



Ihr Fleischerfachgeschäft aus Dähre
Friedensstraße 33

Heiser

Altmärkische Fleisch- und Wurstwaren
TEL: 03 90 31 / 2 12

FLEISCHEREI & PARTYSERVICE HEISER

REGIONALE QUALITÄT AUS DÄHRE SEIT 1872

Lassen Sie sich von uns verwöhnen zu Geburtstagen,
Hochzeiten, Betriebsfeiern oder anderen Anlässen.
Bei uns finden Sie das Richtige, wir beraten Sie gerne!

Partyservice schon ab 10 Personen!

FLEISCHEREI & PARTYSERVICE

Qualität aus Leidenschaft und Tradition



Unser Geschäft



Andreas und Dörte Heiser

*Lassen Sie sich zu Geburtstagen, Hochzeiten, Betriebsferien oder anderen Anlässen von uns verwöhnen.
Bei uns finden Sie das Richtige, wir beraten Sie gerne!*

WAS UNS BESONDERS MACHT

Seit über 100 Jahren – genauer gesagt seit 1872 – produziert die Fleischerei Heiser nun bereits Ihre Waren.

Von Anfang an produziert unser Familienunternehmen traditionelle und handwerkliche Wurst und Fleischwaren.

Ganz zu Anfang wurden die Waren noch mit Kutschwagen verkauft bis später um 1900 das Geschäft eröffnet wurde.

Heute gibt es neben dem Geschäft auch noch einen kleinen Frühstücks- und Mittagstisch, sowie unser auf den folgenden Seiten aufgeführtes Partyserviceangebot.

QUALITÄT UND TRADITION

Alle Produkte aus unserem Sortiment werden mit großer Sorgfalt und Handwerkskunst hergestellt. Die Rezepturen für unsere altmärkischen Spezialitäten sind von Generation zu Generation weitergegeben und stetig verfeinert worden. Am besten überzeugen Sie sich selbst von unseren Produkten.

KUNDENSERVICE

Für unsere Kunden haben wir immer ein offenes Ohr, denn Kundenservice wird bei uns groß geschrieben! Für Fragen und Beratung zu unseren Produkten und Leistungen können Sie sich gerne an uns wenden.

WAS SIE ZUERST WISSEN SOLLTEN

Wir haben uns entschieden, aufgrund von starken Schwankungen am Markt keine Preise festzulegen. Preise und Verfügbarkeiten können sich je nach Marktsituation ändern. Wir erstellen Ihnen sehr gern auf Anfrage ein individuelles Angebot.

In diesem Heftchen sind nur einige unserer Ideen und Möglichkeiten aufgeführt. Für Ihre ganz speziellen Wünsche und Vorstellungen haben wir ein offenes Ohr. Bitte sprechen Sie uns gezielt auf Ihre speziellen Anforderungen oder mögliche Unverträglichkeiten an.

Wir bitten um ca. 14 Tage Vorlaufzeit für Vorbereitung und Herstellung Ihrer Bestellung. Dafür garantieren wir für Frische und Qualität aller Zutaten und Speisen.

Ihre Bestellung wird auf Wunsch angeliefert und servierfertig aufgebaut. Wir bieten Ihnen gegen eine geringe Gebühr und separate Abrechnung: Geschirr sowie Besteck. Preise auf Anfrage.

Alle mitgelieferten Gegenstände und Geräte sind Eigentum der Fleischerei Heiser und werden leihweise zur Verfügung gestellt. Wir bitten Sie, diese Gegenstände pfleglich zu behandeln und uns diese bis maximal vier Tage nach Nutzung in gereinigtem Zustand zurückzugeben.

Die Reinigung aller Leihgegenstände bedarf bitte konkreter Vorabsprache!

Andernfalls berechnen wir eine Endreinigung zum üblichen Stundensatz. Defekte oder beschädigte Geräte oder Gegenstände werden durch uns zum Neuanschaffungspreis ersetzt und Ihnen in Rechnung gestellt.

BITTE BEACHTEN SIE

Die Warmhaltegeräte sind keine Kochgeräte, sondern nur mit Wasserbad zum Warmhalten zu benutzen. Die Essenseinsätze sind ebenfalls nicht zum Erwärmen in Öfen, auf Herden oder offenem Feuer geeignet.

ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

Die Zahlung erbitten wir, falls nicht anders vereinbart, bei Abholung bzw. bei Anlieferung beziehungsweise bei Rücklieferung unserer Leihgegenstände.

HINWEIS FÜR ALLERGIKER

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

Dieses Heft ist gültig ab dem 01.08.2025. Ältere Ausführungen verlieren Gültigkeit. Druckfehler und Irrtum vorbehalten. Abbildungen dienen als Referenz und können vom tatsächlichen Produkt abweichen. Ausgarnierung, Anrichtung und alles Weitere setzen wir gern nach Ihren individuellen Wünschen und Möglichkeiten um.

Mit freundlicher Empfehlung

Das Team der Fleischerei

Heiser

📍 Friedensstr. 33 · 29413 Dähre

☎ +49 (0) 3 90 31 / 2 12

📠 +49 (0) 3 90 31 / 80 275

✉ kontakt@fleischerei-heiser.de

🌐 www.fleischerei-heiser.de

👍 Wir sind auf Facebook

ZUM EMPFANG

Halbes belegtes Brötchen

– belegt nach Wahl –
mit Wurst, Braten, Käse, Schinken, Mett
mit Lachs oder Forelle auf Salat

Kaviar-Schnittchen

– belegt nach Wahl –
mit Wurst, Braten, Käse, Schinken, Mett
mit Lachs oder Forelle

Schmalz-Schnitte mit Gewürzgurke

AUFGESPIESST

Käse-Weintraubenspieße

Melonen-Mozzarella-Spieße

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

Antipasti-Spieße

mit Oliven, Tomaten, Mozzarella und
Salami oder Schinken

Tortellini-Tomaten-Spieße

Garnelenspieße

in Knoblauch mariniert

WEITERE KLEINE SPEZIALITÄTEN

– ab 10 Stück –

Halbe Pfirsiche

gefüllt mit Geflügelsalat

Halbe Pfirsiche oder Birnen

mit Preiselbeere

– ab 20 Stück –

Halbe Eier

gefüllt mit Eicreme oder Fleischsalat

ALLES IN MINI

Hähnchenschnitzel

Partyschnitzel

Partybouletten

Hähnchenhaxen

EDLE HAPPEN

Belegte Medaillons

Würzig gebratenes Schweinefilet
belegt mit Frischkäse und süßer
oder saurer Garnitur



AUS DEM SUPPENTOPF

Hochzeitssuppe

mit Spargel, Eierstich
und Fleischklößen

Gulaschsuppe

herzhaft

Heiser's Soljanka

Tomatensuppe

mit Hackfleisch und Hirtenkäse

Pikante Käse-Lauchsuppe

Weitere Suppen und Eintöpfe

auf Anfrage

Tipp

ZU SUPPEN UND EINTÖPFEN:

Gemischter Brotkorb

Kaviarbrötchen hell / dunkel

Ciabatta

Butterrose 250g

ETWAS GANZ BESONDERERES ►

Antipasti-Platte

– selbstgemacht –
mit Champignons, Paprika, Zucchini,
roten Zwiebeln, getrockneten Tomaten
in Öl, Möhren mit Petersilie.

Auf Wunsch gerne auch mit Salami,
Schinken sowie Oliven.

ALLES AUS EINEM TOPF

Jägerpfanne

Schweinefleisch mit Champignons,
Zwiebeln in Pilzsahnesoße

Waidmannspfanne

Schweinefleisch mit Pfifferlingen,
Zwiebeln in Pfifferlingsahnesoße

Wildtopf

Wildfleisch mit Pfifferlingen,
Zwiebeln, Schinken in Soße

Schweinefleisch-Pfanne

mit Gemüse in leckerer Soße

Gyrospfanne

mit Metaxasoße

Schweinefilettopf

mit frischen Champignons

Ofenschnitzel

mit Zwiebel-Porree Rahm



RUSTIKALE SCHWEINEBRATEN

– Alle Braten optional mit Soße –

Grillhaxen

Kasselernacken

Kasselerkotelett

Backschinken

mit knuspriger Schwarte

Burgunderbraten

mit Rotweinsauce

Schweinebraten ofenfrisch

„nach Omas Art“

Nackenbraten „Barbecue Art“

Kotelett ausgelöst

„Barbecue Art“

GEFÜLLTE SCHWEINEBRATEN

– Alle Braten optional mit Soße –

**Ausgelöstes Kotelett
mit folgenden Füllungen
zur Auswahl:**

- 1** Hack, Zwiebel, Pilze, Paprika, Salami
- 2** Hack, Kochschinken, Käse
- 3** Hack, Schinken, Sauerkraut, Ananas
- 4** Hack, Mozzarella, Brokkoli, Schinken
- 5** Hack, Röstzwiebeln

HEISER'S SPANFERKEL

– ab 15 Personen bis 35 Personen –
Leckerer Spanferkel im Ganzen
in einer Holzmulde geliefert
mit Sauerkraut, Speckkartoffelsalat,
Zwiebelbrot, Ketchup und Senf

Anlieferung und Tranchieren bei Ihnen
vor Ort auf Anfrage

SPANFERKEL – OHNE BEILAGEN

– ab 15 Personen bis 35 Personen –
Leckerer Spanferkel im Ganzen

Anlieferung und Tranchieren bei Ihnen
vor Ort auf Anfrage





WELTBEKANNT & BELIEBT

Heiser's Zungenragout

Altmarker Art

Heiser's Gulasch

deftig und würzig

Heiser's Hühnerfrikassee

mit Ragoutwürstchen
und Hackklößen

Qualität aus der Altmark seit 1872

*Für unsere Kunden haben wir immer
ein offenes Ohr, denn Kundenservice
wird bei uns groß geschrieben!*

*Für Fragen und Beratung zu unseren
Produkten können Sie sich gerne an
uns wenden.*

DAS BESONDERE

– Optional mit Soße –

Schweinemedallions

in Tomatensoße
mit Käse überbacken

Schweinemedallions

mit Waldpilzen und Zwiebeln

Kasselerbraten

mit Nusskruste

Hackfleischklöße

„mediterrane Art“
in Tomatensoße

Rinderrouladen

gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Gurken

Rinderschmorbraten

in deftig abgeschmeckter Zwiebelsoße

ODER NUR EIN TEIL VOM GANZEN:

Heiser's knuspriger Backschinken

mit Bayrisch Kraut (Wirsingkohl mit
geschmorten Champignons), Curry-
soße und Kaviarbröt

Neu

BACKSCHINKEN MAL ANDERS

„Mediterrane Art“

auf Gemüse (Kartoffeln, Zwiebel,
Tomate, Bohnen)



AUS FLUSS UND MEER

Lachs

mit Kräuter-Nuss-Kruste

Fischfilet

„mediterrane Art“
mit Tomaten, Zwiebel, Knoblauch,
dazu Zitronensoße

Gegrillter Wildlachs

dazu Honig-Senfsoße

Lachs Zucchini Pfanne

mit Sahne verfeinert

GEFLÜGELSPEZIALITÄTEN

Hähnchenbrust

mit Mozzarella und Tomaten gefüllt
und mit Schinken umwickelt

Hähnchengeschnetzeltes

in Senf-Sahnesoße

Mozzarella Hähnchen

in Basilikum Sahnesoße

Hähnchenstücke

in Parmesan-Spinatsoße

Putengeschnetzeltes

mit Karotten-Orangensoße

Hähnchenpfanne

mit Gemüse in Sahnesoße

Kasselerhähnchen

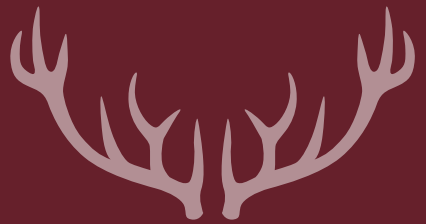
auf Wirsingkohl-Pfifferlingrahm



WILDGERICHTE

– auf Anfrage –

Wildfleisch je nach Saison / Angebot:
Hirsch, Wildschwein, Reh



GEMÜSE UND BEILAGEN

– Alle Gemüsesorten auf Wunsch mit selbstgemachter Sauce Hollandaise –

(V) = vegetarisch; (veg) = vegan.

Sie haben andere Ideen für fleischfreie Speisen oder Gerichte frei von tierischen Produkten? Wir gehen gern auf Ihre individuellen vegetarischen oder veganen Wünsche ein, sprechen Sie uns an!

Kartoffelgratin Klassisch


Kartoffelgratin mit Brokkoli

Kartoffelpfanne mit frischen Kräutern

Speckkartoffelsalat 


Kartoffelsalat mit Mayonnaise 


Parmesankartoffeln 

Kartoffeln in Knoblauchsoße 

Schmandkartoffeln mit Kochschinken

Schmandkartoffeln 

Reis natur 

Reis mit Erbsen 

Kartoffelklöße 

Salzkartoffeln 

Spätzle 

Kartoffelspalten natur 

Kartoffelspalten mit Rosmarin 

Sommergemüse 

gebuttert mit Erbsen, Möhren, Bohnen, Blumenkohl

Gemüse Mix 

gebuttert mit roten und gelben Möhren, Bohnen

Galagemüse 

gebuttert mit Romanesco, Blumenkohl, Fingermöhren, Zuckerschoten


Bohnen mit Schinken und Zwiebeln

Geschmorte Champignons 

mit Zwiebeln

Kohl geschmort

Sauerkraut, Grünkohl, Rotkohl oder Rosenkohl

Kartoffeln in Knoblauchsoße 

Schmandkartoffeln 

mit oder ohne Kochschinken

Würziger Blumenkohlaufauf 

Kohlrabi-Nuggets 

Gefüllte Paprikaringe 

Buntes Ofengemüse 

mit Kartoffeln, Paprika, Zucchini, Zwiebeln, Champignons

GEFÜLLTES GEMÜSE

Zucchini, Kartoffeln oder Paprikas 

halbiert und gefüllt mit würziger Gemüse-Käsefüllung

KNACKFRISCHE SALATE

Unsere „Haussalate“

(Alle Salate aus unserem Geschäft!)

Krautsalate

verschiedene Variationen

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

mit verschiedenen Blattsalaten
und Ziegenkäse, Birne
und karamellisierten Nüssen

Heiser's spezielle Salatplatte

mit Blattsalat, Tomate, Mozzarella,
Schinken und leckerem Hausdressing

KALTE PLATTEN



Festlich gemischte Platte

verschiedene Schinken- und Salami
und Bratenaufschnittsorten,
verschiedene Käsewürfelsorten,
Camembert und Frischkäse
mit Garnitur



Hausschlachte Platte

Rot-, Leber- und Mettwurst, Schinken,
Sülze und Stichfleisch



Hackepeter oder Thüringer Mett

angerichtet auf Wunsch mit
geschnittenen Zwiebeln



Gemischte Käseplatte

verschiedene Sorten,
in Scheiben und als Stücke



Fischplatte

mit Räucherlachs, Forelle,
Stremellachs und Rollmops



WAS NICHT FEHLEN DARF

Gemischter Brotkorb

Kaviarbrod hell / dunkel und Ciabatta

Butterrose 250g

TRAUMHAFTE DESSERT

Mousse au Chocolat

Mousse au Zitrone

Rote Grütze

mit Vanillesoße

Mascarpone-Himbeerquark

Tiramisu-Creme

Raffaello-Creme

Vanillie-Creme

mit Weintrauben

Griechischer Joghurt

mit Knuspermüsli und Honig

Giotto-Creme



BUFFETVORSCHLAG

– Lassen Sie sich inspirieren–



Exquisites Buffet

Hochzeitsuppe,

2 Fleischgerichte nach Wahl vom

Schwein, Huhn, Rind oder Fisch,

dazu passende Soßen,

bunte Gemüseplatte, Kartoffelgratin

und eine weitere Beilage nach Wahl,

Fischplatte, gefüllte Eier mit Kaviar,

gemischte Käseplatte mit üppiger

Obstdekoration, 3 Salate nach Wahl,

Brot, Kaviarbrod und Buttergarnitur,

2 Sorten Desserts nach Wahl

♥ *Wir lieben, was wir tun:*

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.





Frühstück

Mit einem Kaffee und einem belegten Brötchen starten Sie gut in den Tag.



Mittagstisch

Wir bieten Ihnen leckeres, sättigendes Essen zu fairen Preisen.



Partyservice

Sie wollen es ordentlich krachen lassen? Wir statten Sie aus!



Gutscheine und Geschenkboxen

Wie wäre es mit Produkten aus unserem Hause? Oder eher ein freier Gutschein?



Wochenangebote

Hier finden Sie jede Woche unsere neusten Angebote! Schauen Sie rein und lassen Sie sich inspirieren.



Unsere Frische Garantie

Wir möchten das Sie zufrieden sind! Deshalb legen wir allergrößten Wert auf die Frische und Qualität!

Heiser *Altmärkische Fleisch- und Wurstwaren seit 1872*
Fleischerei & Partyservice

📍 Friedensstr. 33 · 29413 Dähre

☎ +49 (0) 3 90 31 / 2 12

📠 +49 (0) 3 90 31 / 80 275

✉ kontakt@fleischerei-heiser.de

🌐 www.fleischerei-heiser.de

👍 Wir auf Facebook



Partyservice schon ab 10 Personen!