

Partyservice Preisliste



Wir sind ein handwerklicher Familienbetrieb mit Tradition und das bereits in der 5. Generation!

Unser Fleisch für die Gerichte beziehen wir aus unserer eigenen Angus Herde und von ausgewählten Landwirten aus der unmittelbaren Umgebung.

Die komplette Produktion, angefangen bei der Schlachtung, über die Reifung, Zerlegung, der Wurstproduktion, dem Räuchern und das Kochen findet in unseren modernen Produktionsräumen statt. Kürzere und stressärmere Transportwege für die Tiere und die Produktion bei uns im Hause wirken sich sehr positiv auf die Fleischqualität aus. Auf den folgenden Seite möchten wir Ihnen eine vielfältige Auswahl an warmen und kalten Speisen für

Ihre Feier vorschlagen. Egal für welchen Anlass, bei uns finden Sie etwas für jeden Geschmack. Nehmen Sie sich die Zeit und schauen Sie sich unsere Angebote an.

Nutzen Sie unsere langjährige Erfahrung im Partyservice und lassen sich von der Chefin persönlich für Ihre Feier beraten. Wir nehmen uns gerne Zeit für Sie. Eine hohe Servicequalität durch pünktliche und zuverlässige Lieferung, sowie ein optimales Preis-Leistungsverhältnis ist für uns selbstverständlich. Genießen Sie ein Stück Regionalität von der Fleischerei Einfeld.

Ihre Familie Einfeld und Team.



Festtagessen vom Rind



Zu einem besonderen Essen gehört auch besonderes Fleisch, unser Rindfleisch kommt aus unserer eigenen Angus Herde oder von ausgewählten Landwirten aus der direkten Umgebung. Die Tiere standen die meiste Zeit des Jahres auf saftigen Weiden. Wir lassen das Fleisch 3 Wochen abhängen, damit es sich in seinem Geschmack entfalten kann. Für Ihr Festtagessen nehmen wir die besten Teilstücke aus der Keule und kochen noch nach alter Handwerksart. Die Liebe zur Tradition schmeckt man.

<i>Rinderbraten mit Sauce</i>	<i>8,80 €</i>
<i>Tafelspitz mit Meerrettichsauce</i>	<i>8,90 €</i>
<i>Rinderrouladen (2 Stück) mit Sauce nach Hausfrauenart mit Speck und Zwiebeln</i>	<i>8,90 €</i>
<i>Rindergulasch klassisch</i>	<i>5,60 €</i>
<i>Rindergulasch pikant mit Paprika, Bohnen und Mais</i>	<i>5,90 €</i>



Deftiges vom Schwein



Unsere Schweine bekommen wir von einem ausgewählten Schweinelandwirt aus der Region. Wir bieten Ihnen eine Vielzahl an beliebten Partyklassikern an.

Herzhaftes Spanferkel aus dem Ofen
mit Sauce und Sauerkraut 8,30 €
(ab 20 Personen, nicht geschnitten)

Spanferkel mit Sauce und Sauerkraut
vor Ort aufteilen 12,20 €*
*inkl 19% MwSt. durch Dienstleistung

Schinkenbraten
mit kroscher Schwarte und Sauce..... 6,50 €

Meisterbraten mit Sauce
Magerer Schweinerücken mit Schwarte
im Stück zum selber schneiden 6,00 €

Haxe mit Sauce
Deftiges Eisbein mit
kroscher Schwarte in 2 Stücke 5,90 €

Würziger Nackenbraten mit Sauce
Natur oder mit Pflaumen gefüllt 7,10 €

Einfelds Schichtfleisch
Magerer Schweinerücken in einer Form geschichtet
und überbacken. Holsteiner Art mit Speck und Pflaume
oder Mediterran mit Tomate und Mozzarella..... 7,50 €

Schweinefilet in Sahne
mit Broccoliröschen 8,50 €



Geflügel

Zartes Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln und Pilze
in einer Sahneseauce..... 7,80 €

Putengeschnetzeltes
mit Curry und Ananas 7,70 €

Heiß aus dem Ofen

Herzhaft gewürzter Backfleischkäse,
heiß aus dem Ofen, ganz, zum selber schneiden,
mit Weinsauerkraut und süßem Senf 5,50 €

Geschmnetzette Klassiker

Wir bereiten unsere Speisen für jeden Kunden frisch und auf den Punkt zu.

Schweinegeschmnetzeltes nach Gyros Art
mit Krautsalat und Tzaziki 7,90 €

Schweinegeschmnetzeltes mit Gemüse 5,50 €



Suppen nach Meisterart

Unsere hausgemachten Suppen stellen wir nach alter Meisterart her. Die Brühe wird frisch gekocht und wir verwenden feinste Gewürze und Zutaten. Pro Person - ca. 0,5 L.

Gemüsesuppe mit Rindfleisch.....	3,30 €
Gulaschsuppe mit Rindfleisch	4,20 €
Tomatensuppe mit handgerollten Hackklößchen	3,30 €

Gyrossuppe deftig gewürzt mit Schweinefleisch	4,50 €
Erbsensuppe aus dem Kessel mit Wursteinlage	2,80 €
Spargelsuppe mit handgerollten Hackklößchen	4,20 €
Chili con Carne.....	5,30 €
Auf Wunsch liefern wir Ihnen Meterbrot in verschiedenen Sorten	0,50 €



Beilagen

Wir bieten Ihnen eine Vielzahl an warmen und kalten Beilagen. Preis pro Portion

Weinsauerkraut	1,30 €
Apfelrotkohl	1,30 €
Kartoffelgratin	2,20 €
Gemüsegratin	2,20 €
Farmersalat	2,50 €
Krautsalat.....	1,50 €
Tzaziki	1,20 €
Gurkensalat mit Dill.....	2,00 €
Kartoffeln und andere Gemüsesorten auf Anfrage.	



Vegetarische Speisen



Nudelgemüsegratin.....	5,00 €
1 gefüllte Paprika mit Reis und Gemüse mit Käse überbacken	6,00 €



Unsere kalten Platten



Wir bieten Ihnen für die verschiedensten Anlässe eine große Auswahl an kalten Platten, herzhaft mit unseren Wurst- und Räucherwaren belegt.

Herzhafte Landplatte

auf Platte gelegt und dekoriert.

Einfelds Landschinken, Leberwurst -hausmacher Art, feine Rotwurst, hausgemachtes Zwiebelfleisch, verschiedene Mettwurstsorten, Kabanossi und Fleischsalat. 6,50 €

Räucherplatte

Bringen Sie den holsteiner Duft ins Haus.

Frisch aus der hauseigenen Räucherammer für Sie liebevoll auf Platte arrangiert. Einfelds Landschinken, verschiedene Mettwurstsorten, Rinderschinken, feiner Speck, hauchdünn in Scheiben und herzhaft Knusperpeitschen. 7,00 €

Festbüfett

Unser Vorschlag für Ihre Feierlichkeit. Einladend auf einer Platte angeordnet und liebevoll dekoriert.

Schweinefiletmedaillons, Roastbeef rosa gebraten in Scheiben, Frikadellen, Kasseler, Kochschinken, Rindersaftbraten, geräucherte Putenbrust, Einfelds Landschinken Farmersalat und Fleischsalat 13,50 €

Gerne liefern wir einen rustikalen Brotkorb mit Butter dazu 1,70 €



Brotplatte

Für Sie zusammengestellt und liebevoll auf Platte gelegtes Brot mit Einfelds Landschinken, Mettwurst, Kasseler, Roastbeef rosa gebraten, saftigem Kochschinken, geräucherter Putenbrust und herzhafter Schinkenwurst. 7,70 €

Platte für den kleinen Hunger

4 Meterbrotsscheiben, mit 2 Sorten Wurstaufschnitt und 2 Sorten Käse 3,90 €

Schinkenbrot

Rustikal auf einem Holzbrett arrangiert.

Einfelds Landschinken auf Vollkornbrot mit Gewürzgurke dekoriert 5,70 €

Holsteiner Dreierlei

2 Scheiben hausgemachtes Sauerfleisch, 2 Scheiben würzigen Kasseler, 2 Scheiben zartes, rosa gebratenes Roastbeef, mit hausgemachter Remoulade 7,90 €

Zum naschen bieten wir Ihnen feinste getrocknete Pflaumen im Speckmantel gebraten an.

4 Stück pro Person 2,50 €



Für unsere Süßen

Als süße Nachspeise bieten wir Ihnen hausgemachte rote Grütze mit Vanillesauce an. 3,00 €

Geschenkideen

Wenn Sie individuell zusammenstellte Geschenkkörbe für Freunde oder Geschäftspartner mit unseren Wurst- und Räucherwaren aus eigener Schlachtung und Herstellung benötigen, sind wir für Sie da.

**Gerne beraten wir Sie individuell für Ihre Feier.
Bitte vereinbaren Sie mit uns einen persönlichen
Termin unter 04322/ 9717.
Wir freuen uns auf Sie.**



Wichtige Informationen

Alle angegebenen Preise sind pro Person. Sie sind Abholpreise und verstehen sich inkl. 7 % MwSt. ohne Dienstleistungen am Veranstaltungsort.

Werden weitere Dienstleistungen, wie z.B. Leihgeschirr erwünscht, erhöht sich die zur Zeit gültige MwSt. auf 19 % gemäß Umsatzsteuerrecht.

Geschirr verleihen wir gegen eine geringe Gebühr von 0,70 € / Gedeck. Wir berechnen 1,50 € / Gedeck bei schmutziger Rückgabe.

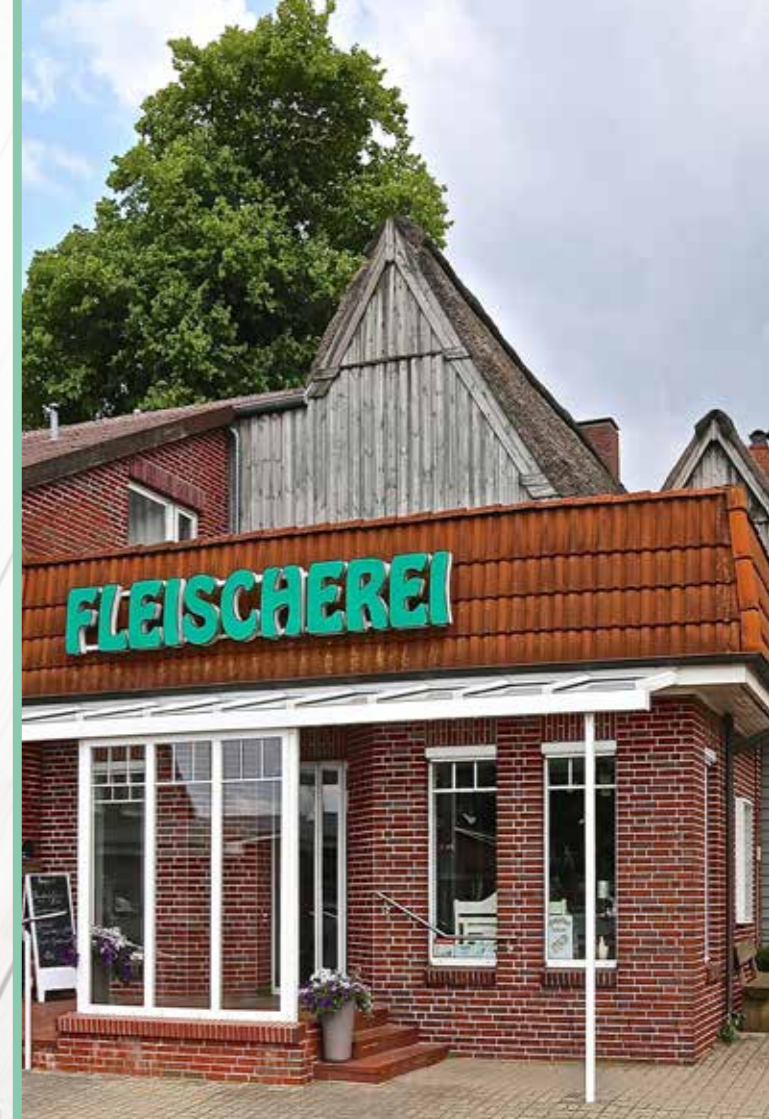
Zum Warmhalten Ihrer Speisen stellen wir Ihnen gerne unsere Chafing Dishes zur Verfügung. Je Einheit mit Brennpaste berechnen wir 5,00 €.

Selbstverständlich kümmern wir uns nach Absprache um die Lieferung und Abholung. (Preis auf Anfrage).

Unsere Partyserviceleistungen bieten wir montags – samstags bis 19:30 Uhr an oder nach Absprache. Partyservice am Sonntag nur nach Absprache und mit 10% Sonntagszuschlag.

**Wir freuen uns darauf, Ihre Wünsche zu verwirklichen!
Ihr Fleischererei Einfeld Team**

Alle Preise pro Person bzw. Portion. Die verwendeten Bilder dienen lediglich als Serviervorschlag oder Produktbeispiel. Mit Erscheinen dieser Preisliste verlieren alle Preislisten früheren Datums ihre Gültigkeit. Stand 01/2017





Fleischerei W. Einfeld & Sohn OHG

Dorfstraße 42
24625 Negenharrie

Tel.: 04322 / 97 17

Fax: 04322 / 69 13 55

www.fleischerei-einfeld.de

info@fleischerei-einfeld.de



Geschäftszeiten:

Montag – Donnerstag:
7.30 – 12.30 Uhr und 15.00 – 18.00 Uhr

Freitag:
7.30 – 18.00 Uhr

Samstag:
7.30 – 12.30 Uhr

