



# GENUSS CATERING



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)

Stand Juni 2022

## SUPPEN UND EINTÖPFE (AB 10 PERSONEN)

Zum Sattessen	
- Gulaschsuppe (500ml)	6,90 €
- Gyrossuppe (500ml)	6,90 €
- Käselauchcremesuppe mit Hackfleisch (500ml)	6,90 €
- Chili con Carne (500ml)	6,90 €
- Italienische Minestrone mit Parmesankäse (vegetarisch) (500ml)	5,90 €
- Westfälische Kartoffelsuppe mit Mettwurst (500ml)	5,90 €
- Erbseneintopf mit Mettwurst (500ml)	5,90 €
- Currywurst in hausgemachter Currysoße (400g)	6,90 €
Als Vorspeise	
- Rindfleischsuppe mit Einlage (350ml)	4,70 €
- Italienische Tomatencremesuppe (350ml)	4,20 €
- Karotten-Ingwer-Suppe mit Croutons (350ml)	4,70 €
- Parmesansuppe mit Balsamicozwiebeln (350ml)	4,70 €

## HANDSCHNITTCHEN UND BELEGTÉ BRÖTCHEN

Bitte wählen Sie aus unserem umfangreichen Aufschnitt- und Käsesortiment

STANDARD gemischt belegt	2,00 €
EDEL mit hochwertigem Schinken belegt	2,40 €
GOURMET mit Roastbeef oder Lachs belegt	3,00 €

## VORSPEISEN (AB 10 PORTIONEN PRO SORTE)

- Edelfischplatte mit Preiselbeersahne und Senf-Dill-Soße	10,90 €
- Caprese (Tomate, Mozzarella, Basilikum)	4,90 €
- Vitello Tonnato (Kalbfleisch aus Mutterkuhhaltung)	9,90 €
- Parmaschinken mit Melone	6,90 €
- Hausgemachte Antipasti (Champignons, Zucchini, Paprika, Feta, Oliven)	6,90 €
- Garnelen-Cocktail im Mini Weckglas	3,90 €
- Geflügel-Cocktail im Mini Weckglas	3,50 €

## MENÜS (AB 15 PERSONEN)

KRUSTENBRATEN mit Soße, Kartoffelgratin und Gemüsevariationen	14,50 €
SCHWEINEGESCHNETZELTES in Rahmsoße mit frischen Champignons, Butterspätzle und Salatplatte mit Dressing	14,50 €
SCHWEINEMEDAILLONS in Rucola-Sahne mit Rosmarinkartoffeln und Gemüsevariationen	17,90 €
MINIHAXEN (2 Stück pro Person) mit Kartoffelstampf, Sauerkraut und Senf	16,90 €
RINDERROULADEN (2 Stück pro Person) mit Schwenkkartoffeln und Rahmwirsing	21,50 €
RINDERBRATEN mit Preiselbeer-Pfifferling-Soße, Kartoffelklößen und Apfelrotkohl	20,90 €
WESTFÄLISCHES ZWIEBELFLEISCH mit Schwenkkartoffeln und Speckböhnchen	20,90 €
OCHSENBÄCKCHEN in Burgundersoße, Thymiankartoffeln und Gemüsevariationen	27,50 €
GEFLÜGELGYROSPFANNE mit Kartoffelgratin, Krautsalat und Zaziki	16,90 €
HÄHNCHENBRUST im Speckmantel in Tomatensahne mit grünen Bandnudeln und Rucola-Salat mit Cherry-Tomaten, Parmesanspännen und Balsamicodressing	18,90 €

HÄHNCHENKNUSPERSCHNITZEL mit Currysoße, Basmatireis und Gemüsevariationen	16,90 €
LASAGNE BOLOGNESE und Salatplatte mit Kräuterdressing	13,90 €
SPINAT-FETA-LASAGNE (vegetarisch) und Salatplatte mit Kräuterdressing	13,90 €
RATATOUILLE (vegetarisch) mit Basmatireis und Parmesan	12,90 €
TORTELLINI (vegetarisch) mit Käsefüllung, mediterraner Tomatensoße, Parmesan und Salatplatte mit Kräuterdressing	14,50 €

## BUFFETS

WESTFALEN (ab 20 Personen) Krustenbraten und Sauerbraten mit Soßen, Schwenkkartoffeln und Kartoffelklöße Gemüsevariationen und Salatplatte mit Dressing	19,50 €
OKTOBERFEST (ab 20 Personen) Minihaxen und Ofenfrischer Leberkäse Kartoffelstampf und lauwarmer Speckkartoffelsalat Sauerkraut und Krautsalat Brezeln, Obazda, süßer Senf	17,90 €
DER KLASSIKER (ab 20 Personen) Schweinemedallions in Rahm mit Champignons Hähnchenknusperschnitzel mit fruchtiger Currysoße Klassische Rinderrouladen Butterspätzle und Schwenkkartoffeln Gemüsevariationen und Salatplatte mit Dressing	20,90 €

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	25,90 €
--	---------

SCHNITZELSCHLACHT (ab 20 Personen) Schweine- und Hähnchenknusperschnitzel Champignonrahmsauce und Zigeunersauce Kartoffelgratin und Schwenkkartoffeln Gemüsevariationen und Salatplatte mit Dressing	17,90 €
--	---------

ITALIA (ab 25 Personen) Antipasti, 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	31,90 €
--	---------

SCHLEMMERLAND (ab 50 Personen) 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	35,90 €
--	---------

## DESSERTS (AB 10 PERSONEN)

	Portion	Mini-Weckglas
- Joghurt-Sahne-Creme mit buntem Obststeller	4,50 €	
- Mousse au Chocolat	4,50 €	3,00 €
- Westfälische Herrencreme	4,50 €	3,00 €
- Rote Beerengrütze		
mit Vanillesoße	4,50 €	3,00 €
- Amarettocreme	4,50 €	3,00 €
- Panna Cotta mit Erdbeersoße	4,50 €	3,00 €
- Creme Caramel		3,00 €

## ZUM ABSCHLUSS

Gemischte Käseplatte	5,50 €
Buntes Wagenrad mit 30 Partybrötchen	21,50 €
Verschiede Baguette und Ciabatta ab	3,50 €
Butter, Kräuterbutter oder Griebenschmalz	19,90 €

## GESCHIRR INKLUSIVE REINIGUNG

Teller, Messer, Gabel	1,20 €
Suppentasse, Untertasse, Löffel	1,20 €
Dessertschälchen und Löffel	0,70 €
Servietten	0,10 €

## ANLIEFERUNG

Bei einem Warenwert über 300 € kostenlos in Münster	
Fahrten im Umkreis von 5 km	15,00 €
Fahrten im Umkreis von 10 km	20,00 €
Weitere Fahrten nach individueller Absprache	

## PERSONAL VOR ORT

Pro Person und Stunde	35,00 €
-----------------------	---------

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 mit 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 1,60 €
- Blätterteighäppchen mit Mettfüllung 1,40 €
- Mini-Quiche-Lorraine 1,40 €
- Partyfrikadelle mit Cherrytomate 1,50 €
- Dattel im Speckmantel 1,20 €

### GEFLÜGEL

- kleines Hähnchenknuspernugget 1,70 €
- Hähnchennugget mit Ananas überbacken 2,00 €
- Hähnchennugget mit Tomate überbacken 2,00 €
- Entenbrustfiletröllchen mit Chili-Preiselbeeren am Spieß 3,00 €

### VEGETARISCH

- Ziegenkäse und Feigensenf auf Weißbrottaler 2,00 €
- Frischkäsecreme auf Schwarzbrottaler 1,40 €
- Zucchinirollchen mit Fetacremefüllung 1,40 €
- Tomaten-Büffelmozzarella-Spieß 1,60 €
- Käsestick mit Obst 1,20 €
- Mediterraner Grillgemüsespieß 1,80 €
- Mini-Quiche mit Balsamicozwiebeln 1,40 €

### FISCH

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

## BUFFETVORSCHLÄGE

### EMPFANG (AB 20 PERSONEN)

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

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

Preis pro Person 7,40 €

### RUSTIKUS (AB 15 PERSONEN)

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

- kleine Partyschnitzel vom Schweinerücken
- Hähnchennuggets mit Ananas und Tomate überbacken
- Blätterteighäppchen mit Mettfüllung
- Partyfrikadellen mit Cherrytomaten am Spieß
- Mini-Quiche-Lorraine
- Zucchinirollchen mit Fetacremefüllung
- Mediterrane Grillgemüsespieße

Preis pro Person 18,50 €

### 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
- Mini-Quiche-Lorraine
- 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 31,90 €



**GENUSSCATERING**

Stand Juni 2022



# 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)

Stand Juni 2022

## GRILLBUFFET BASIC (AB 10 PERSONEN)

Herzhafte Nackensteaks mariniert  
Zarte Hähnchenbrustfilets mariniert  
Rostbratwürste  
Gemüse-Halloumi Spieße  
Klassischer Kartoffelsalat mit Mayo, Gurken und Äpfeln  
Mediterraner Nudelsalat mit Pesto, getrockneten Tomaten und Pinienkernen  
Griechischer Bauernsalat mit Oliven und Feta  
Bunt bestreutes Wagenrad und Kräuterbutter  
Ketchup, Curryketchup und Senf

Preis pro Portion \_\_\_\_\_ 15,90 €

## 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 Pesto, getrockneten Tomaten und Pinienkernen  
Zaziki  
Kräuterbutter und Tomatenbutter  
Gemischte mediterrane Landbaguettes  
Ketchup, Curryketchup, Texicana Salsa und Senf

Preis pro Person \_\_\_\_\_ 26,90 €

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.

## VOM SCHWEIN

Rückensteaks  
BauchfackelnS  
Souflaki-Spieße  
Spare Ribs  
Halloumi-Taschen  
Schweinefiletspieße  
Nackensteaks  
Schaschlik  
Tomahawks vom Strohschwein  
Saltimbocca-Spieße

## VOM RIND

Burger Patties  
Cevapcici  
Hüftsteaks  
Rumpsteaks  
Filetsteaks  
Rinderspieße mit Rosmarin-Meersalz  
Dry-Aged-Beef und Special-Cuts nach Verfügbarkeit.  
Lassen Sie sich gerne von uns beraten.

## VOM GEFLÜGEL

Chicken Wings  
Hähnchenbrustfilets  
Maishähnchenbrustfilets  
Phina-Putensteaks  
Tandoorispieße

Phina-Putenspieße mit Datteln im Speckmantel  
Phina-Putenschaschlik  
Entenbrustfiletspeie  
Entenbrustfilets

#### VOM LAMM

Lammlachse  
Lammkotelett  
Lammkeule in Scheiben  
Lammschaschlik

#### FISCH UND GEMÜSE

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

#### RUND UM DIE WURST

Rinderbratwurst  
Lammbratwurst (Merguez)  
Chorizo vom Strohschwein  
Salsiccia  
Frische Bratwurst im Saitling  
Käsegriller  
Krakauer  
Münsterländer Minis  
Rostbratwurst

#### SALATE

Couscous-Salat mit Petersilie, Gurke und  
Tomate  
Griechischer Bauernsalat mit Feta und Oliven  
Gurkensalat  
Kartoffelsalat klassisch mit Mayo, Gurken und  
Äpfeln  
Speckkartoffelsalat  
Wiener Erdapfelsalat mit Radieschen  
Krautsalat  
Apfel-Möhren-Salat  
Nudelsalat mit Mayo, Erbsen und Mandarinen

Schichtsalat  
Bunte Rohkostplatte mit Vinaigrette  
Mediterraner Nudelsalat mit getrockneten  
Tomaten, Pesto und Rucola  
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  
Zaziki  
Verschiedene Grillsößen

#### BROT

Landbaguette  
Oliven-Landbaguette  
Tomaten-Landbaguette  
Baguette  
Zwiebelbaguette  
30 Partybrötchen im Rad bunt bestreut

#### DESSERT

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

#### ZUBEHÖR

Großer Holzkohlegrill inkl. Reinigung	70,00 €
Holzkohle und Grillanzünder	25,00 €
Warmhalterechaud inkl. Brennpaste	15,00 €
Faltpavillon 3 x 6 Meter mit Wänden inklusive Auf- und Abbau	200,00 €
Buffettisch klappbar 180 x 76 cm	20,00 €
Schwarze Buffettischhussen inkl. Reinigung	12,00 €
Teller, Messer, Gabel inkl. Reinigung	1,20 €
Dessertschale und Löffel inkl. Reinigung	0,70 €
Servietten	0,10 €

#### ANLIEFERUNG

Bei einem Bestellwert über 300 Euro ist die  
Lieferung innerhalb Münsters kostenlos  
Fahrten im Umkreis von 5 km 15,00 €  
Fahrten im Umkreis von 10 km 20,00 €  
Jede weitere Fahrt wird nach Aufwand und  
Fahrzeit berechnet.

#### PERSONAL

Bei Veranstaltungen ab 75 Personen stellen wir  
Ihnen auch gerne Grillpersonal vor Ort zur  
Verfügung  
Pro Person und Stunde 35,00 €

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen  
Mehrwertsteuer.  
An Sonn- und Feiertagen berechnen wir einen  
Aufschlag von 15% auf den gesamten  
Rechnungsbetrag.