SPEISEKARTE CATERING

FLEISCHEREI & PARTYSERVICE
Hartmann
Am Alten Kirchplatz

FLEISCHEREI UND PARTYSERVICE HARTMANN
Kirchstr.2 | 48361 Beelen
+49 (0) 2586 470
kontakt@fleischerei-beelen.de

Sehr geehrte Kunden,

auf den folgenden Seiten finden sie eine kleine Auswahl unseres Speiseangebots sowie Menüvorschläge. Gerne stellen wir Ihnen ein individuelles Angebot aus regionalen, nationalen und internationalen Spezialitäten zusammen. Rufen sie uns einfach an und lassen Sie sich persönlich beraten!

Die Preise in dieser kleinen Speiseauswahl verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 5 % bei Selbstabholung.

Gern bieten wir Ihnen auch einen vollen Service mit Anlieferung, Leihgeschirr und kompetentem Servicepersonal. Beachten Sie bitte, dass wir dann den erhöhten Mehrwertsteuersatz von 16 % veranschlagen müssen.

Wir freuen uns darauf Ihnen ein individuelles Menü für Ihr Event zusammenzustellen!

Ihr Team der Fleischerei Hartmann

RUFEN SIE UNS AN UNTER ☎ 02586 470

Mit der Veröffentlichung dieser Karte werden alle anderen Karten und Preise ungültig. (Stand: 26.03.2022)

VORSPEISEN

Edelfischplatte

mit Sahnemeerrettich und Senf-Dill-Creme
Brot und Butter
Ab 20 Pers. Preis auf Anfrage

Antipasti-Buffet

mit Bratchampignons, Weinpaprika
Tomate Mozzarella, verschiedene Oliven
marinierte Artischocken, Meeresfrüchte
Sonnentomaten(getrocknet)
Peppadews, mildem Schafskäse
Rucola mit Parmesan u.v.m.
Ab 25 Pers. Preis auf Anfrage

Feines Roastbeef

rosa gebraten
an hausgemachtem Waldorfsalat
mit Zwiebelbrot und Butter
Ab 20 Pers. Preis auf Anfrage

Carpaccio vom Rinderfilet

mit Rucola und Parmesan
Baguette und Butter
Ab 20 Pers. Preis auf Anfrage

Westfälischer Knochenschinken

mit Honigmelone
Brot und Butter
Ab 20 Pers. Preis auf Anfrage

Kalte Bratenplatte

mit magerem Kasseler- und
Schweinebraten garniert
mit hausgemachter Remoulade
Ab 20 Pers. Preis auf Anfrage

Beelener Mettschnecken

in Blätterteig gebacken
Stückpreis auf Anfrage

Filetstrudel

feines Schweinefilet mit Blattspinat
in Blätterteig gebacken
Stückpreis auf Anfrage

Vitello Tonnato

mageres Kalbfleisch dünn aufgeschnitten
mit einer feinen Thunfischcreme
Brot und Butter
Ab 20 Pers. Preis auf Anfrage

Westfalen-Tapas

kleine Käse und Schinkenschnittchen
Mini-Mettendchen
Stückpreis auf Anfrage

Krabbencocktail

Nordseekrabben oder Scampi
auf frischem Salatbett
Brot und Butter
Ab 20 Pers. Preis auf Anfrage

SUPPEN UND EINTÖPFE

Pro Person 2 Tassen (ca. 510 ml)
Preise auf Anfrage

Bullion mit guter Einlage.....
Broccoli-Rahm-Suppe.....
Gulaschsuppe.....
Teufelssuppe Süss-Sauer.....
Käse-Lauch-Suppe.....
Gyrossuppe.....
Tomaten-Creme-Suppe.....
Reitersuppe.....
Lauch-Creme-Suppe.....
Spitzkohl Rahm Suppe.....
Erbseneintopf mit Einlage.....
Grünkohleintopf mit Einlage.....
Linseneintopf mit Einlage.....
Möhreneintopf mit Rindfleisch.....
Bohneneintopf mit Einlage.....
Wirsingeintopf mit Markklößchen.....

CANAPÉS & CO.

Sie sind auf der Suche nach einem kalten Buffet für Ihre nächste Party? Oder wollen einfach einmal mit Familie, Freunden oder Arbeitskollegen gemeinsam Frühstücken?

Wir bereiten für Sie aus frischen Zutaten und verschiedenen Brotsorten leckere Canapés zu. Zum Beispiel mit:

- Hühner- oder Entenbrust
- rosa gebratenem Roastbeef
- hausgemachten Wurstwaren
- geräuchertem Lachs
- frischen Garnelen oder Krabben
- aromatischer Käseauswahl

Daneben bieten wir auch eine große Auswahl an Westfalen-Tapas, Fingerfood und Antipasti an.

Preise auf Anfrage

HAUPTGERICHTE/MENÜS

Partyschnitzel

2 mittelgroße Schnitzel pro Pers.
mit feiner Champignon-Rahmsauce
Bratkartoffeln
frisches Gemüse mit Sauce Hollandaise
Ab 20 Pers. Preis auf Anfrage

Surf and Turf

französische Ochsensteakhüfte
mit gebratenen Scampi
Sauce Choron, Schmorgemüse
und Rosmarinkartoffeln
Ab 20 Pers. Preis auf Anfrage

Backschinken mit knuspriger Schwarte

dazu Whiskey-Dip, Champagner-Rahmwirsing und Kartoffel-Gratin
Ab 20 Pers. Preis auf Anfrage

Hirtenbraten

mit Schafskäse und Blattspinat gefüllt
dazu Rosmarinkartoffeln
bunter Gartensalat mit Sahnedressing
Ab 20 Pers. Preis auf Anfrage

Sauerbraten mit Apfelrotkohl

Salzkartoffeln und Knödel
heiße Pfirsiche mit Preiselbeeren
Ab 20 Pers. Preis auf Anfrage

Schweinefilet in Sherryrahm

Pommes Croquettes
Gemüsevariation mit Sauce Hollandaise
Ab 20 Pers. Preis auf Anfrage

Hähnchenbrustfilet

an Tomaten-Basilikum-Rahm
Gemüserisotto
Salatvariation mit Sahne-Dressing
Ab 20 Pers. Preis auf Anfrage

Grillhaxen & hausgem. Leberkäse

mit Sauerkraut
und frischem Kartoffelpüree
Ab 20 Pers. Preis auf Anfrage

Beelener Rahmschnitzel

dazu Bratkartoffeln und Krautsalat
überbackener Blumenkohl und Brokkoli
Ab 20 Pers. Preis auf Anfrage

Gekochtes Rindfleisch

mit Westfälischer Zwiebelsoße,
hausgem. Kartoffelsalat und Gurkentaler
Ab 20 Pers. Preis auf Anfrage

Züricher Kalbsgeschnetzeltes

Röstinchen und zartes Buttergemüse
Salatvariation mit Sahne-Dressing
Ab 20 Pers. Preis auf Anfrage

Putenschnitzel mit Curry-Kokos-Rahm

und heißen Früchten
Feine Buttererbsen und Möhren
Schmorkartoffeln
Ab 20 Pers. Preis auf Anfrage

Bruzzelfleisch

mit Knoblauch-Dip
Paprika-Rahmgemüse
Kartoffel-Lauch-Gratin
Ab 20 Pers. Preis auf Anfrage

Tortellini-Auflauf und Spinatnudeln

mit einer feinen Gemüse-Käse-Sauce
Rucola und Tomaten-Salat
an Balsamico-Dressing
Ab 20 Pers. Preis auf Anfrage

Lasagne »Spezial«

Lachs-Lasagne mit frischen Blattsalaten
Tomaten-Zwiebelsalat
Ab 20 Pers. Preis auf Anfrage

Puszta Gulasch

mit Champignons und Paprika
dazu Butterspätzle
Ab 20 Pers. Preis auf Anfrage

Rotbarschfilet

mit Paprikagemüse
und Oma Hartmanns Kartoffelsalat
Ab 20 Pers. Preis auf Anfrage

Lammkeule mit Rotweinsauce

mediterranes Schmorgemüse
Rosmarinkartoffeln
Rucola mit Parmesan
Ab 20 Pers. Preis auf Anfrage

Feine Rindsrouladen

Mit Apfel-Zwiebel-Rotkohl
Petersilienkartoffeln und Salatvariation
Ab 20 Pers. Preis auf Anfrage

Schweizer Braten vom Rind

Gemüsevariation mit Sauce Hollandaise
Salatvariation mit Sahne-Dressing
dazu Schmorkartoffeln
Ab 20 Pers. Preis auf Anfrage

Schweinebraten

mit gebratenen Champignons
und einer herzhaften Sauce
feines Erbsen und Möhrengemüse
Butterkartoffeln
Ab 20 Pers. Preis auf Anfrage

Brokkoli-Käse-Braten

mit einer feinen Käse-Sahne-Sauce
Schmorgemüse
Kroketten
frischer Blattsalat in Sahnedressing
Ab 20 Per. Preis auf Anfrage

Spießbraten mit pikanter Sauce

Gemüsevariation mit Sauce Hollandaise
Tomaten-Zwiebelsalat
Bratkartoffeln
Ab 20 Pers. Preis auf Anfrage

Pikantes Gyros mit Zwiebeln

und frisches Tsatsiki
Salatvariation mit Cocktail-Dressing
Zwiebelbaguette mit Kräuterbutter
Ab 20 Pers. Preis auf Anfrage

Kasseler-Braten

mit einer Ananassauce
Süß-Sauerkraut
hausgem. Kartoffelpüree mit Zwiebeln
Ab 20 Pers. Preis auf Anfrage

Picata Milanese

Schnitzel in Käse-Ei-Hülle gebraten
Tomatensauce und grüne Bandnudeln
mediterranes Schmorgemüse
Salatvariation mit Balsamico-Dressing
Ab 20 Pers. Preis auf Anfrage

DESSERTS

Preise auf Anfrage

Mousse au Chocolat……
Mousse au Vanille……
Rote Grütze mit Vanillesauce……
Herrencreme……
Bayrische Creme……
Westf. Quarkspeise……
Weinschaumcreme……
Griesflammeri & heiße Pflaumen……
Frischer Obstsalat……nach Saison
Tiramisu……

Gemischte Käseplatte

mit grünen und schwarzen Oliven
Grissini
Ab 20 Pers. Preis auf Anfrage

GRILLFESTE

Egal ob im kleinen Kreis (ab 20 Personen) oder für Ihr nächstes großes Event - wir richten Ihre Grillfeier individuell nach Ihren Wünschen aus. Zum Beispiel mit:

- hausgemachten Spezialitäten vom Schwein, Rind und Lamm
- frischem Fisch oder Garnelen
- mediterranem Grillgemüse aus der Pfanne
- bunten Salaten je nach Saison
- Antipasitbuffet

... und vielem mehr!

Rufen Sie uns an unter 02586 470 - wir beraten Sie gern für Ihr persönliches, unvergessliches Event!