



Angebote für Frühjahr und Sommer 2026 (gültig bis Ende Oktober 2026)

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

Eine Portion geschälter Spargel entspricht 350g

Frischer Spargel kostet pro Portion 4,50€- 6,50€ (Der aktuelle Preis richtet sich nach dem Tagespreis)

Folgende Beilagen können Sie wählen:

- Rührei mit Schnittlauch und Butterschwenkkartoffeln* p. P. 7,50€
- Roher Schinken (Kernschinken geräuchert) und Butterschwenkkartoffeln* p. P. 8,50€
- Parmaschinken oder Serranoschinken und Butterschwenkkartoffeln p. P. 9,00€
- Gekochter Schinken und Butterschwenkkartoffeln* p. P. 8,50€
- 2 panierte Schnitzel (80g) und Butterschwenkkartoffeln* p. P. 9,50€
- Kalbsschnitzel (150g) und Butterschwenkkartoffeln* p. P. 12,00€
- Frischer pochierter Lachs mit Dillweinsauce und Butterschwenkkartoffeln p. P. 12,00€

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

Für Suppen – Liebhaber (ab 8 Personen):

- Spargelcremesuppe mit 2erlei Spargelstückchen p. P. 4,50€
- Spargel- Curry- Cremesuppe p. P. 4,50€
- Minestrone mit Spargel p. P. 4,50€
- Kichererbsen- Möhren- Suppe p. P. 4,50€
- Zucchini Limetten Suppe p. P. 3,50€
- Cremige Kartoffel-Kokos-Suppe p. P. 3,50€
- Paprika Tomaten Suppe mit Bulgur p. P. 3,50€

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

- Spargelsalat mit Erdbeeren und Balsamico Vinaigrette p. P. 4,00€
- Auberginen mit Tomatensugo und Parmesan überbacken p. P. 4,50€
- Vitello und Tacchino (Kalb und Pute) Tonnato p. P. 5,50€
- Lachspraline im Blätterteig auf frischen Sommersalaten mit Dressing p. P. 4,50€
- Sommerliche Antipastiplatte mit Baguette (eingelegter Schafskäse/ eingelegte Schalotten/ Saltuffosalami/ marinierte Paprika, Auberginen und Zucchini/ eingelegte Oliven/ Rucola/ Crissinistangen mit Parmaschinken/ hausgemachte Frischkäsecreme & Hummus) p. P. 6,50€
- Mediterraner Nudelsalat mit Grillgemüse und Feta p. P. 4,00€
- Bulgur Salat mit Joghurt Minz Dressing p. P. 3,50€

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

1. Schweinefiletmedaillons auf Spitzkohlgemüse in leichter Rahmsauce, Kartoffel- Möhrenpüree p. P. 18,00€
2. Pochiertes Lachsfilet mediterran überbacken(Sonnentomate/Basilikum), Bandnudeln, Salatbeilage p. P. 18,00€
3. 2 Kalbsrouladen „Italia“ (Feta und getrocknete Tomate), Kräutergnocchi und Brokkoli überbacken p. P. 18,00€
4. 2 Lammsteaks „Café de Paris“, getrüffelte Rosmarinkartoffeln, grüne Bohnen p. P. 24,00€
5. Hähnchenbrustfilet in Honig Senf Soße, Rösties und buntes Sommergemüse p. P. 17,00€
6. Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Kräuter-Frischkäsecreme, Butterschwenkkartoffeln, Mangoldgemüse p. P. 17,00€

7. Schnitzelpfanne „Toskana“ mit Paprika, Tomaten und Mozzarella überbacken, Bandnudeln, Sommersalatplatte mit Dressing p. P. 16,00€
8. 2 Souflakispieße mit Kräuterdip, Tomatenreis und hausgemachter Krautsalat p. P. 15,00€

Vegetarische Gerichte:

1. 2 Tomatenpuffer mit Dip dazu frischer Salat mit Radieschen und Dressing p. P. 8,50€
2. 3 Grillkäsetaler mit Preiselbeerdip, Ofenkartoffel mit Sour Cream p. P. 9,00€
3. 2 Zucchini-Frikadellen mit Feta auf Ratatouillegemüse p. P. 10,00€
4. Chili sin carne, Baguette p. P. 5,00€
5. VeggieCurry, Baguette p. P. 6,50€
5. Gnocchipfanne mit grünem Spargel à la Genovese p. P. 8,50€
6. 2 Gemüsebällchenspieße mit Zucchini und Cocktailtomaten dazu Sweet Chili Dip p. P. 7,50€

Süßer Abschluß:

1. Limoncello Tiramisu p. P. 4,00€
2. Kokos Panna Cotta mit rotem Fruchtkompott p. P. 3,50€
3. Crème brûlée mit frischen Erdbeeren p. P. 3,50€
4. Limettencreme mit Maracuja p. P. 3,50€
5. Mascarponecreme mit Trauben, Quark und Amarettini p. P. 3,50€
6. Weiße Schokoladenmousse mit marinierten Orangen p. P. 3,50€
7. Obstsalat mit Zitronen Joghurt Sauce und kandiertem Haferflocken Topping p. P. 4,00€

Kaltes Buffet „Garten-Party“ (ab 18 Personen) p. P. 25,00€

Putenmedaillons Saltimbocca, Teriyaki Hähnchenspieße, Lachspraline im Blätterteig, Pinsastücke Margherita mit Grillgemüse, Antipasti- und Tomate Mozzarella Spieße, RoteBete Sticks, Gemüsebällchen, Wassermelonen-Gurken Salat mit Schafskäse, Griechischer Salat, mediterraner Nudelsalat mit Parmesan, Obst als Fingerfood, mediterranes Chiabatta, hausgemachter Datteldip und Frischkäsecreme

Buffet „Südseeträume“ (ab 18 Personen) p. P. 24,50€

Kalte Speisen : Sommerliche Antipastiplatte mit Baguette/ fruchtig Mango-Paprika Salat/ Garnelen in Knoblauchöl

Warmes Buffet: Pochiertes Lachsfilet mediterran überbacken (Sonnentomate/Basilikum), Bandnudeln mit grünem Pesto/ Hähnchenbrustfilet in Kokos Curry Soße, Reis, gebackene Süßkartoffelhälften mit Parmesan

Dessert: Kokos Panna Cotta mit Fruchtkompott

Buffet „La Dolce Vita“ (ab 18 Personen) p. P. 26,00€

Vorspeise: Vitello und Tacchino Tonnato, mediterranes Chiabatta, mediterrane Frischkäsecreme

Warme Speisen: Kalbsrouladen „Italia“ (Feta und getrocknete Tomate), getrüffelte Rosmarinkartoffeln, mediterranes Pfannengemüse/ Geschmorte Lammkeule mit Rotweinsoße, grüne Speckbohnen, Röstitaler

Dessert: Limoncello Tiramisu/ ital. Käseplatte

Buffet „Urlaub auf Balkonien“ (ab 18 Personen) p. P. 23,00€

Kalte Speisen: Knuspriger Kartoffelsalat mit leichtem Joghurtdressing/ Bunter Bohnensalat mit roter Paprika/ Matjessalat Honig Senf/ Lachsvariation mit Dip/ Tomate Mozzarella Platte/ / Käseplatte mit Feigensenf/ Baguette/ Laugenkonfekt

Warmes Buffet: Schweinefiletmedaillons auf Spitzkohlgemüse, Kartoffelgratin, Lasagne mit Blattspinat und Mozzarella

Dessert: Joghurt Früchtedessert/ Mousse au chocolate

😊😊 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