

GUTES ESSEN

PARTY SERVICE

GUTE VERANSTALTUNG



ALLES AUS EIGENER HERSTELLUNG!

Liebe Leute,

feiert doch was ihr wollt! Hochzeit, Firmenfest, Geburtstag, Taufe oder Weihnachtsfeier. Ob kleine Runde, Riesensause oder irgendwo dazwischen. Warm, kalt, live vom Grill oder auch mal vegetarisch. Ganz egal! Wir liefern euch das passende Menü. Immer vielseitig, qualitativ hochwertig und wenn ihr wollt auch komplett mit Geschirr, Besteck und bis vor eure Haustür.

Schaut euch in Ruhe an, was in dieser Broschüre alles möglich ist. Sprecht mit uns, was ihr wann wo haben wollt und wenn es Sonderwünsche gibt, bekommen wir das natürlich auch hin. Da sind wir vollkommen unkompliziert.

Wir freuen uns auf eure Anfrage!

Andreas Tonn und Team



Wir stehen für:

- Regionalität und Tierwohl durch höchste Haltungsstufe
- Ausgewählte, kleine Familien-Höfe und kurze Wege beim Tiertransport
- Eigene, moderne Schlachtung auf dem neuesten Stand der Technik
- Herstellung aller Fleischprodukte in eigener Produktion
- Echtes Handwerk, gewachsene Tradition und beste Qualität

SNITTCHEN

LECKER UND PASSEND ZU JEDEM ANLASS.

Schnittchen belegt mit

Aufschnitt, Mettwurst, Käse, Mett

Bratenaufschnitt, gekochter Schinken,
roher Schinken

Lachs, Forelle

Aal

UNSERE EMPFEHLUNG: 4-5 ALS BEILAGE ODER 7-8 ZUM SATTESSEN

Belegte 1/2 Brötchen

belegt mit Aufschnitt, Mettwurst, Käse, Mett

1/2 Brötchen belegt mit Bratenaufschnitt,
Kochschinken, roher Schinken

KÖRNERBRÖTCHEN: PLUS 0,30 EURO

FINGERFOOD

„FINGER WEG“ NÜTZT HIER NICHTS.

**ANFRAGEN UND
BESTELLUNGEN
TELEFONISCH UNTER
04431 93690**

Kleine Hähnchenkeule

Chicken Nuggets mit Käse überbacken

Gemügesticks mit verschiedene Dips

Tomate-Mozzarella Sticks

Canapés, verschiedene Variationen

Gefüllte Tartelette

Oliven mit Schafskäse

Käse-Weintrauben-Spieße

Dominosteine

UNSERE EMPFEHLUNG: 6-7 ALS BEILAGE ODER 9-10 ZUM SATTESSEN

SNACKBAGS

FRISCH IN TÜTE, ZACK AUF DIE HAND!

Frikadellenbrötchen

Schnitzelbrötchen (Schwein oder Geflügel mit Krautsalat und Tzatziki)

Gyrosbrötchen (mit Krautsalat und Tzatziki)

SUPPEN & Eintöpfe

0,5 LITER PRO PERSON ZUM SELBER AUSLÖFFELN.

Erbsensuppe
Deftige Gulaschsuppe
Würzige Gyrossuppe
Käse-Lauchsuppe mit Fleischeinlage
Kräftige Hühnersuppe mit Einlage
Kräftige Rindfleischsuppe mit Einlage
Cremige Kartoffelsuppe
Soljanka, süßsauer
Labskaus mit Gurke
Chili con Carne

Vegetarisch:

Käselauchcremesuppe
Tomatencremesuppe
Brokkolicremesuppe
Gemüseminestrone

ANFRAGEN UND
BESTELLUNGEN
TELEFONISCH UNTER
04431 93690

SALATE

VEGETARISCH KÖNNEN WIR AUCH UND DAS RECHT GUT.

Gemischte Salatplatte „fertig angemacht“
Gemischte Rohkostplatte mit 2 verschiedene Dressings
Kartoffelsalat klassisch oder Essig-Öl-Dressing
Nudelsalat klassisch oder Essig-Öl-Dressing
Porreesalat
Gurkensalat
Möhrensalat
Tomatensalat
Krautsalat
Rotkohlsalat
Bohnensalat
Eisbergsalat mit Zitronensahne und Mandarinen
Hausgemachte Remoulade (100g)
Hausgemachte Tzatziki (100g)
Hausgemachte Kräuterbutter (100g)

JEWELS 300 G PRO PERSON (SOWEIT NICHT ANDERS AUSGEZEICHNET)

BESTES VOM OFFENSTALL-SCHWEIN

GESCHNITTEN IN DER PFANNE. MIT PILZEN UND ZWIEBELN.

Spießbraten gefüllt oder ungefüllt

(z.B. Mett, Paprika, Zwiebeln)

Backschinken mit Schwarte

Saftiger Kasselerbraten

Gyrosbraten (vom Schweinenacken)

Sahnebraten (vom Schweinenacken)

Kasselerkotelett in Scheiben, dazwischen Ananas

350 G PRO PERSON

OFFENSTALLHALTUNG

TIERWOHL. UMWELTSCHUTZ. TRANSPARENZ.



Wir beziehen unsere Schweine vom Hof der Familie Denissen aus Hatten. Der Familienbetrieb bietet den Tieren einen modernen und artgerechten Außenklima-Stall mit höchsten Ansprüchen an Tierwohl und Nachhaltigkeit. Dies ist nicht nur besonders gut für die Tiere und ihre Umwelt, sondern auch gut für Sie als Konsument. Denn diese besonders nachhaltige Schweinemast wirkt sich im hohen Maße positiv auf die Qualität und den Geschmack des Fleisches aus. Wir informieren Sie gerne näher!



MIT ORDENTLICH
FEINER SOSSE!

RINDERBRATEN

VOM WEIDERIND AUS DER REGION UND AUS EIGENER SCHLACHTUNG.

Rinderschmorbraten

Sauerbraten

Gekochter Tafelspitz mit Meerrettichsoße

Rinderrouladen (pro Person 2 Rouladen a 120g)

350 G PRO PERSON

GESCHNETZELTES

VOM WEIDERIND ODER OFFENSTALLSCHWEIN AUS DER REGION.

- Rindergeschnetzeltes „Hubertus“ mit Pilzen
- Rindergeschnetzeltes „Brasilianische Art“
- Sahnegeschnetzeltes vom Schwein
- Schweinegeschnetzeltes in Sahnesoße mit Pfirsichen
- Geflügelcurrygeschnetzeltes
- Geschnetzeltes „Gyros Art“

450G PRO PERSON

ANFRAGEN UND
BESTELLUNGEN
TELEFONISCH UNTER
04431 93690

SPANFERKEL

BESSER ALS AUF JEDEM MITTELALTERMARKT. AB 20 PERSONEN.

- Spanferkel, kross gebraten in Teilstücken
- Pauschale Spanferkel vor Ort aufschneiden
- Spanferkel geschnitten in Pfanne

650G PRO PERSON

GEMISCHTE FLEISCHPFANNEN

FLEISCH VOM FEINSTEN UND ZWAR REICHLICH.

Rustikale Räuberpfanne (der Klassiker!)
verschiedene Fleischsorten (Schwein und Geflügel mit Knochenanteil) aus der Pfanne,
garniert mit Champignons und Zwiebeln

Ratsherrenpfanne
verschiedene Fleischsorten (Schwein und Geflügel ohne Knochenanteil),
z.B. Schweinefilet, Partyschnitzel, Geflügelsteaks, Mettbällchen, Braten

Geflügelleckereien (gemischt mit Knochenanteil)

Schnitzelpfanne
2 kleine Lachsschnitzel mit verschiedenen Soßen (Jägersoße oder
Paprikarahmsoße oder Currysoße)

350G PRO PERSON

FRISCH AUS DER PFANNE

FLEISCH VOM FEINSTEN MIT REICHLICH EXTRAS.

Schweinefilet gebacken in Sahnesoße mit Pilzen und Zwiebeln
Geflügelsteaks gebacken in Sahnesoße mit Früchten
Geflügelpfanne mit Hähnchenbrustfilet und Putensteaks
mit Pilzen und Zwiebeln

Schweinefilet in verschiedenen Variationen:

„natur“ gegrillt mit gedünsteten Zwiebeln
oder Rahmsauce oder Fruchtsauce
Pfannengyros, kross gebraten
Gyros mit Käse überbacken
Deftiges Gulasch (Rind und Schwein)
Wurstgulasch
Currywurst mit Soße
Nudeln mit Bolognese (250g Nudeln, 150g Soße)
Hackfleischlasagne (400g pro Person)
Spinatlasagne (400g pro Person)
Gemüselasagne (400g pro Person)

400G PRO PERSON

FRISCH VOM GRILL

UND AUS DER PFANNE.

Kotelett, ca. 250g
Schnitzel vom Schweinelachs, ca. 200g
Cordon Bleu, ca. 180g
Putenschnitzel, ca. 180g
Frikadelle, ca. 140g
Kleine Frikadelle, ca. 60g
Ganze Schweinshaxe, gegrillt
Hähnchenkeule
Spare Ribs gegrillt, ca. 650g (pro Person)

ANFRAGEN UND
BESTELLUNGEN
TELEFONISCH UNTER
04431 93690

BURGER

MIT ALLEM DRUM UND DRAN

ANFRAGEN UND
BESTELLUNGEN
TELEFONISCH UNTER
04431 93690

Original Werkstatt-Burger
Burgerbrötchen von Bäcker Meyer aus Wildeshausen. Jeder Burger wahlweise belegt mit:
gebratenem Speck, Käse, geschmorten Zwiebeln, Tomate und hausgemachter Burgersauce.

FLEISCHPATTIES: 100% RINDFLEISCH, DRY-AGED ODER GYROS

LIVE-ZUBEREITUNG VOR ORT WIRD NACH ORT UND ANZAHL BERECHNET.

BESTE BEILAGEN

UND GROSSARTIGE KLEINIGKEITEN.

Bratkartoffeln
Röstkartoffeln
Salzkartoffeln
Kartoffelpüree
Rosmarinkartoffeln
Kartoffelgratin
Spätzle
Pasta aller Art
Reis
Risotto
Serviettenknödel
Soße, extra (150g)
gemischtes Gemüse saisonal (z.B. Brokkoli,
Rosenkohl, Blumenkohl, Erbsen & Möhren)
Mediterranes Grillgemüse
Rotkohl
Sauerkraut (mit Speck oder ohne)
Prinzessbohnen im Speckmantel (pro Stück)
Spargel saisonal

300G PRO PERSON

BROTAUSWAHL

ZUM STIPPEN UND DIPPEN.

Gemischter Brotkorb, pro Person
Gemischte kleine Brötchen, pro Person
Meyers Baguettebrot (geschnitten oder im Stück), pro Stange

GRÜNKOHLESSEN

ALLES FÜR UNSERE SECHSTE JAHRESZEIT.*

Hausgemachter Grünkohl mit Kasselnackchen,
Kasselerbauch, Kochwurst, Pinkel und Salzkartoffeln oder Bratkartoffeln

Bis 20 Personen

* Pfingsten ist nämlich unsere Fünfte!

BAYERISCHE KOST

SO SÜDDEUTSCH GEHT ES ZU IM NORDEN.

ANFRAGEN UND
BESTELLUNGEN
TELEFONISCH UNTER
04431 93690

1/2 Haxe, Backschinken, Weißwurst, Leberkäse,
Sauerkraut, Specksalat, Wurstsalat, Obazda,
Brot und Brezeln

1/2 Haxe, Weißwurst, Mini-Nürnberger, ,
Kartoffelstampf, Sauerkraut, Brotkorb, Griebenschmalz

1 Haxe, Kartoffelstampf, Sauerkraut

DESSERT

GEHT IMMER UND MACHT DAS ESSEN ERST RICHTIG RUND.

Rote Grütze mit Vanillesoße

Mousse au Chocolate

Fruchtsalat mit Vanillesoße

Wackelpudding mit Vanillesoße

Tiramisu-Creme

Mascarpone-Quarkcreme mit Zimtpflaumen

Herrencreme (mit oder ohne Rum)

Zitronencreme

After-Eight-Creme

Quark-Mascarponecreme mit Himbeeren

Joghurt-Quark mit frischen Früchten

Angerichtet im Glas

180G PRO PERSON

GRILLEN VOR ORT

UNSERE GRILLMEISTER KOMMEN ZU EUCH.

Gerne kommt einer unserer Grillmeister bei euch vorbei und grillt vor Ort.
Kommt vorbei und sprecht uns an, wir machen das zusammen klar!

Wer lieber selber grillen möchte kann sich bei uns auch den passenden Grill zur
Bestellung ausleihen.

BESTECK & GESCHIRR

LASSEN SIE IHR GUTES GESCHIRR EINFACH IM SCHRANK.

Leihgeschirr mit Besteck
Leihgeschirr mit Besteck und Nachttischbesteck

DIE REINIGUNG DES LEIHGESCHIRRS IST INKLUSIVE

LIEFERSERVICE

WIR LIEFERN BIS VOR DIE HAUSTÜR. NUR ESSEN MÜSST IHR SELBER.

Innerhalb Wildeshausen
Außerhalb Wildeshausen

**ANFRAGEN UND
BESTELLUNGEN
TELEFONISCH UNTER
04431 93690**



AGB

- ✘ **Warme Menüs liefern wir an Sonn- und Feiertagen nur auf Anfrage. Außerdem berechnen wir einen Preisaufschlag von 10%.**
- ✘ **Bitte gebt eure Bestellung mindestens 7 Tage vorher auf, damit wir auch termingerecht liefern können. Beim Spanferkel bitte 14 Tage vorher anfragen.**
- ✘ **Bitte habt Verständnis dafür, dass wir Umbestellungen und Personenänderungen nur bis 3 Tage vorher entgegennehmen können.**
- ✘ **Bei größeren Veranstaltungen oder besonderen Anlässen lasst euch bitte früh genug vormerken!**
- ✘ **Das Leergut sollte umgehend zurückgegeben werden. Wenn ein Abholtermin vereinbart wurde bitte haltet diesen ein oder gebt rechtzeitig Bescheid! (Bei Abholung beachtet bitte die Lieferservice-Bedingungen).**
- ✘ **Bezahlt werden kann bei der Rückgabe des Leerguts in Bar oder per EC-Karte. Wer lieber überweisen möchte kann natürlich auch auf Rechnung bestellen.**
- ✘ **Leihgeschirr in großen Mengen oder bei besonderen Anlässen kann auch über uns bei Gastro Hinsche in Sandkrug ausgeliehen werden. Sprecht uns bei Bedarf gerne an.**
- ✘ **Gewährleistung:
Wir liefern zuverlässig und pünktlich. Trotzdem behalten wir uns eine zeitliche Abwicklung von ca. 30 Minuten vor.**
- ✘ **Alle Preise enthalten 7% gesetzliche Mehrwertsteuer. Bei Aufträgen mit Dienstleistungsanteil (z.B. Leihgeschirr) müssen wir nach Steuerrecht den erhöhten Mehrwertsteuersatz von 19% auf die gesamte Lieferung erheben.**
- ✘ **Die Preise können sich jederzeit ändern, in diesem Fall informieren wir euch darüber.**

**Stand: Mai 2022. Alle anderen Preislisten verlieren ihre Gültigkeit.
Preisliche und inhaltliche Änderungen vorbehalten.**

HEIMAT IST KEIN ORT
HEIMAT IST EIN GEFÜHL!



Fleisch- und Wurstwerkstatt Andreas Tonn
Telefon: 04431 93690 | Visbeker Straße 32b | 27793 Wildeshausen

www.fleischundwurstwerkstatt.de

Folgt uns auf Facebook und Instagram!