



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)	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 13,90 €
mit Currysoße, Basmatireis und
Gemüsevariationen

LASAGNE BOLOGNESE 9,90 €

SPINAT-FETA-LASAGNE (vegetarisch) 9,90 €

RATATOUILLE 9,90 €
mit Basmatireis und Parmesan (vegetarisch)

TORTELLINI 9,90 €
mit Käsefüllung, mediterraner
Tomatensoße und Parmesan (vegetarisch)

BUFFETS

WESTFALEN (ab 20 Personen) 15,90 €
Krustenbraten und Sauerbraten mit Soßen,
Schwenkkartoffeln und Kartoffelklöße
Gemüsevariationen und Salatplatte mit Dressing

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

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

FESTTAGSBRATEN (ab 20 Personen) 20,90 €
Lachsfilet in Weißwein-Dill-Soße
Schweinemedallions in Rucola-Sahne
Rinderbraten mit Preiselbeer-Pfifferling-Soße
Grüne Bandnudeln und Rosmarinkartoffeln
Blattspinat und Gemüsevariationen

SCHNITZELSCHLACHT (ab 20 Personen) 14,90 €
Schweine- und Hähnchenknusperschnitzel
Champignonrahmsauce und Zigeunersauce
Kartoffelgratin und Schwenkkartoffeln
Gemüsevariationen und Salatplatte mit Dressing

ITALIA (ab 25 Personen) 25,90 €
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

SCHLEMMERLAND (ab 50 Personen) 29,90 €
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

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 Vanillesoße	3,50 €	2,50 €
- Amarettocreme	3,50 €	2,50 €
- Panna Cotta mit Erdbeersoße	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.

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 - 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 Erdbeersöße
 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 (Buchbar für komplette Buffets ab 50 Personen)	27,00 €
--	---------

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.