



# GENUSS CATERING



Dingbängerweg 66 - 48163 Münster  
Telefon 0251 972 000 4  
[www.fleischererei-thier.de](http://www.fleischererei-thier.de) - [info@fleischererei-thier.de](mailto:info@fleischererei-thier.de)

## SUPPEN UND EINTÖPFE (AB 10 PERSONEN)

Zum Sattessen	
- Gulaschsuppe (500ml)	5,50 €
- Gyrossuppe (500ml)	5,50 €
- Käselauchcremesuppe mit Hackfleisch (500ml)	4,90 €
- Chili con Carne (500ml)	4,90 €
- Italienische Minestrone mit Parmesankäse (vegetarisch) (500ml)	4,50 €
- Westfälische Kartoffelsuppe mit Mettwurst (500ml)	4,50 €
- Erbseneintopf mit Mettwurst (500ml)	4,50 €
- Currywurst in hausgemachter Currysoße (400g)	5,50 €
Als Vorspeise	
- Rindfleischsuppe mit Einlage (350ml)	3,90 €
- Italienische Tomatencremesuppe (350ml)	3,50 €
- Karotten-Ingwer-Suppe mit Croutons (350ml)	3,90 €
- Parmesansuppe mit Balsamicozwiebeln (350ml)	3,90 €

## HANDSCHNITTCHEN UND BELEGTE BRÖTCHEN

Bitte wählen Sie aus unserem umfangreichen  
Aufschnitt- und Käsesortiment

STANDARD gemischt belegt	1,70 €
EDEL mit hochwertigem Schinken belegt	2,00 €
GOURMET mit Roastbeef oder Lachs belegt	2,50 €

## VORSPEISEN (AB 10 PORTIONEN PRO SORTE)

- Edelfischplatte mit Preiselbeersahne und Senf-Dill-Soße	8,90 €
- Caprese (Tomate, Mozzarella, Basilikum)	3,50 €
- Vitello Tonnato	6,00 €
- Parmaschinken mit Melone	5,90 €
- Hausgemachte Antipasti (Champignons, Zucchini, Paprika, Feta, Oliven)	5,90 €
- Garnelen-Cocktail im Mini Weckglas	3,20 €
- Geflügel-Cocktail im Mini Weckglas	2,80 €

## 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	13,90 €
RINDERROULADEN (2 Stück pro Person) mit Schwenkkartoffeln und Rahmwirsing	17,90 €
RINDERBRATEN mit Preiselbeer-Pfifferling-Soße, Kartoffelklößen und Apfelrotkohl	16,90 €
WESTFÄLISCHES ZWIEBELFLEISCH mit Schwenkkartoffeln und Speckböhnchen	16,90 €
OCHSENBÄCKCHEN in Burgundersoße, Thymiankartoffeln und Gemüsevariationen	22,90 €
GEFLÜGELGYROSPFANNE mit Kartoffelgratin, Krautsalat und Tzaziki	13,90 €
HÄHNCHENBRUST im Speckmantel in Tomatensahne mit grünen Bandnudeln und Rucola-Salat mit Cherry-Tomaten, Parmesanspännen und Balsamicodressing	15,90 €

HÄHNCHENKNUSPERSCHNITZEL mit Currysoße, Basmatireis und Gemüsevariationen	13,90 €
LASAGNE BOLOGNESE	9,90 €
SPINAT-FETA-LASAGNE (vegetarisch)	9,90 €
RATATOUILLE mit Basmatireis und Parmesan (vegetarisch)	9,90 €
TORTELLINI mit Käsefüllung, mediterraner Tomatensoße und Parmesan (vegetarisch)	9,90 €

FESTTAGSBRATEN (ab 20 Personen) Lachsfilet in Weißwein-Dill-Soße Schweinemedallions in Rucola-Sahne Rinderbraten mit Preiselbeer-Pfifferling-Soße Grüne Bandnudeln und Rosmarinkartoffeln Blattspinat und Gemüsevariationen	20,90 €
SCHNITZELSCHLACHT (ab 20 Personen) Schweine- und Hähnchenknusperschnitzel ChampignonrahmsöÙe und ZigeunersöÙe Kartoffelgratin und Schwenkkartoffeln Gemüsevariationen und Salatplatte mit Dressing	14,90 €

ITALIA (ab 25 Personen) Antipasti, Vitello Tonnato, Caprese und Ciabatta Hähnchenbrust im Speckmantel in Tomaten-Sahne Schweinemedallions in Gorgonzola-SoÙe Grüne Bandnudeln und Rosmarinkartoffeln Rucola-Salat und Brokkoli mit Pinienkernen Panna Cotta und Amarettocreme	25,90 €
---	---------

SCHLEMMERLAND (ab 50 Personen) Edelfischplatte mit 2 SoÙen 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	29,90 €
--	---------

**BUFFETS**

WESTFALEN (ab 20 Personen) Krustenbraten und Sauerbraten mit SoÙen, Schwenkkartoffeln und KartoffelklöÙe Gemüsevariationen und Salatplatte mit Dressing	15,90 €
--	---------

OKTOBERFEST (ab 20 Personen) Minihaxen und Ofenfrischer Leberkäse Kartoffelstampf und lauwarmer Speckkartoffelsalat Sauerkraut und Krautsalat Brezeln, Obazda, süÙer Senf	14,90 €
--	---------

DER KLASSIKER (ab 20 Personen) Schweinemedallions in Rahm mit Champignons Hähnchenknusperschnitzel mit fruchtiger CurrysoÙe Klassische Rinderrouladen Butterspätzle und Schwenkkartoffeln Gemüsevariationen und Salatplatte mit Dressing	16,90 €
--	---------

**DESSERTS (AB 10 PERSONEN)**

	Portion	Mini-Weckglas
- Obstsalat mit karamellisierten Mandelblättchen	4,00 €	
- Joghurt-Sahne-Creme mit buntem Obststeller	3,50 €	
- Mousse au Chocolat	3,50 €	2,50 €
- Westfälische Herrencreme	3,50 €	2,50 €
- Rote Beerengrütze mit VanillesöÙe	3,50 €	2,50 €
- Amarettocreme	3,50 €	2,50 €
- Panna Cotta mit ErdbeersöÙe	3,50 €	2,50 €
- Creme Caramel		2,50 €
- Tiramisu	4,00 €	

**ZUM ABSCHLUSS**

Gemischte Käseplatte	3,90 €
Buntes Wagenrad mit 30 Partybrötchen	17,90 €
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 1,20 €
- Partyfrikadelle mit Cherrytomate 1,20 €
- Dattel im Speckmantel 1,00 €

### 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 1,00 €
- Mediterraner Grillgemüsespieß 1,50 €
- Gemüse-Quiche-Häppchen 1,20 €

### FISCH

- Steinbeißer im Speckmantel mit Honig-Senf-Marinade am Spieß 2,50 €
- 3 Kräutergarnelen am Spieß 2,00 €
- Lachs-Quiche-Häppchen 1,30 €

## 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 6,10 €

### 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 15,50 €

### 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 25,60 €



Stand Mai 2018





## BBQ



Dingbängerweg 66 - 48163 Münster

Telefon 0251 972 000 4

[www.fleischerei-thier.de](http://www.fleischerei-thier.de) - [info@fleischerei-thier.de](mailto:info@fleischerei-thier.de)

### GRILLBUFFET BASIC (AB 10 PERSONEN)

Herzhafte Nackensteaks mariniert  
Zarte Hähnchenbrustfilets mariniert  
Rostbratwürste  
Hausgemachter Kartoffelsalat klassisch  
Hausgemachter Nudelsalat klassisch  
Krautsalat  
Brot und Kräuterbutter

Preis pro Portion \_\_\_\_\_ 11,90 €

### MEDITERRANES GRILLBUFFET (AB 30 PERSONEN)

Kleine frische Bratwürste im Saitling  
Hähnchenbrustfilet in Mango-Chili-Marinade  
Nackensteaks Capri  
Schweinefilet im Speckmantel am Spieß  
Souflaki-Spieße vom Schweinerücken  
Gemüsespieße mit Halloumi-Käse

Gemischte Antipasti:  
Zucchini, Champignons, Paprika, Feta und Oliven  
Griechischer Bauernsalat mit Oliven und Feta  
Rucola-Salat mit Cherrytomaten und Parmesanspännen  
Caprese  
Wiener Erdapfelsalat mit Radieschen  
Mediterraner Nudelsalat mit getrockneten Tomaten  
und Pinienkernen  
Hausgemachter Tzaziki  
Kräuterbutter  
Tomatenbutter  
Gemischte mediterrane Brotsorten  
Verschiedene Grillsoßen

Panna Cotta mit Erdbeersoße  
Amarettocreme

Preis pro Person \_\_\_\_\_ 25,90 €

### ZUBEHÖR

Großer Holzkohlegrill inkl. Reinigung	50,00 €
Holzkohle und Grillanzünder	20,00 €
Warmhalterechaud inkl. Brennpaste	10,00 €
Teller, Messer, Gabel inkl. Reinigung	1,00 €
Dessertschale und Löffel inkl. Reinigung	0,50 €
Servietten	0,05 €

### ANLIEFERUNG

Bei einem Warenwert über 300 Euro kostenlos  
im Umkreis von 10 km  
Fahrten im Umkreis von 5 km 10,00 €  
Fahrten im Umkreis von 10 km 15,00 €  
Fahrten im Umkreis von mehr als 10 km  
nach individueller Absprache  
Jede weitere Fahrt wird extra berechnet

### GRILLMEISTER UND SERVICEPERSONAL

Pro Person und Stunde 27,00 €

An Sonn- und Feiertagen berechnen wir einen  
Aufschlag von 15% auf den gesamten  
Rechnungsbetrag.

Selbstverständlich können Sie sich auch ein  
Grillbuffet ganz nach Ihren Wünschen  
zusammenstellen.

Bei einer Auswahl von mehreren Sorten Fleisch  
Bereiten wir Ihnen gerne kleine Fleischstücke und  
Spieße zu, damit Ihre Gäste von allem probieren  
können.

Wählen Sie ganz nach Ihrem Geschmack aus  
Unserem umfangreichen Sortiment aus. Wir beraten  
Sie gerne und erstellen Ihnen dann ein individuelles  
Angebot.

## VOM SCHWEIN

Bauch Rückensteaks  
Bauchfackeln Souflaki-Spieße  
Dicke Rippe Spare Ribs  
Gyrosspieße Zwiebeltaschen  
Halloumi-Taschen Hacksteaks  
Holzfällersteaks Schweinefiletspieße  
Nackensteaks Schaschlik  
Rouladenspieße Tzaziki-Taschen  
Kotelett vom Iberico-Schwein  
Saltimbocca-Spieße

## VOM RIND

Burger Patties  
Cevapcici  
Hüftsteaks  
Rumpsteaks  
Filetsteaks  
Rinderspieße  
Spezialitäten vom Wagyu, US-Beef oder  
Dry-Aged Rindfleisch, lassen Sie sich gerne  
Von uns beraten  
Auf Vorbestellung eine große Auswahl an  
Rindfleisch nach amerikanischen Zuschnitt

## GEFLÜGEL

Chicken Wings  
Hähnchenschenkel  
Hähnchenbrustfilets  
Maishähnchenbrustfilets  
Putensteaks  
Tandoorispieße  
Putenspieße mit Datteln im Speckmantel  
Putenschaschlik  
Entenbrustfiletspieße  
Entenbrustfilets

## VOM LAMM

Lammlachse  
Lammkotelett  
Lammkeule in Scheiben  
Lammschaschlik

## FISCH UND GEMÜSE

Garnelenspieße  
Mediterrane Gemüsespieße mit Halloumi-Käse  
Grillkartoffeln im Speckmantel am Spieß

## ALLES UM DIE WURST

Frische Rinderbratwurst  
Frische Lammbratwurst (Merguez)  
Frische Schweinsbratwurst  
Geflügelgriller  
Käsegriller  
Käsegriller mit Speck umwickelt  
Krakauer  
Münsterländer Minis  
Rostbratwurst

## SALATE

Wachsbohnsalat  
CousCous-Salat mit Petersilie, Gurke und  
Tomate  
Griechischer Bauernsalat mit Feta und Oliven  
Gurkensalat  
Kartoffelsalat klassisch mit Mayo  
Kartoffelsalat mit Pfifferlingen und  
Lauchzwiebeln  
Speckkartoffelsalat  
Wiener Erdapfelsalat mit Radieschen  
Krautsalat  
Mais-Paprika-Salat mit Dillmarinade  
Apfel-Möhren-Salat  
Nudelsalat mit Mayo  
Schichtsalat  
Bunte Rohkostplatte mit Vinaigrette  
Mediterraner Nudelsalat mit getrockneten  
Tomaten, Pesto und Rucola

## NOCH MEHR SALATE

Linsensalat  
Feldsalat mit Speckwürfeln und Balsamico  
Amerikanischer Coleslaw  
Mediterraner Ofengemüsesalat  
Möhrensalat (im Ofen gegart) mit Petersilie  
und Sonnenblumenkernen

## HAUSEGEMACHTE ANTIPASTI

Caprese (Tomaten, Mozzarella und  
Basilikum)  
Marinierte Zucchini  
Marinierte Paprika  
Marinierte Champignons  
Marinierter Feta  
Marinierte Oliven  
Zucchinirollchen mit Fetacremefüllung

## DIPS UND BUTTER

Butter  
Kräuterbutter  
Tomatenbutter  
Tzaziki  
Schafskäsecreme  
Pesto  
Senf Ketchup  
Verschiedene Grillsoßen

## BROT

Ciabatta original  
Ciabatta Olive  
Baguette Gustoso mit mediterranen  
Kräutern  
Baguette  
Zwiebelbaguette  
Fladenbrote  
Partybrötchen im Rad bunt gemischt

## DESSERT

Eine große Auswahl an Desserts finden  
Sie in unserem aktuellen Catering-Flyer.