

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.

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,
Hähnchencrossies 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
(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

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 Gemüseis, 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,
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

Kasselernacken, 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,

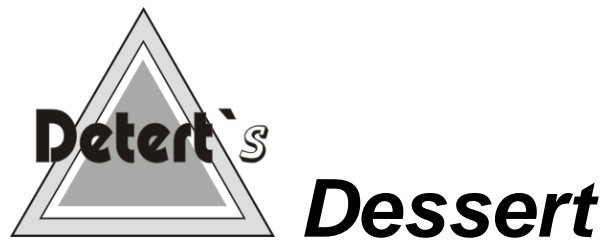
mit **frischem Obst**

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



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

Erbseintopf

ein kräftiger Eintopf mit Gemüse, Kasseler u. Rauchenden

Gemüseintopf

mit frischem Gemüse, Rindfleisch und Würstchen

Kartoffelsuppe

mit frischem Gemüse, Kasseler und Würstchen



Vorsuppen

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 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

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-Rahmsauce 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 Pfefferrahmsauce

-Mediterran-

mit Paprika, Möhren, Tomaten und Zucchini in würziger
Tomatensoße

-Kräuter-

in Käsesoße mit frischen Kräutern

-Indisch-

in Curryrahmsauce mit Früchten

Steaks vom Rind

Steakpfanne vom Rind

kleine Rumpsteaks in Pfefferrahmsauce 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

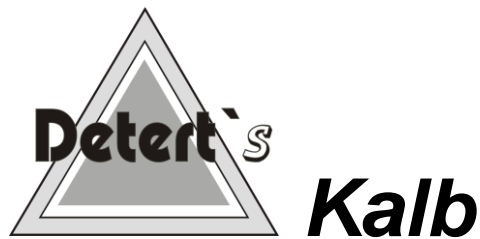
mit Currysoße und Früchten oder pikant mit Paprikawürfeln und Zwiebeln

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

Nudelaufbau

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

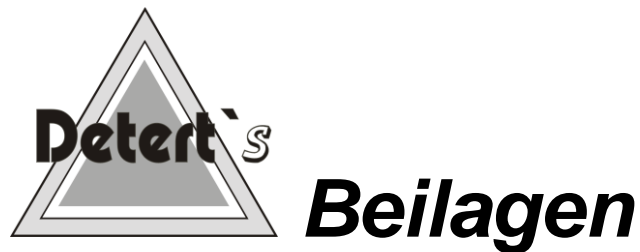
Teigspezialitäten

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

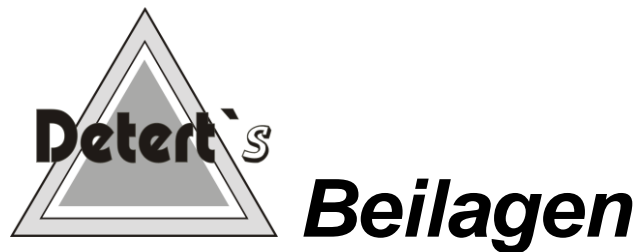
Pariser Kartoffeln

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. Sahneseiße

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
Zarte Rumpsteaks, magere Rückensteaks vom Schwein
und Putenschnitzel delikat gewürzt
Käsegriller und Dielinger Grillwürstchen,



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