



# Fleischerfachgeschäft & Partyservice

Qualität aus Leidenschaft und Tradition



*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**



**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

**Alle Preise auf Anfrage!**

### **Kavierschnittchen belegt nach Wahl**

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

**Schmalzschnitte** mit Gewürzgurke

## AUFGESPIESBT

### **Käse-Weintraubenspieße**

### **Tomaten-Mozzarellaspieße**

**Schaschlik** mit Fleisch, Leber, Gurke, Zwiebel

**Fleischspieße** mit Fleisch, Paprika, Zwiebel

**Putenspieße** mit Fleisch, Champignon und Zucchini

**Hähnchenspieße** mit Fleisch, Pfirsich und Ananas

**Schinken** mit Melone

## WEIT BEKANNT UND BELIEBT

### **Heiser's Zungenragout**

### **Heiser's Gulasch**

### **Heiser's Hühnerfrikassee**



## *ALLES GEFÜLLT*

- Halbe Eier** gefüllt mit Eicreme oder Fleischsalat  
**Tomaten** mit Frischkäsefüllung oder Thunfischfüllung  
**Salatgurke** mit Camembertcreme  
**Halbe Birne** mit Käsecreme  
**Halbe Pfirsiche** gefüllt mit Geflügelsalat  
**Halbe Pfirsiche oder Birne** mit Preiselbeeren  
**Champignonköpfe** pikant gefüllt, warm

## *WEITERE SPEZIALITÄTEN*

- Schweine- oder Putenmedaillons** süß und sauer garniert, kalt  
**Hähnchenschnitzel** im Knuspermantel warm  
**Putenschnitzel** klein und warm  
**Partybouletten** warm  
**Partybouletten** kalt mit Garnierung  
**Partyschnitzel** warm  
**Hähnchenhaxen**

## *PIKANTE SUPPEN UND EINTÖPFE*

- Hochzeitssuppe** mit Spargel, Eierstich und Fleischklöße  
**Herzhafte Gulaschsuppe**  
**Heiser's Soljanka**  
**Tomaten – Hackfleischsuppe** mit Schafskäse  
**Pikante – Käse – Lauchsuppe**  
**Erbsensuppe** mit Bockwurst  
**Weitere Suppen und Eintöpfe**

# RUSTIKALE SCHWEINEBRATEN

**Alle Braten gerne mit Soße pro Person**

**Grillhaxen**

**Spießbraten**

**Röstzwiebelbraten – Schweinenacken**

**Kasslernacken** ohne Knochen

**Kasslerkotelett** ohne Knochen

**Pikanter Schweinerücken** nach „Spanferkel Art“

**Burgunderbraten** Schweinefleisch aus der Keule

**Saftiger Nackenbraten** mit Pfeffer- oder Kräuterwürzung

**Lummerbraten** vom ausgelösten Kotelett mit Pfeffer- oder Kräuterwürzung

**Schweinebraten** auf ungarische Art

## *Heiser's Spanferkel*

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

**oder nur ein Teil vom Ganzen**

**Heiser's knuspriger Backschinken**

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

**Spanferkel** ohne Beilage

**Tranchieren bei Ihnen vor Ort** inkl. Anlieferung



## *GEFLÜGELSPEZIALITÄTEN*

**Hähnchenbrust** mit Mozzarella und Tomate gefüllt und mit Schinken umwickelt

**Hähnchenpfanne** mit Gemüse in Sahnesoße

**Hähnchenroulade** mit Broccoli- oder Spinatfüllung

**Puten- oder Hähnchenpfanne**

mit exotischer Fruchtmischung in Currysoße oder mit Champignons – Sahnesoße

**Panierte Hähnchenschnitzel** mit Spinat und Sauce Bernaise

**Kasselerhähnchen** auf Wirsingkohl-Pfifferlingsrahm

**Halbe Hähnchenkeule** gefüllt mit Röstzwiebel- oder Paprikamett

## *ALLES AUS EINEM TOPF*

**Jägerpfanne** Schweinefleisch mit Champignons, Zwiebeln in Pilzsahnesoße

**Waidmannspfanne** Schweinefleisch mit Pfifferlinge, Zwiebeln in Pfifferlingssahnesoße

**Wildtopf** Wildfleisch mit Pfifferlinge, Zwiebeln, Schinken in Soße

**Schweinefleischtopf** mit Gemüse in leckerer Soße

**Gyrospfanne** mit Metaxasoße

## *DAS BESONDERE*

**Alle Braten gerne mit Soße**

**Schweinefilet** gefüllt mit Kräutermett

**Schweinemedallions** mit Tomate und Käse überbacken

**Schweinefleischstücke** in Tomatensoße überbacken mit Mozzarella

**Schweinefleischstücke** mit geschmorten Waldpilzen und Zwiebeln

**Kasselerbraten** mit Nusskruste

**Ofenrouladen** vom Schwein in Portweinsoße

**Schweinesteak** mit geschmorten Zwiebeln

## WARUM NICHT EINMAL FISCH ???

**Wildlachsfilet** auf Zucchini mit Frischkäsesoße

**Wildlachsfilet** in Sahne-Spinatsoße

**Wildlachsfilet** in Honig-Senfsoße

**Fischfilet** auf Gemüse mit Käse überbacken

## GEMÜSE UND BELAGEN

**Klassisches Kartoffelgratin oder mit Broccoli**

**Kräuterkartoffelpfanne**

**Speckkartoffelsalat** warm

**Kartoffelsalat** mit Mayonnaise

**Kartoffelsalat** mit Apfel, Zwiebel, Gurke und Ei

**Russischer Kartoffelsalat**

**Reis** einfach oder mit Erbsen

**Kartoffelklöße oder Semmelklöße**

**Salzkartoffeln, Spätzle, Kartoffelpüree**

**Kartoffelspalten** natur, **Rosmarienkartoffelspalten**

**Sommergemüse** gebuttert mit Erbsen, Möhren, Bohnen, Blumenkohl

**Gemüse Mix** gebuttert mit roten und gelben Möhren, Bohnen

**Galagemüse** gebuttert mit Romanesco, Blumenkohl, Fingermöhren, Zuckerschoten

**Halbierte Zucchini, Kartoffeln oder Paprika**

mit würziger Hack-Käsefüllung

oder **vegetarisch** würziger Gemüse-Käsefüllung

**Bohnen** mit Schinken und Zwiebeln

**Geschmorte Champignons** mit Zwiebeln

**Sauerkraut, Grünkohl, Rotkohl, Rosenkohl**

**Alle Gemüsesorten auch mit selbstgemachter Sauce Hollandaise**

## *EIN – ZWEI – DREI Komplettmenüs mit dabei*

**Spießbraten** Soße, gemischtes Gemüse, Kartoffelgratin

**Rinderrouladen** Soße, Rotkohl, Kartoffelklöße oder Salzkartoffeln

**Gyrosbraten** Soße, Reis, Krautsalat und Tzaziki

**Ofenfrischer Schweinebraten** Soße, gebutterte Erbsen und Möhren u. Salzkartoffeln

**Kassler und Kohlwurst** mit Grünkohl, Salzkartoffeln und Soße

## *UNSERE VIELFÄLTIGE SALATAUSWAHL*

**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 karamelierten Nüssen

**Heiser's spezielle Salatplatte**

mit Blattsalat, Tomate, Mozzarella, Schinken und leckerem Hausdressing

## *DIE BESONDEREN*

**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

## Griechisches Buffet

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

## Exquisites Buffet

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

### Heiser's rustikale Schlachteplatte

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

**Mettschweinchen** mit Zwiebeln

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

**Gemischte Käseplatte** mit 6 Sorten Schnitt- und Weichkäse

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

**Gemischte Fischplatte** mit Lachs, Forelle, Heilbutt, Makrelenfilets

**Auf Wunsch zusätzlich mit Aal, Scampis und Krabben**

**Matjesplatte** mit Matjes, Gurke, Zwiebeln auf Apfelscheiben

**Gourmeteierplatte „Tonno“**

Eierscheiben und Tomate mit Thunfisch oder Schinkenstreifen

**Antipasti Platte** Paprika, Peperoni, Champignons, Zucchini, Oliven



## *WAS NICHT FEHLEN DARF!!!*

### **Gemischter Brotkorb**

**Kavierbrot** hell- dunkel und Ciabatta

**Butterrose** 250g

## *TRAUMHAFTE DESSERT*

**Mousse au Chocolat, Vanille oder Zitrone**

**Rote Grütze** mit Vanillesoße

**Obstsalat** mit Früchten der Saison

**Obstsalat** mit Vanillesoße

**Mandarinen- und Kirschquarkcreme**

**Max`s Schlemmercreme** – lassen Sie sich überraschen

**Bratapfelkompott mit Vanillejoghurt**

**Griechischer Joghurt mit Knuspermüsli und Honig**

**Karamelcreme**

**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- uns 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 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](mailto:fleischereiheiser@web.de)