



# *Catering Schiemer*

*Für Festlichkeiten und  
Veranstaltungen aller Art*



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

## Belegte Brötchen

je Stück

- ½ belegtes Brötchen **Wurst, Käse, Salami - garniert** - 2,50 €  
½ belegtes Brötchen **Schinken und Braten - garniert** - 2,95 €

## Schnitzel & Co.

auf Platten gelegt und garniert  
je Stück

- Partymettwurst** 1,25 €  
**Pfefferbeißer** 2,50 €  
**Partyfrikadelle** 0,90 €  
**Partyschnitzel, paniert** 1,95 €  
**Frikadelle** 2,00 €  
**geräucherte Schinkenmettwurst** 1,75 €  
**Hähnchenkeule, gegrillt** 3,25 €  
**Schweineschnitzel, paniert** 3,95 €  
**Hähnchenschnitzel, paniert** 3,95 €  
**Hähnchenknusperschnitzel** 3,95 €

## 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

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

## 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

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

<b>Rindergulasch</b>	<b>8,90 €</b>
<b>Ochsenbäckchen</b> in Soße	<b>9,90 €</b>
<b>Rouladen</b> in Soße	<b>9,90 €</b>
<b>Hirschgulasch</b>	<b>10,90 €</b>
<b>Sauerbraten</b> in Soße	<b>8,90 €</b>

### Beilagenempfehlungen:

<b>Rotkohl</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Gemüsemix</b> mit Hollandaise	<b>3,50 €</b>
<b>Rosenkohl</b>	<b>3,00 €</b>
<b>frische Spätzle</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Semmelknödel</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Kartoffelgratin</b>	<b>3,00 €</b>



Alle Preise pro Portion

# Komplette Menüs

## Komplette Menüs

inklusive 2 Beilagen Ihrer Wahl

ab 15 Portionen

Preis pro Portion

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



Menü Beilagen >>>

**Dessertvariationen im Glas**  
bei Menübestellung nur 4,00 €/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

**Nudelauflauf** 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**, **Partymettwurstchen**  
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 Fruchtmark  
**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](http://www.fleischerei-schiemer.de) · E-Mail: [info@fleischerei-schiemer.de](mailto:info@fleischerei-schiemer.de)  
Gültig ab 01.01.2023 / Inhaber: Thomas Schiemer**