



GENUSS CATERING



Dingbängerweg 66 - 48163 Münster
Telefon 0251 972 000 4

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

Stand Januar 2025

SUPPEN UND EINTÖPFE (AB 10 PERSONEN)

<i>Zum Sattessen</i>	
- Gulaschsuppe (500ml)	9,50 €
- Gyrossuppe (500ml)	9,50 €
- Käselauchcremesuppe mit Hackfleisch (500ml)	9,50 €
- Chili con Carne (500ml)	9,50 €
- Italienische Minestrone mit Parmesankäse (vegetarisch) (500ml)	8,50 €
- Westfälische Kartoffelsuppe mit Mettwurst (500ml)	8,50 €
- Erbseneintopf mit Mettwurst (500ml)	8,50 €
- Currywurst in hausgemachter Currysoße (400g)	9,50 €
- Rindfleischsuppe mit Einlage (500ml) als Vorspeise (350 ml)	6,50 €
- Italienische Tomatencremesuppe (500ml) als Vorspeise (350ml)	5,50 €
- Karotten-Ingwer-Suppe mit Croutons (500ml) als Vorspeise (350ml)	5,50 €
- Parmesansuppe mit Balsamicozwiebeln (500ml) als Vorspeise (350ml)	6,50 €

HANDSCHNITTCHEN UND BELEGTE BRÖTCHEN

Bitte wählen Sie aus unserem umfangreichen Aufschnitt- und Käsesortiment

STANDARD gemischt belegt	2,70 €
EDEL mit hochwertigem Schinken belegt	3,10 €
GOURMET mit Roastbeef oder Lachs belegt	3,90 €

VORSPEISEN (AB 10 PORTIONEN PRO SORTE)

- Edelfischplatte mit Preiselbeersahne und Senf-Dill-Soße	13,90 €
- 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	18,50 €
SCHWEINEGESCHNETZELTES in Rahmsoße mit frischen Champignons, Butterspätzle und Salatplatte mit Dressing	16,90 €
SCHWEINEMEDAILLONS in Rucola-Sahne mit Rosmarinkartoffeln und Gemüsevariationen	21,90 €
MINIHAXEN (2 Stück pro Person) mit Kartoffelstampf, Sauerkraut und Senf	19,90 €
RINDERROULADEN (2 Stück pro Person) mit Schwenkkartoffeln und Rahmwirsing	25,90 €
RINDERBRATEN mit Preiselbeer-Pfifferling-Soße, Kartoffelklößen und Apfelrotkohl	23,90 €
WESTFÄLISCHES ZWIEBELFLEISCH mit Schwenkkartoffeln und Speckböhnchen	22,90 €
OCHSENBÄCKCHEN in Burgundersoße, Thymiankartoffeln und Gemüsevariationen	29,90 €
GEFLÜGELGYROSPFANNE mit Kartoffelgratin, Krautsalat und Zaziki	19,90 €
HÄHNCHENBRUST im Speckmantel in Tomatensahne mit grünen Bandnudeln und Rucola-Salat mit Cherry-Tomaten, Parmesanspännen und Balsamicodressing	22,50 €

HÄHNCHENKNUSPERSCHNITZEL 19,90 €
mit Currysoße, Basmatireis und
Gemüsevariationen

LASAGNE BOLOGNESE 15,50 €
und Salatplatte mit Kräuterdressing

SPINAT-FETA-LASAGNE (vegetarisch) 15,50 €
und Salatplatte mit Kräuterdressing

RATATOUILLE (vegetarisch) 13,90 €
mit Basmatireis und Parmesan

TORTELLINI (vegetarisch) 16,90 €
mit Käsefüllung, mediterraner
Tomatensoße, Parmesan
und Salatplatte mit Kräuterdressing

BUFFETS

WESTFALEN (ab 20 Personen) 22,90 €
Krustenbraten und Sauerbraten mit Soßen,
Schwenkkartoffeln und Kartoffelklöße
Gemüsevariationen und Salatplatte mit Dressing

OKTOBERFEST (ab 20 Personen) 22,90 €
Minihaxen und Ofenfrischer Leberkäse
Kartoffelstampf und lauwarmer
Speckkartoffelsalat
Sauerkraut und Krautsalat
Brezeln, Obazda, süßer Senf

DER KLASSIKER (ab 20 Personen) 25,50 €
Schweinemedallions in Rahm mit Champignons
Hähnchenknusperschnitzel mit fruchtiger
Currysoße
Klassische Rinderrouladen
Butterspätzle und Schwenkkartoffeln
Gemüsevariationen und Salatplatte mit Dressing

FESTTAGSBRATEN (ab 20 Personen) 28,90 €
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) 22,90 €
Schweine- und Hähnchenknusperschnitzel
Champignonrahmsoße und Balkansoße
Kartoffelgratin und Schwenkkartoffeln
Gemüsevariationen und Salatplatte mit Dressing

ITALIA (ab 25 Personen) 37,60 €
Antipasti, Caprese und verschiedene Landbaguette
Hähnchenbrust im Speckmantel in Tomaten-Sahne
Schweinemedallions in Gorgonzola-Soße
Grüne Bandnudeln und Rosmarinkartoffeln
Rucola-Salat und Brokkoli mit Pinienkernen
Panna Cotta und Amarettocreme

DESSERTS (AB 10 PERSONEN BZW. 20 GLÄSCHEN PRO SORTE)

- Mousse au Chocolat
in der Schüssel (170g pro Person) 5,90 €
im Mini-Weckglas (70g pro Glas) 3,90 €
- Westfälische Herrencreme
in der Schüssel (170g pro Person) 5,90 €
im Mini-Weckglas (70g pro Glas) 3,90 €
- Rote Beerengrütze mit Vanillesoße
in der Schüssel (170g pro Person) 5,90 €
im Mini-Weckglas (70g pro Glas) 3,90 €
- Amarettocreme
in der Schüssel (170g pro Person) 5,90 €
im Mini-Weckglas (70g pro Glas) 3,90 €
- Panna Cotta mit Erdbeersoße
in der Schüssel (170g pro Person) 5,90 €
im Mini-Weckglas (70g pro Glas) 3,90 €
- Creme Caramel
im Mini-Weckglas (70g pro Glas) 3,90 €

ZUM ABSCHLUSS

Gemischte Käseplatte 7,90 €
Buntes Wagenrad mit 30 bunt betreuten
Partybrötchen 23,90 €
Landbaguette 6,00 €
Olivenbaguette 6,50 €
Tomatenbaguette 6,50 €
Landbutter pro 100g 2,99 €
Kräuterbutter pro 100g 3,49 €
Griebenschmalz pro 100g 1,49 €

GESCHIRR INKLUSIVE REINIGUNG

Teller 0,50 €
Messer 0,50 €
Gabel 0,50 €
Suppentasse und Untertasse 1,00 €
Suppenlöffel 0,50 €
Dessertschälchen 0,50 €
Dessertlöffel 0,50 €
Servietten 0,20 €

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 47,60 €

Alle Preise verstehen sich inklusive Warmhaltegeräte
und der gesetzlichen Mehrwertsteuer. An Sonn- und
Feiertagen berechnen wir einen Zuschlag von 15%



BBQ



Dingbängerweg 66 - 48163 Münster

Telefon 0251 972 000 4

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

Stand März 2025

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 _____ 19,90 €

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 Parmesanspähnen
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 _____ 28,90 €

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
Bauchfackeln
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
Entenbrustfiletspeieße
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 Grillsoßen

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	30,00 €
Warmhalterechaud inkl. Brennpaste	20,00 €
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	1,50 €
Dessertschale und Löffel inkl. Reinigung	1,00 €
Servietten	0,20 €

ANLIEFERUNG

Bei einem Bestellwert über 400 Euro ist die Lieferung innerhalb Münsters kostenlos
Fahrten im Umkreis von 5 km 20,00 €
Fahrten im Umkreis von 10 km 25,00 €
Jede weitere Fahrt wird nach Aufwand und Fahrzeit berechnet.

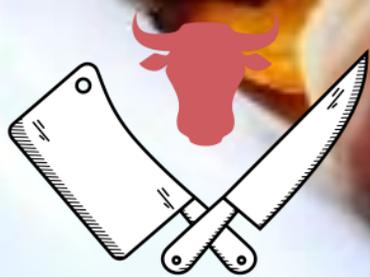
PERSONAL

Bei Veranstaltungen ab 75 Personen stellen wir Ihnen auch gerne Grillpersonal vor Ort zur Verfügung
Pro Person und Stunde 47,60 €

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



FINGER- FOOD



Dingbängerweg 66 - 48163 Münster
Telefon 0251 972 000 4

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

Stand Januar 2025

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 1,90 €
- Mini-Quiche-Lorraine 1,90 €
- Partyfrikadelle mit Cherrytomate 2,00 €
- Dattel im Speckmantel 1,70 €

GEFLÜGEL

- kleines Hähnchenknuspernugget 2,00 €
- Hähnchennugget mit Ananas überbacken 2,60 €
- Hähnchennugget mit Tomate überbacken 2,60 €
- Entenbrustfiletröllchen mit Chili-Preiselbeeren am Spieß 3,80 €

VEGETARISCH

- Ziegenkäse und Feigensenf auf Weißbrottaler 2,60 €
- Frischkäsecreme auf Pumpernickeltaler 1,80 €
- Zucchinirollchen mit Fetacremefüllung 1,80 €
- Tomaten-Büffelmozzarella-Spieß 1,90 €
- Käsestick mit Obst 1,60 €
- Mediterraner Grillgemüsespieß 2,50 €
- Mini-Quiche mit Balsamicozwiebeln 1,90 €

FISCH

- Kabeljau im Speckmantel mit Honig-Senf-Marinade am Spieß 3,60 €
- 3 Kräutergarnelen am Spieß 3,00 €
- Mini-Quiche mit Lachs 2,00 €
- Forellencreme auf Pumpernickeltaler 2,10 €
- Lachscreme auf Weißbrottaler 2,20 €

IM MINI-WECKGLAS

FLEISCH

- Mini Schnitzel auf Kartoffelsalat 3,90 €
- Geflügelcocktail 4,50 €
- Roastbeefröllchen auf Remoulade 4,50 €
- Pastrami auf Coleslaw 4,50 €

VEGETARISCH

- Champignons auf Aioli 3,90 €
- Ziegenkäse mit Honig und Walnuss auf Rucola 3,90 €
- Mozzarella-Tomatensalat mit Pesto und Pinienkernen 3,90 €
- Mediterraner Nudelsalat mit getrockneten Tomaten, Pesto, Rucola und Pinienkernen 3,90 €
- Ofenmöhren mit Sonnenblumenkernen und Petersilie 3,90 €

FISCH

- Garnelencocktail 4,90 €
- Räucherlachstatar mit Gurke und Dill 4,90 €
- Garnele auf Avocado-creme 4,50 €

DESSERTS

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

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 9,90 €

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
- Mini-Quiche mit Balsamicozwiebeln

Preis pro Person 24,60 €

EXZELLENT (AB 25 PERSONEN)

Köstliche Häppchen zu besonderen Anlässen. Wir rechnen 12 Teile pro Person zum "Sattessen".

- Hähnchennuggets mit Tomate oder Ananas überbacken
- Blätterteighäppchen mit Mettfüllung
- Mini-Quiche-Lorraine
- Datteln im Speckmantel
- Entenbrustfiletrollchen mit Chili-Preiselbeeren
- Kabeljau im Speckmantel mit Honig-Senf-Marinade
- 3 Kräutergarnelen am Spieß
- Mini-Quiche mit Lachs
- Weißbrottaler mit Ziegenfrischkäse und Feigensenf
- Zucchinirollchen mit Fetacremefüllung
- Mediterrane Grillgemüsespieße
- Mini-Quiche mit Balsamicozwiebeln

Preis pro Person 37,90 €

GESCHIRR INKLUSIVE REINIGUNG

Fingerfoodteller	0,50 €
Kleine Gabel	0,50 €
Kleiner Löffel	0,50 €
Servietten	0,20 €

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