Brokkoli mit Mandelbutter, Kroketten	21,00 €

Kalbsgerichte

112. Zürcher Geschnetzeltes, Rösti, Brokkoli in Mandelbutter	17,00 €
113. 2 Kalbsroulade gefüllt mit Parmaschinken und Käse, Butterschwenkkartoffeln, Gemüseplatte	18,00 €
114. Kalbsbraten mit geschmorten Waldpilzen dazu Rahmsoße, Blumenkohl-Brokkoligemüse à la crème, Kroketten	18,00 €

Fischgerichte

115. Lachsfilet auf Blattspinat mit Bandnudeln und Dillweinsoße	16,00 €
116. Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit Petersilienkartoffeln, Farmersalat	13,00 €
117. Kross gebratenes Zanderfilet auf Pesto Rosso Spaghetti, Pinot Grigiohollandaise, Grillgemüse	15,00 €
118. Pochiertes Lachsfilet in Weißweinsoße, Champignon-Kartoffel-Gemüse-Pfanne	16,00 €
119 Lachsfilet mit Kräuterkruste auf Mangold dazu Schwenkkartoffeln	16,00 €

Catering

Nudelvariationen

121. Lasagne „Bolognese“	7,00 €
122. Lasagne mit Blattspinat und Mozzarella	7,00 €
123. Gemüselasagne	6,50 €
124. Tortellini mit Käse-Schinkensoße	6,50 €
125. Spätzlepfanne (Hähnchenbrustfilet mit Spätzle und Erbsenshoten in Safranoße)	8,00 €

Beilagen

140. Salzkartoffeln	3,00 €
141. Kroketten	3,00 €
142. Pommes Frites	3,00 €
143. Rösti	3,00 €
145. Kartoffelgratin	3,50 €
146. Bratkartoffeln	3,50 €
147. Butterschwenkkartoffeln	3,50 €
148. Kartoffelklöße – 2 Stück	3,00 €
150. Speckkartoffelsalat warm	3,50 €
152. Reis	3,00 €
153. Spätzle	3,00 €
154. Bandnudeln	3,00 €

Gemüsebeilagen

160. Sauerkraut	3,00 €
161. Rotkohl	3,00 €
162. Gemischte Gemüseplatte mit Hollandaise	4,50 €
163. Überbackenes Gemüse	3,50 €
164. Brokkoli mit Mandelbutter	3,50 €
165. Rosenkohl mit Mandelbutter	3,50 €
166. Blumenkohl-Brokkoli-Gratin	3,50 €
167. Blumenkohl à la crème	3,50 €
168. Rosenkohl à la crème	3,50 €
169. Mischgemüse – Erbsen, Möhren	3,00 €
170. Prinzessbohnenröllchen – Stück	2,50 €
171. Ratatouille	3,50 €
172. frische Champignons in Knoblauchsoße	3,00 €
173) Wirsing-Rahmgemüse	3,50 €

Salate

190. Krautsalat	2,50 €
191. Weißkrautsalat	3,00 €
192. Rohkostplatte mit zwei Dips	4,00 €
193. Chinakohlsalat	2,50 €
194. Sellerie-Ananassalat	3,00 €

Sie benötigen eine oder mehrere Bierzeltgarnituren, Stehtische oder es fehlt Ihnen noch das Geschirr für Ihre Feier? Kein Problem – wir helfen Ihnen gerne aus.

Unser Service:

- kaltes/warmes Buffet
- Fingerfood
- Saisonale Platten
- Bierzeltgarnituren
- Stehtische
- Geschirr und Gläser
- Speisen



Wir machen Ihre Feier für Sie & Ihre Gäste mit unserem Partyservice unvergesslich.

195. Herrensalat (Rindfleisch, Gurken, Paprika, Silberzwiebeln)	3,50 €
196. Salatplatte der Saison mit Dressing (Blattsalat mit Kochschinken und Käsestreifen und Cocktailltomaten)	3,50 €
197. Nudelsalat	3,50 €
198. Tortellinisalat	3,50 €
199. Schinken-Ei-Salat	3,00 €
200. Eisbergsalat	3,00 €
201. Hirtenplatte (Tomaten, Gurken, Schafskäse)	3,00 €
202. Schlesischer Kartoffelsalat	3,50 €
203. Mittelmeersalat (Gurke, Tomate, Paprika, Schafskäse, Pesto-Rosso-Dressing)	3,50 €
204. Büsumer Krabbencocktail	4,00 €
205. Farmersalat	3,00 €
206. Waldorfsalat	3,00 €
207. Geflügelsalat	3,50 €
208. Matjeshappen Honig Senf	3,50 €
209. Salat Prinzeß (Prinzessbohnen, Kidneybohnen, Tomaten, Schafskäse)	3,00 €
210. Griechischer Salat	3,00 €
211. Salatplatte „Küchenchef“ (frische Salate, Gemüse mit versch. Dressings)	4,50 €
212. Schichtsalat „Beatrice“	3,50 €
213. Sommerkartoffelsalat (Kartoffeln, Porree, Ei, Mais, Ananas)	3,50 €
214. Bayrischer Wurstsalat	4,00 €

Suppen und Eintöpfe

225. Hochzeitssuppe (mit Einlage)	3,50 €
226. Brokkolicremesuppe	3,00 €
227. Lauchcremesuppe	3,00 €
228. Tomatensuppe „Pomodoro“ (wahlweise mit Basilikummettbällchen zzgl. 0,50€)	3,00 €
229. Kartoffelcremesuppe „Gourmet“ mit Kochschinken (auch vegetarisch)	3,50 €
230. Büsumer Kartoffelsuppe mit Krabben	4,50 €
231. Hühnersuppe	3,50 €
232. Kohlrabcremesuppe mit Kochschinken	3,00 €
233. Erbseneintopf mit Fleischeinlage	4,50 €
234. Linseneintopf mit Fleischeinlage	4,50 €
235. Lammeintopf „Irish Stew“	4,50 €
236. Gulaschsuppe „Ungarische Art“	4,50 €
237. Serbischer Bohneneintopf	3,50 €
238. Minestrone (ital. Gemüseeintopf)	4,50 €
239. Gemüseeintopf mit Mettbällchen (auch vegetarisch)	4,50 €
240. Chili con carne	4,50 €
241. Chili sin carne	4,50 €
241. Käse- Lauchsuppe (mit Hackfleisch)	4,00 €
242. Gyrossuppe	4,50 €
243. Kürbissuppe (saisonal)	3,50 €
244. Rote Linsen Chili Suppe (vegan)	3,50 €

Dessert

250. Bayrische Vanillecreme/ mit saisonalen Früchten	3,00 €/3,50 €
251. Bayrische Schokoladencreme	3,00 €
252. Pfirsichquarkspeise	3,00 €
253. Heidelbeerquarkspeise	3,00 €
254. Himbeercreme	3,00 €
255. Erdbeercreme	3,00 €
256. Rote Grütze mit Vanillesoße	3,00 €
257. Obstsalat mit Eierlikörsahne	3,50 €
258. Creme brûlée	3,00 €
259. Mousse au chocolate	3,00 €
260. Tiramisu	3,50 €
261. 1/2 Bratapfel mit Vanillesoße	2,50 €
262. Mascarponecreme auf Himbeeren	3,00 €
264. Joghurt – Früchedessert	3,00 €
265. Zitronencreme	3,00 €
266. Orangenmousse	3,00 €
267. Pfirsichlasagne	3,50 €
268. Mascarpone Joghurt Dessert mit Schattenmorellen	3,50 €
269. Frische Obstplatte mit 2 Dips (als Fingerfood)	4,50 €

Kalte Platten / Kalte Buffets

280. Schlachteplatte (Thüringer Mett, Hausmacher Wurst)	8,50 €
281. Schlemmerplatte für den kleinen Hunger (ab 10 Personen)	
Kochschinkenröllchen, Schweinefiletmedaillons, Käsespieße, Waldorfsalat, verschiedene Sorten roher Schinken mit Melonenspalten, Thüringer Mett, Mettbällchen mit Tzatziki, Räucherfischplatte mit Sahnemeerrettich, Hirtenplatte	14,00 €
283. Rustikales Buffet (ab 8 Personen) Thüringer Mettmolle, Hausmacher Wurstsorten in Molle, gemischter Schinken und Mettwurstbrett, Käsebrett, Matjesfilet in Dillsauce, Salat nach Wunsch	14,00 €
284. Buffet „Standard“ (ab 12 Personen) Bratenaufschlittplatte (versch. Sorten) mit Roastbeefscheiben, gemischtes Schinken- und Mettwurstbrett, Thüringer Mettmolle mit Zwiebeln, Kochschinkenröllchen mit Spargel, gemischte Käseplatte, gemischte Fischplatte, 2 Salate nach Wunsch	16,00 €
285. Buffet „Surprise“ (ab 12 Personen) Schweinefiletmedaillons, kleine Schnitzel garniert, Kochschinkenröllchen mit Spargel, Roastbeefplatte mit Remoulade, garnierte Eierplatte, geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich, Fischtopf „Hausfrauen Art“, gemischtes Käsebrett, Farmersalat, Geflügelsalat, Obstsalat mit Eierlikörsahne	18,00 €

Kalt- Warme Buffets / Warme Buffets

286. Buffet „Exclusive“ (ab 15 Personen)

Warm: Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Rösties

Kalt: Salatplatte Küchenchef mit Dressings, Rehrücken Hubertus mit Preiselbeersahne, Putenmedaillons mit Mandeln paniert, Schinkenvariationen auf Melonenspalten

mit „Old English Orange Dip“, gemischte Käseplatte, gemischte Fischvariation mit Sahnemeerrettich, Waldorfsalat, Schichtsalat „Beatrice“, gemischter Brotkorb und Partybrötchen, Butter- und Kräuterbutter/ Dessert: frische Obstplatte mit Amaretto-Mascarpone dip	21,00 €
287. Kalt / Warmes rustikales Buffet (ab 12 Personen)	
Warm: Krustenbraten auf Sauerkraut	
Kalt: Jägermettmolle, Zwiebefleisch, versch. Hausmacher Wurstsorten in Molle, rustikales Käsebrett, Wurstsalat, Krautsalat	16,00 €
288. Buffet für junge Leute (ab 12 Personen):	
Warm: Pfefferrahmgeschnetzeltes dazu Reis	
Kalt: Hähnchenkeulen, Mettbällchen, kleine Schnitzel, Käseplatte, Nudelsalat, Hirtenplatte, Partybrötchen	16,00 €
289. Bayerisches Buffet (ab 15 Personen)	
Warm: Minihaxe, warmer Leberkäse mit süßen Senf, Weißwurst mit Specksalat u. Sauerkraut	
Kalt: Bayrischer Wurstsalat, Laugenkonfekt mit Kräuterbutter, frischer Landschinken, Bayrischer Obazda, versch. Brotsorten/ Dessert: Bayrische Creme	18,00 €
290. Buffet für jeden Anlass (ab 12 Personen)	
Warm: Mediterranes Pustageschnetzeltes mit Spätzle, überbackene Schnitzelpfanne und Kräuterbaguette, Gemüsegratin	
Kalt: Gemischte Bratenplatte mit Remoulade, Käsebrett, Hirtenplatte und Brotkorb mit Partybrötchen	18,00 €
291. Italienisches Buffet „Mailand“ (ab 15 Personen)	
Warm: Mailänder Kalbsroulade (gefüllt mit Parmaschinken & Käse), Tortellini in Käserahmsoße, Lasagne mit Blattspinat und Mozzarella überbacken, Rosmarinkartoffeln	
Kalt: Antipastiplatte nach Art des Hauses, Parmaschinken auf Melone, Tomate mit Mozzarella, italienischer Nudelsalat, italienische Käseauswahl mit Feigensenf, Knoblauchgarnelen, Chiabatta/ Dessert: Tiramisu	21,00 €
292. Italienisches Buffet „Florenz“ (ab 20 Personen)	
Warm: Hackfleischpizza, Lachsfilet auf Blattspinat mit Bandnudeln und Dillweinsoße, Putengeschnetzeltes Florenz, Hähnchenbrustfilet auf ital. Gemüse, Röstitaler	
Kalt: Vitello Tonnato mit Thunfischcreme, eingelegte Oliven, Wassermelonenspieße mit Schafskäse in ital. Dressing, ital. Käseauswahl, Krabbencocktail, mediterraner Schichtsalat, Chiabatta und Partybrötchen, Kräuterbutter/ Dessert: Quark Mascarpone Schokocreme und Panna Cotta dazu Erdbeer- Rhabarbersoße	23,00 €
293. Buffet „Toskana“ (ab 20 Personen)	
Warm: Mariniertes Zanderfilet aus dem Ofen mit Hummerkrabbensoße, gebratener Gemüsereis, Backofensteaks „Milano“, Kräutergnocchi, Grillgemüse, Putenmedaillons überbacken mit Tomate Mozzarella, mediterranes Kartoffelgratin, Brokkoli-Blumenkohlgratin	
Kalt: Mittelmeersalat, Schweinemedaillons Roma. ital. Salamivariation mit herzhafter Garnitur, ital. Käseauswahl, Nudelsalat Italia, Chiabatta und Partybrötchen, Buttervariation Dessert: Mascarpone mit Schattenmorellen, Panna Cotta mit Mangomousse	23,00 €

294. Buffet „Herbstliche Impressionen“ (ab 25 Personen)	
Warm: Putengeschnetzeltes mit Brokkoli und Champignons, Kartoffelgratin, Burgunderbraten mit Soße, Sauerkraut, Salzkartoffeln, Wildragout mit Pfifferlingen, Pfirsiche und Preiselbeeren, Rotkohl, Spätzle / Kalt: Salatplatte „Küchenchef“ mit Dressings, Mandelmedaillons, Kochschinkenröllchen mit Spargel gefüllt, Hähnchenbrüste „Exotic“ mit Currysoße, gemischtes Käsebrett, Fischplatte mit Sahnemeerrettich, Geflügelsalat nach Art des Hauses, Weißkrautsalat, Porree- Ananassalat, Brotkorb, Butter und Kräuterbutter / Dessert: Obstsalat mit Eierlikörsahne, Joghurt-Früchtedessert	24,00 €
295. Buffet „Gutsherren Art“ (ab 20 Personen)	
Warm: Hubertuspfanne (Schweinegeschnetzeltes mit Erbsen und Pilzen), überbackene Schnitzelpfanne, Spätzle, Kartoffelgratin kalt: gemischte Käseplatte, Fischplatte mit Sahnemeerrettich, Matjesfilet in Dillsahnesoße, Mettbällchen mit Kräuterdip, Schweinefiletmedaillons „Natur“ mit Früchten, Sommerkartoffelsalat, Hirtenplatte, Eisbergsalat, gem. Brotsorten, Butterplatte	21,00 €
296. „Leichtes Sommerbuffet“ (ab 25 Personen)	
Warm: Putenröllchen gefüllt mit Frischkäse und Zwiebeln, Tomatengnocchi, pochierter Lachs in Weißweinsoße, Bandnudeln, Schweinfiletmedaillons in Käsesoße, Grillgemüse, Röstitaler, geschmortes Frühlingsgemüse Kalt: Hähnchenbrustfilets auf Orangenscheiben, spanischer Serranoschinken mit Melonenspalten, Mandelmedaillons fruchtig garniert, Käsevariation als Fingerfood, Kräutershrimpfs in Avocados, Lachsvariation mit Sahnemeerrettich, leichte Sommersalatplatte mit Dressing, Chinakohlsalat, gemischter Brotkorb und Partybrötchen, Buttervariation/ Dessert: Frische Obstplatte mit Dips, Vanillecreme mit Früchten der Saison	25,00 €
297. „Schnitzel Buffet“ (ab 15 Personen)	
Warm: Schweineschnitzel, Hähnchenschnitzel mit Champignon Rahmsoße/Paprikasoße, Schnitzelpfanne überbacken mit Sahne und Käse, Bratkartoffeln, Kartoffelgratin, Kaisergemüse, hausgemachter Krautsalat (vegetar. Alternative – Sellerieschnitzel)	16,00 €
298. „Veggie Buffet“ (ab 18 Personen)	
Warm: Gefüllte Paprika mit Bulgur und Schafskäse, Linsen Lasagne, Gemüsebratlinge, Champignon Kartoffelpfanne mit Dip, Grillkäsetaler mit Preiselbeeren, Gemüsegratin, Kohlrabi Kartoffelgratin Kalt: Antipastiplatte nach Art des Hauses, Rote Bete Carpaccio mit Pinienkernen und Rucola, fruchtig herber Mango Paprikasalat, Rohkostplatte mit Guacamoledip, Dessert: Zitroniges Panna Cotta mit Erdbeer-Rhabarbersoße/ Mousse au chocolat mit Vanillesoße	22,00 €
299. „Frühstück im Büro“ (natürlich auch für andere Anlässe – ab 8 Personen)	
Rührei mit Schnittlauch, vier halbe Brötchen pro Person, garnierter Obstteller	14,00 €

Vegetarisch (siehe auch unter Salate und Gemüsebeilagen!)	
305. Gemüselasagne	7,00 €
306. Lauchtörtchen	2,20 €/St.
307. Gemüse-Champignon- Kartoffelpfanne	7,00 €
308. Lasagne mit Blattspinat und Mozzarella	7,00 €

309. Überbackenes Gemüse	5,50 €
310. Hausgemachter Gemüsebratling	2,20 €
311. VeggieCurry (hausgemachte Currywurst vegetarisch), Baguette	6,50 €
312. Grillkäsetaler (3St.) mit Preiselbeererdip	4,50 €
313. Frittierte Auberginenscheiben	2,20 €
314. Sellerieschnitzel	3,50 €/St.

Brot und Butter (pro Person)

315. Brotkorb gemischt	2,80 €
316. Chiabatta- / Baguette	2,50 €
317. Butterteller	1,80 €

Für den Stehempfang:

1/2 belegte Brötchen oder Brot mit.../ Preis pro Stück

320. Thüringer Mett	2,00 €
321. Aufschnitt	2,00 €
322. Käse	2,00 €
323. Bratenaufschnitt	2,00 €
324. harte Mettwurst gemischt	2,00 €
325. roher Schinken gemischt	2,00 €
326. Lachs, Forelle	2,00 €
327. Krabbencocktail	2,10 €

Canapée (kleine ovale Roggenbrote)

330. gemischte Platten – Käse, Fisch, Braten, Schinken, Mettwurst	2,20 €
331. geräucherter Lachs oder Graved Lachs	2,20 €
332. Krabbencocktail	2,30 €
333. Forellenfilet	2,20 €
334. Hähnchenbrustfilet	2,40 €
335. Mandelmedaillons	2,40 €
336. Schweinefiletmedaillons	2,40 €
337. Hubertus (Entenbrust)	2,60 €

Fingerfood

Sie können sich ihr Fingerfoodbuffet individuell zusammenstellen. Wir halten für Sie ein Extrablatt bereit. Selbstverständlich sind wir Ihnen bei der Auswahl gern behilflich. Nachstehend zwei Varianten, wie Sie es gestalten könnten. Fingerfood eignet sich besonders gut für den kleinen Hunger, z. B. bei Stehempfängen usw.

340. Fingerfood Buffet I:

Mettbällchen, Mandelmedaillons, Parmaschinken mit Crissinistange, Minicanapées mit Lachsvariationen und Forellenfilets, Krabbenschiffchen, Käsespieße, gefüllte Cocktailltomate mit Frischkäse, Minifrühlingsrolle mit Dip	16,00 €
--	---------

341. Fingerfood Buffet II:	Hähnchenspieß mit Cocktailsoße, Feige mit Salamischeibe, Minibrötchen mit Thüringer Mett, Melonenschiffchen mit Parmaschinken, Rösti mit Graved Lachs, Garnele im Teigmantel mit Dip, Minicanapées mit vesch. Käsebelag, Blätterteigminipastete mit Frischkäse, Löffel mit halben Ei, Paprikaspalte mit Bresso	18,00 €
-----------------------------------	--	---------

Geschirr kostet pro Teil 0,30 € -bei sauberer Rückgabe, sowie 0,60 €- bei schmutziger Rückgabe! (Z.B. Großer Teller, Mittelteller, Besteck, großer Löffel, kleiner Löffel, Dessertschale, versch. Gläser) **Vorlegebesteck ist im Lieferumfang nicht enthalten!**

Bitte beachten Sie bei Bestellungen die zu den Gerichten angegebenen Personenzahlen. Alle Gerichte sind als Anregung gedacht, wir sind gerne bereit Umstellungen nach Ihren Wünschen vorzunehmen. Wir bieten zu größeren Veranstaltungen (Betriebseröffnungen, bzw. – feiern, Weihnachtsfeiern, Dorfgemeinschaftsfesten, usw.) unseren Komplettservice an.

Bitte sprechen Sie uns an! Alle Gerichte bringen wir gern zu Ihnen ins Haus, wir berechnen Ihnen dafür:

- ab Hasperde bis zu 5 km Entfernung: 10,00 €
- ab Hasperde bis zu 10 km Entfernung: 15,00 €
- ab Hasperde bis zu 20 km Entfernung 20,00 €

Weitere Entfernungen auf Anfrage!

Bezahlung erfolgt i.d.R. bei der Geschirrrückgabe in unserem Ladengeschäft!

Nur sofortige Beanstandungen können berücksichtigt werden. Unsere Preise verstehen sich inklusive 7 % Umsatzsteuer auf die Ware und die Anfahrt. Bei weiteren Dienstleistungen, die mit Ihrem Buffet verbunden sind, sind wir verpflichtet, auf den gesamten Lieferumfang einen Umsatzsteuersatz von 19 % zu erheben.

Da auch wir einkaufen und planen müssen, können wir Absagen bis vier Tage vor der Veranstaltung kostenfrei annehmen. Im späteren Fall muss mit einer Ersatzzahlung gerechnet werden. **Wir bitten um Ihr Verständnis!**

WICHTIG!

Wir bemühen uns natürliche Ihre Wünsche zu erfüllen, trotzdem kann es unter besonderen Umständen zu Abweichungen kommen. Diese berechtigen zu keinen preislichen Abzügen. Fehlmengen, Bruch, Beschädigung oder Reinigungskosten gehen zu Lasten des Auftraggebers. Bei allen Lieferungen bitten wir Sie, eine Toleranzzeit einzukalkulieren! Eine Liste der Allergene und Zusatzstoffe senden wir Ihnen bei Bedarf gerne zu.

Alle Preise sind gültig ab Januar 2025. Ältere Preislisten verlieren Ihre Gültigkeit!

H

HEUER

FLEISCHEREI

PARTYSERVICE



Heuer
Fleischerei – Partyservice
Hamelner Str. 11
31848 Bad Münder, OT Hasperde

www.fleischerei-heuer.de

Telefon: 05151.52925
info@fleischerei-heuer.de