

3Nutzen 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, Kaßlerbraten, 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

Wildbraten mit Soße

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

**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

Hähnchengeschnetzeltes mit
Kräutern, Feta &
Pinienkernen

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“ Ab 20 Personen

Spanferkelteile geschnitten

Minihaxen

Mini Blut-, Leber-, Bratwurst & Wellfleisch

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

Salatpatte mit Dressing

Wildbraten mit Soße

Rotkraut

Rosenkohl

Rahmchampignons

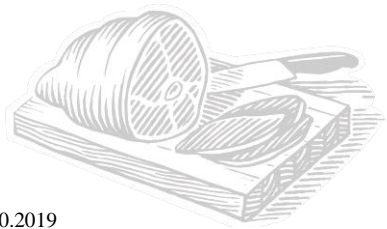
Klöße

Kartoffeln

Carpaccio vom Weiderind

Dessert

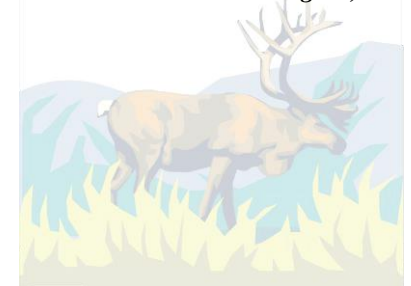
***Festpreis (ohne Serviceleistungen &
Anlieferung) werktags in dieser
Zusammenstellung:
12,50 €/Person***



***Festpreis (ohne Serviceleistungen &
Anlieferung) werktags in dieser
Zusammenstellung:
15,50 €/Person***



***Festpreis (ohne Serviceleistungen &
Anlieferung) werktags in dieser
Zusammenstellung:20,30 €/Person***



Buffetvorschlag „Entenjagd“

Ab 10 Personen

Salatplatte mit Dressing

Gebratene Entenbrust mit Soße

Rotkraut/Rosenkohl

Rahmchampignons

Klöße

Bandnudeln

Dessert



Festpreis (ohne Serviceleistungen & Anlieferung) werktags in dieser Zusammenstellung: 18,30 €/ Person

Buffetvorschlag- „Land, Wasser, Luft“

Ab 15 Personen

Schweinemedallions gratiniert mit

Schinken & Käse

Lachsfilet auf Blattspinat

Entenbrustfilet mit Soße

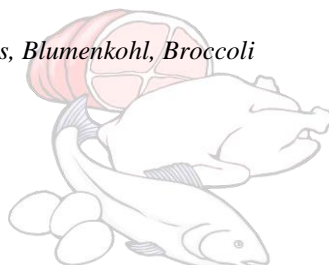
Kartoffelgratin

Bandnudeln

Rosmarinkartoffeln

Rahmchampignons, Blumenkohl, Broccoli

Desserts



Festpreis (ohne Serviceleistungen & Anlieferung) werktags in dieser Zusammenstellung: 20,30 €/ Person

Buffetvorschlag – „Fingerfood“ (Kalte Speisen)

Ab 10 Personen

Belegte Baguetteschnitzchen

Mini-Schnitzel von Schweinerücken oder Pute
auf Pumpernickel

Mini Beefsteak auf Kartoffelsalat im Weck-Glas

Gefüllte Tramezzini Röllchen mit Räucherlachs

Käse-Obst Spieße / Tomate-Mozzarella Spieße

Gefüllte Kartoffelschiffchen mit Frischkäse

Dessert



Festpreis (ohne Serviceleistungen & Anlieferung) werktags in dieser Zusammenstellung: 16,00€/ Person

Buffetvorschlag „Schlemmermenü“

ab 20 Personen

Entenbrustfilet

Lachssteak „Helena“

Kalbsrostbraten mit Soße

Rotkraut

Rahmchampignons

Schwarzwurzel oder Rosenkohl

Klöße

Kaartoffelgratin

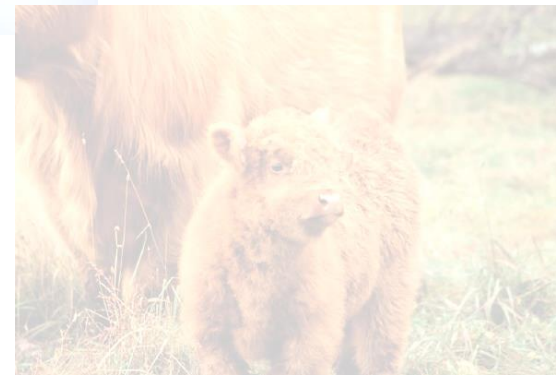
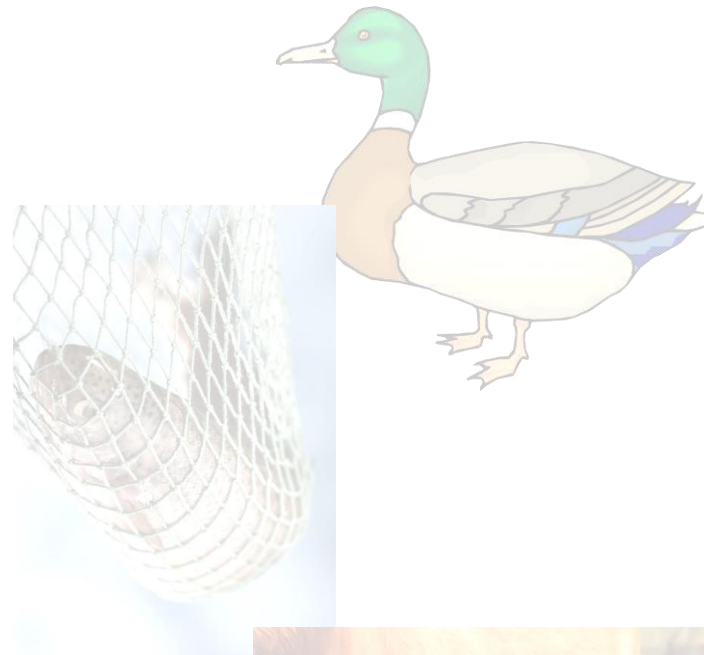
Bandnudeln

Desserts

Salatplatte mit Dressing oder Orangen-

Carpaccio

Preis werktags pro Person 22,50 €/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 nur 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 20 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, des Aufwandes die Bestellungen zu ihrem Bestimmungsort zu verbringen (Zeitaufwand, lange Wege/Treppen – sparen durch helfen!).

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 8 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. Soforterkennbare 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.