

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 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**

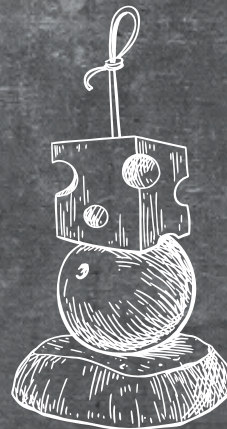
Auf Wunsch erweiterbar mit unserer
Fischplatte.

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

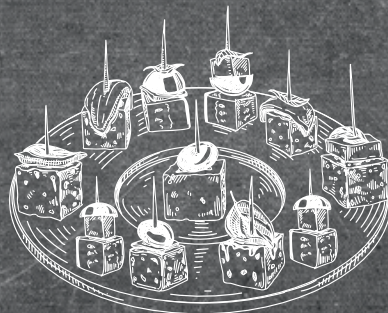
warm

Jägerbraten pikant gefüllt mit
Rahmsoße
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 **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

ab 15 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



* 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)

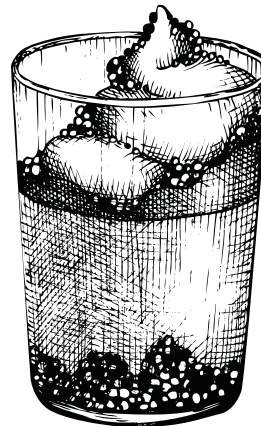
Rohrzuckercreme

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, Kaffeersatz, 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 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

