



## FLEISCHSPEZIALITÄTEN (ab 10 Pers.)

pro Person

- Spanferkel** (3,a) € 9,50  
mit Bratkartoffeln und Krautsalat
- Nackenbraten** (2,3,4,a) € 9,90  
mit Apfelrotkohl, Kartoffeln und Sauce
- Grünkohl "komplett"** (3,a) € 11,00  
mit Kasseler, Pinkel, Kochwurst und Salzkartoffeln
- 2 Rinderrouladen** (2,3,4,a,c) € 11,80  
mit Apfelrotkohl, Salzkartoffeln oder Knödeln und Sauce
- Geschnetzeltes "Gyros"** (2,a,b) € 9,90  
mit Bratkartoffeln, Krautsalat, Tzatziki und Partybrötchen
- Schweinefilettopf** (a,b) € 12,50  
mit Champignons, Rahmsauce, Bratkartoffeln und Marktgemüse
- Putenrahmgeschnetzeltes** (a,b) € 10,50  
in Sahnesauce mit Pilzen, Reis, frischer Salat und Dressing
- Gemischter Braten** (2,3,a,b) € 13,80  
Schwein, Rind, Kasseler, Salzkartoffeln, Gemüse und Sauce, Rote Grütze mit Vanillesauce
- Entenbrustfilet l'orange** (2,3,4,a) € 14,90  
mit Apfelrotkohl, Klöße und Orangensauce
- Roastbeef und Sauerfleisch** (3,a,b) € 13,80  
Bratkartoffeln, Remoulade frischer Salat und Dressing



## LECKERE SUPPEN (ab 10 Pers.)

0,5 Liter Suppe pro Person

pro Person

- Hühnersuppe** (d,e) € 3,75
- Porree-Hackfleischsuppe** (a,b) € 3,75
- Gulaschsuppe** (1,a) € 3,95
- Chili con Carne** (1,a) € 3,95
- Hochzeitssuppe** (d,e) € 3,75
- Ofensuppe** (a,b,c) € 4,50
- Gyrossuppe** (2,a,b,c) € 3,95
- versch. Eintöpfe** (a,d) € 2,95

## ZUSATZSTOFFE UND ALLERGENE

- |                        |                           |
|------------------------|---------------------------|
| 1-Farbstoff            | a-Glutenhaltiges Getreide |
| 2-Geschmacksverstärker | (z.B. Weizen, Hafer)      |
| 3-Konservierungsstoff  | b-Milch & Laktose         |
| 4-Süßungsmittel        | c-Senf                    |
| 5-Antioxidationsmittel | d-Sellerie                |
| 6-Phosphat             | e-Eier                    |

## AUSWÄHLEN UND BESTELLEN

Haben Sie besondere Wünsche, die Sie hier nicht finden, sollten Sie mit uns sprechen. Gerne stellen wir Ihnen auch ganz persönliches Buffet zusammen.

Wir bieten zahlreiche Zusatzleistungen. Bei uns bekommen Sie alles aus einer Hand (Leihgeschirr wie z.B. Gläser, Geschirr, etc.).



## LIEFERBEDINGUNGEN

Um termingerecht liefern zu können, geben Sie Ihre Bestellung bitte möglichst 3 - 4 Tage vorher auf.

Für die Anlieferung berechnen wir je nach Bestellwert und Entfernung eine Fahrkostenpauschale – ab 250,- € kostenfrei.

## WIR SIND FÜR SIE DA

Catering u. Fleischereifachgeschäft

Berliner Platz 8-9

Tel. 0471-23016 - Fax 0471-26049

**Email:** [stehr@fleischerei-stehr.de](mailto:stehr@fleischerei-stehr.de)

**Homepage:** [www.fleischerei-stehr.de](http://www.fleischerei-stehr.de)

Montag - Freitag 7.00 - 13.00 Uhr

15.00 - 18.00 Uhr

Samstag

7.00 - 13.00 Uhr

Catering jederzeit nach Absprache.

Unsere Fleischereifachgeschäfte:

Hauptbahnhof Tel. 0471-24884

Langener Landstr. 277 Tel. 0471-88988

# CATERING



*Egal, wie groß oder klein – zu jeder Gelegenheit bieten wir Ihnen und Ihren Gästen eine große Auswahl und besten Service in Ihrer eigenen privaten Atmosphäre!*

**FLEISCHEREI**  
**Stehr**

Spezialitäten aus Bremerhaven



## BUFFETS

### Stehr's Aufschnitt Buffet

Schinkenröllchen, Bratenaufschnitt, Mettwurst, Rohschinken, Kasseler, Hackepeter, verschiedene Käsesorten, geräucherter Lachs, Forelle, Partybrötchen, Brot und Butter (2,3,6,a,b)

(ab 15 Pers.) pro Person € 14,80

### Buffet „Party“

Hähnchenkeulen, Schnitzel, kleine Frikadellen, Kartoffelsalat, Krautsalat, Partybrötchen und Kräuterbutter (3,a,b,e)

(ab 10 Pers.) pro Person € 11,50

### Buffet nach italienischer Art

#### Kalte Speisen:

Verschiedene Antipasti, Melone mit Schinken, Rucolasalat mit Parmaschinken und marinierte Mozzarellakugeln, Hirtenkäse mit Oliven, Tomate-Mozzarella, Balsamicodressing, Kräuterbutter und Partybrötchen (3,b)

#### Warme Speisen:

Hähnchenbrustfilet „toskanisch“ mit italienischen Gemüse und Penne (a,b)

#### Nachspeisen:

Mousse au chocolat mit Vanillesauce (b)

(ab 15 Pers.) pro Person € 17,50



## DELIKATESSEN-PLATTEN KALT (ab 6 Pers.)

### Herzhafte Schinkenplatte pro Person € 8,40

Verschiedene Sorten Schinken, roh oder gekocht, herzhaft garniert (2,3)

### Festliche Bratenplatte pro Person € 8,40

Roastbeef, Schweinebraten, Pute, Kasseler, Aalrauchschorlen, fruchtig dekoriert (3)

### Rustikales Brett pro Person € 7,20

Katenschinken, Mettwurst, Kochschinken, Sauerfleisch, Rotwurst, Hackepeter, Remoulade (2,3)

### Rustikales Käsebrett pro Person € 6,90

Eine Auswahl aus unserem reichhaltigen Käsesortiment, am Stück oder in Scheiben, fruchtig garniert (b)

### Delikate Fischplatte pro Person € 12,50

Lachs, Forelle und verschiedene Räucherfischsorten

Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf der Rückseite.



## PARTYHÄPPCHEN (ab 5 Pers.)

Pro Person richten wir 10 Häppchen auf gemischtem Brot an.

### Platte „A“ pro Person € 11,80

Kasseler, Schinkenröllchen, Roastbeef, Lachsschinken, Hackepeter, Schweinebraten, Geflügelaufschnitt, Käse, kleine Frikadellen und Aalrauchschorlen (2,3,a,b)

### Platte „B“ pro Person € 13,00

Kasseler, Schinkenröllchen, Roastbeef, Lachsschinken, Hackepeter, Geflügelaufschnitt, gebratene Schweinemedallions, Käse, kleine Frikadellen und Aalrauchschorlen (2,3,a,b)

### Platte „C“ pro Person € 14,80

Lachs, Forelle, Käse, Kasseler, Roastbeef, gebratene Schweinemedallions, Hackepeter, Schinkenröllchen, Lachsschinken, Schweinebraten (2,3,a,b)

## VORSPEISEN (ab 8 Pers.)

Frische Salatplatte mit Dressing (b) € 3,20

Melone mit Parmaschinken (3) € 3,00

Tomate-Mozzarella € 2,50

Antipasti-Platte mit Baguette (a) € 6,80



## NACHSPEISEN (ab 8 Pers.)

### Quark-Mascarpone-Creme

mit Pfirsichhaube (b) € 2,50

Frischer Obstsalat mit Vanillesauce (b) € 2,80

Zitronencreme mit Sahne (b) € 2,20

Rote Grütze mit Vanillesauce (b) € 2,20

Mousse au chocolat mit Vanillesauce (b) € 2,80

## BEILAGEN (ab 10 Pers.)

Bratkartoffeln (a) € 2,80

Salzkartoffeln (a) € 2,20

Kartoffelgratin (2,a,b) € 2,80

Spätzle / Nudeln (a) € 2,20

Apfelrotkohl (2,3,4) € 2,20

Sauerkraut € 2,20

Krautsalat € 1,80