



GENUSS CATERING



Dingbängerweg 66 - 48163 Münster
Telefon 0251 972 000 4

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

Stand Januar 2024

SUPPEN UND EINTÖPFE (ab 10 Personen)

<i>Zum Sattessen</i>	
- Gulaschsuppe (500ml)	8,50 €
- Gyrossuppe (500ml)	8,50 €
- Käselauchcremesuppe mit Hackfleisch (500ml)	8,50 €
- Chili con Carne (500ml)	8,50 €
- Italienische Minestrone mit Parmesankäse (vegetarisch) (500ml)	7,50 €
- Westfälische Kartoffelsuppe mit Mettwurst (500ml)	7,50 €
- Erbseneintopf mit Mettwurst (500ml)	7,50 €
- Currywurst in hausgemachter Currysoße (400g)	8,50 €
<i>Als Vorspeise</i>	
- Rindfleischsuppe mit Einlage (350ml)	5,50 €
- Italienische Tomatencremesuppe (350ml)	4,90 €
- Karotten-Ingwer-Suppe mit Croutons (350ml)	4,90 €
- Parmesansuppe mit Balsamicozwiebeln (350ml)	5,50 €

HANDSCHNITTCHEN UND BELEGTE BRÖTCHEN

Bitte wählen Sie aus unserem umfangreichen Aufschnitt- und Käsesortiment

STANDARD gemischt belegt	2,40 €
EDEL mit hochwertigem Schinken belegt	2,80 €
GOURMET mit Roastbeef oder Lachs belegt	3,60 €

VORSPEISEN (ab 10 Portionen pro Sorte)

- Edelfischplatte mit Preiselbeersahne und Senf-Dill-Soße	12,90 €
- Caprese (Tomate, Mozzarella, Basilikum)	5,90 €
- Vitello Tonnato (Kalbfleisch aus Mutterkuhhaltung)	9,90 €
- Parmaschinken mit Melone	7,90 €
- Hausgemachte Antipasti (Champignons, Zucchini, Paprika, Feta, Oliven)	8,90 €
- Garnelen-Cocktail im Mini Weckglas	4,90 €
- Geflügel-Cocktail im Mini Weckglas	4,50 €

MENÜS (ab 15 Personen)

KRUSTENBRATEN mit Soße, Kartoffelgratin und Gemüsevariationen	16,90 €
SCHWEINEGESCHNETZELTES in Rahmsauce mit frischen Champignons, Butterspätzle und Salatplatte mit Dressing	16,90 €
SCHWEINEMEDAILLONS in Rucola-Sahne mit Rosmarinkartoffeln und Gemüsevariationen	19,90 €
MINIHAXEN (2 Stück pro Person) mit Kartoffelstampf, Sauerkraut und Senf	18,90 €
RINDERROULADEN (2 Stück pro Person) mit Schwenkkartoffeln und Rahmwirsing	23,90 €
RINDERBRATEN mit Preiselbeer-Pfifferling-Soße, Kartoffelklößen und Apfelrotkohl	23,90 €
WESTFÄLISCHES ZWIEBELFLEISCH mit Schwenkkartoffeln und Speckböhnchen	23,90 €
OCHSENBÄCKCHEN in Burgundersauce, Thymiankartoffeln und Gemüsevariationen	28,90 €
GEFLÜGELGYROSPFANNE mit Kartoffelgratin, Krautsalat und Zaziki	19,90 €
HÄHNCHENBRUST im Speckmantel in Tomatensauce mit grünen Bandnudeln und Rucola-Salat mit Cherry-Tomaten, Parmesanspännen und Balsamicodressing	21,90 €

HÄHNCHENKNUSPERSCHNITZEL mit Currysoße, Basmatireis und Gemüsevariationen	19,90 €
LASAGNE BOLOGNESE und Salatplatte mit Kräuterdressing	14,90 €
SPINAT-FETA-LASAGNE (vegetarisch) und Salatplatte mit Kräuterdressing	14,90 €
RATATOUILLE (vegetarisch) mit Basmatireis und Parmesan	13,90 €
TORTELLINI (vegetarisch) mit Käsefüllung, mediterraner Tomatensoße, Parmesan und Salatplatte mit Kräuterdressing	16,50 €

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	26,90 €
SCHNITZELSCHLACHT (ab 20 Personen) Schweine- und Hähnchenknusperschnitzel Champignonrahmsoße und Balkansoße Kartoffelgratin und Schwenkkartoffeln Gemüsevariationen und Salatplatte mit Dressing	21,90 €
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	34,90 €

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	41,90 €
--	---------

BUFFETS

WESTFALEN (ab 20 Personen) Krustenbraten und Sauerbraten mit Soßen, Schwenkkartoffeln und Kartoffelklöße Gemüsevariationen und Salatplatte mit Dressing	22,90 €
OKTOBERFEST (ab 20 Personen) Minihaxen und Ofenfrischer Leberkäse Kartoffelstampf und lauwarmer Speckkartoffelsalat Sauerkraut und Krautsalat Brezeln, Obazda, süßer Senf	21,90 €
DER KLASSIKER (ab 20 Personen) Schweinemedallions in Rahm mit Champignons Hähnchenknusperschnitzel mit fruchtiger Currysoße Klassische Rinderrouladen Butterspätzle und Schwenkkartoffeln Gemüsevariationen und Salatplatte mit Dressing	24,90 €

DESSERTS (ab 10 Personen bzw. 20 Gläsern pro Sorte)

	Portion	Mini- Weckglas
- Mousse au Chocolat	5,90 €	3,90 €
- Westfälische Herrencreme	5,90 €	3,90 €
- Rote Beerengrütze mit Vanillesoße	5,90 €	3,90 €
- Amarettocreme	5,90 €	3,90 €
- Panna Cotta mit Erdbeersoße	5,90 €	3,90 €
- Creme Caramel		3,90 €

ZUM ABSCHLUSS

Gemischte Käseplatte	7,90 €
Buntes Wagenrad mit 30 Partybrötchen	23,90 €
Land-, Oliven oder Tomatenbaguette ab Butter, Kräuterbutter oder Griebenschmalz 1kg ab	5,00 € 19,90 €

GESCHIRR INKLUSIVE REINIGUNG

Teller, Messer, Gabel	1,40 €
Suppentasse, Untertasse, Löffel	1,40 €
Dessertschälchen und Löffel	0,80 €
Servietten	0,10 €

ANLIEFERUNG

Bei einem Warenwert über 400 € kostenlos innerhalb
von 5 Kilometern.
Fahrten im Umkreis von 5 km 20,00 €
Fahrten im Umkreis von 10 km 25,00 €
Weitere Fahrten nach individueller Absprache

PERSONAL VOR ORT

Pro Person und Stunde 42,90 €

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 Januar 2024

SUPPEN (ab 15 Portionen)

KÜRBISCREMESUPPE 4,90 €
mit Zimtcroustons
(350ml als Vorspeise)

GRÜNKOHLEINTOPF 8,90 €
mit Mettendchen und Kasseler
(600g zum "Sattessen")

MENÜS (ab 15 Portionen)

KASELERRÜCKEN
UND METTENDCHEN 16,90 €
Schwenkkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
Grünkohlgemüse

HIRSCHEDELRAGOUT 25,90 €
in Preiselbeer-Pfifferling-Soße
Butterspätzle oder Semmelklöße
Apfelrotkohl

ENTENKEULE 26,90 €
in Pflaumen-Zimt-Soße
Butterspätzle oder Semmelklöße
Apfelrotkohl oder Rosenkohl

GÄNSEKEULE 29,90 €
in Maronensoße
Butterspätzle oder Semmelklöße
Apfelrotkohl oder Rosenkohl

Buffes (ab 20 Portionen)

HERBSTZAUBER 24,90 €
Schweinemedaillons in Gorgonzola Soße
Hähnchenbrustfilet in Trauben-Weißwein-Soße
Grüne Bandnudeln
Rosmarinkartoffeln
Romanesco mit Mandelblättchen
Feldsalat mit Speck und Balsamicodressing

WINTERTRAUM 25,90 €
Züricher Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons
Lammkeule in Rotweinsauce
Butterspätzle
Schwenkkartoffeln
Speckböhnchen
Salatplatte mit Vinaigrette

Desserts (ab 10 Portionen)

APFEL-ZIMT-TIRAMISU 5,90 €

SPEKULATIUS-CREME 5,50 €
mit Pflaumenkompott

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 1,90 €
- Blätterteighäppchen mit Mettfüllung 1,70 €
- Mini-Quiche-Lorraine 1,70 €
- Partyfrikadelle mit Cherrytomate 1,80 €
- Dattel im Speckmantel 1,50 €

GEFLÜGEL

- kleines Hähnchenknuspernugget 2,00 €
- Hähnchennugget mit Ananas überbacken 2,40 €
- Hähnchennugget mit Tomate überbacken 2,40 €
- Entenbrustfiletröllchen mit Chili-Preiselbeeren am Spieß 3,60 €

VEGETARISCH

- Ziegenkäse und Feigensenf auf Weißbrottaler 2,40 €
- Frischkäsecreme auf Schwarzbrottaler 1,70 €
- Zucchinirollchen mit Fetacremefüllung 1,70 €
- Tomaten-Büffelmozzarella-Spieß 1,90 €
- Käsestick mit Obst 1,50 €
- Mediterraner Grillgemüsespieß 2,20 €
- Mini-Quiche mit Balsamicozwiebeln 1,70 €

FISCH

- Steinbeißer im Speckmantel mit Honig-Senf-Marinade am Spieß 3,60 €
- 3 Kräutergarnelen am Spieß 3,00 €
- Lachs-Quiche-Häppchen 1,80 €

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 9,00 €

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 22,90 €

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 37,90 €



GENUSSCATERING

Stand Januar 2024