GENUSS CATERING

Dingbängerweg 66 - 48163 Münster
Telefon 0251 972 000 4
www.fleischerei-thier.de - info@fleischerei-thier.de

Stand März 2026

SUPPEN UND EINTÖPFE (AB 10 PERSONEN)

Zum Sattessen

- 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)	9,50 €
als Vorspeise (350 ml)	6,50 €
- Italienische Tomatencremesuppe (500ml)	8,50 €
als Vorspeise (350ml)	5,50 €
- Karotten-Ingwer-Suppe mit Croutons (500ml)	8,50 €
als Vorspeise (350ml)	5,50 €
- Parmesansuppe mit Balsamicozwiebeln (500ml)	9,50 €
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, Parmesanspähnen 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

GEMÜSECURRY (vegan) 17,90 €
mit Karotten und Zuckerschoten, dazu Jasminreis

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 €
Schweinemedaillons 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
Schweinemedaillons 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
Schweinemedaillons 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%

FLEISCHEREI THIER

EST 2003

ECHT THIER

HERBST WINTER

Dingbängerweg 66 - 48163 Münster
Telefon 0251 972 000 4
www.fleischerei-thier.de - info@fleischerei-thier.de

Stand Oktober 2026

SUPPEN und Eintöpfe (ab 15 Portionen)

GRÜNKOHLEINTOPF
mit Mettendchen
zum Sattessen (600g) 9,50 €

GRÜNKOHLCURRY (vegan)
mit roten Linsen und Mango
zum Sattessen (600g) 8,90 €

KÜRBISCREMESUPPE (vegan)
mit Zimtcroutons
als Vorspeise (350ml) 5,50 €
zum Sattessen (500ml) 8,50 €

MENÜS (ab 15 Portionen)

KASSELERRÜCKEN oder NACKEN UND METTENDCHEN 15,90 €
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 Rotweinsoße
Butterspätzle
Schwenkkartoffeln
Speckböhnchen
Salatplatte mit Vinaigrette

Desserts (ab 10 Portionen)

APFEL-ZIMT-TIRAMISU 6,90 €

BIRNEN-CRUMBLE 6,90 €
Birnen mit Streusseltopping

FINGER-FOOD

Dingbängerweg 66 - 48163 Münster
Telefon 0251 972 000 4
www.fleischerei-thier.de - info@fleischerei-thier.de

Stand März 2026

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 €
- Zucchiniröllchen 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 €
- Reibeküchlein mit Lachs und Dillschmand	3,20 €

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 Avocadocreme	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*
- *Zucchiniröllchen 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*
- *Entenbrustfiletröllchen mit Chili-Preiselbeeren*
- *Kabeljau im Speckmantel mit Honig-Senf-Marinade*
- *3 Kräutergarnelen am Spieß*
- *Mini-Quiche mit Lachs*
- *Weißbrottaler mit Ziegenfrischkäse und Feigensenf*
- *Zucchiniröllchen 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