



Catering Schiemer

*Für Festlichkeiten und
Veranstaltungen aller Art*



**Telefonische Beratung und Bestellung unter: 02339 / 92 92 6 88
oder an: info@fleischerei-schiemer.de
Gültig ab 01.01.2023 / Inhaber: Thomas Schiemer**

Belegte Brötchen

je Stück

- ½ belegtes Brötchen **Wurst, Käse, Salami - garniert** - 1,95 €
 ½ belegtes Brötchen **Schinken und Braten - garniert** - 2,20 €

Schnitzel & Co.

auf Platten gelegt und garniert
je Stück

- Partymettwurst** 1,25 €
Pfefferbeißer 2,50 €
Partyfrikadelle 0,90 €
Partyschnitzel, paniert 1,75 €
Frikadelle 2,00 €
geräucherte Schinkenmettwurst 1,75 €
Hähnchenkeule, gegrillt 3,25 €
Schweineschnitzel, paniert 3,25 €
Hähnchenschnitzel, paniert 3,25 €
Hähnchenknusperschnitzel 3,25 €

Party-Mix

ab 6 Portionen

- 1 Partyschnitzel, ½ Hähnchenkeule, 1 Partyfrikadelle,
 1 Partymettwurst, ½ Hähnchenschnitzel
 und 3 Dipsaucen** 9,90 €
Beilagenempfehlung:
gebackener Kartoffelgratin 4,50 €
Kraut- und Kartoffelsalat 4,50 €
Brotkorb mit Kräuterbutter und Griebenschmalz 3,50 €

Suppen

ab 15 Portionen, Preis pro Portion

- Brokkolicrèmesuppe** 4,95 €
Spargelcrèmesuppe 4,95 €
Zwiebelsuppe 4,95 €
Ajvar Hackfleischsuppe 5,50 €
Hühnersuppe mit Einlage 5,50 €
Gulaschsuppe, 100% Rindfleischeinlage 7,90 €
Brotkorb mit Baguette 1,75 €



Eintöpfe

ab 10 Portionen, Preis pro Portion

Erbseintopf mit Wienerle	7,90 €
Bauerntopf mit Fleisch und Wursteinlage	8,90 €
Grünkohleintopf mit Mettwurst	8,90 €
zusätzlich mit Kasseler	10,90 €
Gulaschtopf mit Kartoffeln und Paprika	10,90 €
Pfundstopf , Schweine- und Rindergulasch mit Hackfleisch und Paprika	9,90 €
Chili con carne	8,90 €
Currywurst XL	4,50 €
Brotkorb mit Baguette	1,75 €

Frisch aus dem Ofen

Pulled Pork mit Baguette
gebackener Fleischkäse mit Schmorzwiebeln
2 Minihaxen, Stäbchenfleisch, gegrillt
Lasagne, hausgemacht
Nudelauflauf mit Schinken und Ei
Grillhaxen, groß und knusprig

jeweils 8,90 € p.P.

Bratenspezialitäten

aufgeschnitten im Warmhaltebehälter

Schinkenkrustenbraten, mild gesalzen
Spießbraten gefüllt mit Zwiebeln und Mett oder Speck
Schlemmerbraten mit Röstzwiebel-Speck Füllung
marinierter Zwiebelschmorbraten

jeweils 8,90 € p.P.

Putenbraten mit Dörrobstfüllung
Putenbraten mit Spinat-Käsefüllung
Putenbraten mit Zwiebel-Champignonfüllung
Schlemmertaschen mit Röstzwiebel-Speckfüllung
Schweizer Braten, geschichtet mit Schinken und Käse, überbacken mit Sauce Hollandaise

jeweils 8,90 € p.P.

Dazu empfehlen wir unsere Beilagen auf Seite 6.



Salatspezialitäten

Salatspezialitäten

Preis pro Portion

Krautsalat mit Öl-Essig-Dressing	2,75 €
Gurkensalat in Dill-Sahnesauce	3,30 €
Zwiebelsalat , mild	3,30 €
Cherrytomatensalat mit Öl-Essig-Dressing	3,90 €
Waldorfsalat , klassisch	3,90 €
Schwäbischer Kartoffelsalat mit Speck oder mit Schlangengurken	3,90 €
Brokkolisalat	3,90 €
Staudenselleriesalat mit Ananas	3,90 €
Kartoffelsalat , „Schiemers Klassiker“	3,90 €
Kartoffelsalat , „Schiemers Spezial“ mit Fleischwurst und Ei	4,50 €
Nudelsalat , „Schiemers Klassiker“	4,50 €
Nudelsalat , „mediterran“	3,90 €
Drilling-Kartoffelsalat , „mediterran“	4,50 €
Tortellini-Salat	4,50 €
Griechischer Bauernsalat mit Hirtenkäse	4,90 €
Thai-Nudelsalat mit Hähnchen	4,90 €
Käsesalat mit Paprika und Mais	4,50 €
Schlemmersalat	4,50 €
Heringsstipp nach Hausfrauen Art	4,90 €
Geflügelsalat mit Spargel, Champignons und Mandarinen	5,50 €
Krabbencocktail	7,50 €
Bunter Salatmix mit Dressing, Körnern und Croutons	5,50 €



„Süße Verführungen“ - Dessertvariationen im Glas je Glas 4,50 €

Mousse au Chocolat auf Fruchtmarmelade
Rote Grütze mit Vanillesauce
frischer Obstsalat
Pannacotta mit Waldfrüchten
Tiramisu (auf Platte)



Catering DIY „do it yourself“ - Für das Date zu zweit oder die eigene Feier zu Hause

Schiemers selbstgekochte Gerichte! fix und fertig zum Erhitzen!

Rindergulasch	8,90 €
Ochsenbäckchen in Soße	9,90 €
Rouladen in Soße	9,90 €
Hirschgulasch	10,90 €
Sauerbraten in Soße	8,90 €

Beilagenempfehlungen:

Rotkohl	3,00 €
Gemüsemix mit Hollandaise	3,50 €
Rosenkohl	3,00 €
frische Spätzle	2,50 €
Semmelknödel	2,50 €
Kartoffelgratin	3,00 €



Alle Preise pro Portion

Komplette Menüs

Komplette Menüs

inklusive 2 Beilagen Ihrer Wahl

ab 15 Portionen

Preis pro Portion

Grünkohlgericht mit Kasseler und Mettwurst	12,90 €
Spanferkelbraten mit Dunkelbiersauce	17,90 €
Schinkenkrustenbraten mit Sauce	17,90 €
marinierter Zwiebelbraten	17,90 €
Schweinebraten , geschnitten in Sauce	17,50 €
Schweinerahmgeschnetzeltes mit Champignons	17,90 €
Schweizer Braten mit Kochschinken, Käse und Sauce Hollandaise	17,50 €
Jägerlatein , Gyrosgeschnetzeltes in Lauchrahm und Champignons mit Käse überbacken	17,50 €
Putengeschnetzeltes mit Champignonrahmsauce	17,90 €
Putengeschnetzeltes mit Fruchtrahm-Currysauce	17,90 €
Hähnchenfilet Toskana in Tomaten-Basilikumsauce	18,90 €
Kalbsrahmgeschnetzeltes mit frischen Champignons	19,90 €
Rinderbraten , geschnitten in Burgundersauce	18,90 €
Rindergulasch nach Hausfrauen Art	18,90 €
Rinderrouladen , gefüllt in Sauce	19,90 €
Sauerbraten , geschnitten in Sauce	18,90 €
Filetmedaillons in Weißwein-Kräutersauce	18,90 €
Filetmedaillons in Pfefferrahm	18,90 €
Filetmedaillons mit Tomate-Mozzarella, überbacken in Tomatensauce	18,90 €
Filetmedaillons in Rahmsauce mit fr. Champignons	19,90 €
Gänsekeulen mit Sauce	24,90 €
Gänsebrust , geschnitten in Sauce	24,90 €
Lachs auf Spinat mit Cherrytomaten	19,90 €
Fischpfanne mit Lachs, Garnelen, Kirschtomaten in Safransauce	19,90 €



Menü Beilagen >>>

**Dessertvariationen im Glas
bei Menübestellung nur 3,00 €/Stück**

Menü-Beilagen

Menü-Beilagen

Teigwaren

Eierspätzle, Bandnudeln, Tagliatelle, Penne

Reis

Basmati, Trigrano (gemischter Wildreis)

Kartoffelbeilagen

Gratin, Salzkartoffeln, gebackene Kartoffelspalten, Kroketten, Klöße, Bratkartoffeln

Gemüse-Beilagen

Buttergemüse, Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise, Mediterranes Grillgemüse, Champignons in Aioli

Wintergemüse

Sauerkraut, Rotkohl, Rahm-Wirsing, Grünkohl

Blattsalate der Saison,

dazu verschiedene Dressings: Joghurt-, Essig-Öl-, Balsamico- oder Thousand-Island-Dressing

Vegetarische Gerichte

Zucchinistrudel

Nudelaufbau mit Gemüse

Gemüselasagne

Kartoffel-Gemüse Auflauf

jeweils 9,90 € p.P.



Kalte Platten

ab 10 Portionen

Rustikales Wurstbrett

mit Leber- und Blutwurst, Sülze, Griebenschmalz, Fleischwurst und einer herzhaften Garnitur

p.P. 4,90 €

Vesperplatte

mit hausmacher Wurstsorten, Käsewürfel, Brie, roher Schinken und Sülze

p.P. 5,90 €

Gemischte Aufschnittplatte

mit Wurst, Braten und Schinken, fein garniert

p.P. 6,90 €

Gemischte Schinkenplatte

Roher Schinken mit Melone, gekochter Schinken mit Spargel

p.P. 7,90 €

Roastbeefplatte,

medium gegart mit Frankfurter Sauce

p.P. 8,90 €

Gemischter Brotkorb

mit Partybrötchen, Baguettescheiben, Butter und Griebenschmalz

p.P. 3,50 €

Schlemmercanapés

Ideal zum Empfang oder Sektf Frühstück, fein garniert

ab 20 Stück, gemischt

Stück 3,50 €

Belegt mit:

- | | |
|---------------------|---------------------------|
| - Räucherlachs | - Hähnchenfilet |
| - Forellenfilet | - gefülltes Schweinefilet |
| - Schinken, roh | - Käse |
| - Roastbeef | - Salami |
| - Filetmedaillons | - Braten |
| - Putenmandelfilets | |



Kalte Platten & Fischspezialitäten

ab 10 Portionen

Antipastiplatte,

gegrilltes Gemüse von Zucchini, Paprika und Champignons, getrocknete Tomaten, Oliven und Peppercaps
mit **ital. Schinken, Salami** und **Käse**

p.P. 7,90 €

p.P. 11,90 €



Käseplatte Rustikal,

gemischt mit Stückkäse und Obst

p.P. 5,90 €

Käsespezialitätenplatte

aus internationalen Käsesorten

p.P. 7,90 €



Edle Fischplatte

Fischplatte mit geräuchertem Wildlachs, geräucherter Forelle und Sahnemeerrettich

p.P. 8,90 €

Gemischte Räucherfischplatte

mit Lachs, Forelle, Pfeffermakrele, Aal, Sahnemeerrettich und Honig-Senf Sauce

p.P. 9,90 €



Vitello Tonnato

Kalbsbraten, aufgeschnitten, mit einer feinen Thunfisch-Kapernsauce

p.P. 8,90 €

Buffet Rustikal

ab 20 Portionen p.P. 24,90 €

Käsespicker mit Weintrauben, **Bruschetta**
Bratenplatte mit **Partyfrikadellen**, **Partyschnitzeln**,
½ Hähnchenkeulen, **Pfefferbeißer** und **Dippsaucen**
Nudelsalat, **Kartoffelsalat**, **Krautsalat**
Brotkorb mit Kräuterbutter und Griebenschmalz
Dessert im Glas: Rote Grütze mit Vanillesauce

Schlemmerbuffet

ab 20 Port. p.P. 29,90 €

Schinkenröllchen mit Spargel
gemischte Käseplatte
Tomaten-Mozzarellaspieße
Bratenplatte mit **Schweinemedallions**, **Putenmandelfilets**,
Hähnchenbrustfilets, **Partyfrikadellen**, **Partymettwürstchen**
und **Dippsaucen**

Kartoffelsalat mit Ei, **Nudelsalat**, **Schlemmersalat**
bunter Salatmix mit Dressing
gemischter Brotkorb mit Kräuterbutter und Frischkäse

Dessert im Glas: frischer Obstsalat und **Mousse au Chocolat**

Feinschmeckerbuffet

ab 25 Port. p.P. 34,90 €

bunte Antipastiplatte (s. Beschreibung auf Seite 10)
Schinkenplatte mit Melone, **Schinkenröllchen** mit Spargel
gemischte Käseplatte mit Obst
Fischplatte mit **Lachs** und **Forelle**, **Sahnemeerrettich**

Bratenplatte mit **Putenmandelfilets**, **Schweinefilet** gefüllt
mit Pflaumen, **Schweinemedallions**, **Hähnchenfilets**,
Partyfrikadellen

Roastbeef- und **Schweinebratenplatte** mit Dippsaucen
Kartoffelsalat mit Ei, **Schlemmersalat** und **Waldorfsalat** im Glas
gemischter Brotkorb mit Kräuterbutter und Frischkäse

Dessert im Glas: Mousse au Chocolat auf Fruchtmarmelade
Pannacotta mit Waldfrüchten



Kalte Buffetvariationen

Buffet Exklusiv ab 30 Portionen **p.P. 39,50 €**

bunte Antipastiplatte,

gegrilltes Gemüse von Zucchini, Paprika und Champignons, getrocknete Tomaten, Oliven und Peppercaps

mit **italienischer Salami** und **Parmesan**

Blätterteigtaschen mit verschiedenen Füllungen

Parmaschinken auf Melonenschiffchen

Vitello Tonnato

(Kalbsbratenscheiben mit feiner Thunfisch-Kapernsauce)

internationale Käsevariationen

Tomaten-Mozzarellaspieße

exklusive Fischplatte mit **Wildlachs**, **geräucherter Forelle**, **Makrele**, **Aal**, **Sahnemeerrettich** und **Honig-Senf Sauce**

Roastbeefplatte, medium gegart
mit Frankfurter Sauce

Bratenplatte mit **Filetmedaillons**,
Schweinefilet mit Pflaume,
Putenmandelfilets und **Hähnchenfiletspieße**,
dazu **verschiedene Dippsaucen**

Käsesalat, **Schlemmersalat**, **Gambassalat**,
Bauernsalat, **Waldorfsalat** im Glas und
Blattsalat mit verschiedenen Dressings

Brotkorb mit **Baguette** und **Partybrötchen**
dazu **Kräuterbutter**, **Griebenschmalz** und **Frischkäse**

Dessertvariationen im Glas:

frischer **Obstsalat**

Mousse au Chocolat auf Fruchtmark

Rote Grütze mit Vanillesauce



Buffet Klassisch ab 20 Portionen p.P. 29,90 €

Vorspeisen:

Käsepickler mit Weintrauben
Schinkenröllchen mit Spargel
gefüllte Eierhälften, Waldorfsalat und
Tomaten-Mozzarellaspieße,
dazu **gemischter Brotkorb** mit **Butter**

Warme Speisen:

Schweinemedallions in Pfefferrahmsauce und
Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce
als **Beilagen dazu: Gratin, Spätzle** und **gemischtes Gemüse**

Dessert im Glas: Mousse au Chocolat auf Fruchtmark

Hausbuffet ab 30 Portionen p.P. 34,90 €

Vorspeisen:

Lachs und **Forelle** aus dem Rauch
Schinkenröllchen mit Spargel, **gefüllte Eierhälften**
Bratenplatte mit **Hähnchenfilets im Knuspermantel**,
Partyfrikadellen und **Partymettwürstchen**
bunte Antipastiplatte, gegrilltes Gemüse von Zucchini,
Paprika und Champignons, getrocknete Tomaten,
Oliven und Peppercaps
gemischter Brotkorb mit **Kräuterbutter** und **Frischkäse**

Warme Speisen:

Hähnchenfilet oder **Schweinemedallions** in Champignon-
rahmsauce und **Rinderbraten** in Burgundersauce
als **Beilagen dazu: Gratin, Spätzle** und **gemischtes Gemüse**

Dessert im Glas: Rote Grütze mit Vanillesauce
Mousse au Chocolat auf Fruchtmark



Bayerisches Buffet ab 20 Port. **p.P. 19,90 €**

Weißwurst mit süßem Senf und Brezel
Minihaxen
Spanferkelbraten in Dunkelbiersauce
mit Knödeln und Sauerkraut

Buffet Toskana ab 30 Portionen **p.P. 37,90 €**

Vorspeisen:

Kalte Tomatensuppe im Gläschen
Hähnchenfilet „Toskana“ mit Antipasti im Gläschen

Antipastiplatte,
gegrilltes Gemüse von Zucchini, Paprika und Champignons,
getrocknete Tomaten, Oliven und Peppercaps
mit **ital. Schinken, Salami** und **Käse**

Vitello Tonnato
(Kalbsbratenscheiben mit feiner Thunfisch-Kapernsauce)
Tomaten-Mozzarellaspieße
gemischter Blattsalat mit Balsamico Dressing
ofenfrisches **Ciabattabrot**

Warme Speisen:

Lasagne, hausgemacht
Filetmedaillons in Pfefferrahmsauce

als Beilagen dazu: **Rosmarinkartoffeln, Blattspinat,**
Tagliatelle, mediterranes Grillgemüse

Dessert:

Pannacotta mit Waldfrüchten im Glas, **Tiramisu**



Allgemeine Geschäftsbedingungen:

Ihre Bestellung

Damit Sie in aller Ruhe planen können, sollten Sie möglichst frühzeitig bestellen. Kurzfristige Änderungswünsche, auch die genaue Personenzahl, müssen uns bis acht Tage vor Lieferung mitgeteilt werden. Absagen oder Terminverschiebungen sind uns mindestens acht Tage vor Liefertermin mitzuteilen. Bei einer Stornierung ab vier Tage vor der Veranstaltung berechnen wir eine Stornierungsgebühr von 30 % des Angebotsbetrages. An Sonn- und Feiertagen erheben wir einen Zuschlag von 10 %. Wir behalten es uns vor Lieferkosten nach Aufwand zu berechnen.

Leergutrückgabe

Bitte bringen Sie die Ihnen ausgeliehenen Platten, Geschirr, Gläser und Warmhaltegeräte innerhalb von 1-3 Werktagen gereinigt zurück. Sollte es Ihnen nicht möglich sein, so holen wir die Geräte und das Geschirr gerne gegen einen Selbstkostenbeitrag ab. Fehlende oder beschädigte Teile müssen wir Ihnen leider zum Wiederbeschaffungswert in Rechnung stellen.

Zahlungsmodalitäten

Anzahlung: 30% bei Bestellung sowie Auftragsbestätigung. Der Rest bei Lieferung. Gerne können Sie Ihr Buffet auch im Voraus in unseren Geschäften bezahlen. Der Mehrwertsteuersatz richtet sich nach den gesetzlichen Bedingungen.

Datenschutz

Wir machen Sie darauf aufmerksam, dass Ihre Daten in unserem Haus ausschließlich zum Zwecke der Abwicklung unserer Geschäftsbeziehung verwendet werden. Die Daten werden weder für andere Zwecke, noch Anderen zum Zwecke der Verwendung zugänglich gemacht. Die Daten sind bei uns vor fremdem und unbefugtem Zugriff geschützt. Wir weisen ebenso darauf hin, dass wir auch in Zukunft entstehende Daten der oben beschriebenen Art weiterhin speichern, soweit dies zur Abwicklung unseres Geschäftsablaufes notwendig ist.

Sollten Sie damit nicht einverstanden sein, oder ggf. eine Einwilligung widerrufen wollen, so richten Sie Ihre Mitteilung an folgende E-Mail: **info@fleischerei-schiemer.de** oder gerne postalisch an unsere Hausanschrift.

Die Schiemer App – immer und überall bestens informiert!



Einfach den Barcode scannen und die Schiemer App kostenlos herunterladen!



Wir freuen uns auf Sie!

Stammhaus Haßlinghausen

Mittelstr. 31
45549 Sprockhövel
Tel.: 0 23 39 / 64 99

Filiale Schwelm

Schulstraße 44
58332 Schwelm
Tel.: 0 23 36 / 44 44 39

Filiale Witten-Bommern

Bodenborn 25
58452 Witten-Bommern
Tel.: 0 23 02 / 38 95

Filiale Gevelsberg

Haßlinghauser Str. 8
58285 Gevelsberg
Tel.: 0 23 32 / 36 65

www.fleischerei-schiemer.de · E-Mail: info@fleischerei-schiemer.de

Gültig ab 01.01.2023 / Inhaber: Thomas Schiemer