



VORSPEISEN



BRATEN

HAUSSCHLACHTEREI MIESNER Herzhaftes vom Hof!



SELBSTABHOLERN
GEWÄHREN WIR 10% RABATT!

Hausmacherwurst • Schinkenwaren • Grillartikel • Tiefkühlkost • Bratenspezialitäten
Pfannengerichte • Suppen • Salate • Beilagen • Fisch • Dessert • Geschirrverleih



| | Stück | | (pro Person ca. 400 g) pro kg |
|---------------------------------------|---------|--|-------------------------------|
| Mini Pizzen | 1,10 € | Gewürzbraten | 9,30 € |
| Tomate / Mozzarella | 1,50 € | Nacken mit Backobst gefüllt | 11,20 € |
| Mini Blätterteignacks gefüllt mit | 1,10 € | Käsebraten gefüllt mit Käse und Schinken | 11,20 € |
| Lachs | | Paprika-Zwiebelbraten | 10,60 € |
| Käse | | Pilze-Zwiebelbraten | 10,60 € |
| oder Champignons | | Nacken gefüllt mit Broccoli | 11,20 € |
| Mini Blätterteigpastete gefüllt mit | 0,80 € | Kasseler / Kasseler Nacken ohne Knochen | 8,50 € |
| Frischkäse | | Kasseler mit Ananas gefüllt | 9,50 € |
| Finger Food Buffet (Preis pro Person) | 13,50 € | Burgunderbraten vom Schinken | 10,80 € |
| Lachsspieße | | Hackbraten (falscher Hase) | 10,20 € |
| Blätterteignacks | | Leberkäse | 10,50 € |
| Mini Pizzen | | Rinderbraten | 12,70 € |
| Anti Pasti Spieße | | Geräucherte Putenbrust | 13,70 € |
| verschiede Variationen nach Absprache | | Nacken Hawaii Art gefüllt | 11,20 € |
| | | Nacken gewürzt mit Salz und Pfeffer | 9,30 € |
| | | Abbraten je kg | 1,70 € |
| | | Aufschneiden je kg | 0,90 € |

SELBSTABHOLERN
GEWÄHREN WIR 10% RABATT!



PFANNENGERICHTE



SUPPEN



BEILAGEN

| | pro Person |
|-------------------------------------|------------|
| Schnitzelpfanne | 6,80 € |
| Hähnchen-Nudelpfanne | 7,20 € |
| Rahmgeschnetzeltes | 6,90 € |
| Geschnetzeltes Auflauf | 6,90 € |
| Filettopf (mit Mango Geschmack) | 7,90 € |
| Filet in Champignon-Rahmsauce | 7,90 € |
| Filet im Speckmantel | 7,90 € |
| Panierte Schweineschnitzel | 7,30 € |
| Panierte Putenschnitzel | 7,30 € |
| Hähnchenbrust in Tomaten Sahnesauce | 7,30 € |
| Pute Hawaii Art in Sahnesauce | 7,30 € |
| Rindergeschnetzeltes | 7,80 € |
| Knipp gebraten | 4,40 € |
| Chili con Carne | 6,90 € |
| Gulasch | 6,60 € |
| Hühnerfrikassee | 6,90 € |
| Hackbraten auf Gratin | 6,50 € |
| Frikadellen 120 g /Stück | 1,20 € |
| Hähnchenschenkel ca. 250 g | 2,80 € |
| Rinderrouladen | 8,20 € |
| Lachs auf Blattspinat | 7,20 € |

| | 1/2 Liter pro Person |
|------------------|----------------------|
| Hochzeitsuppe | 3,90 € |
| Gulaschsuppe | 3,90 € |
| Chilisuppe | 3,90 € |
| Gyrossuppe | 3,90 € |
| Reitersuppe | 3,90 € |
| Porree-Hacksuppe | 3,90 € |
| Erbsensuppe | 3,50 € |
| Kartoffelsuppe | 3,50 € |
| Broccolisuppe | 3,90 € |
| Spargelsuppe | 3,90 € |
| Zwiebelsuppe | 3,50 € |
| Ofensuppe | 4,10 € |

| | pro Person |
|------------------------------------|------------|
| Kartoffelgratin | 2,80 € |
| Kartoffelgratin mit Broccoli | 2,90 € |
| Kartoffeln / Semmelknödel | 2,00 € |
| Bratkartoffeln | 2,80 € |
| Salzkartoffeln | 2,10 € |
| Reis | 1,80 € |
| Rotkohl | 2,40 € |
| Sauerkraut | 2,40 € |
| Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise | 3,80 € |
| Spiralnudeln | 1,80 € |
| Kartoffelpüree | 2,50 € |
| Spätzle | 2,10 € |

KALTE PLATTEN

| | pro Person |
|--|------------|
| Sotheler Käsebrett mit Früchten garniert | 5,90 € |
| Gemischte Wurstplatten | 6,10 € |
| Fischplatte | 7,10 € |
| Belegte Brote | 12,80 € |
| Komplettes Buffet | 13,50 € |
| mit Brot und Butter, Fisch, Wurst, Käse und mit verschiedenen Salaten | |

UNSERE SPEZIALITÄTEN

- Präsente für jeden Anlass
- Lohnschlachtungen
- Lohnräuchern
- Verkauf von halben Schweinen

Alle Preise inkl. der zur Zeit gültigen Umsatzsteuer.
Sollten Sie Fragen haben, dann rufen Sie uns doch einfach an.



SALATE



GRILLARTIKEL



MENÜS

| | pro kg |
|--------------------------------------|---------|
| Nudelsalat | 8,60 € |
| Fleischsalat | 12,40 € |
| Hirtensalat | 13,50 € |
| Bunter Tomatensalat | 9,60 € |
| Apfel-Lauchsalat | 8,80 € |
| Broccolisalat | 8,80 € |
| Wurzelsalat | 6,90 € |
| Kartoffelsalat | 6,80 € |
| Speckkartoffelsalat | 6,80 € |
| Gurkensalat | 6,90 € |
| Krautsalat | 5,10 € |
| Eisbergsalat mit Sahnesauce | 5,70 € |
| Tomatenecken | 7,60 € |
| Wurzelstifte | 4,50 € |
| Gurkenscheiben | 6,30 € |
| Schichtsalat | 8,30 € |
| Dressing (American, French, Joghurt) | 6,20 € |
| Tzatziki | 6,50 € |



| | pro Stück oder kg (Saisonpreise, auf Anfrage) |
|--|---|
| Nackensteaks gewürzt | |
| Koteletts gewürzt | |
| Bauchscheiben gewürzt | |
| Putensteaks gewürzt | |
| Hähnchenbrustfilet | |
| Schinkenwurst | |
| Bratwurst eigene Herstellung | |
| Spanferkel | |
| verschiedene andere Grillspezialitäten | |

Fragen Sie auch nach Holzkohle und unseren Leihgrills.
Gerne übernehmen wir auch das Grillen auf Ihrer Party.
Passend dazu bringen wir auch das Leihgeschirr mit.

Oder wir grillen bei Ihnen unser Spanferkel am Spieß.
Gerne arbeiten wir Ihnen ein individuelles Angebot aus.



Als Entscheidungshilfe bieten wir Ihnen folgende Menüvorschläge (alle ab 10 Pers.) an:

pro Person

| | |
|--|---------|
| Das Erste | 13,00 € |
| Schweinebraten, Geschnetzeltes Auflauf, Kartoffelgratin oder Bratkartoffeln, Kaisergemüse, Bunter Tomatensalat | |
| Das Zweite | 11,00 € |
| Kasseler oder Leberkäse, Haxen, Sauerkraut und Kartoffelpüree | |
| Das Dritte | 12,00 € |
| Schweinebraten, Rinderrouladen, Rotkohl, Gemüse und Salzkartoffeln | |
| Das Vierte | 9,00 € |
| Sauerfleisch, Sülze, mit Remoulade und Bratkartoffeln | |
| Das Fünfte | 9,00 € |
| Knipp mit Bratkartoffeln, Gurken, Apfelmus und Schwarzbrot | |
| Das Sechste | 13,50 € |
| Grünkohl mit Kasseler, Wurst und Kartoffeln | |
| Das Siebte | 21,80 € |
| Hochzeitsuppe, Rinderrouladen, Entenbrust, Salzkartoffeln, Knödel, Gratin, Gemüse, Rotkohl, gemischte Salatplatte, Nachtisch | |
| Das Achte | 11,50 € |
| Hühnerfrikassee, Reis oder Salzkartoffeln, Bunter Salat | |

DESSERTS

pro Person

| | |
|--|--------|
| Rote Grütze mit Vanillesauce | 2,40 € |
| Obstsalat mit Vanillesauce | 2,80 € |
| Schokoladencreme mit Vanillesauce | 2,40 € |
| Ankes Pudding | |
| (Vanillepudding, Sauerkirschen, Sahne) | 2,40 € |
| Mousse Piña Colada | 2,40 € |
| Mousse au Chocolat | 2,40 € |
| Mousse Zitrone | 2,40 € |
| Mousse Vanille | 2,40 € |
| Vanillecreme mit Fruchtsauce | 2,40 € |
| Quarkspeise mit Äpfeln oder Erdbeeren | 2,40 € |

Haben Sie eine Dessert-Idee oder einen Wunsch?
Wir versuchen es für Sie zu realisieren.

LEIHGESCHIRR

| Preise pro Person | gereinigt | ungereinigt |
|---|-----------|-------------|
| Essgeschirr (Teller, Messer, Gabeln) | 0,40 € | 1,70 € |
| Nachtischgeschirr (Glasteller, Teelöffel) | 0,30 € | 0,90 € |
| Kaffeegedeck (Tassen, Untertassen, Teelöffel, Beistellteller, Kuchengabeln) | 0,50 € | 1,80 € |
| Suppengeschirr (Tassen, Untertassen, Löffel) | 0,40 € | 1,20 € |

So funktioniert Miesner's Partyservice:

1. Information, Beratung und Bestellung

Informieren Sie sich. Unterlagen erhalten Sie bei uns im Laden, per Mail, per Post oder Fax. Gern beraten wir Sie persönlich bei uns im Geschäft.

An Sonn- und Feiertagen bieten wir keinen warmen Partyservice an. Bei einer Essensbestellung unter 10 Personen berechnen wir eine Gebühr von pauschal 15,00 €.

2. Ausführung, Zeitpunkt der Abholung

Der Qualität zuliebe holen Sie die Speisen so spät wie möglich vor dem geplanten Essensbeginn ab. Wir kochen frisch zum vereinbarten Zeitpunkt. Sie erhalten die warmen Speisen in transportsicheren Thermobehältern.

Gern liefern wir das Buffet zu Ihnen. Wenn nicht anders vereinbart, sind die für das Buffet vorgesehenen Tische von Ihnen zu stellen. Dabei ist darauf zu achten, dass die Tische eine mindesttiefe von 60 cm nicht unterschreiten. „Tapeziertische“ eignen sich keinesfalls!!! für den Aufbau eines Buffets.

3. Rückgabe

Leergut bitte gespült zurückgeben. Wenn Sie es ungespült zurückgeben möchten, sprechen Sie es bitte vorher mit uns ab. Für die Rückgaben des Geschirrs melden Sie sich bitte im Ladengeschäft, ein Mitarbeiter wird das Leergut entgegennehmen.

Bezahlung erfolgt bei Rückgabe des Leergutes, entweder in Bar oder gern auch per EC Zahlung.

So genießen Sie Ihre Feier entspannt:

Sie kaufen nur das, was Sie wirklich brauchen:

Sie möchten einen Teil des Menüs selber kochen oder Ihre Gäste bringen etwas mit - bei uns kein Problem. Im Beratungsgespräch finden wir gemeinsam heraus, was Sie wirklich benötigen.

Wir kochen stets frisch und auftragsbezogen.

5 Tage vor Ihrer Feier benötigen wir die endgültige Personenzahl, um die frischen Zutaten für Ihr Menü einzukaufen und die Küche zu planen. Oft feiern viele gleichzeitig - reservieren Sie deshalb frühzeitig. Die Details besprechen wir später.

Sie haben Anspruch auf heißes Essen! Um das zu gewährleisten, sollten wir pro Menüteil mindestens auf 10 Personen kommen.

Öffnungszeiten: Mo 8:00 - 12:30 Uhr
Di - Fr 8:00 - 12:30 & 14:00 - 18:00 Uhr
Sa 7:00 - 12:30 Uhr

HAUSSCHLACHTEREI MIESNER
Dunkhorst 30 • 27383 Scheeßel/OT Sothel
Tel. 04263-1492 • Fax 04263-5105
service@hausschlachter.de • www.hausschlachter.de

Gültig ab 08/2012. Diese Preisliste ersetzt alle vorherigen Preislisten.
Änderungen und Irrtümer vorbehalten.