



# 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



# HERBST UND WINTER



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)

## SUPPEN (AB 15 PERSONEN)

- Kürbiscremesuppe mit ZimtcROUTONS (350ml) 3,90 €
- Grünkohleintopf mit Mettwurst und Kassler (600g) 6,50 €

## MENÜS (AB 15 PERSONEN)

- KASSELERRÜCKENBRATEN UND METTENDCHEN mit Schwenkkartoffeln und Grünkohlgemüse 12,90 €
- HIRSCHEDELRAGOUT IN PREISELBEER-PFIFFERLING-SOSSE mit Butterspätzle und Apfelrotkohl 19,90 €
- ENTENKEULE IN PFLAUMEN-ZIMT-SOSSE mit Kartoffelklößen und Rosenkohl 19,90 €
- GÄNSEKEULE IN MARONENSOSSE mit Semmelklößen und Apfelrotkohl 19,90 €

## BUFFETS (AB 20 PERSONEN)

- Schweinemedallions in Gorgonzola-Soße
- Hähnchenbrustfilet in Trauben-Riesling-Soße
- Grüne Bandnudeln und Rosmarinkartoffeln
- Romanesco mit Mandelblättchen
- Feldsalat mit Speck und Balsamico-Dressing
- Preis pro Portion 18,90 €

- Züricher Kalbgeschnetzeltes mit Champignons
- Lammkeule in Rotweinsauce
- Butterspätzle
- Schwenkkartoffeln
- Speckböhnchen
- Salatplatte mit Vinaigrette
- Preis pro Person 22,90 €

## DESSERTS (AB 10 PERSONEN)

- Apfel-Zimt-Tiramisu 4,50 €
- Spekulatius-Creme mit Pflaumenkompott 4,00 €