

Tradition und Qualität von

Beuhn

Fleisch-u. Wurstspezialitäten
aus der Landschlachtere



**Schenken Sie sich Zeit
und genießen Sie unseren
Partyservice**

Gültig ab 01.02.2026

Liebe Kundinnen und Kunden,

unser Prospekt zeigt Ihnen viele Anregungen und Vorschläge aus unserem Partyservice. Wir beraten Sie gerne bei einem persönlichen Gespräch und stehen Ihnen mit unserer Erfahrung zur Seite, um Ihre persönlichen Wünsche zu realisieren.

Alle Gerichte bieten wir ab 10 Personen an, ausgenommen davon sind die Grillfeste, Buffets und die Gerichte vom Spieß.

Denken Sie bitte rechtzeitig an Ihre Bestellung, denn es wäre schade, Ihnen absagen zu müssen.

Bestellungen, Abholung und Rückgabe sind **nur in Niesgrau** möglich.

Bitte beachten Sie, dass es sich bei den angegebenen Preisen um Abholpreise handelt. Lieferungen berechnen wir mit einer Pauschale je nach Entfernung.

Alle angegebenen Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Achtung:

An Sonn- und Feiertagen bieten wir keinen Partyservice an !

Bitte beachten Sie die Informationen zu den Allergenen.
Sie finden weitere Hinweise auf der letzten Seite.
Sollten keine Allergene ausgewiesen sein,
insbesondere bei Gerichten mit verschiedenen Brotsorten,
so fragen Sie doch bitte direkt vor Ort.

Überraschen Sie Ihre Gäste mit Fingerfood zum Aperitif

ab 10 Stück pro Sorte

Backpflaumen im Speckmantel am Spieß 9	Stück 1,50 €
Käsewürfel mit Obst am Spieß 7	Stück 1,50 €
Tomate-Mozzarella-Olive am Spieß 7,12	Stück 1,60 €
Feigen im Speckmantel am Spieß 9	Stück 1,60 €
Hackbällchen mit Cornichons am Spieß 1,3,9	Stück 1,80 €
Bresso mit Früchten auf Mürbeteig 7	Stück 2,00 €
Pumpernickelhappen mit Käse 7,1	Stück 2,20 €
Honigmelone mit Lachsschinken am Spieß 9	Stück 2,20 €
Hähnchenbrustfilet mit Früchten am Spieß	Stück 2,40 €
Crepes, gefüllt mit Frischkäse und Rucola am Spieß 4,1,7,3	Stück 2,60 €
Crepes, gefüllt Räucherlachs und Frischkäse am Spieß 4,1,7,3	Stück 2,90 €
Garnelen mit Aioli auf Mürbeteig 3,1,9,7,4,10	Stück 2,90 €

Kalte Vorspeisen

**ab 10 Personen auch als Tellergericht
Gerne auch als Erweiterung zu Ihrem Buffet**

Gruß aus der Küche (Baguette mit verschiedenen Dips) 1	pro Pers. 4,00 €
Caprese (Tomate - Mozzarella) ohne Brot 7	pro Pers. 6,50 €
Antipastiteller 7,8,10,12	pro Pers. 8,50 €
Vitello Tonnato 1,9	pro Pers. 9,50 €
Carpaccio vom Rind auf Rucola mit Parmesan 7	pro Pers. 12,50 €

Dazu reichen wir frisches Baguettebrot.

Aus dem Suppentopf

Als Vorsuppe empfehlen wir 1/4 Liter pro Person
Als Hauptgericht empfehlen wir 3/4 Liter pro Person

Tomatencremesuppe mit Fleischklößchen 7,9,1,3	Liter 6,90 €
Karotten-Ingwer-Cremesuppe 1,7,9	Liter 7,90 €
Spargelcremesuppe mit Spargelspitzen und Fleischklößchen 1,3,7,9	Liter 8,90 €
Currycremesuppe , fruchtig pikant abgeschmeckt mit Hähnchenbrust und Karotten 1,7	Liter 8,90 €
Erbsensuppe 9	Liter 7,50 €
Kürbissuppe mit Kokosmilch 1,3,7,9 nach Saison	Liter 7,50 €
Kartoffelcremesuppe mit Würstchen 7,9	Liter 7,90 €
Lauchcremesuppe mit Hackfleisch 1,3,7,9	Liter 7,90 €
Gulaschsuppe 1,9	Liter 8,90 €
Gyrossuppe 1,7,9	Liter 8,90 €

Dazu empfehlen wir frisches Meterbrot
und bei der Gyrossuppe Fladenbrot und Zaziki

Chili con Carne , pikant abgeschmeckt dazu Fladenbrot	pro Pers. 11,90 €
---	-------------------

Für den kleinen Hunger

Blätterteigtaschen , gefüllt mit Hackfleisch 1,3,7	Stück 3,50 €
Blätterteigtaschen , gefüllt mit Kasseler 1,3,7	Stück 3,50 €
Blätterteigtaschen , vegetarisch gefüllt 1,3,7,9	Stück 3,50 €
Blätterteigtaschen , gefüllt mit Käse und Schinken 1,3,7	Stück 3,50 €

**Ab 20 Stück auch gerne heiß für 0,50 € Aufpreis pro Stück
Auf Wunsch mit Beilagen**

Heiß auf die Hand

Ab 20 Stück pro Sorte - Wir empfehlen 2 - 3 Stück pro Person

Burgunderbrötchen mit Zwiebeln 1,7,9	Stück 4,00 €
Burgunderbrötchen mit Zwiebeln und hausgemachter Knoblauchsauce 1,3,7,9,10	Stück 4,50 €
Leberkäsbrötchen mit Zwiebeln und süßem Senf 1,9,10	Stück 4,00 €
Pulled-Pork-Brötchen mit Cole Slaw und hausgemachter BBQ-Sauce 1,3,7,9,10	Stück 4,50 €
Camembert-Brötchen -vegetarisch- mit Preiselbeeren 1,7,9	Stück 4,00 €
Gemüse-Pattie-Brötchen -vegan- mit Creme Vega 1,9	Stück 4,00 €

Fisch

Norwegisches Lachsfilet auf Rahmblattspinat mit Bandnudeln 1,3,4,7,9	pro Pers. 19,90 €
Gambas-Pfanne mit mediterranem Gemüse auf Bandnudeln 1,2,3,4,7,9	pro Pers. 20,90 €

Vom Geflügel

Truthahngeschnetzeltes in pikanter Currysauce mit Früchten, Butterreis und Chinakohl mit saurer Sahne 1,7,9 pro Pers. 15,90 €

Putenschnitzel „Hawaii“, Putenschnitzel natur mit Pfirsich, Sauce Hollandaise und Käse überbacken, dazu Reis und grüner Salat 1,3,7,9,6 pro Pers. 16,90 €

Hähnchenbrustfilet in Paprikasahnesauce, gemischtem Salat und Butterreis 1,7,9 pro Pers. 15,90 €

Gänsekeule mit Rotkohl, Knödeln oder Salzkartoffeln, Sauce und Pfirsich mit Preiselbeeren 1,9 pro Pers. 25,90 €

Entenbrust mit 2 Sorten Gemüse Ihrer Wahl, Salzkartoffeln, Sauce und Pfirsich mit Preiselbeeren pro Pers. 26,90 €

Vom Schwein

Grillhaxe „rustikal“, knusprig gegrillt, mit geschmortem Weinkraut, Brot und Senf 1,10,9 pro Pers. 12,90 €

Schinken-Krustenbraten mit knuspriger Schwarte, geschmortem Weinkraut, verschiedenen Brotsorten und Senf 10,1,9 pro Pers. 14,90 €

Schinken-Krustenbraten mit knuspriger Schwarte, Krautsalat, Farmersalat, verschiedenen Brotsorten und Senf 10,3,7,1,9 pro Pers. 16,90 €

Schinken-Krustenbraten mit knuspriger Schwarte, Kartoffelgratin, Apfel-Karottensalat und Senf 10,3,7,1,9 pro Pers. 17,90 €

Vom Schwein

Bayerischer Leberkäse mit Kartoffelpüree,
geschmorten Zwiebeln und Bohnen in Kräuterbutter,
dazu braune Sauce und süßer Senf 7,1,3,9,10 pro Pers. 13,90 €

Frikadelle „dänischer Art“ aus Schweinefleisch
mit geschmorten Zwiebeln und brauner Sauce,
dazu Kartoffelpüree und Erbsen & Wurzeln 1,3,7,9 pro Pers. 14,90 €

2 kleine Schnitzel „Wiener-Art“ mit Salzkartoffeln,
2 Sorten Gemüse Ihrer Wahl und braune Sauce 1,3,7,9 pro Pers. 14,90 €

2 kleine Schnitzel „Wiener-Art“ mit Kartoffel-
gratin und gemischtem Salat 1,3,7,9 pro Pers. 15,90 €

Schweinelachsbraten, zart und mager, mit pikanter
Kräuterkruste, Kartoffelgratin und gemischtem
Salat 9,3,7 pro Pers. 16,90 €

2 kleine panierte Schnitzel aus dem Kasselerlachs
mit Kartoffelgratin und gemischtem Salat 1,3,7,9 pro Pers. 16,90 €

Schweinebraten „Kreta“: Schweinenacken, gefüllt
mit Hirtenkäse, Tomaten und Kräutern,
dazu Zaziki, Fladenbrot, Krautsalat 9,1,7,12,8,10 pro Pers. 16,90 €

Schweineschnitzel „Cordon-bleu“, gefüllt mit
Käse und Kochschinken, dazu Kartoffelgratin und
gemischter Salat 1,3,7,9 pro Pers. 16,90 €

Vom Schwein

Spare Ribs -satt- mit pikanter Sauce, pro Pers. 15,90 €
Krautsalat und verschiedene Sorten Brot 1,9,10

Pfundstopf -Niesgrauer Art- mit Kasseler, Schweine-, pro Pers. 12,90 €
Rind- und Hackfleisch in pikanter Tomaten-Rahmsauce
mit verschiedenen Gemüsesorten, dazu Baguette 1,7,9

Gyros nach „Griechischer-Art“ mit Krautsalat und pro Pers. 14,90 €
Zaziki, dazu Fladenbrot 1,7,8,9,10,12

Burgunderschinken mild geräuchert, mit Sauce, pro Pers. 14,90 €
2 Sorten Gemüse Ihrer Wahl und Salzkartoffeln 1,7,9

Schweinefiletmedaillons in Kräutersauce mit pro Pers. 18,90 €
Zwiebeln, Champignons und Schmelzkäse über-
backen, dazu Reis und grüner Salat 1,7,9

Schweinefiletmedaillons im Speckmantel mit pro Pers. 18,90 €
Rahmsauce, 2 Sorten Gemüse Ihrer Wahl und
Salzkartoffeln

Vom Kalb

Ossobuco, geschmorte Beinscheibe vom Kalb in pro Pers. 17,90 €
Rotweinsauce, auf Gemüse, dazu Baguette und
grüner Salat 1,3,7,9

Kalbgeschnetzeltes in Sahnesauce mit Spätzle und pro Pers. 18,90 €
dazu grüner Salat 1,3,7,9

Vom Rind

Rundstück warm, Rinder- und Schweinebraten mit pro Pers. 16,90 €
Sauce, dazu Erbsen & Wurzeln und Weißbrot ^{1,7,9,10}

Rinder- und Schweinebraten mit 2 Sorten Gemüse pro Pers. 16,90 €
Ihrer Wahl, Salzkartoffeln und Sauce ^{1,7,9,10}

Stefado - grob geschnittenes Rindergulasch auf pro Pers. 17,90 €
Zwiebeln und Rotwein gegart, dazu Baguette und
gemischter grüner Salat ¹

Sauerbraten mit Sauce, Rotkohl, Salzkartoffeln, pro Pers. 17,90 €
Bohnen mit Speck und Birnenhälften gefüllt mit
Preiselbeeren ^{1,7,9,10}

Deutsches Beefsteak mit geschmorten Zwiebeln, pro Pers. 17,90 €
Erbsen & Wurzeln, zerlassener Butter,
Salzkartoffeln und Gurkensalat ^{1,7,9}

Rinderrouladen mit 2 Sorten Gemüse Ihrer Wahl, pro Pers. 18,90 €
Salzkartoffeln und Sauce ^{1,7,9,10}

Tafelspitz, zart und abgehangen mit frischem pro Pers. 18,90 €
Porree-Karotten-Sellerie-Gemüse, Meerrettichsauce
und Salzkartoffeln ^{1,7,9}

Geschmorte Rinderbäckchen mit Rotweinsauce, pro Pers. 20,90 €
Kartoffelstampf und 2 Sorten Gemüse Ihrer Wahl ^{1,7,9}

Rinderfiletspitzen in Champignon-Zwiebel-Rahm- pro Pers. 20,90 €
sauce mit Bandnudeln und grünem Salat ^{1,7,9}

Vom Lamm

Lammkeule geschmort mit Bohnen, Rotkohl, Kartoffeln und Sauce (mit Rotwein) 1,7,9

pro Pers. 17,90 €

Lammragout in pikanter Rotwein-Knoblauchsauce mit mediterranem Gemüse und Rosmarin-Kartoffeln 1,7,9

pro Pers. 21,90 €

Wild

Wildgulasch dazu Salzkartoffeln, 2 Sorten Gemüse Ihrer Wahl und Birnen mit Preiselbeeren 1,7,9

pro Pers. 17,90 €

Wildschweinkeule mit Sauce, Salzkartoffeln, 2 Sorten Gemüse Ihrer Wahl und Birnen mit Preiselbeeren (mit Rotwein) 1,7,9

pro Pers. 20,90 €

Rehkeule mit Sauce, Salzkartoffeln, 2 Sorten Gemüse Ihrer Wahl und Birnen mit Preiselbeeren (mit Rotwein) 1,7,9

pro Pers. 23,90 €

Vegan

Vegane Gemüsepfanne, dazu Baguette 1,9

pro Pers. 14,90 €

Verschiedene vegane Gemüsetaler mit Creme Vega, gemischtem Salat, dazu Baguette 1,9

pro Pers. 17,90 €

Vegetarisch

Karotten-Kohlrabi-Kartoffelgratin mit Käse überbacken 1,3,7,9	pro Pers. 15,90 €
Vegetarische Blätterteigtaschen mit Farmersalat 1,3,7	pro Pers. 11,90 €
Paprikaschote , vegetarisch gefüllt, auf Tomatensauce mit Butterreis 1,3,7,9	pro Pers. 16,90 €
Gnocci-Pfanne mit frischem Gartengemüse und überbackenem Käse 1,3,7	pro Pers. 17,90 €
Gebackener Camembert mit Kartoffelgratin und Farmersalat 1,3,7,9	pro Pers. 17,90 €

Saisonale Spezialitäten

Schnüsch mit Schinken 7,9	pro Pers. 12,90 €
Kohlroulade mit Salzkartoffeln, brauner Sauce und roter Bete 1,3,7,9,10	pro Pers. 16,90 €
Rübenmus mit Kasseler, Speckstippe, Kochwurst und Senf 1,3,7,9	pro Pers. 16,90 €
Grünkohl mit Kasseler, Schweinebacke, Kochwurst, Bratkartoffeln und Senf. 1,3,7,9,10	pro Pers. 18,50 €
Grünkohl mit Kasseler, Schweinebacke, Kochwurst, süßen Kartoffeln, Bratkartoffeln und Senf 1,3,7,9,10	pro Pers. 19,90 €

Gemüsebeilagen

Zu unseren Gerichten frei wählbar - wir beraten Sie gerne!

- Blumenkohl 9
- Bohnen mit Speck 9
- Brokkoli 9
- Erbsen und Wurzeln 1,7,9
- Gestovte Bohnen 1,7,9
- Blumenkohl „polnisch“ 1,7,9
- Kaisergemüse 7,9
- Leipziger Allerlei 1,9
- Mediterranes Gemüse 1,9
- Rosenkohl 9
- Rotkohl
- Schwarzwurzeln gestovt 1,7,9
- Rahmwirsingkohl 1,7,9
- Pariser Karotten 9

Gegen einen Aufpreis bieten wir Ihnen auch gerne frischen Spargel und Prinzessbohnen im Speckmantel an.

Salate - hausgemacht -

- Chinakohl mit Mandarinen und Saurer Sahne 7
- Farmersalat 3,7,10
- Feldsalat mit Speck
- Gemischter Salat
- Gemüsestifte mit Dip 7
- Griechischer Salat 12,7,10
- Grüner Salat mit Parmesan 7
- Kartoffelsalat 1,3,10
- Rote Bete Carpaccio 7
- Gurkensalat
- Italienischer Nudelsalat 1,3,6,7,9,11
- Karotten-Apfel Salat
- Nudelsalat 1,3,7,9,10
- Porreesalat 3,7,9,10
- Bunte Salatplatte mit Dressing 3,1,9,7,12
- Schichtsalat 1,3,6,7,9,11
- Gurken-Melonen Salat 7
- Brokkoli-Paprika-Rohkostsalat
- Nudel-Pesto-Salat 1,6,7,8,10

Spezialitäten vom Grill

Lassen Sie sich in der Grillsaison von unserer reichhaltigen Auswahl an Grillspezialitäten verzaubern.

Schauen Sie vorbei, wir beraten Sie gerne.

So könnte beispielsweise Ihr Grillabend aussehen:

Grillspezialitäten (ab 8 Personen): verschiedene Sorten pro Pers. 9,90 €
Fleisch, gefüllte Taschen, Grillwurst und hausgemachte
Kräuterbutter, auf einer Platte dekoriert

Grillfest 1: verschiedene Sorten Fleisch, Grillwurst, pro Pers. 19,90 €
gefüllte Taschen und hausgemachte Kräuterbutter.
Dazu Caprese, griechischer Salat, Nudelsalat, Rosmarinkar-
toffeln mit Sourcreme, Grillsaucen, Senf, Ketchup und Brot

Grillfest 2: verschiedene Sorten Fleisch, Grillwurst pro Pers. 21,90 €
gefüllte Taschen und hausgemachte Kräuterbutter.
Dazu Antipasti und Caprese, griechischer Salat, Nudel-
salat, Rosmarinkartoffeln mit Soucreme, Grillsaucen,
Senf, Ketchup und Brot

Aufpreis für Grillfisch: 2,50 € pro Pers.

Auf Wunsch bieten wir auch vegetarisches Grillgut an.

Für einen Aufpreis von 55,00 € pro Stunde und Servicekraft grillen wir in der Grillsaison vor Ort (ab 30 Pers.). Wir bitten um rechtzeitige Terminvereinbarung. Ab 45 Personen planen wir mit 2 Servicekräften.

Weitere Kosten: Holzkohlegrill inklusive Holzkohle 50,00 €

Die Preise für die Grillfeste gelten für Gesellschaften ab 30 Personen.

Allergene Stoffe: Aufgrund der verschiedenen Kombinationsmöglichkeiten erfragen Sie die allergenen Stoffe am besten direkt bei der Beratung

Vom Spieß

Ab 30 Personen

Spanferkel am Spieß mit Sauerkraut, Brot und Senf ^{1,9,10} pro Pers. 16,90 €

Spanferkel am Spieß mit Farmer- und Kraut-salat, dazu Brot und Senf ^{1,3,7,9,10} pro Pers. 17,90 €

Jungschweinschinken am Spieß mit Kartoffel-gratin, gemischtem Salat und Senf ^{1,3,7,9,10} pro Pers. 16,90 €

Ochsenkeule am Spieß mit Kraut- und Porree-salat, dazu Brot und Kräuterbutter ^{9,7,1,10} pro Pers. 25,90 €

Wir bitten um rechtzeitige Vorbestellung.

Im Preis enthalten sind der spezielle Holzkohlegrill und die verbrauchte Holzkohle. Gerne übernehmen wir in der Grillsaison das Grillen und das fachmännische Aufschneiden.

Dafür berechnen wir 55,00 € pro Stunde und Servicekraft.

Ab 45 Personen planen wir mit 2 Servicekräften.

Bayerische Brotzeit

Bayerischer Leberkäse,

Mini-Haxen und kleine Hendl-Schenkel

Knusperbauch, Weißwurst

Weinkraut ⁹, Speckkartoffelsalat, Wurstsalat, Obatzter ⁷

dazu Laugenstangen ¹, Graubrot ¹ und 2 Sorten Senf ¹⁰

pro Pers. 18,90 €

zusätzlich mit Kartoffelknödel und Sauce + 3,00 € pro Pers.

Allergene Stoffe: Aufgrund der verschiedenen Kombinationsmöglichkeiten erfragen Sie die allergenen Stoffe am besten direkt bei der Beratung

*Bratkartoffel-Buffer mit Riesenpfanne vor Ort**

Ab 25 Personen

Matjes „Hausfrauen Art“^{4,7}
Fischhappen nach dänischer Art ⁴

Kasseler, Roastbeef und Pute

Partyfrikadellen, warm ^{1,3,9}
kleine Schnitzel, warm ^{1,3}
Chicken-Nuggets, warm ^{1,3}

Sauerfleisch mit Zwiebelringen

grüner gemischter Salat ^{7,9}
Farmersalat ^{3,7,10}

Remouladensauce ^{1,3,9}
Currysauce ^{1,3,7,9,10}
Knoblauchsauce ^{1,3,7,9,10}

Verschiedene Sorten Brot ¹

Bratkartoffeln und Spiegelei ³

***Auf Wunsch, je nach örtlichen Gegebenheiten,
frisch in der Riesenpfanne zubereitet**

pro Pers. 22,90 €

zzgl. Personalkosten 55,00 € pro Servicekraft pro Stunde

**Allergene Stoffe: Aufgrund der verschiedenen Kombinationsmöglichkeiten erfragen Sie
die allergenen Stoffe am besten direkt bei der Beratung**

Dessert in Gläsern

ab 10 Personen

Rote Grütze mit Vanillesauce 1,3,6,7,8	pro Glas 4,00 €
Quarkspeise mit Mandarinen 7	pro Glas 4,00 €
Dänische Apfelspeise 1,7	pro Glas 4,00 €
Schoko-Mousse auf Fruchtputee 7	pro Glas 4,50 €
Weisse Mousse auf Fruchtputee 3,6,7	pro Glas 4,50 €
Himbeertraum 3,7	pro Glas 4,50 €
Frischer Obstsalat mit Schlagsahne 7	pro Glas 4,50 €
Präsidentencreme mit einem Schuss Rum 1,3,	pro Glas 5,00 €
Spekulatius-Mousse* mit Mandarinen 1,3,6,7	pro Glas 5,00 €
Bratapfel-Mousse* 3,7,8	pro Glas 5,00 €

(*im Winter)

Gerne bieten wir in der Saison auch **Erdbeere mit Schlagsahne** an.



Kalte Platten

Liebevoll gelegt - ideenreich garniert

Aufschnitt-, Salat- und Käsevariationen pro Pers. 13,90 €
ohne Brot

Aufschnitt-, Salat- und Käsevariationen mit pro Pers. 15,90 €
drei verschiedenen Sorten Fisch ohne Brot

Aufschnitt- und Käsevariationen auf gebuttertem pro Pers. 15,90 €
Schwarzbrot (10 Schnittchen pro Gast)

Aufschnitt- und Käsevariationen mit drei pro Pers. 17,90 €
verschiedenen Sorten Fisch
auf gebuttertem Schwarzbrot (10 Schnittchen pro Gast)

Kalte Gerichte

Liebevoll gelegt - ideenreich garniert

Hausmacher Sauerfleisch herzhaft abgeschmeckt, pro Pers. 13,90 €
dazu Bratkartoffeln und Senf 10,1,9

Kasseler mit hausgemachter Remouladensauce pro Pers. 14,90 €
und Bratkartoffeln 10,3,1,9

Putenbrustfilet mit hausgemachter Remouladensauce pro Pers. 15,90 €
und Bratkartoffeln 10,3,1

Pute, Kasseler und Roastbeef mit hausgemachter pro Pers. 15,90 €
Remouladensauce und Bratkartoffeln 10,3,1,9

Roastbeef mit hausgemachter Remouladensauce pro Pers. 18,90 €
und Bratkartoffeln 10,3,1,9

Unsere Empfehlungen zu den kalten Gerichten:

Gemischter, grüner Salat pro Pers. (200g) 3,00 €

Gemischter Salat pro Pers. (200g) 3,50 €

Belegte Brötchen

1/2 Brötchen, gut belegt mit:

Aufschnitt, Thüringer Mett, Mettwurst oder Käse 1,7 Stück 2,80 €

Bratenaufschnitt, Kochschinken 1,9 Stück 3,10 €

Räucherlachs 1,4, Stück 4,30 €

Niesgrauer Häppchen

8 Häppchen pro Person

... auf gebuttertem Baguette¹, fein garniert und belegt mit:

Forelle, Lachs, 4,7,1

Lachsschinken, 9,1

Kasseler mager, 3,9,10,1

Schweinebraten 1,

Kräutermettwurst, 1,9

Leberpastete 9,1

und Käse 7,1

pro Pers. 15,90 €

Exclusive Häppchen

8 Häppchen pro Person

... auf gebuttertem Baguette¹, fein garniert und belegt mit:

Forelle, Lachstatar, 9,1,4

Landschinken 1,

Kasseler mager, 3,9,10

Bratenaufschnitt, 1

Schweinefilet, 1,9

Roastbeef 3,9,10,1

und Käse 7,1

pro Pers. 17,90 €

Schlemmerbrett

Alles auf einem Brett (ab 5 Personen)

Lachs mit Meerrettich 4,7, Forelle 4,
Landschinken, Roastbeef, Kochschinken 9,
Kasseler 3,9,10,8,
Mettwurst, Käse 1,9,7,
Fleischsalat 1,3,9,10,
Farmersalat 3,7,9
Cabanossi 1,9

dazu Brot, Brötchen und Butter 1,7

pro Pers. 19,90 €

Minibuffet „Dreierlei“

Feine Fischplatte:

Forelle, Makrele, Stremellachs, 10,4,7
dazu Apfelmeerrettich 7

Feine Aufschnittplatte:

Kasseler 3,9,10, Kochschinken 1,9, Roastbeef mit Remoulade 1,3,9,10
Bratenaufschnitt, Lachsschinken 9

Feine Käseplatte:

Verschiedenen Schnitt- und Weichkäsesorten 7

Dessert:

Weisse Mousse auf Frucht 3,6,7

Dazu reichen wir Farmersalat 3,7,10
verschiedene Brotsorten, Brötchen und Butter 1,7

pro Pers. 22,90 €

Burger-Buffer

- Wir berechnen 2-3 Burger pro Person -
Gerne grillen wir Ihnen die Burger-Patties
in der Grillsaison frisch vor Ort

- hausgemachte Rinder-Burgerpatties
(wahlweise auch vegetarische Patties)

- Burgerbrötchen 1
- Tomatenscheiben
- Burgergurken
- Frischer Blattsalat
- geschmorte Zwiebeln
 - Jalapenos
 - Röstzwiebeln 1
 - Cheddar-Käse 7
- Cole-Slaw Salat 1,3,9,10
- Ketchup
- Senf 10
- Knoblauch-Sauce 1,3,7,9,10
- hausgemachte Burgersauce 1,3,7,9,10

pro Pers. 21,90 € ab 25 Personen

zzgl. Personalkosten 55,00 € pro Servicekraft pro Stunde
Holzkohlegrill inklusive Holzkohle 50,00 €

Italienisches Buffet

Antipasti 7,12,8,10

Caprese (Tomate, Mozzarella und Basilikum) 7

Vitello Tonnato 1,3,4,10

Luftgetrockneter Schinken mit Melone

Italienische Mortadella

Kasseler carpaccio 9

Coppa Italia (luftgetrockneter Schweinenacken)

Italienischer Kochschinken 9

Salamiplatte (Kräutersalami, Pfeffersalami, Salametti,

Salaggio-Salami) 10,9

Schweinefilet im Ganzen gebraten (auf Tomatencreme, kalt) 7,3

Grüner Salat mit Parmesanraspel 7

Italienischer Nudel-Schicht-Salat mit Mozzarella 3,7,9,1,6,11

Käsespezialitäten 7

Dessert nach Wahl

Ciabattabrot mit und ohne Oliven 1,

Brötchen, Käsestangen und Butter 1,7

Warme Komponenten:

Hackbällchen Toskana mit Butterreis 3,1,7,9

Mailänder Nudelpfanne (vegetarisch) 1,6,10

pro Pers. 31,90 € ab 25 Personen

Buffet „Angler Art“

Matjes süß/sauer 4,7,9,10

Stremellachs mit Sahnemeerrettich 4,7

Forellenfilet mit Apfelmeerrettich 4,7

Putennuggets mit Currydip 1,3,7,9,10

Kochschinkencarpaccio 9

Kasseler mit Waldorfsalat 3,8,10,9

Nusschinken auf Melone 9

Schweinefilet im Stück gebraten

Backpflaume im Speckmantel 9

Roastbeef rosa gebraten mit hausgemachter Remouladensauce 10,3,1,9

gefüllte Eier 3,10

Porree-Apfelsalat 3,7,9,10,1

Salatplatte mit Dressing 3,7,9,12

Käsevariationen 7

Rote Grütze mit Vanillesauce 1,3,6,7,8

Brot, Brötchen und Butter 1,7

pro Pers. 28,90 € ab 25 Personen

Warme Komponenten:

z.B.: Lachsbraten mit Kartoffelgratin 3,7,9

pro Pers. 31,90 €

Buffet „Luxus“

Caprese (Tomate/Mozarella) 7

Graved-Lachs mit Senf-Dillsauce 4,10

Räucherlachs mit Meerrettichsahne 4,7

Forellenfilet mit Apfelmeerrettich 4,7

Halbe Eier auf Thunfischmousse 3,10

Entenbrust mit Preiselbeersahne 7

Kochschinken mit Spargelspitzen 9

Carpaccio vom Rind mit Rucola und Parmesan 9,7

Nusschinken auf Honigmelone 9

Roastbeef, rosa gebraten mit hausgemachter Remouladensauce 1,3,9,10

Salatplatte mit Dressing 3,7,9,12

Farmersalat 3,7,10 und Geflügelsalat 3,9,10

Käsevariationen 7

Dessert nach Wahl

Brot, Brötchen und Butter 1,7

pro Pers. 34,90 € ab 25 Personen

Warme Komponenten:

z.B.: Rinderfiletspitzen mit Champignons und Zwiebeln
in Rahmsauce mit Bandnudeln 1,7,,9

Preis Pro Person 39,90 €

Partyservice-Produkte

*Schenken Sie sich Zeit und buchen
Sie alles aus einer Hand !*

Preise für Porzellan-Geschirr im Mietverfahren:

Teller und Bestecke:	ungereinigt: 1,80 €
Tiefe Teller und Löffel:	ungereinigt: 1,60 €
Kaffegeschirr komplett:	ungereinigt: 2,50 €
Desserteller und Teelöffel:	ungereinigt: 1,40 €
Chafing Dish mit Brennpaste:	Leihgebühr: 5,00 €

**Gerne liefern wir Ihnen das bestellte Essen.
Die Kosten hierfür belaufen sich auf 1,50 € / km.**

Aus hygienischen Gründen müssen wir unser Leihgeschirr speziell reinigen. Daher bieten wir es nur „ungereinigt zurück“ an.

Die Platten, Töpfe und Behälter erwarten wir am nächsten Werktag gereinigt zurück. Wenn wir die Reinigung übernehmen sollen, berechnen wir eine Reinigungspauschale.

Unsere Partner



Für Zelte, Hüpfburgen und vieles Weitere, das Sie für eine gelungene Feier benötigen, steht Ihnen die Firma Hoppla aus Satrup zur Verfügung.

Telefonnummer: 0 46 33 / 17 71
www.hoppla-satrup.de

Christophersen
Getränke

Ansprechpartner: Herr Hartmut Christophersen
Hauptstraße 18, 24395 Niesgrau
Tel.: 0 46 32-270

Für Getränke und Bierpilsverleih steht Ihnen die Firma Christophersen Getränke aus Niesgrau zur Verfügung.

0 46 32 / 2 70
www.christophersen-getraenke.de

Informationen zu den Allergenischen Zusatzstoffen

1= Glutenhaltiges Getreide

namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse ausgenommen.

- e.) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose (1);
- f.) Maltodextrine auf Weizenbasis (1);
- g.) Glukosesirupe auf Gerstenbasis;
- h.) Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichem Ursprungs;

(1) und daraus gewonnene Erzeugnisse, soweit das Verfahren, das sie durchlaufen haben, die Allergenität, die von der EFSA für das entsprechende Erzeugnis ermittelt wurde, aus dem sie gewonnen wurden, wahrscheinlich nicht erhöht.

2= Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

3= Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse

4= Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse außer:

- c.) Fischgelantine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird
- d.) Fischgelantine oder Hausenblasen, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird

5= Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

6= Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse außer:

- e.) vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett (1)
- f.) natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha Tocopherol, natürliches D-alpha Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen

(1) und daraus gewonnene Erzeugnisse, soweit das Verfahren, das sie durchlaufen haben, die Allergenität, die von der EFSA für das entsprechende Erzeugnis ermittelt wurde, aus dem sie gewonnen wurden, wahrscheinlich nicht erhöht.

7= Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose) außer:

- c.) Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs
- d.) Fischgelantine oder Hausenblasen, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird

8= Schalenfrüchte

namentlich Mandeln (*Amygdalus communis* L), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K.Koch)), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs

9= Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

10= Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

11= Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

12= Schwefeldioxid und Sulphite

und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind

13= Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

14= Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse



Prospekt / Preise gültig ab dem 01.02.2026

Alle vorherigen Preislisten verlieren ihre Gültigkeit !

Änderungen und Irrtümer vorbehalten

Kai-Jürgen Bruhn
Schlachtermeister
Tel. 04632 - 329



24395 Niesgrau
Röhrmooser Weg 1
www.schlachtereit-bruhn.de