

# 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](http://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 Schwarzbrotsscheiben in 1/4 oder 1/2 geteilt (pro Person sechs Stück).

\* Braten, Schinken, Mettwurst

\* Mett, Schnittkäse 1/4 pro Stück **3,00**

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

\* Räucherlachs

## \* 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.

**15,00**

## \* Vitello Tonnato

Rosa gebratenes Bratenfleisch in Thunfischsoße mit Kapern und Parmesan.

**15,00**

# 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.

7,00

## \* Gyrossuppe

Mit hausgemachter Brühe, Fleisch vom Wedemärker Landschwein, Mais, Paprika und Zwiebeln.

7,00

## \* 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.

7,00

# 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 **25,00**

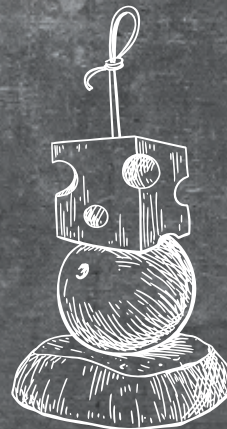
Auf Wunsch erweiterbar mit unserer  
Fischplatte.

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 **27,50**



## GEMISCHTE BUFFETS

### \* Brelinger Buffet

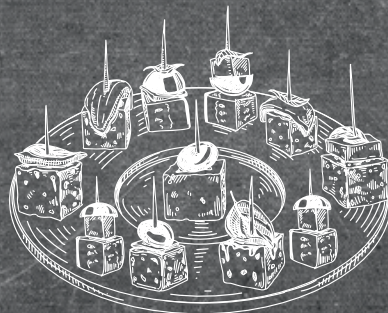
*warm*

Jägerbraten pikant gefüllt mit  
Rahmsoße  
Geschnetztes 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 **27,50**



### \* Gourmet Buffet

*warm*

Hochzeitssuppe nach Grimsehl's Art  
Schweinefilet Natur im Ganzen ge-  
braten 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, Matjes-  
röllchen  
Schweinefilet eingelegt in einer Dijon-  
senfsoße  
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,  
Schinken grillern und verschiedenen  
Fleischspießen,  
Nudelsalat,  
pikantem Krautsalat,  
Kartoffelsalat mit Kräutern in leichter Soße,  
verschiedenen Grillsoßen, Senf, Ketchup,  
Baguette und Kräuterbutter.

ab 10 Personen **25,50**

**Erweitert** mit  
mariniertem Lachsfilet mit Kräutern und  
Scampispießen.

ab 10 Personen **35,00**



# 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 **12,00**

### \* Schlemmereien vom Rind

**Rinderschmorbraten**

zart und mager

**15,00**

**Rinderrouladen**

nach Hausfrauenart in Soße

zwei Stück

**16,50**

### \* Geflügelspezialitäten

**Gebackene Putenbrust**

**Gebackene Putenfiletmedaillons im**

**Gemüsebett**

**Putengeschnetzeltes in pikanter**

**Currysoße**

**Hähnchenbrustfilet**

im Knuspermantel

**Hähnchenbrust Toscana**

mit Brokkolifüllung

pro Portion **14,90**

**Rinderfilettopf**

in Sahnesoße mit Champignons

**28,50**

**Rindergeschnetzeltes**

in Pfeffersoße

**18,50**

**Tafelspitz mit Meerrettichsoße**

**19,50**

## MINDESBESTELLMENGE AB 10 PERSONEN

### \* Aus dem Backofen

**Gegrillte Honigrippchen**  
mit Honigkräuterkruste **10,00**

**Leberkäse** heiß aus dem Ofen **8,90**

**Gegrillte Schweinehaxe**  
ein Stück pro Person **8,50**

**Schweineschnitzel Wiener Art  
vom Schweinerücken**  
zwei Stück pro Person **15,00**

### \* Pfannengerichte

**Schweinegeschnetzeltes**  
Gyros Art mit Zwiebeln **12,00**

**Schweinegeschnetzeltes**  
in Champignonrahmsauce **13,00**

**Schweinefiletmedaillons**  
im Gemüsebett **15,50**

**Schweinefiletmedaillons**  
in Champignonrahmsauce **15,50**

### \* 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 **12,50**

### \* Schlemmereien in Blätter und Brotteig

**Kasseler Lachsbraten**  
in Blätterteig **15,00**

**Schinken in Brotteig**  
ohne Schwarte **15,00**

## MINDESBESTELLMENGE AB 10 PERSONEN

### 2. WÄHLE EINE PASSENDE SOÙE

#### \* Soùe

**Braune Bratensoùe**  
mit Sahne verfeinert

**Käsesahnesoùe**  
**Jägersoùe mit Pilzen**  
**Zwiebelsoùe**  
mit viel Zwiebeln  
**Schmorbratensoùe**

je **3,00**

**Soùe 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**

**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.

Mit Kasseler Nacken.

Mit Kasseler Rücken und  
gekochtem Bauchfleisch.

**14,50**

**16,50**

**20,00**

## \* **Hausgemachte Sülze und Sauerfleisch**

ab 10 Personen

Mit Remoulade und Bratkartoffeln.

Portion **15,00**

## \* **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.*

**12,00**

## \* **Spanferkel**

ab 20 Personen

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

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 20 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 20 Euro innerhalb der Wedemark. Außerhalb der Wedemark erfolgt die Preisabsprache individuell.

## \* **Abholung**

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

## \* **Preise Leihgeschirr**

Flacher Teller + Messer + Gabel  
Kaffeetasse + Untertasse + Kaffeelöffel  
Suppentasse + Untertasse + Suppenlöffel  
je Set **2,50**

Suppenteller + Suppenlöffel  
Dessertteller + Teelöffel  
je Set **1,80**

Mittelteller

**1,00**

*\*inklusive Reinigung*

## \* **Servicekräfte**

Wünschst 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.



**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  
Sonntag**

**Nach Absprache  
Ruhetag**





# 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, Knäckebrötchen, 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, Diät Drinks, 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 SO<sub>2</sub>. 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**





