

...IRGENDWIE FRISCHER

FLEISCHEREI DÜSSELDORF

Tel: 0421-55 44 46



Preise ab Mai 2024 gültig

Alle vorherigen Prospekte verlieren Ihre Gültigkeit

Platten- und Partyservice

Suppen	Portion/ 1/2 l
Käse-Lauchcremesuppe mit Hack	6,00
Tomatensuppe	4,50
Spargelcremesuppe	4,50
Deftige Erbsensuppe	5,00
Gulaschsuppe	6,00
Chili con Carne	6,00
Hochzeitssuppe mit Einlage	5,00
Gyrossuppe	6,00
Minestrone vegetarisch	5,00



Spanferkel*	
als Braten	11,00
als ganzes Spanferkel, vor Ort aufgeschnitten (ab 20 Personen)	14,00
Putenfiletbraten*	
mager und zart	6,90



Fleisch pro Person

Burgunderschinken oder Krustenbraten*
Schinkenbraten mit
knuspriger Schwarte 6,90

Spießbraten
Schweinelachs, mager mit würziger
Marinade 6,90

Hubertusbraten
Nackenbraten mit Füllung aus Zwiebeln,
Champignons und Hack 6,90

Schweinefilettopf „Toscana“
in Sahnesauce mit Käse überbacken 12,00

Deftiges	pro Portion
Kesselgulasch mit Gabelmakkaroni	13,00
Entenkeule oder Entenbrust in Orangensauce mit Knödeln und Rotkohl	15,00
Rinderrouladen, 2 Stück, mit Salzkartoffeln und Rotkohl	13,50
Lammkeule oder Lammgulasch mit Bohnenim Speckmantel und Kartoffelgratin	15,00

Heiß oder kalt	pro Stück	Beilagen	pro Portion
Großes Schnitzel oder Putenschnitzel	5,00	Sahnekartoffeln	4,50
Sahneschnitzel	5,00	Bratkartoffeln	4,50
Kotelett	4,00	Reis	2,50
Frikadellen	2,00	Sauerkraut, deftig	3,50
Partybällchen	1,00	Kartoffelsalat	4,00
Große Schweinshaxe*	5,00	Speckkartoffelsalat ohne Mayonnaise	4,00
Hähnchenschenkel	3,00	Nudelsalat	3,00
		Tzatziki	3,00
		Krautsalat	2,50
		Antipastiplatte, gemischt	8,00
		Bauernsalat	4,00

Aufläufe Preis pro Person
ab 6 Personen

Kartoffelauflauf
mit Schinken und Käse überbacken 7,50

Nudelauflauf
mit Hackfleisch und Käse überbacken 7,50

Brokkoli-Schinken-Auflauf
mit Kartoffeln und Sahnesauce 7,50

Lasagne
Italienische Art 7,50

Warme Gemüseplatte
verschiedene Gemüse der Saison
mit Sauce Hollandaise 5,50

Brotkorb
gemischt, Partybrötchen
und Graubrot 2,00

**Fingerfood
Schnittchen**
pro Person rechnen wir 5 Schnittchen.
Extra für uns gebackene Graubrotrollen
werden reichlich belegt und garniert.
Auf Wunsch auch Schwarz- oder Walnuss-
brot.

pro Schnittchen, gem.	1,50
Lachs- und Forelle,	3,00
Aal, pro Schnittchen	5,00
Krabben	5,00

Brötchen belegt und appetitlich dekoriert

1/2 Brötchen, gemischt	2,00
1/2 Brötchen, Lachs	3,50
Aufpreis für Körnerbrötchen	0,50



Gemischte Fingerfoodplatte*

ab 10 Personen

Gefüllte Wraps, Hähnchennuggets, Minipizza, Minifrühlingsrolle, gef. Kartoffeltaschen, Rosmarinkartoffeln im Speckmantel, Lachsspießchen, Mozzarellaspieß, Zucchinispieß und zwei verschiedene Dips
pro Person 12,00

Fingerfood Royal ab 15 Personen

Schweinemedallions im Speckmantel, Putenfilet mit Mango, Currybratwurst, Rauchpellekartoffel mit Dip, Tomate-Mozzarella-Tartar, Kartoffelsalat im Glas, Roastbeef mit Meerrettich, Käse-Weintraubenspieß, Gambaspieß

Portion 18,00

Medallions vom Schwein, Pute, Rind

ohne Brot,	
Schwein und Pute, Stück	3,50
ohne Brot, Rind, Stück	4,50
mit Brot, zuzüglich pro Medaillon	0,40
Auf Wunsch auch paniert	

Grillspieß

pro Portion

1 Nackensteak

1 Grillspieß

1 Grillwurst

1 Putensteak

Kartoffelsalat, Nudelsalat,

Tzaziki, Ketchup Senf, Meterbrot,

1 Grillgerät (leihweise) 14,50

Aufschnittplatten

pro Portion

Gemischte Platte

verschiedene Braten, Mettwurst, Schinken und Käse

7,50

Bratenplatte

verschiedene Braten, dazu Remouladensauce

8,00

Käseplatte

pro Portion

gemischte Käsesorten, dazu Kracker

7,00

Fischplatte

geräucherte Fischauswahl, dazu Meerrettichsauce

15,00

Desserts

	pro Portion
Zitronencreme	2,50
Rote Grütze und Vanillesauce	3,50
Mousse:	
Schoko	2,50
Vanille	2,50
Stracciatella	2,50
Obstsalat mit Vanillesauce	4,00
Joghurt-Mousse-Lemon	2,50
Vanillepudding	2,50
Schokopudding	2,50

Buffets

Buffet nach Art des Hauses

	pro Person
(ab 10 Personen) Hähnchenschenkel, Schnitzel, Partybällchen, Kartoffelgratin, Krautsalat, Tzatziki und Partybrötchen	15,00

Kleines Buffet*

(ab 8 Personen) Krustenbraten, Kartoffelsalat, Schinkenplatte, Käsebrett, gemischter Brotkorb und Butter	13,50
---	-------

Fünf-Sterne-Buffer* (ab 20 Personen)

Vorsuppe nach Wahl, Bratenplatte, gemischt mit Pute, Schwein und Schmorbraten vom Rind dazu, Kartoffelgratin, gemischte Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise, gemischte Matjesplatte, Käsebrett und Schinkenplatte, verschiedene Brotsorten mit Butter. Als Dessert Rote Grütze und Vanillesauce	24,00
---	-------

Italienisches Buffet

(ab 12 Personen) Minestrone (italienische Gemüsesuppe), verschiedene marinierte Antipasti, Tomaten-Mozzarella-Salat, Oliven- und Kräuterciabatta, dazu Kräuterbutter. Nudelgericht nach Wahl: Lasagne oder Tortellini in Sahnesauce mit Basilikum. Italienisches Dessert: Tiramisu	17,00
--	-------

Grünkohlessen*

(saisonbedingt, ab 10 Personen) Grünkohl, Pinkel, Kochwurst, Bauch, Kasseler und Kartoffeln zum Sattessen	18,00
--	-------

Vegetarisches Buffet:

Gemüsebratling, Käseballchen, vegetarischer Nudelsalat, Gemüseauflauf, Tomate-Mozzarella-Spieß, gebratene Zucchini Dessert: Apfelkompott mit Zimt-Vanillesauce	
ab 10 Personen	15,00



**Genuss-Schnäppchen
nur für Selbstabholer**

Saftiger Krustenbraten*

mit sahnigem Kartoffelgratin

10 Personen

79,00

Zarter Putenfiletbraten*

mit Curry-Früchte-Sauce und Butterreis

10 Personen

75,00

Alle Suppen und Saucen enthalten
E450, E451 Di- und Triphosphat • E575 Glucono-
Delta-Lacton (Gdl) (34%)
E300 Ascorbinsäure (10%) • E471 Mono- und Digly-
ceride von Speisefettsäuren E301 Natriumascorbat
(4%), pflanzliches Fett (gehärtet) • E551 Siliciumdi-
oxid E160c Paprikaextrakt • natürliche Aromastoffe
• E621 Geschmacksverstärker

Mit * gekennzeichnete Produkte enthalten
Nitritpökelsalz • Preise in Euro

Gültig ab Mai 2024

Öffnungszeiten

Dienstag bis Freitag

von 6.00 – 18.00 Uhr durchgehend

Samstag von 6.00 – 12.00 Uhr

Montags Ruhetag

Zahlung

Privatkunden: Barzahlung bei Lieferung

Firmenkunden: Rechnungsstellung



Fleischerei Düsseldorf

Kornstraße 86

28201 Bremen

Tel: 0421-55 44 46

