

Nutzen Sie unseren umfangreichen Service - ganz gleich, ob Sie 10 oder mehr Gäste erwarten. Und wenn Teller und Besteck knapp werden, dann können Sie auch mit uns rechnen.

#### kalte Speisen:

**gemischte Platten** (versch. Schinkensorten, Salami, Schweinebraten und Zunge - Obstgarnitur)

**Käseplatten** (versch. Käsesorten je nach Angebot - Obstgarnitur)

**Fischplatten** (verschiedene Räucherfischspezialitäten - herzhaft Garnitur)

**Rustikale Platten** (Leberwurst, Blutwurst, Sülze, Schinkenspeck, Rohe Polnische, Kochsalami - auf Wunsch mit Hackepeter)

**Hackepeter** garniert

**Bratenplatten** (nur versch. Bratensorten)

**Schinkenplatten** (nur versch. Schinkensorten)

**Zungenplatten** (nur Rinderzunge gepökelt, gegart)

**Ananas** (mit Käsespießchen)

**Carpaccio** (hauchdünn geschnittenes Rinderfilet mit italienischen Kräutern, ab 17,50 €)

**Schaustücke** (Kasseler ausgelöst mit Butterfarce gefüllt und garniert)

**Wurstbaum** (Baum behangen mit Knackern, Seifert's Schlanker, Pfefferle in Mini-Ausführung-Vorbestellzeit mindestens 1 Woche, da nur begrenzt „Bäume“ am Lager)

**Baguette** (belegt mit Schinken und Käse, Salami und Käse oder Hackepeter)  
(Sonn-und feiertags gegen Aufpreis)

**belegte Brötchen** (reichhaltig belegt und garniert)  
(Sonn-und feiertags gegen Aufpreis)

**Brotkorb** (helles und dunkles Brot)

**Partybrötchen** (gemischt)

**Butterteller / -brett**

**Angemachte Salate** (Wählen Sie aus unserer Salattheke!)

**Salatplatte** (grün und bunt - versch. Blattsalate mit Schinken, Eiern, Käse, Tomaten und Paprika garniert; dazu Sauerrahmdressing; auf Wunsch auch mit Antipasti)

**Gemüse zum Dippen** (versch. gestiftete Gemüsesorten und Dips)

**Tomate-Mozarella-Platte**

**Obstkorb /-teller**

**Orangen-Carpaccio**

**Desserts**

#### warme Speisen:

**Krustenschinken** (im Stück oder geschnitten und garniert - auf Wunsch auf Sauerkraut)

**Bratenplatten** (versch. Bratenspezialitäten –wählen Sie: unter anderem Hubertusbraten, Lende, gef.Lende, Kräuterbraten, Käflerbraten, Zunge...)

**Zunge** (mit Butter oder mit Hollandaise und Blumenkohlgarnitur)

**hausmacher Platte warm** (Leberwurst, Blutwurst Bratwurst, Wellfleisch auf Sauerkraut)

**Spanferkel** (geschnitten - auch auf Sauerkraut möglich)

**Saumagen** (mit oder ohne Sauerkraut als Unterlage)

**Geflügelplatte** (halbierte Broilerkeulen gebraten)

**Grillplatte** (Schnitzel, Steaks, Schaschlik, Brat-Würstchen, Mini - Beffis mit Gemüse garnitur)

**Mini - Beffis auf Champignons**

**Mini-Grillhaxen auf Sauerkraut**

**Steaks in Pilzrahmsoße**

**Zigeunertopf** (Schweinekammsteaks in herzhafter Soße, auf Wunsch auch mit Steaks von Rind, Pute oder Hähnchen möglich)

**Geschnetzeltes „Le Brie“**  
(mit Camembert überbacken)

**Putengeschnetzeltes „Gourmet“** (mit Safrannote)

**Putenbrust „Mafiosi“** (schmeckt nach „Italien“)

**Putensteaks „Dubarry“** (Putensteaks mit Schinken umwickelt mit Romanesco dekoriert und überbacken)

**Schweinemedallions in Pfefferrahmsoße**

**Norw. Lachsfilet auf Blattspinat (gedünstet)**

**Tomaten-Rotbarsch-Gratin**

**Kabeljaufilet in Zwiebel-Sahne**

**Gemüseplatte** (Blumenkohl, Brokkoli, Erbsen & Fingermöhrrchen, Rahmchampignons)

**Spargel mit Hollandaise**

**Gemüsemischungen:**

**Roast Supreme** (mediterran mit

Silberzwiebeln, Prinzessbohnen,

Champignons, Paprika )

**„vergessenes Gemüse“** (Pastinake, Sellerie,

gelbe Karotten Rustika, Kürbis, Topinambur,

rote Zwiebeln, orange Karotten Rustika)

**Rahmchampignons**

**Rosenkohl**

**Sauerkraut/Rotkraut**

**Bandnudeln**

**Frittiertes** (Kroketten, Herzoginkartoffeln, Bällchen, Rösti je nach Angebot)

**Kartoffeln/Rosmarinkartoffeln Bratkartoffeln**

**Klöße**

**Reis**

**Suppen** (u. a.: Soljanka, Gulaschsuppe, Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch...)

**Besondere Angebote:**

**Entenbrustfilet mit Soße** (dazu empfehlen wir: z.Bsp.: Rotkraut und Kroketten/Klöße)

**Wildbraten mit Soße** (dazu empfehlen wir: z.Bsp.: Rotkraut und Kroketten/Klöße)

**Wildgulasch**

**Schinken im Brotteig** ab 1,5 kg

**Geflügelvariationen** (Hähnchensteaks, Putenschnitzel, Geflügelbällchen, Hähnchenkeulen, Putenschaschlik)

*Unser Partyservice ist individuell - Sie können alles so bestellen wie hier vorgeschlagen, Sie können aber auch weglassen und dazubestellen - eben wie Sie's gern hätten.*

**Bitte bestellen Sie nach Möglichkeit 21 Tage vor ihrer Feierlichkeit**

**Bestellungen für Jugendweihe/Konfirmation-spätestens 12 Wochen erbeten!**

*Preise auf Anfrage bzw. laut Buffetvorschlägen*

**Bestellungen für den Schulanfang nehmen wir im Januar des Jahres der Schuleinführung an**

Genieß ein Stück Heimat!

Rindfleisch  
Geflügel  
Lamm  
Schweinefleisch

**Fleischerei Seifert**  
— seit 1945 —

Spezialitäten aus eigener Schlachtung und Produktion

Partyservice | Produktion | Lohnschlachtung | Wildbretzerlegung

**Öffnungszeiten**

Montag bis Freitag: 7:30 Uhr - 18:00 Uhr	Samstag 7:00 Uhr - 11:00 Uhr
---	---------------------------------

Fleischerei Seifert GbR  
Freiberger Straße 58, 09575 Eppendorf  
Tel.: 037293 -434

[www.fleischerei-seifert.de](http://www.fleischerei-seifert.de)

**Schweinerücken – Schlemmersteak  
Oder Schweinemedallions**  
in einer Zitronen-Butter-Sauce mit  
Tomaten und Käse überbacken

**Schweinemedallions überbacken mit:**  
-Tomate und Cambozola  
- Tomate und Mozzarella  
- Schinken und Käse  
- Schinken, Käse und Ananas/Pfirsich  
- Würzfleisch und Käse

**Steaks vom Hähnchenbrustfilet  
überbacken mit:**  
-Tomate und Mozzarella  
-Schinken,Ananas/Pfirsich und Käse

**Hackbällchen in Zigeunersauce  
mit Mozzarella überbacken**

**Käseschmaus „Frau Antje“**  
Geschnetzeltes von Putenfleisch mit Käse-  
Rahmsauce,  
Blattspinat und Karotten-,  
Paprika-, Bauchspeckwürfeln

**Käseschmaus „Leipziger Allerlei“**  
Geschnetzeltes von Putenfleisch mit Käse-Rahmsauce  
und  
Gemüsemischung „Leipziger Allerlei“

**Geschnetzeltes „Bombay“**  
Putengeschnetzeltes mit Curry-Rahmsauce  
und exotischen Früchten

**Geschnetzeltes „Adria“**  
Putengeschnetzeltes in  
Tomaten- Paprika-Rahmsauce

**und viele andere Geschmacksvarianten...**

**Nudel - Gratin**  
auch mit Gemüse und Schinken möglich

**verschiedene Gemüsegratins**  
z.Bsp.: mit Blumenkohl oder Broccolie

**Knochenschinkenschüssel**  
Kartoffel-Spätzle mit Gemüse  
mit Joghurt-Käse-Sauce in einem  
Mantel aus „Knochenschinken“  
gebacken

**Kartoffel -Gratin**

**Gemüse-Kartoffelgratin**

**Kartoffel-Spinat-Gratin**

**Schinkenröllchen mit Spargel**  
(in der Saison mit frischem Spargel)  
und Hollandaise

## ***Buffetvorschlag – „Rustikal“ für 30 Personen***

Spanferkel geschnitten

Minihaxen

Warme hausschlachtene Platte

Krustenschinken geschnitten

Sauerkraut

Brot

Brötchen

Wurstbaum

Hackepeter garniert

Käseplatte mit Buttergarnitur

## ***Buffetvorschlag „kaltes Buffet“ Ab 10 Personen***

Gemischte Platte

Hackepeter garniert

Käseplatte

Fischplatte

Rustikale Platte

Butter

Brot

Brötchen

Rindfleisch- und Geflügelsalat garniert

## ***Buffetvorschlag – „Jagdglück“ Ab 10 Personen***

Klare Suppe

Wildbraten mit Soße

Rotkraut

Rosenkohl

Klöße

Kroketten

Kartoffeln

Salatplatte mit Dressing

Dessert

***Festpreis werktags in dieser  
Zusammenstellung:***

***10,50 €/Person***



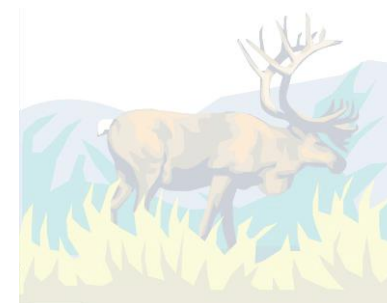
***Festpreis werktags in dieser  
Zusammenstellung:***

***13,65 €/Person***



***Festpreis werktags in dieser  
Zusammenstellung:***

***18,30 €/Person***



## **Buffetvorschlag „Entenjagd“**

**Ab 10 Personen**

Entenbrustfilet mit Soße

Rotkraut/Rosenkohl

Rahmchampignons

Klöße

Kroketten

Salatplatte mit Dressing

Dessert



**Festpreis werktags in dieser  
Zusammenstellung:**

**16,30 €/ Person**

## **Buffetvorschlag- „Land, Wasser, Luft“**

**Ab 20 Personen**

Schweinemedallions – überbacken

Lachsfilet auf Blattspinat

Entenbrustfilet mit Soße

Kartoffelgratin

Bandnudeln

Kroketten und Herzoginkartoffeln

Gemüseplatte

Desserts



**Festpreis werktags in dieser  
Zusammenstellung:**

**18,30 €/ Person**

## **Buffetvorschlag – „Fingerfood“ (Kalte Speisen)**

**Ab 10 Personen**

Baguetteschnittchen

Mini-Schnitzel von Schweinerücken oder Pute

Petit Fours

Antipasti

Gefüllte Teilchen

Mini-Beffis & Geflügelbällchen mit Dip „Madras“



**Festpreis werktags in dieser  
Zusammenstellung:**

**13,15 €/ Person**

**Buffetvorschlag „Schlemmermenü“**

***ab 20 Personen***

\*\*\*\*

***Entenbrustfilet***

\*\*\*

***Lachssteak „Helena“***

\*\*\*

***Kalbsrostbraten mit Soße***

\*\*\*

***Rotkraut***

\*\*\*

***Rahmchampignons***

\*\*\*

***Schwarzwurzel oder Rosenkohl***

\*\*\*

***Klöße***

\*\*\*

***Kroketten***

\*\*\*

***Bandnudeln***

\*\*\*

***Desserts***

\*\*\*

***Salatplatte mit Dressing oder Orangen-***

***Carpaccio***

\*\*\*\*

*Preis werktags pro Person 20,10 €/Person*



## **Bestellung – Lieferung – Service**

Bestellungen geben Sie nach Möglichkeit persönlich in unserem Geschäft Freiburger Straße 58, Eppendorf montags bis freitags in der Zeit von 7:30 bis 18:00 oder telefonisch auf.

Die Bestellungen sollten spätestens 14 Tage vor dem geplanten Termin erfolgen.

Bestellungen/Lieferungen werden an ausgewählten Sonn- und Feiertagen (Palmsonntag bis Pfingstsonntag, Silvester – sollte dieser auf einen Sonntag fallen) gegen Aufschlag und nach angemessener Vorlaufzeit ausgeführt. **Wir bitten um Verständnis, dass auch wir auf Rücksicht auf unsere Familien & Mitarbeiter nicht jeden Sonntag zum Arbeitstag machen werden.**

Für größere Bestellungen (Hochzeiten, Gesellschaften ab 30 Personen ect.) vereinbaren Sie bitte einen Termin (dies ist auch außerhalb der Ladenöffnungszeiten möglich) mit Frau Baumann oder Frau Nancy Seifert. Die **Abholung** der Bestellungen ist während der Ladenöffnungszeiten bzw. nach Vereinbarung auch später möglich.

Auslieferungen erfolgen nach Vereinbarung. Dabei ist auch bei größter Sorgfalt und Planung mit einer Zeitverschiebung (von max. +/- 30 min) zu rechnen.

**Die Anlieferung erfolgt zu der vom Kunde angegebenen Lieferadresse (bitte informieren Sie sich bei angemieteten Räumen!). Der Kunde gewährleistet die Entgegennahme der von ihm bestellten Ware oder gegebenenfalls Leihgegenstände.**

Besonderheiten (Baustellen, schlechte Anfahrtsmöglichkeiten, lange Wege, Treppen über 3 Etagen...) sind vorher mitzuteilen, um eine optimale Lieferung organisieren zu können.

Bestellungen werden erst durch Ihre Unterschrift gültig, denn damit bestätigen Sie uns Liefertermin-, Zeit- und Ort sowie die Produktauswahl.

Die Lieferpreise richten sich nach Entfernung des Zielortes.

Um Ihnen die optimale Variante einer individuellen Bestellung auszuarbeiten, bitten wir um Verständnis, dass Kalkulationen sowie Preise vor Ort von unserem fachkundigen Personal für Sie erstellt werden.

Die errechneten Angebotspreise sind maximal 12 Wochen bindend, da die von uns angebotenen Speisen u.a. Obst, Fisch teilweise saisonal bedingten Schwankungen auf dem Markt unterliegen. Wir versichern Sorge zu tragen, dass die zu liefernden Waren sorgfältig und vorschriftsmäßig transportiert werden. Der Kunde hat die Ware bei Erhalt mit zumutbarer Gründlichkeit zu prüfen. Sofort erkennbare Mängel bzw. Reklamationen aufgrund von Anzahl und Menge bestellter Waren können nur sofort bei Anlieferung (gegebenenfalls telefonisch) geltend gemacht werden und müssen vermerkt werden. Für Schäden, die durch höhere Gewalt entstanden sind, übernehmen wir keine Schadensersatzansprüche. Der Lieferer ist bei mangelhafter oder unvollständiger Lieferung sofort zu benachrichtigen, damit eventuell fehlende oder tatsächlich fehlende oder fälschlich gelieferte Teile der Bestellung nachgeliefert werden können. Bei nachweisbaren Mängeln können wir nach unserem Ermessen nachbessern oder Warenersatz liefern. Ein Recht auf Wandlung oder Minderung entfällt, falls etwaige Mängel bzw. Minderleistungen erst später angezeigt werden.

Auf Wunsch können Ihnen zur Ausgestaltung ihrer Veranstaltung Leihgeschirr/Besteck, Tischwäsche für das Buffet oder auch Dekoration zur Verfügung gestellt werden. Die Zubehör –und Geschirrrückgabe wird

innerhalb von fünf Tagen erwartet.

**Die Rückgabe der geliehenen Gegenstände versteht sich in gereinigtem Zustand. Sollte dies nicht möglich sein, bitten wir dies bereits bei der Bestellung anzugeben. Die Reinigung wird gesondert nach Arbeitsaufwand berechnet.**

Des Weiteren bieten wir Ihnen Gas- und Holzkohlegrills, einen Spanferkelgrill, Glühweintöpfe und Bierzeltgarnituren zum Ausleihen an.

Unsere Haftung, im Rahmen der vereinbarten Leistungen, ist begrenzt auf den Warenwert. Nach Übergabe an den Kunden geht die Haftung für Beschädigung, Bruch oder Verlust auf den Kunden über. Fehlende oder beschädigte Leihgegenstände werden zum Wiederbeschaffungswert in Rechnung gestellt.

Weitere Zusatzleistungen (wie z.Bsp. Betreuung eines Buffets durch einen unserer Mitarbeiter) erfragen Sie bitte bei Interesse bei unserem Personal.

Der Kunde ist zur Zahlung der Rechnung verpflichtet, wenn es durch nicht beeinflussbare äußere Umstände (höhere Gewalt) zur Verzögerung der Anlieferung kommt. Der Auftragnehmer ist zu keinerlei Erstattung bei verspäteter Anlieferung verpflichtet

**Die Zahlung der Rechnung wird bis spätestens 5 Tage nach Lieferung bzw. bei Rückgabe des Leer-/ Leihgutes erwartet.**