PARTYSERVICE HEFT

DEIN WEG ZUM GENUSS

Fleischerei
GRIMSEHL
seit 1930

SEI DEIN EIGENER GAST

Die Fleischerei Grimsehl blickt auf eine lange Familientradition zurück. Wir sind eine der wenigen Fleischereien, die noch selbst schlachten, und das schon seit 85 Jahren.
In den letzten Jahren sind wir bewusst gegen den Strom geschwommen, denn statt auf industrielle Massenware haben wir auf nachhaltige Fleischherstellung gesetzt. Um dir, als unserem Kunden die beste Fleischqualität bieten zu können, sind artgerechte Tierhaltung sowie kurze Transportwege unerlässlich. Aus diesem Grund arbeiten wir mit lokalen Bauern aus der Wedemark zusammen.
Diesen Ansatz verfolgen wir auch in unserem Partyservice-Angebot. Wir bieten dir beste Qualität, die du und deine Gäste mit reinem Gewissen genießen könnt.

Ich freue mich, dich bei deinen geplanten Festlichkeiten beraten zu dürfen.

Mit freundlichen Grüßen,

Lars Grimsehl

WIR SERVIEREN EUCH FLEISCH AUS NACHHALTIGER LANDWIRTSCHAFT

www.fleischerei-grimsehl.de

KLEINIGKEITEN FÜR VIELE ANLÄSSE

MINDESTBESTELLMENGE 20 STÜCK

* Canapes

Ofenfrisches Mehrkorn- und Weizenbaguette mit Butter bestrichen, verschieden belegt und einzeln liebevoll mit essbarer Dekoration ausgarniert.

* **Schweinebraten**
* **Kasseler Braten**
* **Salami**
* **Frischkäse/Schnittkäse**
* **Putenbrust**
* **Roastbeef**
* **Lachsschinken** pro Stück **3,60**

* **Lachs**
* **Forelle** pro Stück **5,00**

* Schnittchen

Graubrot- und Schwarzbrotscheiben in 1/4 oder 1/2 geteilt (pro Person sechs Stück).

* **Braten, Schinken, Mettwurst**
* **Mett, Schnittkäse** 1/4 pro Stück **3,00**

* **Räucherforelle**
* **Räucherlachs** 1/4 pro Stück **4,00**

* belegte Brötchen

Hälften belegt mit:

* **Mett oder Käse** pro Stück **3,00**

* **Bratenaufschnitt,**
* **Schinken, Salami** pro Stück **3,00**

* **Räucherlachs** pro Stück **4,00**

KLEINE LECKEREIEN

AB 10 PORTIONEN

* Hausgemachte Antipasti

Mit bestem Olivenöl, Balsamicoessig und frischen Kräutern.

10,00

* Vitello Tonnato

Rosa gebratenes Bratenfleisch in Thunfischsoße mit Kapern und Parmesan.

12,00

WIR KOCHEN SUPPE FÜR DICH

WEITERE KREATIONEN AUF ANFRAGE, PORTION JE 0,5 LITER

* **Erbsensuppe**
Mit Fleisch vom Wedemärker Landschwein, hausgemachter Brühe, Erbsen, Kartoffeln, Karotten, Porree, Sellerie und Zwiebeln. **5,00**

* **Niedersächsische Kartoffelsuppe**
Mit Brät vom Mellendorfer Rind, Bauchspeck vom Wedemärker Landschwein, Kartoffeln, hausgemachter Brühe, Möhren, Lauch, Sellerie und Röstzwiebeln. **5,00**

* **Grimsehl's Hochzeitssuppe**
Mit Fleischklößchen, Eierstich, Spargel und Nudeln. **6,50**

* **Lauchcremesuppe**
Mit hausgemachter Brühe, Hackfleisch vom Wedemärker Landschwein und Porree. **5,50**

* **Tomatencremesuppe**
Mit hausgemachter Brühe, Tomaten, Fleischklößchen, Zwiebeln, Lauch und Sellerie. **6,00**

* **Chilli con Carne**
Mit Hackfleisch vom Mellendorfer Rind, hausgemachter Brühe, Kidneybohnen, Mais, Tomaten und Paprika. **6,50**

* **Gyrossuppe**
Mit hausgemachter Brühe, Fleisch vom Wedemärker Landschwein, Mais, Paprika und Zwiebeln. **6,50**

* **Gulaschsuppe**
Mit Fleischabschnitten vom Mellendorfer Rind, hausgemachter Brühe, Zwiebeln, Tomaten, Pilzen und Paprika. **6,50**

* **Mexikanischer Feuertopf**
Mit Brelinger Schinkengriller, hausgemachter Brühe, roten und weißen Bohnen, Mais und Paprika. **6,50**

KALTE BUFFETS

* Grimsehl's Hausbuffet

Schweinefiletmedaillons
kleine Schnitzelchen
Kräutermettbällchen
Spargelröllchen
Putenbrust in Mandelhülle
Braten- und Schinkenspezialitäten
Käseplatte mit Früchten
Geflügelsalat, Porreesalat
ofenfrische Brot- und Brötchenauswahl
Landbutter.

ab 15 Personen je **24,00**

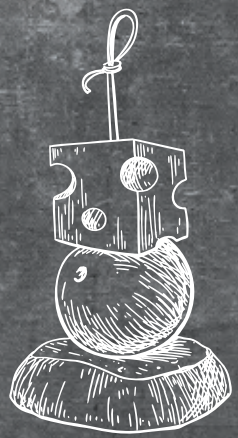
Auf Wunsch erweiterbar mit unserer Fischplatte.

ab 15 Personen je **28,00**

* Fingerfood Buffet

Mozzarellasticks gebacken mit Aiolidip
Geflügelröllchen mit mediterraner Füllung
Pflaumen im Speckmantel
gebackene Chillischoten mit Käse gefüllt
Chickenwings mit süßsaurer Marinade
gebackene Champignonköpfe
pikante Mettbällchen
Miniröstis mit gebeitztem Lachs
Melone mit Parmaschinken

ab 10 Personen je **25,00**



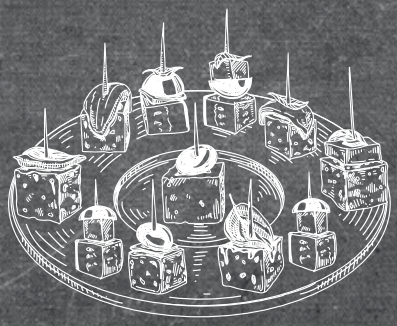
GEMISCHTE BUFFETS

* Brelinger Buffet

warm
Jägerbraten pikant gefüllt mit Rahmsoße
Geschnetzeltes vom Wedemärker Landschwein
mit Champignons in Sahnesoße
buntes Gemüse mit Butter
Spätzle mit brauner Butter
Kräuterkartoffeln

kalt
Honigmelone mit hausgemachtem Landschinken
Th. Mettschweinchen (mit Zwiebeln)
pikante Mettbällchen
garnierte Party-Schnitzelchen
Käseauswahl
ofenfrische Brotauswahl mit Landbutter
rote Grütze mit Vanillesoße.*

ab 15 Personen je **25,00**



* Gourmet Buffet

warm
Hochzeitssuppe nach Grimsehl's Art
Schweinefilet Natur im Ganzen gebraten mit frischen Champignons und Soße
zarter Rinderschmorbraten mit Soße
Salzkartoffeln
Röstkartoffeln
Gemüseplatte mit Butter

kalt
Gefüllte Hähnchenbrust mit Brokkoli
Käseplatte mit verschiedenen Schnitt- und Weichkäsevariationen
Fischplatte mit Lachs, Forelle, Matjesröllchen
Schweinefilet eingelegt in einer Dijonsenfsoße
Carpaccio von gekochtem Tafelspitz in Vinigrette
Lauchsalat, Geflügelsalat
ofenfrische Brot- und Brötchenauswahl
Landbutter

Dessert
Maracujacreme
Panna Cotta mit Fruchtsoße.*

ab 25 Personen je **35,00**

* Grillparty

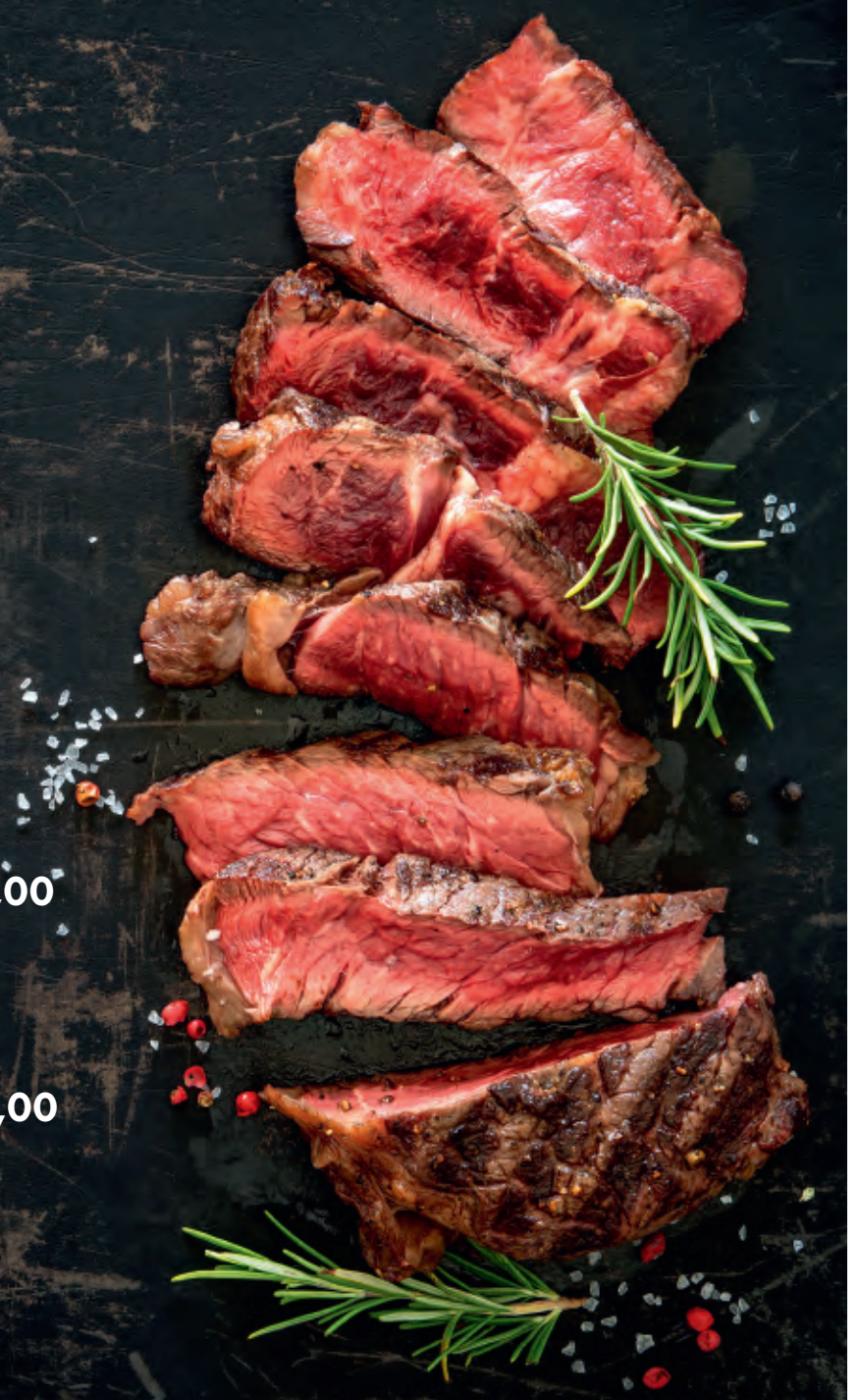
Das Grillgut ist roh und fertig zum Grillen mariniert.

Mit marinierten Nackensteaks,
Rosmarinlammsteaks,
marinierter Hähnchenbrust,
Pfefferrindersteaks,
Brelinger Bratwurst,
Schinkengrillern und verschiedenen
Fleischspießen,
Nudelsalat,
pikantem Krautsalat,
Kartoffelsalat mit Kräutern in leichter Soße,
verschiedenen Grillsoßen, Senf, Ketchup,
Baguette und Kräuterbutter.

ab 10 Personen **23,00**

Erweitert mit
mariniertem Lachsfilet mit Kräutern und
Scampispießen.

ab 10 Personen **30,00**



GRIMSEHL'S MENÜ-BAUKASTEN

1. WÄHLE EINE LECKERE FLEISCHSPEZIALITÄT AUS
MINDESBESTELLMENGE AB 10 PERSONEN

* Vom Schweinerücken

Kasselerbraten
Hawaii Kasseler
mit Ananasstreifen gefüllt
Kaminbraten
mit Gewürzkruste

pro Portion **10,00**

* Schlemmereien vom Rind

Rinderschmorbraten
zart und mager **12,00**

Rinderrouladen
nach Hausfrauenart in Soße
zwei Stück **15,00**

* Geflügelspezialitäten

Gebackene Putenbrust
Gebackene Putenfiletmedaillons im Gemüsebett
Putengeschnetzeltes in pikanter Currysoße
Hähnchenbrustfilet
im Knuspermantel
Hähnchenbrust Toscana
mit Brokkolifüllung

pro Portion **11,00**

Rinderfilettopf
in Sahnesoße mit Champignons **25,00**

Rindergeschnetzeltes
in Pfeffersoße **16,00**

Tafelspitz mit Meerrettichsoße **19,00**

MINDESBESTELLMENGE AB 10 PERSONEN

* Aus dem Backofen

Gegrillte Honigrippchen
mit Honigkräuterkruste — **9,00**

Leberkäse heiß aus dem Ofen — **8,00**

Gegrillte Schweinehaxe
ein Stück pro Person — **7,00**

Schweineschnitzel Wiener Art vom Schweinerücken
zwei Stück pro Person — **12,00**

* Pfannengerichte

Schweinegeschnetzeltes
Gyros Art mit Zwiebeln — **10,00**

Schweinegeschnetzeltes
in Champignonrahmsoße — **10,00**

Schweinefiletmedaillons
im Gemüsebett — **13,00**

Schweinefiletmedaillons
in Champignonrahmsoße — **13,00**

* Herzhafte Braten

Spanferkelschinken
würzig gepökelter Schinken mit Schwarte

Spießbraten
mit Kräuterkruste

Jägerbraten
mit Gewürzmett, Zwiebeln, Champignons, Bauchspeck

Düsseldorfer Senfbraten
mit Senfkruste

Burgunder Schinken
in Rotwein eingelegt

pro Portion **10,00**

* Schlemmereien in Blätter und Brotteig

Kasseler Lachsbraten
in Blätterteig — **12,50**

Schinken in Brotteig
ohne Schwarte — **12,50**

MINDESBESTELLMENGE AB 10 PERSONEN

2. WÄHLE EINE PASSENDE SOßE

* Soße

Braune Bratensoße
mit Sahne verfeinert

Käsesahnesoße
Jägersoße mit Pilzen
Zwiebelsoße
mit viel Zwiebeln
Schmorbratensoße je **3,00**

Soße Hollondaise **4,00**

3. WÄHLE DEINE BEILAGEN

* Beilagen

Salzkartoffeln je **3,50**

Reis oder Spätzle
Sauerkraut
Apfelrotkohl je **4,00**

Kartoffelgratin
Kräuterkartoffeln
Gemüseplatte
mit Erbsen und Möhren,
Blumenkohl, Brokkoli
Bratkartoffeln
warmer Specksalat je **4,50**

Gemüsegratin
Bohnenbündchen im
Speckmantel
Kartoffel-Brokkoligratin je **5,00**

MINDESBESTELLMENGE AB 10 PERSONEN

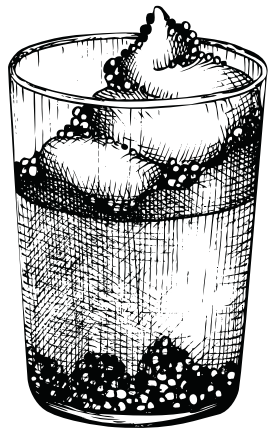
4. WÄHLE EINE UNSERER LECKEREN NACHSPEISEKREATIONEN

* Nachspeisen

Schokoladenpudding **4,00**

Mousse au Chocolat
Mandarinenquarkspeise
Erdbeerquarkspeise
Zitronencreme
Maracujacreme **(mit Eierlikör durchzogen)**
Rohrzuckercreme
Herrencreme
Himbeer-Baiser-Dessert
Rote Grütze,
hausgemacht mit Vanillesoße **5,00**

Pannacotta mit Fruchtsoße **6,00**



* *Unsere Nachspeisen werden in großen Schalen angerichtet. Gegen einen Aufpreis von 1 Euro pro Glas, servieren wir die Portionen auch gern in kleinen Gläschen.*

SAISONBEDINGTE SCHLEMMEREIEN

* Grünkohlessen
ab 10 Personen

Grünkohl reichlich
Mit Bregenwurst und Salzkartoffeln. **13,00**

Mit Kasseler Nacken. **15,00**

Mit Kasseler Rücken und gekochtem Bauchfleisch. **18,00**

* Hausgemachte Sülze und Sauerfleisch
ab 10 Personen

Mit Remoulade und Bratkartoffeln.

Portion **14,00**

* Schlachtplatte
ab 10 Personen
kesselfrische Wurst
Rotwurst, Leberwurst, Sülze, Knappwurst, Sauerfleisch, Heidefrühstück, Th. Mett und Stegfleisch.
Alles vom Wedemärker Landschwein aus eigener Schlachtung und auf Platten angerichtet. **11,00**

* Spanferkel
ab 20 Personen

Das Spanferkel am Spieß wird vor Ort auf Holzkohle gegrillt und aufgeschnitten (Wir benötigen hierfür einen 220 Volt Stromanschluß).

Oder
Das Spanferkel kommt fertig gegart in einer Pfanne und wird vor Ort aufgeschnitten.

Preis auf Anfrage

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

* Zahlung

Die Zahlung erfolgt in Bar oder EC-Cash nach Absprache.

* Lieferung

Die Anlieferung innerhalb der Wedemark kostet 10 Euro. Wohnst Du außerhalb der Wedemark, berechnen wir individuelle Anfahrtkosten nach Absprache.
Bei allen Lieferungen behalten wir uns aus personellen oder verkehrstechnischen Gründen eine Ankunft von +/- 30 Minuten zum vereinbarten Zeitpunkt vor. Wir übernehmen keine Haftung für verspätete Lieferung aus Gründen höherer Gewalt.

* Geschirrrückgabe und Reinigung

Die mitgelieferten Utensilien sollten gereinigt und möglichst am nächsten Tag, spätestens jedoch nach 3 Tagen, zurückgebracht werden. Gerne holen wir die mitgelieferten Utensilien auch wieder ab. Die Kosten hierfür belaufen sich auf 10 Euro innerhalb der Wedemark. Außerhalb der Wedemark erfolgt die Preisabsprache individuell.

* Abholung

Alle Preise verstehen sich als Abholpreise aus der Schlachterei in der Gustav-Kohne-Str. 2 in Brelingen.

* Preise Leihgeschirr

Flacher Teller + Messer + Gabel
Kaffeetasse + Untertasse + Kaffeelöffel
Suppentasse + Untertasse + Suppenlöffel
je Set **2,00**

Suppenteller + Suppenlöffel
Dessertteller + Teelöffel
je Set **1,50**

Mittelteller
0,60

** inklusive Reinigung*

* Servicekräfte

Wünscht Du Servicepersonal für Deine Feier, dann sprich uns gerne an.
Wir berechnen 50 Euro pro Person und Stunde.

* Reklamationen

Reklamationen können nur innerhalb von 24 Stunden anerkannt werden.

Bestellung

Name

Adresse

Datum der Abholung/ Lieferung

Uhrzeit der Abholung/ Lieferung

Telefonnummer

Bestellung

Bitte ankreuzen:

☐ Ich benötige Leihgeschirr.

☐ Ich benötige Servicebesteck*.

Abholung oder Lieferung?

☐ Abholung *(Gustav-Kohne-Str. 2)*

☐ Lieferung (innerhalb Wedemark 10 Euro, außerhalb nach Absprache)

Reinigung der mitgelieferten Utensilien**

☐ Übernehme ich selbst

☐ Bitte reinigen Sie *(Kosten siehe Seite 21)*

**Besteck zum Vorlegen und Portionieren der mitgelieferten Speisen.*

*** Umfasst alle mitgelieferten Utensilien, wie Warmhaltebehälter, Schalen, Teller, Servicebesteck etc.*

DU MÖCHTEST TELEFONISCH BESTELLEN?

BITTE BESTELLE UNTER 05130 22 89 IN BRELINGEN.

Abholung in unserer Party-Service Küche

Gustav-Kohne-Str. 2 - 4
30900 Wedemark

Montag bis Samstag	**Nach Absprache**
Sonntag	**Ruhetag**

Fleischerei
GRIMSEHL
seit 1930

ZUTATEN UND STOFFE, DIE ALLERGIEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN KÖNNEN

1 *Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse. Dazu gehören Eier aller Geflügel- und Vogelarten. Beispiele: Mayonnaise, Pfannkuchen, Omelette, Kuchen, Gebäck, Brot, Nudeln, Croutons, Frikadellen, Hackbraten, Burger, Produkte mit Teigmantel oder Panade, Kartoffel-Fertigprodukte, Feinkostsalate, Pasteten, Quiches, Soßen, Dressings, Desserts.*

2 *Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse. Dazu gehören alle Fischarten und Kaviar. Beispiele: Kräcker, Soßen (z.B. Worcestersauce), Fonds, Würzpasten, Suppen, Surimi, Sardellenwurst, Brotaufstriche, Feinkostsalate, Pasteten.*

3 *Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse. Dazu gehören: Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi. Beispiele: Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Paella, Bouillabaise, Sashimi, Surimi.*

4 *Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse. Dazu gehören: Die Milch aller Säugetiere. Beispiele: Brot, Kuchen, Gebäck, Brüh-, Koch-, Roh-, Bratwurst, Feinkostsalate, Margarine, Nussnougatcreme, Müsli, Schokolade, Karamell, Aufläufe, Gratin, Kartoffelpüree, Kroketten, Pommes Frites, Chips, Suppen, Soßen, Dressing, Marinaden, Desserts, Kakao, Wein, Molke-/Frucht-/Instantdrink.*

5 *Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse. Beispiele: Gewürzbrot, Wurst, Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Kräuterkäse, Fertiggerichte, Feinkostsalate, eingelegte Gemüse, Suppenwürz, Brühe, Suppen, Eintopf, Soßen, Dressing, Essig, Marinaden, Gewürzmischungen, Curry, salzige Snacks (Chips).*

6 *Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse. Beispiele: Brot, Knäckebrot, Gebäck (süß und salzig), Müsli, vegetarische Gerichte, Falafel, Salate, Humus, Feinkostsalate, Marinaden, Desserts.*

7 *Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse. Beispiele: Margarine, Brot, Brötchen, Kuchen, Gebäck, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Frühstücksflocken, Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden, Satesoße, Pommes Frites, Eis, aromatisierter Kaffee.*

8 *Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse. Dazu gehören u.a.: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern. Beispiele: Brot, Kuchen, Nudeln, Suppen, Soßen, Paniermehl, Panade, Wurstwaren, Desserts, Schokolade, Eis, Bier.*

9 *Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse. Beispiele: Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, fettreduzierte Fleischerzeugnisse, Fleischersatz/vegetarische Produkte, glutenfreie Produkte, Desserts, milchfreier Eisersatz, Kaffeeersatz, Flüssigwürze.*

10 *Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse. Dazu gehören abschließend: Mandeln Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse. Beispiele: Brot, Kuchen, Gebäck, Brühwürste (Pistazien), Rohwürste (Walnüsse), Pasteten, Feinkostsalate (Waldorf), Joghurt, Käse, Nuss-/Nougatcreme, vegetarische Aufstriche, Müsli, Schokolade, Marzipan, Müsliriegel, Kekse, Dressings, Curry, Pesto, Desserts, Likör, aromatisierter Kaffee.*

11 *Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse. Beispiele: Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Dressing, Mayonnaise, Ketchup, eingelegte Gemüse, Gewürzmischungen, Käse*

12 *Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse. Beispiele: Brot, Kuchen, Gebäck, Feinkostsalate, Margarine, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Schokolade, Kekse, Kaugummi, Soßen, Dressing, Marinaden, Mayonnaise, Eis, Sportlernahrung, eiweißangereicherte Erfrischungsgetränke, Diätdrinks, Kaffeeweißer, Fertiggerichte aller Art*

13 *Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse. Dazu gehören: Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln, Austern. Beispiele: asiatische Würzpasten, Paella, Suppen, Soßen, Marinaden, Feinkostsalate*

14 *Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO2. Dazu gehören: Mit Schwefel behandelt: Trockenobst, getrocknete Gemüse, Pilze, Tomatenpüree, Kartoffelprodukte, Wein, Bier. Beispiele: Fruchtzubereitungen, Müsli, Brot, Fleischerzeugnisse und -zubereitungen, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Sauerkraut, Fruchtsaft, Chips und andere getrocknete Kartoffelerzeugnisse, gesalzener Tockenfisch*

Verehrter Kunde,
da wir unsere Rezepte kontinuierlich weiterentwickeln und sich die Zutaten saisonal verändern, weisen wir darauf hin, dass sich alle hier aufgeführten Allergene in unseren Speisen befinden können. Falls Fragen zu unseren Gerichten bestehen, sprich uns an, wir helfen gern weiter.

DEIN TEAM DER FLEISCHEREI GRIMSEHL