

# Fleischerfachgeschäft Partyservice



**Dielinger Str. 38**  
**32351 Stemwede-Dielingen**  
**Telefon: 05474/340**  
**Telefax: 05474/1664**  
e-Mail: [anke@fleischerei-detert.de](mailto:anke@fleischerei-detert.de)  
[www.fleischerei-detert.de](http://www.fleischerei-detert.de)

*Filialen:*

**Hauptstraße 117, 49448 Lemförde**  
**Große Straße 62, 49459 Lembruch**

- **eigene Schlachtung**
- **Fleisch- und Wurstwaren  
nach alten Hausrezepten**
- **Grillspezialitäten**
- **frische Salate**
- **Mittagsmenü**

Ob große oder kleine Feste,  
stets bekommen Sie das „Allerbeste“

Täglich bis 19.30 Uhr  
Sonn- und Feiertags bis 12.00 Uhr

# Lieber Gastgeber,

Wir bereiten unsere Menü´s und Büffet´s für Sie  
individuell und frisch zu.

Daher bitten wir Sie die Bestellung möglichst eine Woche ( bei  
größeren Gesellschaften, zu Wochenenden oder Feiertagen ca.  
zwei Wochen) im Voraus aufzugeben.

Die genaue Personenzahl benötigen wir  
ca. 3 Tage vor der Veranstaltung.

Sie erleichtern uns damit die Einkaufs- und Personalplanung.

Es hat sich spontan Besuch angemeldet.  
Sprechen Sie uns an, wir versuchen mit Ihnen ein  
ansprechendes Angebot zu finden

Unsere Preise sind Abholpreise  
ohne Serviceleistungen inkl. 7 % MwSt.

Serviceleistungen wie  
-Anlieferung und Büffetaufbau  
- Geschirrverleih  
( wir erledigen den Abwasch)  
sind nach Absprache möglich

Ihre Bestellung nehmen wir während unserer  
Ladenöffnungszeiten gern entgegen.

Gerne stehen wir Ihnen für eine  
individuelle Beratung zur Verfügung.

Bitte vereinbaren Sie telefonisch einen Termin mit  
Frau Voltermann oder Frau Reckmann.

Wir würden uns freuen, wenn Sie uns Ihr Vertrauen schenken,  
damit wir unsere Leistungsfähigkeit unter Beweis stellen können.

Familie Voltermann & Reckmann



## ***Kalte Büffet's***

Die nachfolgenden Büffetvorschläge  
sind eine kleine Auswahl aus unserem Programm.  
Gerne stellen wir mit Ihnen Ihr Wunschbüffet zusammen.

### **Fingerfood- Büffet**

( ab 10 Personen)

Schweinemedallions, Mettbällchen,  
Hähnchenfiletspieße, Käsespießchen und  
Schwarzbrottaler mit Frischkäse,  
Canapés mit Mett, Schinken, Braten, Kasseler,  
Weich- und Schnittkäse

### **Fingerfood- Büffet mit Fisch**

inkl. Canapés mit Räucherlachs und Forellenfilet

### **Sommerbüffet**

(ab 15 Personen)

Roastbeef und Spargelröllchen,  
Schinken mit Melone,  
Tomate Mozzarella,  
Hähnchenscrossies und Mettbällchen  
Gemischte Canapés  
Pfirsich- Krautsalat, Paprikasalat  
und gemischte Obstplatte

## **Mini Büffet**

(ab 5 Personen)

Forellenfilet, Räucherlachs, Roastbeef, Schinkenröllchen,  
Lachsfleisch, Bratenaufschnitt, Weich- u. Schnittkäse,  
2 Feinkostsalate, Brot, Brötchen und Butter

## **Kaltes Büffet**

(ab 20 Personen)

Hähnchenbrustfilet, Schweinemedallions,  
Partyschnitzel, Roastbeef- und Schinkenröllchen,  
Schinken mit Melone,  
Fischplatte(Räucherlachs und Forelle),  
gem. Käseplatte(6 Sorten),  
Schinken- Eier-Salat, Pfirsich- Krautsalat,  
frischer Rohkostsalat,  
Brot, Brötchen und Butter  
Obstsalat

## **Schlemmerbüffet**

(ab 50 Personen)

Krabbencocktail

Große Fischplatte mit Sahnemeerrettich  
( Aalfilet, Lachs, Gravedlachs und Forellenfilet)

Schinken mit Melone

Kalte Roastbeef- und Bratenplatte mit Remoulade

Hähnchenfiletspieße, Schweinemedallions mit  
Mandelkruste und Mettbällchen

Schinken- Eiersalat, Nudelsalat und  
frische Salate als Buffet

Große Käseplatte (10 Sorten)

Obstplatte und 2 Desserts nach Wunsch  
Brot und Partybrötchen



# ***Kalte Platten***

## **Belegte Brötchen**

frische gemischte Brötchenhälften  
mit Schinken, Kochschinken, Mettwurst, Käse, Mett ect.

## **Canapees**

Grau- und Vollkornbrot belegt mit  
Mett, Schinken, Braten, Kasseler und Salami  
Weich- und Schnittkäse  
Roastbeef, Schweinemedallions, Schinkenröllchen  
Aal, Räucherlachs und Forellenfilet

## **Büro- Frühstück**

3 gemischte halbe Brötchen belegt  
Mettbällchen und gefüllte Eier

## **Büro- Frühstück –Spezial-**

mit Partyschnitzeln vom Schwein u. Hähnchen

## **Frühstücksbüffet**

( ab 10 Personen)

Aufschnitt- und Käseplatte, Mettigel, Lachs, Fleischsalat,  
Butter und gem. Brötchen und Brot



**Käsespießchen**

**Schwarzbrottaler mit Frischkäse**

**Schwarzbrotspieße**

**gefüllte Eier**

**Mettbällchen**

**Schweinemedallions**

**Mandelmedallions vom Schwein**

**Hähnchencrossies**

**Hähnchenbrustfiletspieße**

**Roastbeefröllchen mit Remoulade**

**Schinken mit Melone**

**Schinkenröllchen mit Spargel oder Frischkäse**

**verschiedene eingelegte Anti Pasti**

**Gemügesticks mit Dip**

fragen Sie auch nach unseren aktuellen Vorschlägen



# ***Kalte Platten***

## **Aufschnittplatten**

verschiedene Schinken- und Dauerwurstsorten, Kochschinken und verschiedene Braten aus unserem großen Angebot

## **Schinkenplatten**

Schinkenröllchen mit Spargel, verschiedene Sorten roher Schinken, Backschinken oder Schinken mit Melone

## **Bratenplatten**

Verschiedene Schweine- und Kasselerbraten, Roastbeef

## **Käseplatten**

gemischte Weich- und Schnittkäsesorten  
in Scheiben oder Stücken auf Platte angerichtet  
und mit Obst garniert

## **Fischplatten**

Aal, Lachs und Forelle,  
Pfeffermakrele, Heilbutt und Matjesfilet,  
ohne Haut und Gräten in Portionsstücken angerichtet

## **Schlachteplatte**

Mett, hausmacher Wurstsorten, Dauerwurst,  
Schinken und Braten

## **Brot, Brötchen und Butter**

verschiedene helle und dunkle Partybrötchen,  
verschiedene Stangenbrotsorten, Butter und Kräuterbutter

***Die Platten stellen wir auch gern  
nach Ihren Wünschen zusammen.***



# **Kalt-Warme Büffet's**

## **Westf. Bauernbüffet**

(ab 20 Personen)

Bauernbraten und Hähnchenkeulen (warm)  
Hausgemachter Kartoffelsalat, Bunter Bohnensalat  
und Sellerie- Lauchsalat, Zwiebelfleisch,  
Schlachteplatte und Käseplatte  
Brotkorb, Griebenschmalz und Butter

## **Rustikales Büffet**

(ab 30 Personen)

Backschinken mit Bratkartoffeln,  
5 Salate als Buffet  
Matjessalat und Forellenfilet  
Schinkenplatte mit Schinkenrollen,  
gef. Eier, Käsebrett und Obstplatte  
2 Desserts nach Wunsch  
Brot, Partybrötchen, Butter und Kräuterbutter

## **Mediterranes Büffet**

(ab 30 Personen)

Antipasti und Schinken mit Melone  
Schweinemedallions o. Hähnchenbrust auf mediterranem Gemüse,  
Involtini (Schweinerouladen mit Schinken und Kräutern)  
Penne Nudeln und Chiabatta  
Tomaten- Mozzarella und bunte Blattsalate  
Tiramisu und Panna cotta mit frischen Früchten

## **Zum Empfang**

(ab 15 Personen)

Tomaten-, Lauch- oder Geflügelcremesuppe,  
Bauernsalat, Eiersalat, Putenbrustcocktail, verschiedene  
Medallions, Mettbällchen, gemischte Canapees auch mit Fisch,  
Partybrötchen und gemischte Obstplatte



# **Menüvorschläge**

(ab 10 Personen)

## **Der Partyklassiker**

Partyschnitzel und kleine Frikadellen (warm)  
Kartoffelgratin, Zigeunersoße  
und gemischte Salatplatte

## **Krustenbraten**

pikanter Krustenbraten vom Schwein mit Soße,  
Kartoffelgratin und Ital. Pfannengemüse

## **Jägerbraten**

Nackenbraten gefüllt mit Champignons,  
Pfifferlingen, Speck und Zwiebeln  
mit Soße, Bratkartoffeln,  
Gemüsepfanne und Bohnensalat

## **Zwiebelsteakpfanne**

magere Schweinenackensteaks mit Zwiebeln überbacken  
mit Bratkartoffeln, Kaisergemüse  
und pikantem Chinakohlsalat

## **Pikanter Schnitzeltopf**

Schnitzel in pikanter Soße mit Spätzle und Rösties,  
buntem Bohnensalat und Krautsalat

## **Steakpfanne vom Rind**

kleine Rumpsteaks in Pfefferrahmsoße mit Rösties,  
Blumenkohl- Broccoligratin und gem. Salatplatte

## **Pusztapfanne**

Mageres Schweinegeschnetzeltes mit Paprika und Zwiebeln  
Bratkartoffeln, Krautsalat und bunter Eisbergsalat



# **Menüvorschläge**

## **„Wildes“ vom Schwein**

Wildererpfanne (Schweinegeschnetzeltes mit Champignons)  
mit Spätzle und Röstkartoffeln  
und gem. Salatplatte

## **Schwein trifft Hähnchen**

Schweinemedallions in Pfefferrahmsoße  
Hähnchenbrustfilet in Currysoße mit Früchten  
Butterreis und Spätzle  
Leipziger Allerlei  
gem. Salatplatte

## **Sonntagsessen**

Altd. Schweinebraten, Rinderrouladen nach Hausfrauenart,  
Pariser Kartoffeln, Gemüsepfanne  
und Eisbergsalat „Frühling“

## **Oma´s Festessen**

(ab 20 Personen)  
Hochzeitssuppe  
Hühnerfrikassee mit Reis,  
Schweinebraten mit Soße, Butterkartoffeln,  
Erbsen, Möhren und Blumenkohl  
bunter Eisbergsalat

## **Entenbrust “Orange“**

Gebratene Entenbrustfilets mit Orangensoße  
Rösties, Apfelrotkohl und  
Eisberg- Orangensalat

## **Rehkeule**

Rehkeule gebraten, mit Champignons und Pfifferlingen,  
Kartoffelklöße, Speckbohnen und Preiselbeer- Birne



# **Saisonale Menüs**

## ***Frühlingspezialitäten***

### **Moorschnucke vom Schäferhof**

Lammragout mit Rosmarin- Kartoffeln,  
grünen Bohnen und Eisbergsalat "Gartenkräuter"

### **Tafelspitz**

Tafelspitz gekocht, mit Frankfurter Grüne Soße,  
Bouillonkartoffeln und gemischte Salatplatten

### **Kräuterröllchen**

Schweinerouladen mit Frischkäse gefüllt in Kräutersoße,  
mit Gemüsereis, Pariser Kartoffeln,  
Möhrensalat und Bunter Bohnensalat

### **zur Spargelzeit:**

frischer Stemshorner Spargel  
mit Butter, Hollandaise, neuen Kartoffeln  
und dazu:

- Westf. Knochenschinken und Kochschinken
- Schweinelachs- und Hähnchenschnitzel
- Schweinemedallions in Sahnesoße
- Zanderfilet mit Kräutersoße
- Kalbsrahmbraten



# **Saisonale Menüs**

## **Sommerliche Genüsse**

### **Mediterranes Büffet**

(ab 30 Personen)

Antipasti und Schinken mit Melone  
Schweinemedallions o. Hähnchenbrust auf mediterranem Gemüse,  
Involtini (Schweinerouladen mit Schinken und Kräutern)  
Penne Nudeln und Chiabatta  
Tomaten- Mozzarella und bunte Blattsalate  
Tiramisu und Panna cotta mit frischen Früchten

### **Griechisches Büffet**

Gyrosgeschnetzeltes,  
Lammhackbällchen (auf Wunsch),  
Bratkartoffeln,  
Bauernsalat, Krautsalat,  
Tzatziki und Fladenbrot

### **Sommernachtstraum**

(ab 15 Personen)

Lachsfilet im Gemüsebett mit Zitronen-Buttersoße,  
Kräuterrahmschnitzel,  
Butterreis und Pariser Kartoffeln,  
Sommergemüse und Gemischte Salatplatte



# **Saisonale Menüs**

## ***Menüs für die kalte Jahreszeit***

### **Bayrische Brotzeit**

gebratene Haxen, Fleischkäse, Sauerkraut,  
Semmelknödel oder Kartoffelbrei

### **Westf. Grünkohlessen**

Kasselernackern, Rauchenden, Pinkel,  
Grünkohl und Schmorkartoffeln  
(ab November)

### **Kartoffel- Büffet**

( ab 20 Personen)

Kartoffelcremesuppe mit Lachsstreifen,  
gebackene Kartoffeln mit Kräuterquark,  
Kartoffel-Gemüseauflauf mit Hackfleisch,  
Kartoffelgulasch mit Rindfleisch,  
und bunter Salat

### **Ernte- Büffet**

Kartoffelcremesuppe mit Schinkenstreifen,  
Bauernbraten mit Petersilienkartoffeln,  
Speckbohnen und Rotkohl,  
Bratäpfel mit Vanillesoße

### **Wintermenü**

Rheinischer Sauerbraten mit Soße,  
Kartoffelklöße, Butterkartoffeln, Apfelrotkohl und Backobst,  
Vanillecreme mit Zimtpflaumen

### **Rippchen**

in Portionen gebratene dicke Rippe  
mit Schmorkohl und Pariser Kartoffeln



# ***Dessertvariationen mit Obst***

**Vanillequark**

**Vanillecreme**

**Kaiserreis**

**Panna cotta**

**Mascaponecreme**

**Vanillesoße**

mit **Roter Grütze,**

**Beerensoße,**

**Zimtpflaumen,**

**Sauerkirschen,**

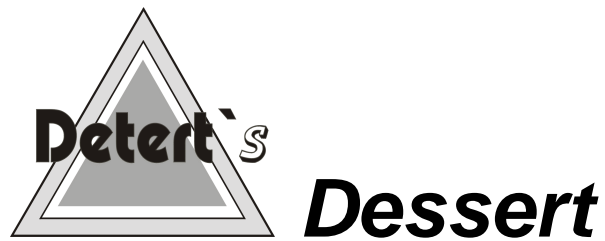
mit **frischem Obst**

z.B. Erdbeeren, Himbeeren oder Blaubeeren (in der Saison)

mit **frischem Obstsalat**

oder **gemischte Früchteplatte**

(verschiedenes portioniertes Obst)



**Schokoladencreme**

**Caramelcreme**

**Ostfriesencreme** (Vanillecreme mit Rum u. Rosinen)

**Herrencreme** (Vanillecreme mit Rum u. Schokolade)

**Joghurt- Maracujacreme**

**Moccacreme**

**Zitronencreme**

**Orangencreme**

**Tiramisu**

**Bratapfelcreme**

**Mandelcreme mit Preiselbeeren**

**Schwarzwälder Kirschcreme**

**Bratapfel mit Vanillesoße**

**Vanillecreme mit Himbeeren**



**Detert's** *Partysuppen*

**Gulaschsuppe**

mit viel magerem Rindfleisch, Paprika, Zwiebeln und Champignons

**Gyrossuppe**

Gyros geschneitztes, Paprika, Mais, Zwiebeln u. Sahne

**Lauch- Käsesuppe**

mit Mett, Lauch u. Käse

**Chilli con Carne**

mit Gehacktes, Zwiebeln, Rote Bohnen und Paprika

**Reitersuppe**

mit Gehacktes, Tomaten, Rote Bohnen und Mais

**Ofensuppe**

mit Schweinegulasch, Paprika, Erbsen, Champignons u. Sahne

**Indonesische Geflügelcremesuppe**

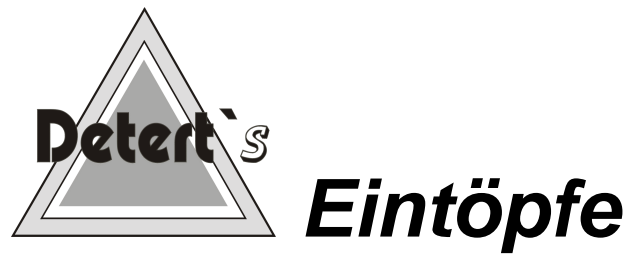
mit magerem Putenfleisch und Gemüsestreifen

**Geflügelcremesuppe**

mit viel Hühnerfleisch und Spargel

**Reh- Gulaschsuppe**

Rehfleisch mit Champignons und Pfifferlingen



## **Minestrone**

Ital. Gemüsesuppe

## **Serbische Bohnensuppe**

Weißer Bohnen, Kasseler, Rauchenden u. Paprika

## **Erbse Eintopf**

ein kräftiger Eintopf mit Gemüse, Kasseler u. Rauchenden

## **Gemüse Eintopf**

mit frischem Gemüse, Rindfleisch und Würstchen

## **Kartoffelsuppe**

mit frischem Gemüse, Kasseler und Würstchen



### **Rinderkraftbrühe / Hochzeitssuppe**

mit Eierstich, Nudeln, Blumenkohl o. Spargel und gewürfeltem Rindfleisch

### **Hühnersuppe**

mit Eierstich, Spargel und Hühnerfleisch

### **Broccolicremesuppe**

mit Broccoliröschen u. Kochschinken oder Mettbällchen

### **Lauchcremesuppe**

mit frischem Lauch u. Kochschinken

### **Tomatencremesuppe**

mit Tomatenstücken, Mettbällchen und Sahne

### **Champignoncremesuppe**

mit frischen Champignons und Mett

### **Kartoffelcremesuppe**

mit Gemüsestreifen und Schinken

### **Spargelcremesuppe**

mit Kochschinken (nur in der Saison)



# **Bratenspezialitäten**

*Auf Wunsch kochen wir Ihnen die passende Soße und wir schneiden Ihren Braten*

## **gewürzte Braten vom Schwein**

### **Altdeutscher Schweinebraten**

magerer Schinkenbraten oder durchwachsener Schweinenacken ohne Knochen nach altem Hausrezept gewürzt

### **Schweinebraten -natur-**

Schweinenacken gewürzt mit Pfeffer und Salz  
- der natürliche Fleischgeschmack-

### **Sahnebraten**

magerer Schinkenbraten oder durchwachsener Schweinenacken ohne Knochen in Sahne mariniert und mit Kräutern gewürzt

### **Krustenbraten**

Schinkenbraten ohne Knochen mit Schwarte pikant gewürzt und knusprig gebraten

### **Mexikanischer Würzbraten**

magerer Schinkenbraten oder durchwachsener Schweinenacken ohne Knochen eingelegt in würziger Tomaten- Paprikamarinade

### **Hackbraten**

Rind- und Schweinehackfleisch nach Hausfrauen Art zubereitet

## ***gefüllte Braten***

### **Jägerbraten**

Schweinenacken ohne Knochen gefüllt mit Champignons und Pfifferlingen, gewürzt mit Kräutern

### **Spießbraten**

Schweinenacken ohne Knochen gefüllt mit gedünsteten Zwiebeln, gewürzt mit Kräutern

### **Braten mit Mettfüllung**

Schweinerücken oder Schweinenacken ohne Knochen  
gefüllt mit  
Kräutermett,  
Paprikamett oder  
Mett mit grünem Pfeffer

### **Bauernbraten**

Schweinenacken gefüllt mit Mett und Zwiebeln

### **Spiralbraten**

magerer Schweinenacken ohne Knochen gefüllt mit durchwachsenem Speck und Zwiebeln, pikant gewürzt

### **Früchtebraten**

Schweinenacken- oder Lummerbraten gefüllt mit Kurpflaumen und Aprikosen, mild gewürzt

### **Jägerrolle**

Rinderbraten gefüllt mit magerem Speck, Zwiebeln, Champignons und Pfifferlingen, mit Kräutern gewürzt

## ***gepökelte Braten***

### **Prager Backschinken**

gepökelt und geräuchert  
ganzer Schinken mit Knochen ab ca. 20-25 Pers. oder  
Schinkenbraten ohne Knochen ab ca. 10 Pers.

### **Burgunder Schinken**

gepökelter und in Rotwein eingelegter Schinkenbraten  
mit oder ohne Knochen, mit Schwarte ab ca. 10 Personen

### **Pfefferschinken**

gepökelter und mit grob geschrotetem Pfeffer  
pikant gewürzter Schinkenbraten

### **Balkanbraten**

Schweinenacken ohne Knochen gepökelt und pikant gewürzt

### **Kasselerbraten**

vom Schweinerücken oder -nacken ohne Knochen saftig gebraten

### **Italienischer Braten**

vom Schweinenacken ohne Knochen saftig gepökelt und  
mit Blumenkohl und Broccoli herzhaft gefüllt

### **Schweinehaxen**

mager beschnittenes Schinkeneisbein gepökelt und gebraten  
- ca. 750g schwer

## ***Braten vom Rind***

### **Rinderschmorbraten**

zarter Rinderbraten auf Wunsch gespickt,  
nach altem Hausrezept gewürzt

### **Rheinischer Sauerbraten**

Rinderbraten eingelegt in mildem Kräuteressig  
mit vielen Gewürzen geschmort  
mit Soße evt. mit Rosinen

### **Tafelspitze**

#### **mit Meerrettich o. Grüner Soße**

gedünstetes zartes Rindfleisch mit warmer Meerrettichsoße oder  
als Spezialität mit Frankfurter Grüner Soße  
(Joghurt, 7 versch. Kräuter, gekochte Eier und vielen Gewürzen)

### **Jägerrolle**

Rinderbraten gefüllt mit magerem Speck, Zwiebeln, Champignons  
und Pfifferlingen, mit Kräutern gewürzt



# ***Geschnetzeltes und Co.***

## **Rahmgeschnetzeltes**

Schweinegeschnetzeltes in würziger Rahmsauce mit Kräutern

## **Curryrahmgeschnetzeltes**

Schweinefleisch in Currysauce mit Champignons oder Früchten

## **Pusztapfanne**

Schweinegeschnetzeltes mit Paprika und Zwiebeln in pikanter Soße

## **Gyros**

Schweinegeschnetzeltes nach Griechischer Art gewürzt  
mit Zwiebeln

## **Champignonrahmgeschnetzeltes**

Schweinegeschnetzeltes in Champignonsahnesoße

## **Pfefferrahmgeschnetzeltes**

zartes Schweinegeschnetzeltes mit grünem Pfeffer in pikanter  
Rahmsauce

## **Pfefferrahmgeschnetzeltes vom Rind**

zartes Rindgeschnetzeltes mit grünem Pfeffer in pikanter  
Rahmsauce

## **Jägerpfanne**

zartes Rindsgeschnetzeltes in würziger Rahmsoße mit Zwiebeln  
und Champignons

## **Gulasch**

mageres Rind- und Schweinefleisch in pikanter Soße mit oder ohne Paprika und Champignons

## **Wilderer Pfanne**

Schweinegulasch mit Champignons, Pfifferlingen und Preiselbeeren in Sahnesauce

## **Rahmgulasch**

Schweinegulasch mit Champignons in Paprikasahnesoße

## **Pfundstopf**

Rinder-, Schweine- u. Kasselergulasch, Gehacktes und Zwiebeln in pikanter Soße

## **Ofengulasch**

Schweinegulasch, Zwiebeln, Paprika, Erbsen u. Ananas, Champignons u. Sahnesoße

## **Zungenragout**

gekochte Rinderzunge in Madeirasoße mit Champignons

## **Moorschnucken- Ragout**

zartes Lammgulasch in pikanter Sauce

## **Rehragout**

zartes Rehgulasch mit Champignons in pikanter Sauce



# ***Rouladenvariationen***

## **Rinderrouladen**

Rinderrouladen gefüllt mit durchwachsenem Speck und Zwiebeln nach Hausfrauenart gebraten

## **Schweinerouladen**

gefüllt mit durchwachsenem Speck u. Zwiebeln in pikanter Soße

## **Jägerrouladen**

Schweinerouladen gefüllt mit Champignons, Mett, durchwachsenem Speck u. Zwiebeln in pikanter Soße

## **Schweineroulade – Involtini-**

gefüllt mit Schinken, Weichkäse und Kräutern in pikanter Soße

## **Kräuterröllchen**

Schweineroulade gefüllt mit Frischkäse und Kräutern in Käsesahnesoße



# **Schnitzelpfanne**

## **Sahneschnitzel**

kleine Schnitzel mit Champignons und Zwiebeln in Sahnesoße

## **Schlemmerschnitzel**

kleine Schnitzel mit Speck, Zwiebeln und Champignons in  
Kräuter- Sahnesoße mit Käse überbacken

## **Pikanter Schnitzeltopf**

kleine Schnitzel in pikanter Paprika-Rahmssoße mit  
Schinken und Zwiebelwürfeln

## **Zwiebelrahmschnitzel**

kleine Schnitzel in pikanter Zwiebel- Sahnesoße

## **Kräuterrahmschnitzel**

kleine Schnitzel in Kräuter- Sahnesoße

## **Brutzelpfanne**

marinierte Nackensteaks mit Rahmzwiebeln überbacken

## **Zwiebelsteakpfanne**

marinierte Nackensteaks gebraten mit gedünsteten Zwiebeln



***etwas Besonderes***

## **Schweinemedallions**

### **-Spezial-**

mit Champignons und Pfifferlingen in Sahnesoße

### **-Pfeffer-**

in pikanter Pfefferrahmsoße

### **-Mediterran-**

mit Paprika, Möhren, Tomaten und Zucchini in würziger  
Tomatensoße

### **-Kräuter-**

in Käsesoße mit frischen Kräutern

### **-Indisch-**

in Curryrahmsoße mit Früchten

## **Steaks vom Rind**

### **Steakpfanne vom Rind**

kleine Rumpsteaks in Pfefferrahmsoße überbacken

### **Filettopf vom Rind**

kleine Rinderfiletsteaks mit Champignons und Pfifferlingen in  
Waldpilzsoße



# *aus der Pfanne*

**Kotelett**

**Schnitzel**

**kleine Schnitzel**

aus dem Schweinerücken geschnitten

**Cordon bleu** vom Schwein  
mit Kochschinken und Käse gefüllt

**Frikadellen** groß oder klein

**Hähnchenschnitzel**

**Hähnchenkeulen**

**Spare ribs**

**vegetarische Gemüseschnitzel**



# **Geflügel**

## **Putenbrust**

ohne Knochen gewürzt und saftig gebraten

## **Puten- oder Hähnchenschnitzelpfanne**

### **-Indisch-**

in Curryrahmsoße mit Früchten

### **-Spezial-**

mit Champignons und Pfifferlingen in Sahnesoße

### **-Paprika-**

mit Paprika in pikanter Rahmsoße

### **-Mediterran-**

mit Paprika, Möhren, Tomaten und Zucchini in würziger Tomatensoße

### **-Kräuter-**

in Käsesoße mit frischen Kräutern

## **Putengulasch**

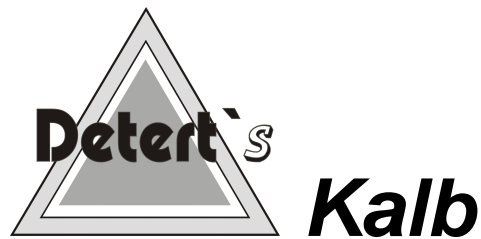
mit Currysoße und Früchten oder pikant mit Paprikawürfeln und Zwiebeln

## **Putengeschnetzeltes Indonesisch**

-süß und scharf mit Gemüsestreifen-

## **Entenbrustfilet**

gebraten mit Orangensoße

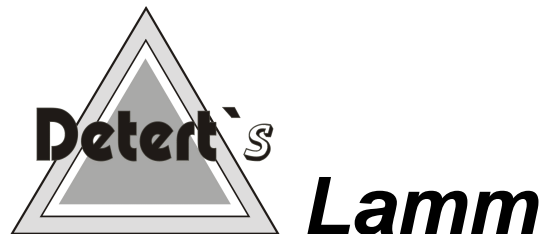


### **Kalbsrahmbraten**

zartes Kalbfleisch in Sahne mariniert und  
in Butter schonend gebraten

### **Kalbsfrikassee**

mageres Kalbfleisch in würziger Rahmsoße  
mit Spargel oder Champignons



## ***Diepholzer Moorschnucke vom Schäferhof***

### **gebratene Schnuckenkeule**

mit Soße, auf Wunsch auch geschnitten

### **Moorschnuckenragout**

mit Kräutern würzig abgeschmeckt

### **Lammhackbällchen**

### **Lammgulaschsuppe**

## **Wirsing- o. Spitzkohleintopf mit Lammfleisch**



**Wild**  
***aus heimischen Revieren***

**gebratene Rehkeule**

gebraten mit Soße, Champignons und Pfifferlingen

**Hasenkeule oder -rücken**

gebraten und portioniert in pikanter Soße mit Backpflaumen

**Rehragout**

mit Champignons herzhaft abgeschmeckt



**Fisch**

**Lachsfilet im Gemüsebett mit Zitronen-  
Buttersoße,**

**Rotbarschfilet mit Kartoffel- Kräuter- Kruste**



# ***Nudelgerichte***

## **Hausgemachte Lasagne**

mit Tomaten- Hackfleischsoße

## **Tortellini**

mit Käse- Sahnesoße, gekochtem Schinken u. Broccoli

## **Nudelauflauf**

mit gek. Schinken, versch. Gemüse u. Sahnesoße mit Käse  
überbacken

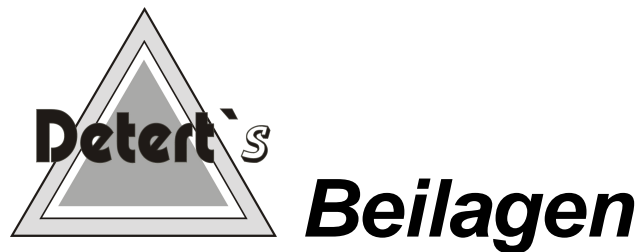
## ***Teigspezialitäten***

### **Kasseler in Blätterteig**

Kasseler ohne Knochen, gebraten und  
umhüllt mit zartem Blätterteig

### **Schweinefilet in Blätterteig**

zartes Schweinefilet im Ganzen gebraten,  
umhüllt mit einer würzigen Champignonface,  
in knusprigem Blätterteig



## **Kartoffelgratin**

Kartoffelscheiben in Sahne- in der Form gebacken

## **Bratkartoffeln**

mit durchwachsenem Speck und Zwiebeln

## **Kartoffelaufbau**

Kartoffelscheiben mit Sahnesoße,  
Speck, Zwiebeln und Käse überbacken

## **Kartoffel- Gemüsepfanne**

Kartoffelscheiben, Möhren, Blumenkohl u. Broccoli  
mit würziger Sahnesoße überbacken

## **Kräuter- Kartoffelgratin**

Kartoffeln mit vielen Kräutern in Sahnesoße  
mit Käse überbacken

## **Kartoffelpüree**

mit Zwiebeln und ausgelassenem Speck

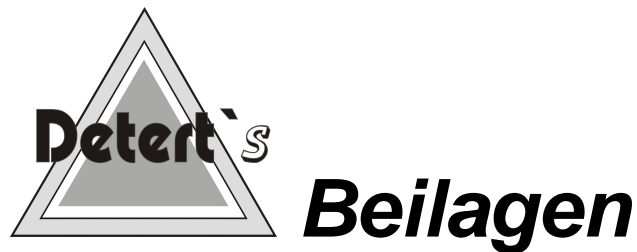
## **Pariser Kartoffeln**

in Butter gebratene kleine Kartoffeln

## **Röstkartoffeln**

in Butter gebratene knusprige Kartoffelwürfel

## **Butterkartoffeln**



**Butterspätzle**

**Butterreis**

**Kartoffelklöße**

**Semmelknödel**

**Röstietaler**

**grüne Bandnudeln**

**Farfalle**

***Beilagensalate***

**Kartoffelsalat**

Kartoffeln mit Fleischwurst und Gewürzgurken  
in leichter Mayonnaise

**Speckkartoffelsalat**

Kartoffeln mit Speck und Zwiebeln in Essig- Öl- Dressing

**Nudelsalat hausmacher**

Nudeln mit Fleischwurst, Gurken, Erbsen und Mais

**Schwäbischer Nudelsalat**

Nudeln mit Kochschinken, Eier, Erbsen und Gurken,



# **Gemüse**

## **Gemüsepfanne überbacken**

gem. Gemüse der Saison mit Sauce Hollandaise überbacken

## **Gemüsepfanne**

gem. Gemüse der Saison in Buttersoße

## **Leipziger Allerlei**

Erbsen, Karotten u. Spargel

## **Kaisergemüse**

Blumenkohl, Broccoli u. Möhren

## **Blumenkohl- Broccoligratin**

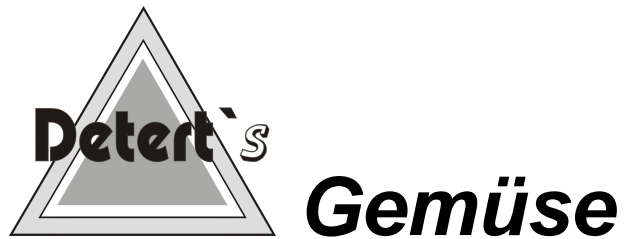
mit Hollandaise und Käse überbacken

## **Sommergemüse**

Blumenkohl, Erbsen und Möhren

## **Italienisches Gemüse**

Paprika, Zucchini, Möhren und Tomaten in pikanter Soße



**Speckbohnen**

**Butterbohnen**

**Rosenkohl**  
mit gebratenem Speck

**Apfelrotkohl**

**Sauerkraut**

**Grünkohl**  
(ab November)

**Paprikagemüse**



## **Gemischte Salatplatte**

verschiedene frische Salate auf einer Platte angerichtet,

## **Salatbüffet**

verschiedene frische Salate mit Dressing

## **Bunter Salat**

Tomaten, Paprika, Gurken, Bohnen, Mais ect.

## **Bunter Eisberg- oder Chinakohlsalat**

Eisberg oder Chinakohl mit Tomaten, Gurken,  
Radieschen u. Kräuterdressing

## **Pikanter Chinakohlsalat**

Chinakohl mit Möhren, Paprika und Gurkenstreifen,  
in Senf- Kräuterdressing

## **Chinakohl- oder Eisbergsalat**

Chinakohl o. Eisberg mit Mandarinen u. Sahnesoße

## **Eisberg- Orangensalat**

Eisbergsalat mit Orangenspalten und Orangen- Zitronen- Dressing

## **Bunter Bohnensalat**

grüne und gelbe Bohnen, Mais, Kidneybohnen, Tomaten u. Gurken

## **Paprikasalat**

Rote, gelbe und grüne Paprika, Mais, Zwiebeln und Kidneybohnen

## **Möhrensalat**

Möhren mit Äpfel, Nüsse und Zitronenmarinade

## **Griechischer Bauernsalat**

Hirten-Käse, Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Oliven

## **Sommersalat**

bunte Blattsalate mit Gurken, Paprika und Mais  
mit Obstessig- Öl- Dressing

## **Italienischer Tomatensalat**

Tomaten, Mozzarella und Basilikum  
in italienischem Dressing

## **Gurkensalat**

Salatgurken mit Sahnedressing und Kräuter

## **Pfirsichkrautsalat**

Spitzkohl mit Pfirsich, Äpfel u. Mayonnaise

## **Griechischer Krautsalat**

Weißkraut in pikanter Marinade

## **Gartensalat**

Sellerie, Lauch, Möhren und Äpfel  
in Joghurtsoße

## **Sellerie-Lauchsalat**

Sellerie und Lauch mit Äpfel in Sahnedressing

## **Porreesalat**

Porree mit Ananas und Äpfel in Sahnemarinade

## **Reissalat**

Reis, Kochschinken, Mandarinen, Ananas u. Currysahne

## **Fitness- Reissalat**

Reis, Kochschinken, Paprika und Essig- Öl- Dressing



# ***Fleisch- und Fischsalate***

## **Geflügelsalat**

Putenfleisch mit Spargel, Champignons und Ananas  
in Curry- Marinade

## **Rindfleisch mariniert**

Rindfleisch mit verschiedenen frischen Kräutern

## **Rindfleischsalat -Frühlings Art-**

Rindfleisch mit Möhren, Erbsen, Zwiebeln, Champignons u. Äpfel

## **Spargelcocktail**

Spargel mit Kochschinken und Eiern in Kräuterdressing

## **Schlemmersalat**

gekochter Schinken mit Eier, Spargel, Mandarinen und Erbsen

## **Schinken- Eier- Salat**

gekochter Schinken mit Eier, Spargel und Ananas in Mayonnaise

## **Bayrischer Wurstsalat**

Fleischwurst mit Zwiebeln und Paprika in Essig-Öl-Marinade

## **Heringssalat**

Hering mit Rote Bete, Gurken, Äpfel und Zwiebeln

## **Krabbencocktail**

Krabben mit Zwiebeln, Ananas, Eier und Tomaten in Cocktailsoße

## **Hamburger Heringstopf**

Heringsfilet mit Äpfel und Zwiebeln in Sahnesoße



# **Grillbuffet's**

zum selber grillen

## **Rustikales Grillbuffet**

marinierte Nackensteaks, Jägerbauch und Rostbratwurst,  
Kartoffelsalat, Krautsalat und Bunter Salat

## **Grillbuffet "Spezial"**

marinierte Nackensteaks, Rückensteaks und Putensteaks,  
Rostbratwurst u. Dielinger Grillwürstchen,  
Speckkartoffelsalat, Nudelsalat,  
Sommersalat und Paprikasalat

## **Deftiges Grillbuffet**

saftige Nackensteaks und Bauchscheiben in Marinade eingelegt,  
würzige Schusterrippe, Schaschlikspieße,  
Dielinger Grillwürstchen und Detert's Rostbratwurst,  
Speckkartoffelsalat, Bunter Bohnensalat,  
Krautsalat, Tzatziki und Fladenbrot

## **Schlemmer- Grillbuffet**

Zarte Rumpsteaks, magere Rückensteaks vom Schwein  
und Putenschnitzel delikat gewürzt  
Gyrosspieße, Käsegriller und Dielinger Grillwürstchen,  
Kartoffelsalat und Nudelsalat, frisches Salatbuffet,  
Partybrötchen und Kräuterbutter

## **Exklusives- Grillbuffet**

Mozzarellataschen, Grillzöpfe,  
Lamm-, Gyros- und Filetspieße,  
Käsegriller und Dielinger Grillwürstchen,  
Ital. Kartoffelsalat, gemischtes Salatbuffet,  
Brotkorb, Butterteller und Tzatziki

Pro Person 450g Fleisch und 500g Salat  
Preise ohne Grill und Serviceleistungen



# **Allgemeine Geschäftsbedingungen**

## **Allgemeines**

Die nachstehenden „Allgemeinen Geschäftsbedingungen“ gelten für alle Verträge, Lieferungen und sonstige Leistungen. Nebenabreden bedürfen der schriftlichen Form. Die Fleischerei Detert ist berechtigt, die „allgemeinen Geschäftsbedingungen einschließlich aller eventuellen Anlagen mit einer angemessenen Kündigungsfrist zu ändern oder zu ergänzen.

## **Geltungsbereich**

Diese allgemeinen Geschäftsbedingungen in der jeweils aktuellen Fassung, gelten für die von der Fleischerei Detert angebotenen Leistungen, wie die Lieferung von Speisen, Servicedienstleistungen, Personaldienstleistungen, und die Vermittlung von eigenen, als auch Dienstleistungen und Waren von Drittanbietern, die der Kunde zuvor bei uns persönlich per Post, Telefon oder Fax bestellt hat.

## **Angebot und Preise**

Die Angebote der Fleischerei Detert sind unverbindlich und gelten nur für die angebotene Menge oder Personenzahl. Alle auf unseren Internetseiten und in Druckerzeugnissen genannten Preise sind Abholpreise und verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Erfolgt die Lieferung durch uns, so wird je nach Umfang der Bestellung eine zusätzliche Kilometerpauschale berechnet. Die Höhe der Pauschale können Sie direkt bei uns erfragen. Preis- und Leistungsänderungen, sowie Irrtümer behalten wir uns vor.

Die angebotenen Artikel können von den Produktbildern abweichen.

Auf den Produktbildern dargestelltes Zubehör ist nicht Teil des Angebots und dient lediglich der Illustration.

## **Saisonale Abweichungen**

Die von der Fleischerei Detert angebotenen Speisen wie z.B. Obst, unterliegen teilweise saisonal bedingten Schwankungen auf dem Markt. Wir behalten uns vor, Teile der Bestellung, die diesen saisonalen Schwankungen unterliegen, durch gleichwertige Ware ohne Preisänderung und Ankündigung zu ersetzen.

## **Bestellung**

Kaufabschlüsse, Lieferverträge und sonstige Vereinbarungen, insbesondere mündliche Verabredungen und Zusicherungen unserer Verkaufsangestellten, werden erst durch eine schriftliche Bestätigung verbindlich. Der Besteller versichert mit seiner Bestellung, die allgemeinen Geschäftsbedingungen gelesen zu haben und erklärt sich mit diesen einverstanden.

## **Auslieferung**

Die Auslieferung erfolgt an die vom Kunden angegebene Lieferadresse zum vereinbarten Liefertermin. Die Lieferung erfolgt nach bestem Wissen und Gewissen, sowie unter Einhaltung entsprechender gesetzlicher Vorschriften.

Bei jeder Lieferung muss mit kleinen Zeitverschiebungen gerechnet werden, die wir selbst bei großer Sorgfalt, nicht beeinflussen können.

Der Kunde gewährleistet die Entgegennahme, der von ihm bestellten Waren und Leihzubehör und quittiert den ordnungsgemäßen Erhalt der in seiner Bestellung geordneten Waren, Leihzubehör und Dienstleistungen, auf dem Bestellschein.

## **Rücktritt**

Tritt der Besteller von fest gebuchten Veranstaltungen oder Büffet- oder Warenbestellungen 3 oder weniger Tage vor Veranstaltungsbeginn zurück, ist der die Fleischerei Detert berechtigt 10 % der Auftragssumme als Schadensersatz zu berechnen

## **Bezahlung**

Der Kunde bezahlt die bestellten Waren und Dienstleistungen, falls nicht anders vereinbart bei Rückgabe der Leihgegenstände.

Die Zahlung erfolgt in bar gegen Quittung oder Rechnung.

Auf persönliche Vereinbarung akzeptieren wir auch die Bezahlung durch Überweisung, auf unser Geschäftskonto, innerhalb 10 Tagen nach Lieferung bzw. erbrachter Dienstleistung. Der dem Kunden bei der Bezahlung übergebene Beleg, ist gleichzeitig Lieferschein und Rechnung.

## **Leihwaren /Leihzubehör /Partybedarf**

Die für das Büffet benötigten Warmhaltegeräte werden mit einer Sicherheitsbrennpaste beheizt. Sie müssen auf einem geraden und standsicherem Tisch stehen und vor dem Anzünden mit ca. 1-3 cm Wasser befüllt werden. Die Einsätze dürfen nicht trocken aufgeheizt werden. Insbesondere ist während der Benutzung darauf zu achten, dass Kinder von den heißen Geräten fernzuhalten sind. Für unsachgemäßen Gebrauch übernehmen wir für die dadurch entstehenden Schäden keine Haftung.

Die Lieferung von Speisen und Getränken erfolgt in oder auf Leihwaren, wie Warmhaltegeräten und Platten. Diese müssen am Folgetag bzw. am folgenden Werktag bis 12 Uhr bei der Fleischerei Detert, Dielinger Straße 38, 32351 Stemwede gereinigt zurückgegeben werden. Der Kunde trägt von der Übergabe bis zur Rückgabe die Verantwortung für unsere Leihware. Die Rücknahme erfolgt zunächst unter Vorbehalt. Bruch und Fehlmengen können erst nach erfolgtem Reinigungsprozess ermittelt werden. Fehlmengen und Bruch werden zum Tagespreis berechnet.

## **Gewährleistung**

Die Fleischerei Detert versichert dafür Sorge zu tragen, dass die auszuliefernden Waren sorgfältig und vorschriftsmäßig transportiert werden.

Der Kunde hat die Ware nach mit ihm zumutbarer Gründlichkeit zu prüfen. Erkennbare Mängel bzw. Reklamationen bezogen auf z. B. Anzahl und Menge bestellter Waren, können nur sofort nach Abholung/ Anlieferung geltend gemacht werden und müssen sofort auf dem Bestellschein vermerkt werden. Für Schäden, die durch höhere Gewalt entstehen, übernehmen wir keine Schadensersatzansprüche.

Der Lieferer ist bei mangelhafter oder unvollständiger Lieferung sofort telefonisch zu benachrichtigen, damit eventuell fehlende, oder fälschlich gelieferte Teile der Bestellungen, nachgeliefert werden können.

Bei nachweisbaren Mängeln können wir nach unserer Wahl nachbessern oder kostenlosen Warenersatz liefern. Ein Recht auf Wandlung oder Minderung entfällt, falls etwaige Mängel bzw. Minderleistungen erst später beanstandet werden.

## **Haftung**

Eine Haftung der Fleischerei Detert im Rahmen der vereinbarten Leistungen, ist begrenzt auf den Warenwert. Nach Übergabe der bestellten Waren und Leihwaren an den Kunden, geht die Haftung für Beschädigung und Bruch auf den Kunden über.

## **Datenspeicherung/Datenschutz**

Die für die Auftragsabwicklung notwendigen persönlichen Daten des Kunden werden gespeichert. Der Kunde erklärt hiermit ausdrücklich sein Einverständnis. Alle personenbezogenen Daten werden selbstverständlich vertraulich behandelt.

## **Erfüllungsort und Gerichtsstand ist Rahden**