

Fleischerfachgeschäft Partyservice



Dielinger Str. 38
32351 Stemwede-Dielingen
Telefon: 05474/340
Telefax: 05474/1664
e-Mail: partyservice@fleischerei-detert.de
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“

Montag bis Samstag bis 19.30 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

Bitte beachten sie, dass wir Ihre gesamte Bestellung mit 19% MwSt. abrechnen müssen, wenn Sie Serviceleistungen enthält.

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.



Kalte Büffet's

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

Fingerfood „Mediterran“ (ab 10 Personen)

Mini-Schnitzel vom Schwein, Mettbällchen, Hähnchen-Saltimbocca,
Hähnchencrossies, Schinken mit Melone, Mozzarellaspieße,
Antipasti Spieße, Schinkenröllchen mit Frischkäse & Ciabatta

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)

Partyschnitzel vom Schwein & Hähnchen, Schweinemedallions,
Roastbeef- und Schinkenröllchen, Schinken mit Melone,
Fischplatte, gem. Käseplatte,
Schinken- Eier-Salat, Pfirsich- Krautsalat, Bunter Salat,
Brot, Brötchen und Butter
Obstsalat

Frühstücksbüffet (ab 15 Personen)

Aufschnitt- und Käseplatte, Mettigel, Lachs, Fleischsalat,

Butter und gem. Brötchen und Brot



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

Schlemmerbüffet (ab 50 Personen)

Krabbencocktail, Fischplatte mit Sahnemeerrettich
kalte Roastbeef- und Bratenplatte mit Remoulade
Hähnchenfiletspieße, Schinken mit Melone
Schweinemedallions mit Mandelkruste und Mettbällchen
Schinken- Eiersalat, Nudelsalat und frische Salate als Buffet
große Käseplatte, Obstplatte & Rote Grütze mit Vanillesoße
Brot und Partybrötchen

Zum Empfang (ab 15 Personen)

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



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

Büro- Frühstück

3 gemischte halbe Brötchen belegt Mettbällchen und gefüllte Eier

Büro- Frühstück –Spezial-

Zusätzlich mit Partyschnitzeln vom Schwein u. Hähnchen

Belegte Brötchen

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

Canapés

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

Aufschnittplatten

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

Käseplatten

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

Fischplatten

Lachs und Forelle,
ohne Haut und Gräten in Portionsstücken angerichtet

Brot, Brötchen und Butter

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

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

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 Rösti,
buntem Bohnensalat und Krautsalat

Steakpfanne vom Rind

kleine Rumpsteaks in Pfefferrahmsoße mit Rösti,
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
Eisbergsalat mit Mandarinen

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

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 heimischer 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,
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

Italienisches Menü

Schweinerückensteak in Kräutersoße, Hähnchenbrust „Florenz“ mit
Tomate & Mozzarella überbacken, Tomatensoße, Penne Nudeln,
Rosmarinkartoffeln & Gemischte Salatplatte



Saisonale Menüs

Menüs für die kalte Jahreszeit

Bayrische Brotzeit

gebratene Haxen, Fleischkäse, Sauerkraut,
Semmelknödel & Soße

Herbstmenü

Kasselernackern oder Prager Schinken,
kleine Rauchenden, Sauerkraut, Kartoffelbrei & Specksoße

Westf. Grünkohlessen

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

Ernte- Büffet

Kartoffelcremesuppe mit Schinkenstreifen,
Bauernbraten mit Petersilienkartoffeln,
Speckbohnen und Rotkohl,
Bratapfelcreme

Wintermenü

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

Rippchen

in Portionen gebratene dicke Rippe
mit Schmorkohl und Pariser Kartoffeln



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 auch als vegetarische Suppe möglich

Chili con Carne

mit Gehacktem, Zwiebeln, Rote Bohnen und Paprika

Reitersuppe

mit Gehacktem, 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



Dessertvariationen mit Obst

Vanillequark, Vanillecreme

Kaiserreis, Panna cotta

Mascarponecreme oder

Vanillesoße

nach Wunsch mit **Roter Grütze,**

Himbeergelee,

Beerensoße,

Zimtpflaumen,

Sauerkirschen,

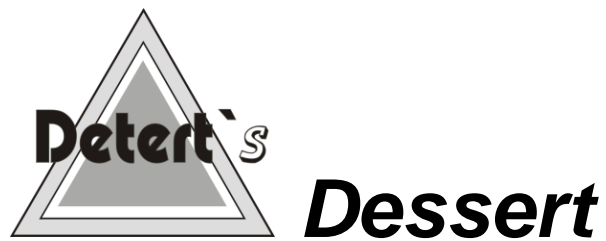
mit **frischem Obst**

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

mit **frischem Obstsalat**

oder **gemischter Früchteplatte**

(verschiedenes portioniertes Obst)



Schokoladencreme

Caramelcreme

Ostfriesencreme (Vanillecreme mit Rum u. Rosinen)

Herrencreme (Vanillecreme mit Rum u. Schokolade)

Moccacreme

Tiramisu (mit oder ohne Alkohol)

Zitronen- oder Orangencreme

Joghurt- Maracujacreme

Bratapfelcreme

Mandelcreme mit Preiselbeeren

Schwarzwälder Kirschcreme (mit Kirschwasser)



Rinderkraftbrühe / Hochzeitssuppe

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

Broccoli Cremesuppe

mit Broccoliröschen u. Kochschinken oder Mettbällchen

Tomatencremesuppe

mit Tomatenstücken, Mettbällchen und Sahne

Champignoncremesuppe

mit frischen Champignons und Mett

Kartoffelcremesuppe

mit Gemüsestreifen und Schinken oder Lachs

Spargelcremesuppe

mit Kochschinken (nur in der Saison)

Unsere Cremesuppen kochen wir
auf Wunsch auch vegetarisch



Detert's
Vorspeisen

Roastbeef mit Remoulade

Schinken mit Melone

Schinkenröllchen mit Spargel oder Frischkäse

verschiedene eingelegte Anti Pasti

Italienischer Tomatensalat

Tomaten, Mozzarella und Basilikum
in italienischem Dressing

Geflügelsalat

Putenfleisch mit Spargel, Champignons und Ananas
in Curry- Marinade

Rindfleisch mariniert

Rindfleisch mit verschiedenen frischen Kräutern

Spargelcocktail

Spargel mit Kochschinken und Eiern in Kräuterdressing

Schinken- Eier- Salat

gekochter Schinken mit Ei, Spargel und Ananas in Mayonnaise

Krabbencocktail

Krabben mit Zwiebeln, Ananas, Eier und Tomaten in CocktailsöÙe

Matjes mit HausfrauensoÙe

Matjesfilet mit Äpfeln und Zwiebeln in SahnesoÙe



Minestrone

Ital. Gemüsesuppe

Serbische Bohnensuppe

Weißer Bohnen, Kasseler, Rauchenden u. Paprika

Erbseintopf

ein kräftiger Eintopf mit Gemüse, Kasseler u. Rauchenden

Gemüseintopf

mit frischem Gemüse, Rindfleisch und Würstchen

Kartoffelsuppe

mit frischem Gemüse, Kasseler und Würstchen



Bratenspezialitäten

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

gewürzte Braten vom Schwein oder Rind

Altdeutscher Schweinebraten

magerer Schinkenbraten oder durchwachsener Schweinenacken ohne Knochen nach altem Hausrezept gewürzt

Sahnebraten

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

Krustenbraten

Schinkenbraten ohne Knochen mit Schwarte pikant gewürzt und knusprig gebraten

Hackbraten

Rind- und Schweinehackfleisch nach Hausfrauen Art zubereitet

Rinderschmorbraten

zarter Rinderbraten auf Wunsch gespickt, nach altem Hausrezept gewürzt

Rheinischer Sauerbraten

Rinderbraten eingelegt in mildem Kräuteressig mit vielen Gewürzen geschmort mit Soße evtl. 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)



gefüllte Braten

Jägerbraten

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

Jägerrolle

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

Braten mit Mettfüllung

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



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

Schweinehaxen

mager beschnittenes Schinkeneisbein gepökelt und gebraten
- ca. 750g schwer
auch halbiert ohne Knochen



Geschnetzeltes und Co.

Rahmgeschnetzeltes

Schweinegeschnetzeltes in würziger Rahmsauce mit Kräutern

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 Rahmsauce 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



Rouladen & Schnitzelvariationen

Rinder- oder Schweinerouladen

Rinderrouladen gefüllt mit durchwachsenem Speck und Zwiebeln nach Hausfrauenart gebraten

Schweineroulade – Involtini-

gefüllt mit Schinken, Weichkäse und Kräutern in pikanter Soße

Kräuterröllchen

Schweineroulade gefüllt mit Frischkäse und Kräutern in Käsesahnesoße

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-Rahmsoße mit Schinken und Zwiebelwürfeln

Zwiebelrahmschnitzel

kleine Schnitzel in pikanter Zwiebel- Sahnesoße

Kräuterrahmschnitzel

kleine Schnitzel in Kräuter- Käsesoße

Zwiebelsteakpfanne

marinierte Nackensteaks gebraten mit gedünsteten Zwiebeln



etwas Besonderes

Schweinemedallions

-Spezial-

mit Champignons und Pfifferlingen in Sahnesoße

-Pfeffer-

in pikanter Pfefferrahmsauce

-Mediterran-

mit Paprika, Möhren, Tomaten und Zucchini in würziger
Tomatensoße

-Kräuter-

in Käsesoße mit frischen Kräutern

vom Rind

Steakpfanne vom Rind

kleine Rumpsteaks in Pfefferrahmsauce überbacken

Filettopf vom Rind

kleine Rinderfiletsteaks mit Champignons und Pfifferlingen in
Waldpilzsoße

Zungenragout

gekochte Rinderzunge in Madeirasauce mit Champignons



Geflügel

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

-Florenz-

Mit Tomate & Mozzarella überbacken

Putengulasch

mit Currysoße und Früchten oder
pikant mit Paprikawürfeln und Zwiebeln

Putengeschnetzeltes Indonesisch

-süß und scharf mit Gemüsestreifen-

Entenbrustfilet

gebraten mit Orangensoße



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 oder Frikadellen




Detert's ***Kalb***

Kalbsrahmbraten

zartes Kalbfleisch in Sahne mariniert & in Butter schonend gebraten

Kalbsfrikassee

in würziger Rahmsoße mit Spargel oder Champignons



Detert's ***Lamm***

gebratene Lammkeule

mit Soße, auf Wunsch auch geschnitten

Lammragout

mit Kräutern würzig abgeschmeckt

Lammgulaschsuppe

Wirsing- o. Spitzkohleintopf mit Lammfleisch




Detert's ***Wild aus heimischen Revieren***

gebratene Rehkeule

gebraten mit Soße, Champignons und Pfifferlingen

Rehragout

mit Champignons herzhaft abgeschmeckt



Detert's ***Fisch***

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

Rotbarschfilet mit Kartoffel- Kräuter- Kruste



Detert's ***Nudelgerichte***

Hausgemachte Lasagne

mit Tomaten- Hackfleischsoße oder
mit Spinat & Lachswürfeln

Tortellini

mit Käse- Sahnesoße, gekochtem Schinken u. Broccoli

Nudelauflauf

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



Detert's *Beilagen*

Kartoffelgratin

Kartoffelscheiben in Sahne- in der Form gebacken

Bratkartoffeln

mit durchwachsenem Speck und Zwiebeln

Kartoffelauflauf

Kartoffelscheiben mit Sahnesoße,
Speck, Zwiebeln und Käse überbacken

Kartoffel- Gemüsepfanne

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

Kartoffelpüree

mit Zwiebeln und ausgelassenem Speck

Pariser Kartoffeln

in Butter gebratene kleine Kartoffeln

Rosmarinkartoffeln

Butterkartoffeln

Butterspätzle oder Nudeln

Butterreis

Kartoffel- oder Semmelknödel

Röstietaler



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

Apfelrotkohl

Sauerkraut



Gemischte Salatplatte / Salatbuffet

verschiedene frische Salate auf einer Platte/ als Buffet angerichtet,

Bunter Salat

Tomaten, Paprika, Gurken, Bohnen, Mais ect.

Bunter Eisberg- oder Chinakohlsalat

mit Tomaten, Gurken, Radieschen u. Kräuterdressing

Chinakohl- oder Eisbergsalat

Chinakohl o. Eisberg mit Mandarinen u. Sahnesoße

Paprikasalat

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

Möhrensalat

Möhren mit Äpfeln, Nüsse und Zitronenmarinade

Griechischer Bauernsalat

Hirten-Käse, Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Oliven

Italienischer Tomatensalat

Tomaten, Mozzarella und Basilikum in italienischem Dressing

Gurkensalat

Salatgurken mit Senfdressing und Kräutern oder Mayonnaise

Pfirsichkrautsalat

Spitzkohl mit Pfirsich, Äpfel u. Mayonnaise

Griechischer Krautsalat

Weißkraut in pikanter Marinade

Selbstverständlich können Sie auch aus unserer umfangreichen Salatauswahl in der Theke wählen



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 standsicheren 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