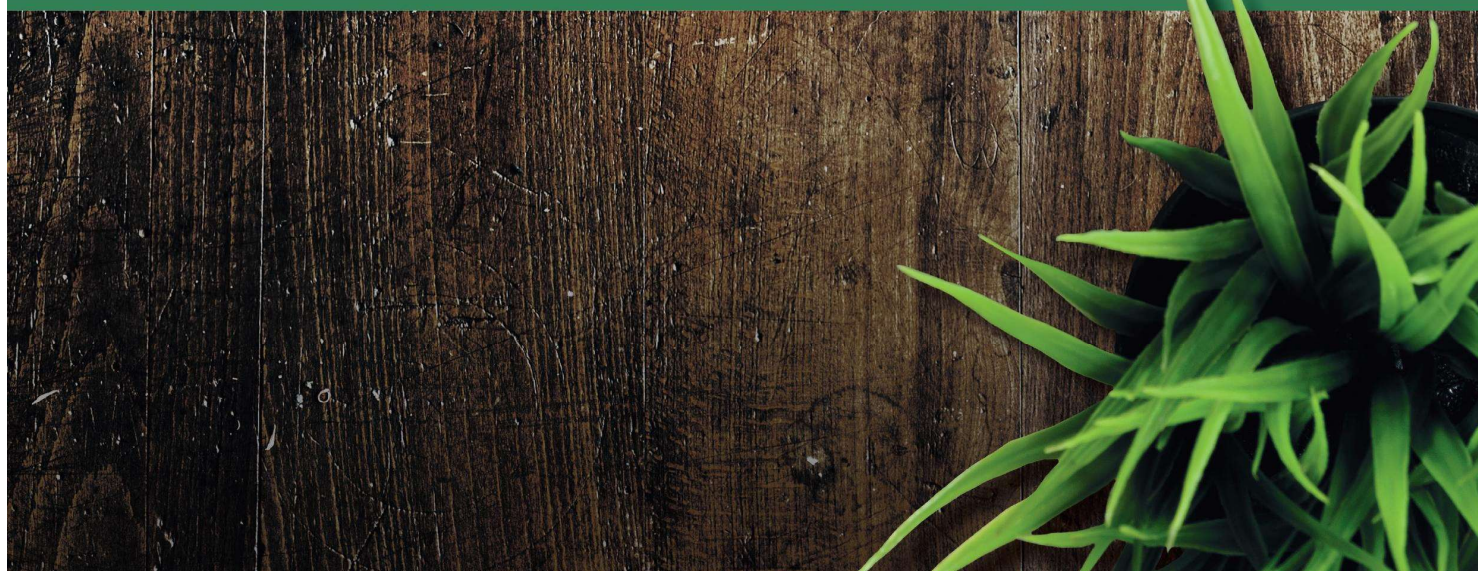




Partyservice

Kommen Sie in den Genuss!



Fingerfood für den Stehempfang

Baguettehäppchen

Variationen auf französischem Stangenbrot dekorativ garniert. Unsere Baguettehäppchen eignen sich besonders für Stehempfänge, Meetings und Konferenzen.

Je nach Tageszeit sind 3-5 Teile pro Person einzuplanen.

Die Lieferung erfolgt auf dekorativen Platten.

Belegt mit:

- | | |
|------------------------------------|-------------------------------------|
| • Rohem Schinken | • Rosa gegrilltes Roastbeef |
| • Salami | • Geräuchertem Forellenfilet |
| • Gekochter Schinken | • Räucher- oder Graved Lachs |
| • Rindermeerrettichschinken | • Gegrilltem Schweinefilet |
| • Lendenbraten / Kasseler | • Luftgetrocknetem Parmaschinken |
| • Tomaten-Mozzarella mit Basilikum | • Serranoschinken mit Greyerzerkäse |
| • Wacholdertruthahnbrust | • Gegrillte Entenbrust |
| • Schnittkäse oder Brie | |
| 1,79 Euro je Stück | 2,39 Euro je Stück |

Fingerfood (Mindestbestellmenge 20 Stück je Sorte)

Belegtes halbes Brötchen mit Garnitur	1,79 €/ Stück
Minifrikadellen	1,19 €/ Stück
Minifrikadellen mit Chili-Mangodip	1,59 €/ Stück
Goudaspieße mit Trauben	1,49 €/ Stück
Käsehäppchen mit Schwarzbrot	1,49 €/ Stück
Kirschtomaten mit Mozzarellakugeln und Basilikumpesto am Spieß	1,79 €/ Stück
Mini Lauchtörtchen, frisch aus dem Heißgrill	2,49 €/ Stück
Mini Laugenhörnchen mit Lachsmousse und Frischkäse gefüllt	2,49 €/ Stück
Mini Laugenbrezeln mit Mosella Landschinken und Salat	2,49 €/Stück
Antipastispieße mit Oliven, gefüllten und getrockneten Tomaten	2,39 €/ Stück
Pizzatartelette	2,49 €/ Stück
Vegetarische Gemüse Tartelette	2,49 €/ Stück
Tafelspitz mit Remoulade im Gläschen	2,49 €/ Stück
Putenspieße mit Chili-Mangodip	2,89 €/ Stück
Panierte Mozzarellaspieße	1,99 €/ Stück
Feta-Melonenspieße	2,19 €/ Stück
Kaltes rote Linsenragout im Glas	2,19 €/ Stück
Crustini von Tomate-Basilikum und Mozzarella auf Baguette	2,19 €/ Stück
Crêpes mit Frischkäse und Räucherlachs	2,19 €/ Stück
Vegetarische Mini-Wraps	2,19 €/ Stück
Hausgemachtes Sushi „Herres-Style“ (ab 10 Portionen)	9,90 €/ Portion
Spieß von panierten Tempura-Garnelen	2,99 €/ Stück

Salatkarte

Mindestbestellmenge 10 Portionen

Kartoffelsalat mit Ei und Gurke	2,80 €/Portion
Kartoffelsalat mit Speck und Zwiebeln	2,80 €/Portion
Farmersalat von Karotte und Sellerie	2,90 €/Portion
Krautsalat mit Paprika und Essig-Öl Vinaigrette	2,90 €/Portion
Bohnensalat mit Zwiebeln und Essig-Öl Vinaigrette	2,90 €/Portion
Griechischer Hirtensalat mit Fetakäse	3,20 €/Portion
Italienischer Spaghettisalat mit Tomate	2,90 €/Portion
Bunter Nudelsalat nach Art des Hauses	2,80 €/Portion
Salat „Quer Beet“ mit nach Saison Erdbeeren und Jogurtdressing	4,50 €/Portion
Frühlingssalat von Lauch, Schinken und Ananas	2,90 €/Portion
Rohkostsalatbuffet mit verschiedenen Dressings	4,50 €/Portion
Mediterraner Garnelensalat	5,90 €/Portion
Cous Cous vegan	3,50 €/Portion

Warme Suppen und Eintöpfe

Mindestbestellmenge 15 Portionen

Eintöpfe wie z.B. Linsen-, Erbsen- oder Bohneneintopf	4,50 €/Portion
Gemüsebrühe mit Einlage nach „Gärtnerin Art“	4,30 €/Portion
Klare Rindfleischsuppe „Julienne“ mit Gemüsestreifen und Markklößchen	4,90 €/Portion
Hackfleisch-Lauchsuppe	4,90 €/Portion
Pfälzer Kartoffelsuppe	4,50 €/Portion
Italienische Minestrone	4,90 €/Portion
Deftige Gulaschsuppe	5,50 €/Portion
Currywurst mit Brötchen	5,00 €/Portion
Curry-Kokossuppe	4,90 €/Portion
Karotten-Ingwersuppe	4,50 €/Portion

Vorspeisenplatten

- | | |
|--|------------------------|
| Gemischte Minibuffetplatte (ab 20 Portionen) | 9,90 €/Portion |
| Räucherlachs, hausgeräucherte Forellenfilets, Serranoschinken mit Melone,
Braten mit Remoulade, kleine Käseauswahl | |
| Gemischte Fischplatte (ab 30 Portionen) | 10,90 €/Portion |
| Räucherlachs, hausgeräucherte Forellenfilets, Krabbencocktail,
Apfelmeerrettichsahne, Dill-Senfsauce | |
| Gemischte Edelfischplatte (ab 40 Portionen) | 12,90 €/Portion |
| Ganzer pochierter Lachs, Räucherlachs, Heilbutt, hausgeräucherte Forellenfilets, Makrelenfilets,
Krabbencocktail, Flusskrebse, Apfelmeerrettichsahne, Dill-Senfsauce | |
| Schlemmerplatte (ab 20 Portionen) | 8,90 €/Portion |
| Luftgetrockneter Schinken, Grissini, Antipasti, Bergkäse | |
| Gemischte Braten-Schinkenplatte (ab 30 Portionen) | 8,90 €/Portion |
| Gekochter Schinken mit Spargel, gefüllte Hähnchenbrust, geräucherte Putenbrust mit Früchten,
rosa gegrilltes Roastbeef, luftgetrockneter Schinken mit Melone, Remouladensauce | |
| Schweicher Winzervesper (ab 15 Portionen) | 6,90 €/Portion |
| Hausmacher Schwartenmagen, schlachtfrische Hausmacher Blut- und Leberwurst im Ring,
Mosella Landschinken, Winzersülze, Rohesser aus dem Buchenkaltrauch, Senf | |
| Große Käseauswahl (ab 20 Portionen) | 7,50 €/Portion |
| Französischer Rohmilchkäse, Blauschimmelkäse, Schweizer Schnittkäse, Rosen vom Tête de
Moine, Käsewürfel, Frischkäse, frisches Obst | |
| Vitello Tonato (ab 10 Portionen) | 7,90 €/Portion |
| Gegrillte Kalbsnuss mariniert in Tunfischsauce | |
| Original Italienische Antipasti Auswahl | 7,50 €/Portion |
| Getrocknete Tomaten, Oliven, gegrilltes Gemüse, gefüllte Pepperdews und Kirschtomaten | |
| Caprese von Mozzarella mit Tomate (ab 10 Portionen) | 5,90 €/Portion |
| Carpaccio vom Rind mit Rucola und Parmesan (ab 10 Portionen) | 8,90 €/Portion |

Warme Hauptgänge

Mindestbestellmenge 15 Portionen

Vom Schwein

Winzerspießbraten in Zwiebelsauce	5,90 €/Portion
Rauchfrischer Grillschinken	5,90 €/Portion
Brasilianischer Rahmbraten in Sauce Hollandaise	6,50 €/Portion
Spanferkelbraten mit Kräutern und Knoblauch	6,50 €/Portion
Züricher Geschnetzeltes	5,90 €/Portion
Schweinefilet im Waldpilzmantel	7,50 €/Portion
Schweinefiletmedallions in Wiener Rahmsauce	7,50 €/Portion
Gegrillte Schweinshaxe	6,50 €/Stück
Ganzes gegrilltes Spanferkel (Zerlegung vor Ort gegen Mehrpreis)	13,90 €/Kg

Von Rind und Kalb

Burgunderbraten vom Jungrind	7,50 €/Portion
Herzhaftes Rindergulasch	6,50 €/Portion
Kochfleisch im Sud	7,50 €/Portion
Rinderrollbraten mit Rauchfleisch-Zwiebelfüllung	7,50 €/Portion
Roastbeef in Kräuter-Senfkruste	10,90 €/Portion
Kalbsbraten mit feiner Füllung	9,90 €/Portion
Rinderfilet Stroganoff	15,90 €/Portion

Vom Geflügel

Putenrollbraten mit Brokkoli-Schinkenfüllung an Rieslingsud	6,90 €/Portion
Pariser Zwiebelrahmbraten von der Putenbrust in Käsesauce	6,90 €/Portion
Italienische Hähnchenbrust mit Tomaten und Mozzarella	6,90 €/Portion
Putengulasch Karibik in Currysauce	6,50 €/Portion
Curryrahmbraten von der Putenbrust	6,90 €/Portion
Panierte Putenschnitzel und Hollandaise	7,50 €/Portion
Hähnchenbrust mit Feta-Spinatfüllung	7,90 €/Portion
Barbarie Entenbrust in Orangen-Rotweinsauce	10,90 €/Portion

Sonstige Gerichte

Pochierte Lachsmedallions auf Rieslingsechtsauce	9,90 €/Portion
Zanderfilet auf Rieslingkraut	9,90 €/Portion
Lachsfilet im Speckmantel	9,90 €/Portion
Spaghetti Bolognese	6,90 €/Portion
Spaghetti mit Räucherlachs	7,90 €/Portion
Lasagne al Forno	7,50 €/Portion
Curry von roten Linsen	6,90 €/Portion
Hafer-Champignon-Linsenbraten (vegan)	6,90 €/Portion
Orientalisches Süßkartoffel-Kichererbsenragout	6,90 €/Portion
Spanische Paella	8,90 €/Portion
Currywurst mit Brötchen	5,00 €/Portion
Gemüselasagne	7,50 €/Portion

Beilagen (ca. 250g Portion)

Mindestbestellmenge 15 Portionen

Kartoffelgratin	3,90 €/Portion
Brokkoli-Blumenkohlgratin	3,90 €/Portion
Gemüse-Zucchini gratin	3,90 €/Portion
Petersilienkartoffeln	3,50 €/Portion
Rosmarinkartoffeln	3,90 €/Portion
Kappestertisch	3,50 €/Portion
Prinzessbohnenbündchen	4,50 €/Portion
Gedünstetes Kaisergemüse	3,50 €/Portion
Gedünstete Erbsen und Möhrchen mit Schinken und Zwiebeln	3,60 €/Portion
Gedünsteter Brokkoli mit Sauce Hollandaise	4,50 €/Portion
Butterspätzle	3,90 €/Portion
Italienische Spinatnudeln	3,90 €/Portion
Gemüserisotto	3,90 €/Portion
Gemischte Gemüseauswahl mit separater Sauce Hollandaise	5,90 €/Portion

Süßspeisen

Mindestbestellmenge 15 Portionen

Vanillecreme mit frischen Waldfrüchten	3,00 €/Portion
Frucht-Quarkcreme (in verschiedenen Geschmacksrichtungen)	3,00 €/Portion
Bayrische Vanillecreme mit Sahne und Haselnusskernen garniert	3,00 €/Portion
Mousse au Chocolat	3,00 €/Portion
Weißer Mousse au Chocolat	3,00 €/Portion
Riesling-Weincreme	3,00 €/Portion
Rotweincreme mit Birnen	3,00 €/Portion
Panna Cotta	3,00 €/Portion
Latte Macchiato Mousse mit Caramel	3,50 €/Portion
Frischer Fruchtsalat	4,00 €/Portion
Rote Grütze mit Vanillesauce	3,50 €/Portion
Cappuccino Creme an Orangenfilets	3,50 €/Portion
Hausgemachtes Tiramisu (auch nach Saison mit Obst /Frucht)	4,50 €/Portion
Pina Colada Creme mit Ananas, wahlweise mit Rum	3,50 €/Portion
Baileyscreme mit Cookies und Banane	3,50 €/Portion

Unser Vorschlag 1
Das Rustikale Buffet
(ab 30 Personen)

Backschinken oder Rindergulasch
Nackenbraten mit Pfefferrahm

Gemischte Gemüseplatte
Röstkartoffeln oder Kartoffelgratin
Butterspätzle
Krautsalat

Vanillepudding mit Schokoraspeln
Brot- und Brötchenauswahl

Preis je Person € 16,90

Unser Vorschlag 2
Vegetarisches Buffet
(ab 30 Personen)

Kartoffel-Lauchsuppe
Ziegenkäsepralinen mit frischen Salaten

Pilze in Blätterteig
Gefüllte Paprika mit Gemüserieis und Paprikaschaum
Penne mit Streifen von marktfischem Gemüse und Gorgonzolasauce
Gemüselasagne

Buttermilchdessert
Mango-Maracuja-Quarkcreme

Preis je Person € 20,90

Unser Vorschlag 3
Großes Moselländisches Buffet
(ab 30 Personen)

Vorspeise

Herzhaftes Hackfleisch-Lauchsüppchen
Rustikale Winzervesper auf dem Wurzelbrett

Salate

Krautsalat mit Trester und Knoblauch
Farmersalat von Karotte und Sellerie

Warmes Buffet

Weinsauerbraten vom Jungrind
Krustenbraten von Eifelschwein
Döppe-Lappes mit Apfelkompott
Butterbohnen und Rotkraut

Dessert

Weincreme
Viezpudding mit Apfelstücken
Käsewürfel mit Weintrauben
Brot- und Brötchensortiment

Preis je Person € 22,90

Unser Vorschlag 4
Kalt-warmes Buffet Gratianus
(ab 40 Personen)

Vorspeisen

Räucherlachs an Dill-Senfsauce
Zwiebel- und Pfeffermakrelen
Hausgeräucherte Forellenfilets an Apfelmeerrettichsahne
Kaiserbraten mit Früchten
Hähnchenbrust „Pariser Art“ im Blätterteigmantel
Hausgemachter Geflügelcocktail mit Früchten

Salate

Farmersalat von Karotte und Sellerie
Krautsalat mit Sherry und Knoblauch
Grüne Blattsalate mit Vinaigrette

Warmes Buffet

Rinderbrühe „Julienne“ mit Gemüsestreifen und Markklößchen
Moselaner Grillschinken mit Kappestertisch
Schweinemedallions in feiner Wiener Rahmsauce
Butterspätzle und Kräuterkartoffeln

Dessert

Internationale Käseauswahl vom Holzbrett mit Obst garniert
Laugengebäck und verschiedene Fluitsorten
Riesling-Weincreme
Caramelcreme mit Haselnusskernen

Preis je Person € 26,90

Unser Vorschlag 5

Spanisches Buffet

(ab 50 Personen)

Vorspeise

Gratinierte Medaillons vom Lachs
Pochierter Pazifiklachs mit Dips
Oliven und Aioli
Pflaumen im Speckmantel
Serranoschinken mit Melone
Gambasalat „Andalusischer Art“ mit Tomaten und Knoblauch
Mediterrane Gemüseantipasti

Warm

Geschmorte Kaninchenkeulen im Speckmantel
Spanische Paella
Gegrillte Spanferkelkeule

Beilagen

Kanarische Kartoffeln mit Dips
Paprikareis
Auswahl von Blattsalaten mit Hausdressing
Brot- und Brötchenkorb

Dessert

Früchteplatte
Panna Cotta
Käseauswahl

Preis je Person € 26,90

Unser Vorschlag 6
Italienisches Buffet Grande Festa
(ab 50 Personen)

Vorspeise

Italienische Gemüsesuppe Minestrone
Antipastiauswahl
Riesengarnelensalat mit Oliven und Knoblauch
Italienischer Schinken an Melonenspalten
Vitello Tonato vom Milchkalb
Mozzarella mit Tomate und Basilikum

Warmes Buffet

Italienischer Rinderbraten mit Kräutern
Hähnchenbrust Parma mit Mozzarella und Pesto gefüllt und mit Parmaschinken umwickelt
Ratatouille
Thymiankartoffeln
Spinatlasagne

Dessert

Panna Cotta
Hausgemachtes Himbeer-Tiramisú
Italienische Käsespezialitätenplatte
Frisches Baguette und Ciabatta

Preis je Person € 26,90

Unser Vorschlag 7

Grillbuffet

(ab 40 Personen)

Salatauswahl

Farmersalat
Tortellinisalat mit Lauchstreifen
Weißkrautsalat mit Sherry
Kartoffelsalat mit Bacon
Antipastiauswahl

Vom Grill

Zarte Rinderhüftsteaks in Kräuterbuttermarinade
Westernsteaks vom Schweinenacken
Lammchops in Provencekräutern
Putensteaks in Chili-Mangomarinade
Spare Ribs in Honey-Smoke
Grillwürstchen-Auswahl
Gemüsespieße

Beilagen

Rosmarinkartoffeln mit getrockneten Tomaten
Folienkartoffel mit Kräuterquark
Auswahl verschiedener Grillsaucen

Dessert

Frische Quarkcreme mit Früchten
Frischer Obstsalat
Käse vom Brett
Gemischte Brotauswahl

Preis je Person € 22,90

Ein Koch für den Grill je Stunde € 50,00

Upgrade Fisch je Person 3,90 €

(Lachs, Thunfisch und Garnelenspieße)

Geschirrverleih-Preisliste

Flache Teller	0,60 €
Dessertteller	0,50 €
Suppentassen	0,50 €
Butterteller	0,40 €
Kaffeetasse	0,40 €
Kaffeeuntertasse	0,30 €
Menügabel	0,40 €
Menümesser	0,40 €
Fischmesser	0,40 €
Menüöffel	0,40 €
Kaffeelöffel	0,40 €
Bierglas 0,25 l	0,60 €
Sektglas 0,1 l	0,70 €
Weinglas Fiori	0,70 €
Stehtisch	15,00 €
Stehtisch mit Husse	20,00 €

Verleihdauer: Die aufgeführten Preise gelten für die Dauer einer Verleihperiode (1 Verleihperiode = 4 Tage). Wird die Verleihperiode überzogen, verlängert sie sich automatisch um eine weitere Verleihperiode.

Bruch oder Verlust: Bei Bruch oder Verlust der ausgeliehenen Gegenstände berechnen wir Ihnen unsere Wiederbeschaffungskosten.

Spülservice: Gegen einen Kostenbeitrag von € 0,10 je Stück reinigen wir die ausgeliehenen Gegenstände für Sie.

Unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen

1. Nach Auftragserteilung des Kunden und Auftragsbestätigung unsererseits, gilt der Vertrag als geschlossen. Bei Rücktritt vom Vertrag berechnen wir Ihnen je nach Zeitabstand bis zum Liefertermin mindestens 50 % des Auftragswertes zur Deckung unserer bis dahin entstandenen Kosten.
2. Die Büffet- und Mietpreise verstehen sich ab unserem Firmenstandort in Schweich. Mindestbestellwert bei Auslieferung ist 300,- €. Transportkosten i. H. von 1,39 € pro gefahrenem km gehen zu Lasten des Bestellers. Ausgenommen sind Lieferungen in Schweich und Issel.
3. Gemietete Artikel sind Eigentum der Firma Herres Fleisch + Küche.
4. Der Mieter verpflichtet sich, die gemieteten Gegenstände pfleglich zu behandeln und in einwandfreiem Zustand zurückzugeben. Fehlmengen, Bruch und Beschädigungen gehen zu Lasten des Mieters. Bei Verlust hat der Mieter Schadenersatz in Höhe des Bezugspreises zu leisten.
5. Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlich festgelegten Umsatzsteuer von zurzeit 7 % bei reinen Essenslieferungen und 19 % bei Bestellungen mit Serviceanteil.
6. Auf unsere Rechnungen gewähren wir ein Zahlungsziel von 14 Tagen ab dem Rechnungsdatum.
7. Mit Auftragserteilung werden vom Besteller die vorstehenden Liefer- und Zahlungsbedingungen verbindlich anerkannt.
8. Gerichtsstand und Erfüllungsort ist für beide Parteien Trier.

Stand: November 2023



Schweich

Richtstraße 10
54338 Schweich

Öffnungszeiten:

Mo - Fr 6.00 - 18.30 Uhr

Sa 6.00 - 13.00 Uhr

Mehring

(Filiale im Edeka-Markt)
Peter-Schröder-Platz 4
54346 Mehring

Öffnungszeiten:

Mo - Fr 6.30 - 18.30 Uhr

Sa 6.30 - 14.00 Uhr

Tel.: 065 02/22 31
info@fleischerei-herres.de

fleischerei-herres.de

