



GENUSS CATERING



Dingbängerweg 66 - 48163 Münster
Telefon 0251 972 000 4

www.fleischerei-thier.de - 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 BELEGTE 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%.



HERBST WINTER



Dingbängerweg 66 - 48163 Münster
Telefon 0251 972 000 4

www.fleischerei-thier.de - info@fleischerei-thier.de

Stand Oktober 2022

SUPPEN (AB 15 PORTIONEN)

KÜRBISCREMESUPPE mit Zimtroutons (350ml als Vorspeise)	4,70 €
GRÜNKOHLEINTOPF mit Mettendchen und Kasseler (600g zum "Sattessen")	7,90 €

MENÜS (AB 15 PORTIONEN)

KASSELERRÜCKEN UND METTENDCHEN Schwenkkartoffeln mit Speck und Zwiebeln Grünkohlgemüse	15,90 €
HIRSCHEDEL RAGOUT in Preiselbeer-Pfifferling-Soße Butterspätzle Apfelrotkohl	25,90 €
ENTENKEULE in Pflaumen-Zimt-Soße Kartoffelklöße oder Semmelklöße Apfelrotkohl oder Rosenkohl	23,90 €
GÄNSEKEULE in Maronensoße Kartoffelklöße oder Semmelklöße Apfelrotkohl oder Rosenkohl	27,90 €

BUFFES (AB 20 PORTIONEN)

HERBSTZAUBER Schweinemedaillons in Gorgonzola Soße Hähnchenbrustfilet in Trauben-Weißwein-Soße Grüne Bandnudeln Rosmarinkartoffeln Romanesco mit Mandelblättchen Feldsalat mit Speck und Balsamicodressing	23,90 €
WINTERTRAUM Züricher Kalbsgeschneitztes mit Champignons Lammkeule in Rotweinsauce Butterspätzle Schwenkkartoffeln Speckböhnchen Salatplatte mit Vinaigrette	27,90 €

DESSERTS (AB 10 PORTIONEN)

APFEL-ZIMT-TIRAMISU	5,50 €
SPEKULATIUS-CREME mit Pflaumenkompott	4,90 €

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