



**GENUSS
CATERING**



Dingbängerweg 66 - 48163 Münster
Telefon 0251 972 000 4
www.fleischerei-thier.de - info@fleischerei-thier.de

SUPPEN UND EINTÖPFE (ab 10 Personen)

Zum Sattessen	
- Gulaschsuppe (500ml)	4,50 €
- Gyrossuppe (500ml)	4,50 €
- Käselauchcremesuppe mit Hackfleisch (500ml)	4,50 €
- Chili con Carne (500ml)	4,50 €
- Italienische Minestrone mit Parmesankäse (vegetarisch) (500ml)	4,00 €
- Westfälische Kartoffelsuppe mit Mettwurst (500ml)	4,00 €
- Erbseneintopf mit Mettwurst (500ml)	4,00 €
- Currywurst in hausgemachter Currysoße (400g)	5,00 €
Als Vorspeise	
- Rindfleischsuppe mit Einlage (350ml)	3,50 €
- Italienische Tomatencremesuppe (350ml)	3,50 €
- Kartoffelsuppe mit Lachsstreifen (350ml)	3,50 €

HANDSCHNITTCHEN UND BELEGTE BRÖTCHEN

Bitte wählen Sie aus unserem umfangreichen Aufschnitt- und Käsesortiment

STANDARD gemischt belegt	1,40 €
EDEL mit hochwertigem Schinken belegt	1,70 €
GOURMET mit Roastbeef oder Lachs belegt	2,00 €

VORSPEISEN (ab 10 Portionen pro Sorte)

- Edelfischplatte mit Preiselbeersahne und Senf-Dill-Soße	5,90 €
- Caprese (Tomate, Mozzarella, Basilikum)	3,50 €
- Vitello Tonnato	5,50 €
- Parmaschinken mit Melone	3,50 €
- Hausgemachte Antipasti (Champignons, Zucchini, Paprika, Feta, Oliven)	4,90 €
- Garnelen-Cocktail im Mini Weckglas	2,90 €
- Geflügel-Cocktail im Mini Weckglas	2,50 €

MENÜS (ab 15 Personen)

KRUSTENBRATEN mit Soße, Kartoffelgratin und Gemüsevariationen	11,90 €
SCHWEINEGESCHNETZELTES in Rahmsoße mit frischen Champignons, Butterspätzle und Salatplatte mit Dressing	11,90 €
SCHWEINEMEDAILLONS in Rucola-Sahne mit Rosmarinkartoffeln und Gemüsevariationen	14,90 €
MINIHAXEN (2 Stück pro Person) mit Kartoffelstampf, Sauerkraut und Senf	12,90 €
RINDERROULADEN (2 Stück pro Person) mit Schwenkkartoffeln und Rahmwirsing	15,90 €
RINDERBRATEN mit Preiselbeer-Pfifferling-Soße, Kartoffelklößen und Apfelrotkohl	16,90 €
WESTFÄLISCHES ZWIEBELFLEISCH mit Schwenkkartoffeln und Speckböhnchen	16,90 €
OCHSENBÄCKCHEN in Burgundersoße, Thymiankartoffeln und Gemüsevariationen	19,90 €
GEFLÜGELGYROSPFANNE mit Kartoffelgratin, Krautsalat und Tzaziki	13,90 €
HÄHNCHENBRUST im Speckmantel in Tomatensahne mit grünen Bandnudeln und Rucola-Salat mit Cherry-Tomaten, Parmesanspähnen und Balsamicodressing	13,90 €

HÄHNCHENKNUSPERSCHNITZEL mit Currysoße, Basmatireis und Gemüsevariationen	13,90 €	FESTTAGSBRATEN Lachsfilet in Weißwein-Dill-Soße Schweinemedallions in Rucola-Sahne Rinderbraten mit Preiselbeer-Pfifferling-Soße Grüne Bandnudeln und Rosmarinkartoffeln Blattspinat und Gemüsevariationen	18,90 €	DESSERTS (ab 10 Personen)	Portion	Mini- Weckglas
LASAGNE BOLOGNESE	9,90 €			- Obstsalat mit karamellisierten Mandelblättchen	3,50 €	
SPINAT-FETA-LASAGNE (vegetarisch)	9,90 €			- Joghurt-Sahne-Creme mit buntem Obststeller	3,50 €	
RATATOUILLE mit Basmatireis und Parmesan (vegetarisch)	9,90 €	SCHNITZELSCHLACHT	13,90 €	- Mousse au Chocolat	3,50 €	2,50 €
TORTELLINI mit Käsefüllung, mediterraner Tomatensoße und Parmesan (vegetarisch)	11,90 €	Schweine- und Hähnchenknusperschnitzel Champignonrahmsoße und Zigeunersoße Kartoffelgratin und Schwenkkartoffeln Gemüsevariationen und Salatplatte mit Dressing		- Westfälische Herrencreme	3,50 €	2,50 €
		ITALIA	24,90 €	- Rote Beerengrütze mit Vanillesoße	3,50 €	2,50 €
BUFFETS		Antipasti, Vitello Tonnato, Caprese und Ciabatta Hähnchenbrust im Speckmantel in Tomaten-Sahne Schweinemedallions in Gorgonzola-Soße Grüne Bandnudeln und Rosmarinkartoffeln Rucola-Salat und Brokkoli mit Pinienkernen Panna Cotta und Amarettocreme		- Amarettocreme	3,50 €	2,50 €
WESTFALEN (ab 20 Personen)	14,90 €			- Panna Cotta mit Erdbeersoße	3,50 €	2,50 €
Krustenbraten und Sauerbraten mit Soßen, Schwenkkartoffeln und Kartoffelklöße Gemüsevariationen und Salatplatte mit Dressing				- Creme Caramel		2,50 €
		SCHLEMMERLAND	29,90 €	- Tiramisu	4,50 €	
OKTOBERFEST (ab 20 Personen)	13,90 €	Edelfischplatte mit 2 Soßen Garnelencocktail im Mini-Weckglas Geflügelcocktail im Mini-Weckglas Vitello Tonnato, Caprese und gemischte Antipasti Rucola-Salat und Salatplatte mit Dressing Hähnchenbrust im Speckmantel in Tomaten-Sahne Klassische Rinderrouladen Grüne Bandnudeln Rosmarinkartoffeln Bunte Obstplatte mit Joghurt-Sahne Creme Westfälische Herrencreme Gemischte Käseplatte Brotkorb und Kräuterbutter		ZUM ABSCHLUSS		
DER KLASSIKER (ab 20 Personen)	16,90 €			Gemischte Käseplatte		3,50 €
Schweinemedallions in Rahm mit Champignons Hähnchenknusperschnitzel mit fruchtiger Currysoße Klassische Rinderrouladen Butterspätzle und Schwenkkartoffeln Gemüsevariationen und Salatplatte mit Dressing				Buntes Wagenrad mit 30 Partybrötchen		13,50 €
				Verschiede Baguette und Ciabatta Butter, Kräuterbutter und Griebenschmalz		
				GESCHIRR INKLUSIVE REINIGUNG		
						Gedeck
				Teller, Messer, Gabel		1,00 €
				Suppentasse, Untertasse, Löffel		1,00 €
				Dessertschälchen und Löffel		0,50 €
				Servietten		0,05 €
				ANLIEFERUNG		
				Bei einem Warenwert über 300 € kostenlos in Münster Fahrten im Umkreis von 5 km		10,00 €
				Fahrten im Umkreis von 10 km		15,00 €
				Weitere Fahrten nach individueller Absprache		
				PERSONAL VOR ORT		
				Pro Person und Stunde		27,00 €

Alle Preise verstehen sich inklusive Warmhaltegeräte und der gesetzlichen Mehrwertsteuer. An Sonn- und Feiertagen berechnen wir einen Zuschlag von 15%.

FINGERFOOD

Diese kleinen Köstlichkeiten sind heute auf keiner Party mehr wegzudenken. Unser Fingerfood wird immer frisch für Sie zubereitet und aus Liebe zum Detail angerichtet. Sie können sich gerne Ihr Fingerfoodbuffet selbst zusammenstellen oder einen unserer Buffetvorschläge auswählen. Wir beraten Sie gerne!

Mindestbestellmenge 20 Stück pro Sorte

SCHWEIN

- kleines Partyschnitzel vom Schweinerücken 1,30 €
- Blätterteighäppchen mit Mettfüllung 1,20 €
- Quiche-Lorraine-Häppchen 1,00 €
- Partyfrikadelle mit Cherrytomate am Spieß 1,00 €
- Dattel im Speckmantel 0,80 €

GEFLÜGEL

- kleines Hähnchenknuspernugget 1,40 €
- Hähnchennugget mit Ananas überbacken 1,70 €
- Hähnchennugget mit Tomate überbacken 1,70 €
- Entenbrustfiletröllchen mit Chili-Preiselbeeren am Spieß 2,00 €

VEGETARISCH

- Ziegenkäse und Feigensenf auf Weißbrottaler 1,50 €
- Frischkäsecreme auf Schwarzbrottaler 1,20 €
- Zucchinirollchen mit Fetacremefüllung 1,20 €
- Tomaten-Mozzarella-Spieß 1,40 €
- Käsestick mit Obst 0,80 €
- Mediterraner Grillgemüsespieß 1,50 €
- Gemüse-Quiche-Häppchen 1,00 €

FISCH

- Steinbeißer im Speckmantel mit Honig-Senf-Marinade am Spieß 2,00 €
- 3 Kräutergarnelen am Spieß 1,60 €
- Lachs-Quiche-Häppchen 1,10 €

BUFFETVORSCHLÄGE

EMPFANG (ab 20 Personen)

Köstliche mundgerechte Häppchen für Ihren Stehempfang. Wir rechnen 5 Teile pro Person.

- Quiche-Lorraine-Häppchen
- Datteln im Speckmantel
- Blätterteighäppchen mit Mettfüllung
- Ziegenkäse und Feigensenf auf Weißbrottaler
- Frischkäsecreme auf Schwarzbrottaler

Preis pro Person 5,70 €

RUSTIKUS (ab 15 Personen)

Köstliche Häppchen für die Party auf engstem Raum. Wir rechnen 12 Teile pro Person zum "Sattessen".

- Partyschnitzel vom Schweinerücken
- Hähnchennugget mit Ananas und Tomate überbacken
- Blätterteighäppchen mit Mettfüllung
- Partyfrikadellen mit Cherrytomate am Spieß
- Quiche-Lorraine-Häppchen
- Zucchinirollchen mit Fetacremefüllung
- Mediterrane Grillgemüsespieße
- Käsesticks mit Obst

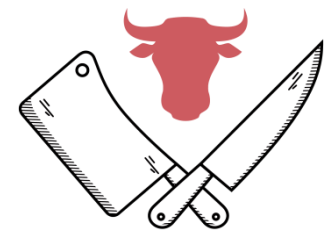
Preis pro Person 14,60 €

EXZELLENT (ab 25 Personen)

Köstliche Häppchen zu besonderen Anlässen. Wir rechnen 15 Teile pro Person zum "Sattessen".

- Hähnchennuggets mit Tomate oder Ananas überbacken
- Blätterteighäppchen mit Mettfüllung
- Quiche-Lorraine-Häppchen
- Datteln im Speckmantel
- Entenbrustfiletröllchen mit Chili-Preiselbeeren
- Steinbeißer im Speckmantel mit Honig-Senf-Marinade
- 3 Kräutergarnelen am Spieß
- Weißbrottaler mit Ziegenfrischkäse und Feigensenf
- Zucchinirollchen mit Fetacremefüllung
- Mediterrane Grillgemüsespieße
- Amarettocreme in Mini-Weckgläsern
- Creme-Caramel in Mini-Weckgläsern

Preis pro Person 24,90 €



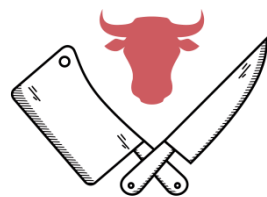
GENUSSCATERING

Fleischerei Thier
Dingbängerweg 66 – 48163 Münster
Telefon 0251 972 000 4
www.fleischerei-thier.de – info@fleischerei-thier.de



SAISONKARTE HERBST UND WINTER

Gültig vom
01.10.2017 bis zum 28.02.2018



GENUSSCATERING

SUPPEN UND EINTÖPFE (ab 15 Portionen)

KÜRBISCREMESUPPE (350ml) mit Zimtroutons	3,50 €
GRÜNKOHLEINTOPF (600g) mit Mettwurst und Kassler	5,50 €

MENÜS (ab 15 Portionen)

KASLERRÜCKENBRATEN UND METTENDCHEN	11,90 €
Schwenkkartoffeln mit Speck und Zwiebeln Herzhaftes Grünkohlgemüse	
HIRSCHRAGOUT	18,90 €
mit Pfifferlingen und Preiselbeeren Butterspätzle Apfelrotkohl	
ENTENKEULEN	18,90 €
in Pflaumen-Zimt-Soße Kartoffelklöße Rosenkohl mit Speck und Zwiebeln	
GÄNSEKEULEN	18,90 €
in Maronensoße Semmelklöße Apfelrotkohl	

DESSERTS (ab 10 Portionen)

APFEL-ZIMT-TIRAMISU	3,90 €
SPEKULATIUSCREME mit Pflaumenkompott	3,90 €