



Fleischerfachgeschäft & Partyservice

Qualität aus Leidenschaft und Tradition

Werte Kunden!

Das Sortiment in unserem Partyserviceheft bleibt bestehen! Doch leider sind wir gezwungen unsere Preise den gestiegenen Einkaufs- und Energiepreisen anzugleichen.

Bitte lassen sie sich deshalb einen Kostenvoranschlag von uns erstellen.

Vielen Dank für Ihr Verständnis!

Mit freundlichen Grüßen das Team der Fleischerei Heiser|

*Lassen Sie sich von uns verwöhnen
zu Geburtstagen, Hochzeiten, Betriebsfeiern
oder anderen Anlässen,
bei uns finden Sie das Richtige,
wir beraten Sie gerne!
— Alle Gerichte ab 10 Personen!!! —*

Unser ganz besonderer Tipp!

Antipasti-Platte

selbstgemacht



pro Person 3,00 €

**Sie möchten vegetarische oder vegane
Gerichte für Ihre Veranstaltung?
Bitte sprechen Sie uns an!**

ZUM EMPFANG

Halbes belegtes Brötchen belegt nach Wahl

mit Wurst, Braten, Käse, Schinken, Mett
mit Lachs oder Forelle auf Salat

1,40
1,80

Kavierschnittchen belegt nach Wahl

mit Wurst, Braten, Käse, Schinken, Mett
mit Lachs oder Forelle

1,30
1,75

Schmalzschnitte mit Gewürzgurke

1,00

AUFGESPIES

ab 10 Stück pro Stück in Euro

Käse-Weintraubenspieße

1,20

Tomaten-Mozzarellaspieße

1,00

Schaschlik mit Fleisch, Leber, Gurke, Zwiebel

1,80

Fleischspieße mit Fleisch, Paprika, Zwiebel

1,80

Putenspieße mit Fleisch, Champignon und Zucchini

1,80

Hähnchenspieße mit Fleisch, Pfirsich und Ananas

1,70

Schinken mit Melone

1,00

WEIT BEKANNT UND BELIEBT

400g pro Portion in Euro

Heiser's Zungenragout

5,00

Heiser's Gulasch

4,70

Heiser's Hühnerfrikassee

5,00



ALLES GEFÜLLT

	ab 10 Stück pro Stück in Euro
Halbe Eier gefüllt mit Eicreme oder Fleischsalat	1,20
Tomaten mit Frischkäsefüllung oder Thunfischfüllung	1,30
Salatgurke mit Camembertcreme	1,20
Halbe Birne mit Käsecreme	1,30
Halbe Pfirsiche gefüllt mit Geflügelsalat	1,40
Halbe Pfirsiche oder Birne mit Preiselbeeren	1,00
Champignonköpfe pikant gefüllt, warm	1,50

WEITERE SPEZIALITÄTEN

	ab 10 Stück pro Stück in Euro
Schweine- oder Putenmedaillons süß und sauer garniert, kalt	2,00
Hähnchenschnitzel im Knuspermantel warm	1,50
Putenschnitzel klein und warm	1,50
Partybouletten warm	0,80
Partybouletten kalt mit Garnierung	1,00
Partyschnitzel warm	1,00
Hähnchenhaxen	1,00

PIKANTE SUPPEN UND EINTÖPFE

	jeweils ab 4 Liter Pro Liter in Euro
Hochzeitssuppe mit Spargel, Eierstich und Fleischklöße	10,00
Herzhafte Gulaschsuppe	10,00
Heiser's Soljanka	8,50
Tomaten – Hackfleischsuppe mit Schafskäse	10,00
Pikante – Käse – Lauchsuppe	10,00
Erbsensuppe mit Bockwurst	9,00
Weitere Suppen und Eintöpfe	auf Anfrage

RUSTIKALE SCHWEINEBRATEN

Frischgewicht 325g pro Person in Euro

Alle Braten gerne mit Soße pro Person

ab **0,50 – 1,00**

Grillhaxen

pro Stück **5,00**

Spießbraten

4,50

Röstzwiebelbraten – Schweinenacken

4,70

Kasslernacken ohne Knochen

4,50

Kasslerkotelett ohne Knochen

5,00

Pikanter Schweinerücken nach „Spanferkel Art“

4,70

Burgunderbraten Schweinefleisch aus der Keule

4,90

Saftiger Nackenbraten mit Pfeffer- oder Kräuterwürzung

4,40

Lummerbraten vom ausgelösten Kotelett mit Pfeffer- oder Kräuterwürzung

5,00

Schweinebraten auf ungarische Art

4,50

Heiser's Spanferkel

ab 15 Personen in Euro

Leckeres Spanferkel im Ganzen in einer Holzmolle geliefert
mit Sauerkraut, Speckkartoffelsalat, Zwiebelbrot, Ketchup, Senf

pro Person **13,90**

oder nur ein Teil vom Ganzen

ab 15 Personen in Euro

Heiser's knuspriger Backschinken

135,00

mit Bayrisch Kraut (Wirsing Kohl mit geschmorten Champignons)
Currysoße und Kavierbrot Komplettpreis bei Abholung

pro Person **9,00€**

Spanferkel ohne Beilage

Tagespreis

Tranchieren bei Ihnen vor Ort inkl. Anlieferung

50,00



GEFLÜGELSPEZIALITÄTEN

Hähnchenbrust mit Mozzarella und Tomate gefüllt und mit Schinken umwickelt	pro Person in Euro
	pro Stück 4,00
Hähnchenpfanne mit Gemüse in Sahnesoße	4,90
Hähnchenroulade mit Broccoli- oder Spinatfüllung	pro Stück 4,00
Puten- oder Hähnchenpfanne mit exotischer Fruchtmischung in Currysoße oder mit Champignons – Sahnesoße	4,80
Panierte Hähnchenschnitzel mit Spinat und Sauce Bernaise	4,20
Kasselerhähnchen auf Wirsingkohl-Pfifferlingsrahm	6,80
Halbe Hähnchenkeule gefüllt mit Röstzwiebel- oder Paprikamett	3,00

ALLES AUS EINEM TOPF

	Frishgewicht 400g pro Person in Euro
Jägerpfanne Schweinefleisch mit Champignons, Zwiebeln in Pilzsahnesoße	4,50
Waidmannspfanne Schweinefleisch mit Pfifferlinge, Zwiebeln in Pfifferlingssahnesoße	5,50
Wildtopf Wildfleisch mit Pfifferlinge, Zwiebeln, Schinken in Soße	8,90
Schweinefleischtopf mit Gemüse in leckerer Soße	4,50
Gyrospfanne mit Metaxasoße	4,80

DAS BESONDERE

	Frishgewicht 320g pro Person in Euro
Alle Braten gerne mit Soße	pro Person ab 0.50 – 1,00
Schweinefilet gefüllt mit Kräutermett	7,50
Schweinemedallions mit Tomate und Käse überbacken	7,60
Schweinefleischstücke in Tomatensoße überbacken mit Mozzarella	5,70
Schweinefleischstücke mit geschmorten Waldpilzen und Zwiebeln	5,70
Kasselerbraten mit Nusskruste	5,30
Ofenrouladen vom Schwein in Portweinsoße	pro Stück 3,60
Schweinesteak mit geschmorten Zwiebeln	5,50

WARUM NICHT EINMAL FISCH ???

	pro Person in Euro
Wildlachsfilet auf Zucchini mit Frischkäsesoße	6,40
Wildlachsfilet in Sahne-Spinatsoße	6,00
Wildlachsfilet in Honig-Senfsoße	6,00
Fischfilet auf Gemüse mit Käse überbacken	6,40

GEMÜSE UND BELAGEN

	pro Person in Euro
Klassisches Kartoffelgratin oder mit Broccoli	2,50
Kräuterkartoffelpfanne	2,40
Speckkartoffelsalat warm	2,30
Kartoffelsalat mit Mayonnaise	1,70
Kartoffelsalat mit Apfel, Zwiebel, Gurke und Ei	2,80
Russischer Kartoffelsalat	2,80
Reis einfach oder mit Erbsen	1,30
Kartoffelklöße oder Semmelklöße	(2 Stück) 1,00
Salzkartoffeln, Spätzle, Kartoffelpüree	1,20
Kartoffelspalten natur, Rosmarienkartoffelspalten	1,60
Sommergemüse gebuttert mit Erbsen, Möhren, Bohnen, Blumenkohl	1,80
Gemüse Mix gebuttert mit roten und gelben Möhren, Bohnen	1,90
Galagemüse gebuttert mit Romanesco, Blumenkohl, Fingermöhren, Zuckerschoten	2,20
Halbierte Zucchini, Kartoffeln oder Paprika	
mit würziger Hack-Käsefüllung	2,40
oder vegetarisch würziger Gemüse-Käsefüllung	2,40
Bohnen mit Schinken und Zwiebeln	2,00
Geschmorte Champignons mit Zwiebeln	2,50
Sauerkraut, Grünkohl, Rotkohl, Rosenkohl	2,00
Alle Gemüsesorten auch mit selbstgemachter Sauce Hollandaise	0,70

EIN – ZWEI – DREI Komplettmenüs mit dabei

ab 10 Personen pro Person in Euro

Spießbraten Soße, gemischtes Gemüse, Kartoffelgratin	9,20
Rinderrouladen Soße, Rotkohl, Kartoffelklöße oder Salzkartoffeln	13,80
Gyrosbraten Soße, Reis, Krautsalat und Tzaziki	9,20
Ofenfrischer Schweinebraten Soße, gebutterte Erbsen und Möhren u. Salzkartoffeln	8,90
Kassler und Kohlwurst mit Grünkohl, Salzkartoffeln und Soße	8,90

UNSERE VIELFÄLTIGE SALATAUSWAHL

Aus eigener Herstellung Preis pro Person 1,30 – 2,80 Euro

Krautsalate nach Wahl aus unserer Frischetheke

Eisbergsalat mit Zitronen-Dillsoße

Eisbergsalat mit Erdbeeren und Geflügelstreifen

Feldsalat mit Erdbeeren und Blauschimmel

Gemüse Dip und Stip Platte mit Quark-Kräuter-Dip oder pikantem Knoblauch-Dip

Heiser's Herbsttraum verschiedene Blattsalate mit Ziegenkäse, Birne und karamellisierten Nüssen

Heiser's spezielle Salatplatte

mit Blattsalat, Tomate, Mozzarella, Schinken und leckerem Hausdressing

DIE BESONDEREN

Preis pro Person 1,50 – 2,80 Euro

Geflügelsalat mit Pfirsich und Mandarinen oder Ananas und Champignons

Käsesalat süß oder herzhaft

Porreesalat, Fleischsalat, Würstchensalat,

Maissalat, Pilzsalat, Frühlingssalat,

Rindfleischsalat, Eiersalat,

Nudelsalat, Heringsalat, Geflügelsalat mit Koriander,

Kasslerbroilersalat, Broccolisalat,

Bratwurstsalat, Champignonsalat, Hirtensalat



BUFFETVORSCHLÄGE

ab 20 Personen

Griechisches Buffet

pro Person 21,50 €

Tomaten-Hackfleisch-Suppe mit Fetakäse, Schweinegeschnetzeltes in Metaxasoße überbacken mit Käse, Tomatenreis, Kartoffelspalten, Tzaziki, Bauernsalat, Weißkrautsalat, gefüllte Oliven und Peperoni

Exquisites Buffet

pro Person 24,50 €

Hochzeitsuppe, 2 Fleischgerichte vom Schwein nach Wahl dazu passende Soßen, bunte Gemüseplatte, Kartoffelgratin und eine Beilage nach Wahl, Schokomousse und Kirschquarkcreme, Fischplatte, gefüllte Eier mit Kaviar, gemischte Käseplatte mit üppiger Obstdekoration, 3 Salate nach Wahl, Brot, Kavierbrot und Buttergarmitur

KALTE PLATTEN

ab 5 Personen pro Person in Euro

Heiser's rustikale Schlachteplatte

mit Sülze, Sauerfleisch, Rot- und Leberwurst, Hackepeter mit Zwiebeln, Stichfleisch

5,20

Mettschweinchen mit Zwiebeln

1,40

Gemischte Platte mit Braten, Schinken, Mettwurst, und gefülltem Filet

5,30

Gemischte Käseplatte mit 6 Sorten Schnitt- und Weichkäse

5,30

Kombiplatte mit verschiedenen Sorten Käse, Braten, Schinken, Mettwurst, gefülltes Filet

5,50

Gemischte Fischplatte mit Lachs, Forelle, Heilbutt, Makrelenfilets

Preis auf Anfrage

Auf Wunsch zusätzlich mit Aal, Scampis und Krabben

Preis auf Anfrage

Matjesplatte mit Matjes, Gurke, Zwiebeln auf Apfelscheiben

1,50

Gourmeteierplatte „Tonno“

Eierscheiben und Tomate mit Thunfisch oder Schinkenstreifen

2,50

Antipasti Platte Paprika, Peperoni, Champignons, Zucchini, Oliven

3,00



WAS NICHT FEHLEN DARF!!!

Gemischter Brotkorb	1,00
Kavierbrot hell- dunkel und Ciabatta	1,00
Butterrose 250g	pro Stück 3,00

TRAUMHAFTE DESSERT

ab 5 Portionen je Sorte pro Portion in Euro

Mousse au Chocolat, Vanille oder Zitrone	1,80
Rote Grütze mit Vanillesoße	2,10
Obstsalat mit Früchten der Saison	2,00
Obstsalat mit Vanillesoße	2,50
Mandarinen- und Kirschquarkcreme	2,00
Max`s Schlemmercreme – lassen Sie sich überraschen	2,50
Bratäpfelkompott mit Vanillejoghurt	2,20
Griechischer Joghurt mit Knuspermüsli und Honig	2,20
Karamelcreme	1,80

Obstplatte und Obstkörbe mit Früchten der Saison.

**Wegen der saisonbedingten Preisschwankungen nennen wir Ihnen die Preise
auf Anfrage.**



WAS SIE NOCH WISSEN SOLLTEN

In diesem kleinen Heftchen sind nur einige unserer Ideen und Möglichkeiten aufgeführt. Für Ihre ganz speziellen Wünsche und Vorstellungen haben wir ein offenes Ohr und versuchen, auch diese zu erfüllen.

Bitte sprechen Sie uns gezielt an.

Ihre Bestellung wird auf Wunsch angeliefert und servierfähig aufgebaut. Wir bieten Ihnen gegen eine geringe Gebühr und separate Abrechnung: Geschirr, Bestecke, Tischdecken, Blumendekoration, Stehtische und Hussen sowie Gas- und Gyrogrill und Bierzeltgarnituren. Preise auf Anfrage!!!

Alle mitgelieferten Gegenstände und Geräte sind Eigentum der Fleischerei Heiser und werden nur leihweise zur Verfügung gestellt.

Wir bitten Sie, diese Gegenstände pfleglich zu behandeln und uns diese bis maximal **4 Tage nach Nutzung** im gereinigten Zustand zurückzugeben, andernfalls berechnen wir eine Endreinigung zum üblichen Stundensatz. Defekte und beschädigte Geräte und Gegenstände werden durch uns zum Neuanschaffungspreis ersetzt und in Rechnung gestellt.

Wir bitten Sie, geben Sie uns für Ihre Bestellung ca. 7 Werktage Zeit für die Vorbereitung und Herstellung, dafür garantieren wir für Frische und Qualität aller Zutaten und Speisen.

Für einen Unkostenbeitrag von 2,00 € / kg, mindestens aber 65,00 €, bereiten wir auch gerne ein von Ihnen geliefertes Spanferkel, Wildschwein, Lamm etc. zu. Dazu benötigen wir allerdings sämtliche tierärztlichen Unterlagen!

Zahlungsbedingungen

Die Zahlung erbitten wir, falls nicht anders vereinbart, bei Abholung bzw. bei Lieferung oder bei Rücklieferung des Leergutes.

Die ausgewiesenen Preise sind Abholpreise und beinhalten die zur Zeit gültige Mehrwertsteuer.

Dieses Heft ist gültig ab 01.12.2019

Mit freundlicher Empfehlung

Das Team der Fleischerei

Heiser

Hinweis für Allergiker:

Gerne geben wir Ihnen Auskunft über die Allergene und Zusatzstoffe, die wir in unseren Produkten verwenden.

Zu guter letzt:

Unsere Produkte sind fast ausschließlich aus eigener Herstellung und zum Frischverzehr bestimmt.

Alle Wurstwaren sind weitgehend ohne zusätzliche Konservierungs- und Farbstoffe, sowie ohne Zusatzstoffe und Phosphate hergestellt.



**Fleischerfachgeschäft & Partyservice
Qualität aus Leidenschaft und Tradition**

29413 Dähre

Friedensstraße 33

Telefon: 039031/212

Fax: 039031/80275

Mail: fleischereiheiser@web.de