



27383 Scheeßel-Sothel
04263-1492

Mail: service@hausschlachter.de
Internet: www.hausschlachter.de

Partyservice 2009

Pfannengerichte in €je Person

➤ Schnitzelpfanne	5,20 €
➤ Rahmgeschnetzeltes	5,60 €
➤ Geschnetzeltes Auflauf	5,60 €
➤ Filettopf (mit Mangogesmack)	6,80 €
➤ Filet in Champion Rahmsauce	6,80 €
➤ Filet im Speckmantel	6,80 €
➤ Panierte Schweineschnitzel	5,20 €
➤ Panierte Putenschnitzel	5,50 €
➤ Pute Hawaii Art in Sahnesauce	5,90 €
➤ Rindergeschnetzeltes	6,20 €
➤ Kasseler Hawaii Art in Sahnesauce	5,90 €
➤ Knipp gebraten	3,10 €
➤ Chili con carne	4,40 €
➤ Gulasch	5,20 €
➤ Hackbraten auf Gratin	5,50 €
➤ Frikadellen 120 g /Stück	0,90 €
➤ Hähnchenschenkel ca. 250 Gramm	2,50 €
➤ Rinderrouladen	6,80 €

Suppen in €je Liter

➤ Hochzeitssuppe	6,10 €
➤ Gulaschsuppe	6,10 €
➤ Chilisuppe	6,10 €
➤ Gyrossuppe	6,10 €
➤ Reitersuppe	6,10 €
➤ Porree Hacksuppe	6,10 €
➤ Erbsensuppe	5,50 €
➤ Kartoffelsuppe	5,50 €
➤ Broccolisuppe	6,10 €
➤ Spargelsuppe	6,10 €
➤ Zwiebelsuppe	5,10 €
➤ Ofensuppe	6,30 €

BEI ABHOLUNG 10 % RABATT

Kalte Platten in €je Person

- Sotheler Käsebrett mit Früchten garniert 5,30 €
- Gemischte Wurstplatten 5,60 €
- Mit Brot und Butter 6,80 €
- Belegte Brote 9,60 €
- Komplettes Büffet 9,60 €
 - Mit Brot und Butter
 - Fisch
 - Wurst
 - Käse
 - verschiedene Salate

Braten (pro Person ca.400 Gramm) in €je kg

- Gewürzbraten 8,10 €
- Nacken mit Backobst gefüllt 10,20 €
- Käsebraten (gefüllt mit Käse und Schinken) 10,20 €
- Nacken mit Hackfüllung 9,60 €
- Paprika- Zwiebelbraten 9,60 €
- Pilze- Zwiebelbraten 9,60 €
- Nacken gefüllt mit Broccoli 10,10 €
- Kasseler/ Kasseler Nacken ohne Knochen 7,50 €
- Kasseler mit Ananas gefüllt 9,00 €
- Burgunderbraten vom Schinken 9,80 €
- Hackbraten (falscher Hase) 9,20 €
- Leberkäse 9,20 €
- Rinderbraten 11,10 €
- Geräucherte Putenbrust 12,70 €
- Nacken Hawaii Art gefüllt 10,30 €
- Nacken gewürzt mit Salz und Pfeffer 8,10 €
- Nacken mit Sauerkraut gefüllt 10,30 €
- Filet Hawaii Art 15,90 €

Abbraten je kg 1,00 €
Aufschneiden je kg 0,70 €

BEI ABHOLUNG 10 % RABATT

Fisch preis in €je Stück

➤ Panierte Alaska Seelachsfilet 150 gr.	2,10 €
➤ Matjeshering mit pikanter Sahnesauce	1,60 €
➤ Bratheringe	1,20 €
➤ Rotbarschfilet 150 Gramm	2,10 €
➤ Lachs auf Blattspinat	6,50 €je Person

Beilagen in €je Person

➤ Kartoffelgratin	2,40 €
➤ Kartoffelgratin mit Broccoli	2,70 €
➤ Kartoffel/Semmelknödel	2,00 €
➤ Bratkartoffel	2,40 €
➤ Salzkartoffel	1,40 €
➤ Reis	1,30 €
➤ Rotkohl	1,90 €
➤ Sauerkraut	1,40 €
➤ Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise	3,10 €
➤ Spiralnudeln	1,30 €
➤ Kartoffelpüree	1,50 €
➤ Spätzle	1,80 €

Dessert preis in €je Person

➤ Rote Grütze mit Vanille Sauce	1,90 €
➤ Grüne Grütze (Stachelbeeren/ Kiwi)	1,90 €
➤ Obstsalat mit Vanille Sauce	2,40 €
➤ Schokoladencreme mit Vanille Sauce	2,10 €
➤ Ankes Pudding (Sauerkirschen, Vanillepudding, Sahne)	2,10 €
➤ Mousse Pinaculada	2,00 €
➤ Mousse a chocolat	2,00 €
➤ Mousse Vanille	2,00 €
➤ Vanillecreme mit Fruchtsauce	2,00 €
➤ Zitronen Mousse	2,00 €
➤ Eisvariationen	2,20 €
➤ Quarkspeise mit Äpfel oder Erdbeeren	2,10 €

BEI ABHOLUNG 10 % RABATT

Salate preis in €je kg /Liter

➤ Nudelsalat	5,10 €
➤ Fleischsalat	8,60 €
➤ Hirtensalat	11,20 €
➤ Bunten Tomatensalat	7,20 €
➤ Apfel- Lauchsalat	5,80 €
➤ Brocoliesalat	6,60 €
➤ Wurzelsalat	4,90 €
➤ Kartoffelsalat	3,90 €
➤ Speckkartoffelsalat	4,80 €
➤ Gurkensalat	4,90 €
➤ Krautsalat	3,10 €
➤ Eisbergsalat	4,70 €
➤ Tomatenecken	7,60 €
➤ Wurzelstifte	3,50 €
➤ Gurkenscheiben	6,30€
➤ Schichtsalat	6,30 €
➤ Dressing (American, French, Joghurt)	4,50 €

Was Vorweg, preis in €je Stück

➤ Mini Pizzen	1,00 €
➤ Tomate Mozarella	1,20 €
➤ Mini Blätterteignacks gefüllt mit	0,90 €
○ Lachs	
○ Käse	
○ Oder Champions	
➤ Mini Blätterteigpastete	0,60 €
○ Gefüllt mit Frischkäse	
➤ Finger Food Buffet	12,00 €je Person
○ Lachsspieße	
○ Blätterteignacks	
○ Mini Pizzen	
○ Anti Pasti Spieße	
○ verschieden Variationen nach Absprache	

Fragen Sie auch nach unserm Spanferkel welches wir bei Ihnen am Spieß grillen.
Wir arbeiten Ihnen ein Individuelles Angebot aus.

Bei Abholung 10 % Rabatt

Grillartikel preis in € je Stück oder kg (Saisonpreise)

- Nackensteaks gewürzt
- Kotelett gewürzt
- Bauchscheiben gewürzt
- Putensteaks gewürzt
- Bratwurst
- Schinkenwurst
- Bratwurst eigene Herstellung

Fragen Sie auch nach unseren Leihgrills und Holzkohle .Gerne übernehmen wir auch das Grillen auf Ihrer Party. Passend dazu auch das Leihgeschirr.

<u>Leihgeschirr preis in € je Person</u>	<u>gereinigt</u>	<u>ungereinigt</u>
➤ Essgeschirr (Teller, Messer, Gabel)	0,35 €	1,10 €
➤ Nachtschgeschirr (Glasteller, Teelöffel)	0,20 €	0,60 €
➤ Kaffeegedeck	0,45 €	1,40 €
○ Tasse		
○ Untertasse		
○ Teelöffel		
○ Beistellteller		
○ Kuchengabel		
➤ Suppengeschirr	0,30 €	1,00 €
○ Suppentasse		
○ Untertasse		
○ Löffel		

Sonstiges

- Präsente für jeden Anlass
- Lohnschlachtungen
- Lohnräucherei
- Verkauf von 1/2 Schweinen

Alle Preise incl. der zurzeit gültigen Umsatzsteuer.
Sollten Sie Fragen haben, dann rufen Sie uns doch einfach an.

BEI ABHOLUNG 10 % RABATT

So funktioniert Miesner`s Partyservice...

1. Information, Beratung und Bestellung

Informieren Sie sich. Unterlagen erhalten Sie bei uns im Laden, per Mail, per Post oder Fax. Gern beraten wir Sie persönlich bei uns im Geschäft.

2. Ausführung, Zeitpunkt der Abholung

Der Qualität zuliebe holen Sie die Speisen so spät wie möglich vor dem geplanten Essensbeginn ab.

Wir kochen frisch zum vereinbarten Zeitpunkt. Sie erhalten die warmen Speisen in transportsicheren Thermobehältern.

Gern liefern wir das Buffet zu Ihnen. Wenn nicht anders vereinbart, sind die für das Buffet vorgesehenen Tische von Ihnen zu stellen. Dabei ist darauf zu achten, dass die Tische eine Mindesttiefe von 60 cm nicht unterschreiten.

„Tapeziertische“ eignen sich **keinesfalls!!!** für den Aufbau eines Buffets.

3. Rückgabe

Leergut bitte gespült zurückgeben.

Wenn Sie es ungespült zurückgeben möchten, sprechen Sie es bitte vorher mit uns ab.

Für die Rückgaben des Geschirrs melden Sie sich bitte im Ladengeschäft - ein Mitarbeiter wird das Leergut entgegennehmen.

Bezahlung erfolgt bei Rückgabe des Leergutes, entweder in Bar oder gern auch per EC-Zahlung.

So genießen Sie Ihre Feier entspannt....

Sie kaufen nur das, was Sie wirklich brauchen:

Sie möchten einen Teil des Menüs selber kochen oder Ihre Gäste bringen etwas mit - bei uns kein Problem. Im Beratungsgespräch finden wir gemeinsam heraus, was Sie wirklich benötigen.

Wir kochen stets frisch und Auftragsbezogen

5 Tage vor Ihrer Feier benötigen wir die endgültige Personenzahl, um die frischen Zutaten für Ihr Menü einzukaufen und die Küche zu planen. Oft feiern viele gleichzeitig - reservieren Sie deshalb frühzeitig. Die Details besprechen wir später. Sie haben Anspruch auf heißes Essen! Um das zu gewährleisten, sollten wir pro Menüteil mindestens auf 10 Personen kommen.

Als Entscheidungshilfe bieten wir Ihnen folgende Menüvorschläge (alle ab 10 Pers.) an

Das erste 10,00 € je Person

Gewürzbraten, Geschnitztes Auflauf,
Kartoffelgratin oder Bratkartoffel, Kaisergemüse, Bunten Tomatensalat

Das zweite 10,00 € je Person

Kasseler oder Leberkäse, Haxen, Sauerkraut und Kartoffelpüree

Das dritte 11,00 € je Person

Schweinebraten, Rinderrouladen, Rotkohl, Gemüse und Salzkartoffel

Das vierte 9,00 € je Person

Sauerfleisch, Sülze, mit Remoulade und Bratkartoffel

Das fünfte 7,00 € je Person

Knipp mit Bratkartoffel, Gurken, Apfelmus und Schwarzbrot

Das Sechste 10,50 € je Person

Grünkohl mit Kasseler, Wurst und Kartoffel

Das Siebente 19,00 € je Person

Hochzeitssuppe, Rinder Rouladen, Entenbrust, Salzkartoffel, Knödel, Gratin
Gemüse, Rotkohl, gemischte Salatplatte, Nachtisch



Herzhaftes vom Hof !

Öffnungszeiten:

Montag	8.00-12.30 Uhr
Dienstag-Freitag	8.00-12.30 Uhr 14.00-18.00 Uhr
Samstag	7.00-12.30 Uhr