

1. Fleischermuseum Deutsche



...Wir erkennen unsere Schweine am Gang !!

Lange Str.5 in Tündern / 31789 Hameln Tel. 05151/22228 Fax 05151/45327

..... der Partyservice mit Produkten aus eigener Herstellung !!!



Aus unserer warmen Küche:

Warme Braten vom Schwein:

(* Frischgewicht ca. 480g !!)

Pfefferschinken*	8,77
Schinkenbraten*	8,77
Dutschkes original Ritterschinken	8,77
Krustenbraten* natur	8,77
Burgunderschinken* // Kasseler	8,77
Schinken*o. Kasseler im Brotteig o. Blätterteig	9,29
Kasselertaschen in Blätterteig mit u. ohne Anana	9,29
mit u. ohne Ananas (Minis zzgl. 1,29€p.P.)	10,58
Pflaumenbraten* / Rollbraten*	8,77
Kräuterbraten* mager o. durchwachsen	8,77
Zwiebelbraten* mager o. durchwachsen	8,77
Hellas-Braten* gef. mit Fetakäse,Mett,Zwiebeln	8,77
Spießbraten* (Mettfüllung ,mager o. durchw.)	8,77
Jägerbraten* (Mett,Pilz-,Zwiebelfüllung, mager o. du.)	8,77
Spanferkelbraten *	8,77
"Span"-Schinken im Trog ab ca. 25 Personen*	9,68
Spanferkel im Trog ab ca. 40 Personen**	10,32
Spanferkel im Trog ganz ab ca. 25 Personen**	10,97
Grillhaxe // (Minihaxe 4,52€ ohne Schwarte)	5,81
Schnitzel paniert+Jäger- oder Zigeunersosse	10,06
Schweinesahnegeschnetztes + #	8,77
Schweinesahneschnitzel + #	8,77
Schweinefilettopf + # / mit Champignons	11,61
+ # Champignon- Sahne-, Metaxa-, Gorgonzolasosse.....	
Fleischermeisterpfanne (Zwiebeln,Mais,Pilze)	8,77
Gyros aus dem Backofen mit Zwiebeln	8,77
Gyros in Metaxa-Sosse	8,77
Schweinefleisch süß sauer (Ananas+Paprika)	8,77
Gulasch vom Schwein // Pulled Pork	8,77
Rippchen	8,77



€



info@Knabberstangen.de

Sonstige warme Gerichte:

Lammkeule in Knoblauchrahm	11,61
Grünkohl mit Brägenwurst	7,74
" - zusätzlich , Kasseler und / oder Bauchfleisch	10,32
Fleischer - Pizza a'Pers.	7,10
Jäger- oder Kohlrouladen (200g) Stück	5,81
Grillbauch / Leberkäse	7,10
Frikadelle Stück	2,58
Chili con carne (scharf)	7,10

Vegetarische warme Gerichte:

Feta im Blätterteig oder als "Schnitzel" 2 Stück	9,68
Nudelaufauf / ital. Tomate,Paprika,Zucchini	6,19
Gemüseaufauf -Brokkoli,Blumenkohl,Karotten	6,19
Kartoffelaufauf	6,19
Gemüse-Kartoffelaufauf	6,19
Gemüseschnitzel 2 Stück / p. Pers.	6,19
Asiatische Nudel- Gemüsepfanne	7,48

Warme Beilagen:

Schwenkkartoffeln / Bratkartoffeln	3,61
Kartoffelgratin	3,35
Spätzle	3,23
Salz-Kartoffeln	3,23
Folienkartoffeln	3,61
Kartoffelviertel gebacken	3,61
Sour Cream z.B. für Kartoffelviertel	1,29
Klöße (2 Stück oder als Minis) / Rösties	3,61
Reis / Wildreis	3,23
Kaisergemüse (Brokoli, Blumenkohl, Möhren)	3,61
Erbsen und /oder Möhren	3,61
Brokkoli oder Blumenkohl oder Rosenkohl	3,61
geschmorte Champignons	4,90
Butterbohnen / Zuckerschoten	3,61
Rotkohl	3,35
Sauerkraut oder Ananaskraut	3,35
Bohnenbündel im Speckmantel	4,90



Suppen& Eintöpfe: (*0.5 l)

Kartoffelsuppeneintopf // Gemüseintopf mit Nudeln	5,03
Erbseneintopf	5,03
Gulaschsuppe // Gyrossuppe	6,32
Chillissuppe mit roten Bohnen u. Mais	6,32



Cremesuppen wie: Kartoffel-, Gemüse-, Brokkoli-, Lauch-,

Blumenkohl-, Tomaten-, Spargel-, Geflügel-,	
Hochzeitssuppe (Rind oder Geflügel)	
...als Vorsuppe 0,3l	4,39
...als sättigende Mahlzeit 0,5l	6,32

Einlage z.B.: Klösschen, Mettbällchen, Würstchentaler, Frittatenstreifen

Fisch:

Lachsfilet in Dillrahm	11,48
Fischfilet z.B.Zander sonst. anfragen ab:	11,48



Rind aus heimischer Aufzucht:

Rinderrouladen (2 Stück)	11,35
Rahmschmorbraten	10,71
Rindfleisch mit Meerrettichsoße	10,97
Gulasch vom Rind / Rindergeschnetztes	9,42



Wild:

Wildschweinbraten oder Gulasch	16,13
Hirschbraten oder Gulasch (Reh+2€)	19,35

Geflügel:

aus artgerechter Haltung!

Putenbraten (Brust)	9,42
Putensahneschnitzel (unpaniert) + #	9,42
Putensahnegeschnetztes + #	9,42
Putenmedallions + #	9,68
Gänsebrust 16€ / Gänsekeule St.	12,38
Hühnerfrikassee	9,42
Hähnchenkeule Stück Kikok	4,26
Hähnchenfilet + # "itali"Tomate/o.Gorgonzola	9,68

+ ## Sossenauswahl ## : Champignon- Sahne-, Metaxa-, Curry-Früchte-, Süß-sauer-, Gorgonzola-, Tomatensahnesosse

Fleischer - Museum ...wir bieten "RAUM" zum Feiern! Ab 25 Personen incl. 6h Aufenthalt= incl. Service incl. Raummiete

Bei der Inanspruchnahme von Serviceleistungen (Gastronomie mit Geschirr, Personal etc.) gilt für die Gesamtrechnung der MwSt. Satz von 19%.

Geräte & Leihgeschirr bitten wir innerhalb von 3 Tagen nach Ihrer Feier gereinigt und vollständig im Laden abzugeben!

siehe >>> www.fleischermuseum.de <<<



1. Fleischermuseum Deutschke

Lange Str.5 in Tündern / 31789 Hameln Tel.05151/22228 Fax 05151/45327
..... der Partyservice mit Produkten aus eigener Herstellung !!!



incl. 19%MwSt

Museumsgastronomie!

Aus unserer kalten Küche:

€

(empfohlene Gesamtmenge Salat pro Person 200g!)

Salate aus eigener Herstellung: (Preis pro 100g!)

Krautsalat fein geschnitten	1,42
Partysalat knackig frisch aus Weisskohl	1,81
Bohnensalat klar oder mit Schmanddressing	1,68
Zwiebel - Mais - Salat mit eingelegten Zwiebeln	1,68
Porreesalat Ananas & Mandarinen o. Paprika & Kochsch.	1,94
Kartoffelsalat mit Speck oder Mayonnaise	1,68
Nudelsalat klassisch oder "itali"	1,81
Reisnudelsalat , Curry-Reis-Salat	2,06
Waldorfsalat mit Mandarinen & Nüssen	2,45
Farmersalat mit Sellerie & Möhren	2,06
Hirtensalat mit Fetakäse & schw. Oliven	2,32
Schichtsalat mit Röstschinkenabdeckung	2,32
Bauernsalat mit Balkankäse	2,19
Gartensalat mit Knoblo. Essig- u. Öl	1,94
Tzatziki	1,81
Käse-Wurst-Salat (mit Paprika & Zwiebeln)	2,32
Kräuterquark / Museums-DIP	1,68
Kräuter-Wurst-Salat	2,32
Fleischsalat (mit & ohne Kräuter)	1,81
Eiersalat mit Champignons	1,81
Geflügelsalat mit Mandarinen & Ananas	2,58
Schinkensalat mit Spargel & Ananas	2,32
Heringssalat mit roter Beete	2,58
Dillhappen Heringsfilet in Rahmdressing	3,10
Smokys Aalrauchfilets	3,23
Sahneheringe	3,23
Lachs-/ Peppadewcreme als Brotaufstrich	4,39
Thunfischcreme als Brotaufstrich	3,87
Eicreme als Brotaufstrich	1,81



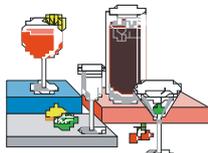
Desserts (pro Person) :

Cappuccinocreme / Zitronencreme	3,61
Obstsalat	4,52
Rote Grütze	3,35
Himbeertraum (- Schichtdessert)	4,52
Mousse au Chocolat oder au Vanille	3,61
Tirami Su	4,90
Panna cotta & Beerenpüree	4,26
Buttermilchdessert mit Beerenpüree	4,26
Rotweincreme / Weissweincreme	3,61
Götterspeise grün o. rot / Schokopudding	3,35
Dessertkirschen	3,35
frischer Sahnequark	3,35
Sahne /oder Vanillin - Soße	0,77



Getränke:

Cola 0,2l	1,80
Orangenlimonade 0,2l	1,80
Zitronenlimonade	1,80
Wasser 0,2l	1,50
Orangensaft 0,2l	2,00
Apfelsaft 0,2l	2,00
Tee Tasse	1,80
Kaffee Tasse	1,80
Veltins Bier vom Fass 0,2 l	1,80
Bier Veltins o. Krombacher / alkoholfrei 0,33 l	2,20
Malzbier / alkoholfrei 0,33 l	2,20
Metzgersekt 0,1l	1,80
Weisswein 0,2l	2,80
Rotwein 0,2l	2,80
Schnäpsken 0,02cl	1,50
Ochsenblut (Wodka Blut-Orange 18%Vol.)	1,50
Bullenschluck (Bitterlikör 43%Vol.)	2,00
Knoblauch + Kümmelschnaps, 37,5%Vol.	1,50



D
e
r

P
a
r
t
y
s
e
r
v
i
c
e

m
i
t

e
i
g
e
n

e
r

H

e

r

s

t

e

l

l

u

n

g

!!!

Buffets ... von RUSTIKAL bis FEIN & EDEL

z.B. Fingerfood, italienisch, spanisch ...individuell !

Partyschnitzelchen Schwein oder Pute , Filetmedaillons
gebratene Hackbällchen , Hähnchenkeulen , Hähnchenbrustfilets,
Hähnchennuggets, Thüringer Mett , Wurstspezialitäten
Schinkenvariationen , Spargelröllchen , Frischkäseröllchen ,
Melonenschinken, Vitello tonnato, Rohkostplatte mit Dips,
Anti Pasti , Bruschetta , Käsespiesse ,
Wrapphappen mit Thunfisch- , Lachs-, Ei- o. Peppadewcreme
gefüllte Cremeeier / Eiviertel in Dillcreme,
Philadelphia- Pfirsiche, Obstplatten o. Obstspießchen
Käsevariationen - div. Sorten/ Mozzarella/Tomate,
Fischvariationen (z.B. Räucherlachs, Gravedlachs, l
Zucchinikrusteln mit Lachs
Senf- Dill-Soße/ Sahneerrettich/ Remouladensoße/
Fingerfood ...Hand made!! siehe extra Liste!



und vieles mehr

Stangenbrote, Partybrötchen,-sonnen, Laugenteile ab 1,29
Schmalz , Butter , Kräuter- oder Basilikumbutter 0,56

1/2 Brötchen (Stück) :

garniert und gut belegt Mett,Aufschnitt,Streichwurst ab	1,94
garniert und gut belegt mit Braten, Schinken usw. ab	2,06
garniert und gut belegt mit Käse	2,06
garniert und gut belegt mit Fisch Forelle	2,97
garniert und gut belegt mit Fisch Lachs	3,74
<u>Schnittchen gut belegt (Stück) :</u>	
garniert und gut belegt Mett,Aufschnitt,Streichwurst	1,81
garniert und gut belegt mit Braten	1,94
garniert und gut belegt mit Käse	1,94
garniert und gut belegt mit Fisch Forelle	2,45
garniert und gut belegt mit Fisch Lachs	2,97



Dutsches Knabberstangen ...der Partyspass

(aus super magerem Schweinefleisch)

siehe Extraliste:

Rustikale Mollenvesper - Variationen 12,30

Aufschnitt- Braten-, Krustenbauch-, Käse- und Fisch-**Platten**

(Erklärungen & Preise hierzu = auf unserer Extraliste "Kalte Platten")

siehe Extraliste

Komplettmenues :

Schinkenbraten, Kartoffelgratin, Kaisergemüse oder Salat	15,80
P.o.S.Sahnegeschnetzeltes, Spätzle, Kaisergemüse o. Salat	16,30
Haxe mit Sauerkraut oder/und Krautsalat und Brot	10,50
Grünkohl, Kartoffeln, Brägenwurst, Fleisch "bis zum Abwinken"	13,70
Rustikales Mollenvesper kompl. mit Käse	12,30

Kaffee, Tee und Kuchen (wahlweise incl. einiger Schnittchen) ca. 14,50
Dekorative Schnittchen incl. Kaffee & Tee (f.Empfang) ca. 14,50

Das Essen wird für ALLE buffetartig aufgestellt

so kann jeder Gast selbst auswählen , was auf seinen Teller kommt,
um sich dann in der "Fleischermuseumsbar" , dem "Gesellenzimmer"

(dem "Schweinestall") oder der "Meisterstube" oder im kl. Museumssaal
in geselliger Runde sein Essen schmecken zu lassen.

"Neu" ist unser feiner "Museumssaal" für ca. 45Pers.

Fleischer-Museum - Partyraum ab 25 Personen

incl. 6h Aufenthalt = incl. Service incl. Raummiete

siehe >>> www.fleischermuseum.de <<<

Haben Sie noch einen Wunsch oder eine Anregung ?sprechen Sie uns bitte an.

Änderungen vorbehalten / Für Druckfehler keine Gewähr /

vorherige Listen verlieren Ihre Gültigkeit == Neue Liste gültig ab

01.09.2017

➡ Infos (z.B. Plattenbilder) auch im Internet unter ➡

www.knabberstangen.de und www.knabberstangen.com

