



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 01.12.2024/ Inhaber: Thomas Schiemer

Belegte Brötchen

je Stück

½ belegtes Brötchen **Wurst, Käse, Salami - garniert** - 2,75 €
½ belegtes Brötchen **Schinken und Braten - garniert** - 3,30 €



Schnitzel & Co.

auf Platten gelegt und garniert
je Stück

Partymettwurst	1,45 €
Pfefferbeißer	2,50 €
Partyfrikadelle	0,90 €
Partyschnitzel , paniert	2,25 €
Frikadelle	2,50 €
geräucherte Schinkenmettwurst	2,00 €
Hähnchenkeule , gegrillt	3,50 €
Schweineschnitzel , paniert	4,45 €
Hähnchenschnitzel , paniert	4,45 €
Hähnchenknusperschnitzel	4,45 €

Party-Mix

ab 6 Portionen

**1 Partyschnitzel, ½ Hähnchenkeule, 1 Partyfrikadelle,
1 Partymettwurst, ½ Hähnchenschnitzel
und 3 Dipsaucen** 12,50 €
Beilagenempfehlung:
gebackener Kartoffelgratin 5,00 €
Kraut- und Kartoffelsalat 5,00 €
Brotkorb mit Kräuterbutter und Griebenschmalz 4,00 €



Suppen

ab 15 Portionen, Preis pro Portion

Brokkolicrèmesuppe	6,95 €
Spargelcrèmesuppe	6,95 €
Zwiebelsuppe	6,95 €
Hühnersuppe mit Einlage	7,50 €
Gulaschsuppe , 100% Rindfleischeinlage	8,90 €
Brotkorb mit Baguette	1,75 €

Eintöpfe

ab 10 Portionen, Preis pro Portion

Erbseneintopf mit Wienerle	7,90 €
Bauerntopf mit Fleisch und Wursteinlage	9,90 €
Grünkohleintopf mit Mettwurst	9,90 €
zusätzlich mit Kasseler	11,90 €
Gulaschtopf mit Kartoffeln und Paprika	11,90 €
Pfundstopf , Schweine- und Rindergulasch mit Hackfleisch und Paprika	12,50 €
Chili con carne	9,90 €
Currywurst XL	4,90 €
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 9,90 € 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 9,90 € 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 9,90 € p.P.

Dazu empfehlen wir unsere Beilagen auf Seite 6.

Salatspezialitäten

Salatspezialitäten

Preis pro Portion

Krautsalat mit Öl-Essig-Dressing	3,00 €
Gurkensalat in Dill-Sahnesauce	4,00 €
Zwiebelsalat , mild	4,00 €
Cherrytomatensalat mit Öl-Essig-Dressing	5,00 €
Schwäbischer Kartoffelsalat	4,00 €
Brokkolisalat	5,00 €
Frühlingssalat mit Sellerie, Porree und Ananas	5,00 €
Kartoffelsalat , „Schiemers Klassiker“	4,50 €
Nudelsalat , „Schiemers Klassiker“	5,00 €
Nudelsalat , „mediterran“	5,00 €
Griechischer Bauernsalat mit Hirtenkäse	5,50 €
Thai-Nudelsalat mit Hähnchen	5,50 €
Käsesalat mit Paprika und Mais	5,50 €
Geflügelsalat mit Spargel, Champignons und Mandarinen	6,50 €
Krabbencocktail	7,50 €
Bunter Salatmix mit Dressing, Körnern und Croutons	5,50 €



Catering DIY „do it yourself“

Dessert

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

Mousse au Chocolat auf Fruchtmark
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	13,95 €
Ochsenbäckchen in Soße	14,95 €
Rouladen in Soße	9,95 €
Hirschgulasch	14,95 €
Sauerbraten in Soße	13,95 €



Beilagenempfehlungen:

Rotkohl	3,50 €
Gemüsemix mit Hollandaise	4,50 €
Rosenkohl	4,00 €
frische Spätzle	3,50 €
Semmelknödel	3,50 €
Kartoffelgratin	4,50 €

Alle Preise pro Portion

Komplette Menüs

Komplette Menüs inklusive 2 Beilagen Ihrer Wahl	ab 15 Portionen	Preis pro Portion
Grünkohlgericht mit Kasseler und Mettwurst	14,90 €	
Spanferkelbraten mit Dunkelbiersauce	22,90 €	
Schinkenkrustenbraten mit Sauce	19,90 €	
marinierter Zwiebelbraten	19,90 €	
Schweinebraten , geschnitten in Sauce	19,50 €	
Schweinerahmgeschnetzeltes mit Champignons	19,90 €	
Schweizer Braten mit Kochschinken, Käse und Sauce Hollandaise	19,90 €	
Jägerlatein , Gyros geschnetzeltes in Lauchrahm und Champignons mit Käse überbacken	19,90 €	
Putengeschnetzeltes mit Champignonrahmsauce	19,90 €	
Putengeschnetzeltes mit Fruchtrahm-Currysauce	19,90 €	
Hähnchenfilet Toskana in Tomaten-Basilikumsauce	21,90 €	
Kalbsrahmgeschnetzeltes mit frischen Champignons	22,90 €	
Rinderbraten , geschnitten in Burgundersauce	21,90 €	
Rindergulasch nach Hausfrauen Art	21,90 €	
Rinderrouladen , gefüllt in Sauce	22,90 €	
Sauerbraten , geschnitten in Sauce	21,90 €	
Filetmedaillons in Weißwein-Kräutersauce	22,90 €	
Filetmedaillons in Pfefferrahm	22,90 €	
Filetmedaillons mit Tomate-Mozzarella, überbacken in Tomatensauce	22,90 €	
Filetmedaillons in Rahmsauce mit fr. Champignons	23,90 €	
Gänsekeulen mit Sauce	29,90 €	
Gänsebrust , geschnitten in Sauce	29,90 €	
Lachs auf Spinat mit Cherrytomaten	22,90 €	
Fischpfanne mit Lachs, Garnelen, Kirschtomaten in Safransauce	24,90 €	



Menü Beilagen > > >
Dessertvariationen im Glas
bei Menübestellung nur 4,50 €/Stück

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

Nudelaufauflauf mit Gemüse

Gemüselasagne

Kartoffel-Gemüse Auflauf

jeweils 9,90 € p.P.



Fein garnierte kalte Platten

Kalte Platten

ab 10 Portionen

Rustikales Wurstbrett

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

p.P. 5,90 €



Vesperplatte

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

p.P. 6,90 €

Gemischte Aufschnittplatte

mit Wurst, Braten und Schinken, fein garniert

p.P. 7,90 €

Gemischte Schinkenplatte

Roher Schinken mit Melone, gekochter Schinken mit Spargel

p.P. 8,90 €



Roastbeefplatte,

medium gegart mit Frankfurter Sauce

p.P. 9,90 €

Gemischter Brotkorb

mit Partybrötchen, Baguettescheiben, Butter und Griebenschmalz

p.P. 3,90 €

Schlemmercanapés

Ideal zum Empfang oder Sektfrühstück, fein garniert
ab 20 Stück, gemischt Stück 3,90 €

Belegt mit:

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



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. 12,90 €



Käseplatte Rustikal,

gemischt mit Stückkäse und Obst

p.P. 6,90 €

Käsespezialitätenplatte

aus internationalen Käsesorten

p.P. 8,90 €



Edle Fischplatte

Fischplatte mit geräuchertem Wildlachs, geräucherter Forelle und Sahnemeerrettich

p.P. 9,90 €

Gemischte Räucherfischplatte

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

p.P. 11,90 €

Vitello Tonnato

Kalbsbraten, aufgeschnitten, mit einer feinen Thunfisch-Kapernecksauce

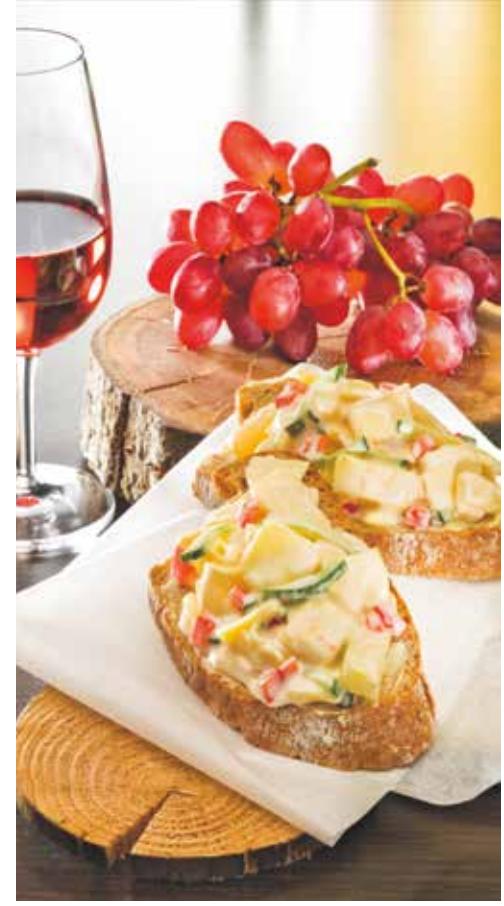
p.P. 10,90 €



Buffet Rustikal

ab 20 Portionen p.P. 27,90 €

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



Schlemmerbuffet

ab 20 Port. p.P. 32,90 €

Schinkenröllchen mit Spargel
gemischte Käseplatte
Tomaten-Mozzarellaspieße
Bratenplatte mit **Schweinemedaillons**, **Putenmandelfilets**,
Hähnchenbrustfilets, **Partyfrikadellen**, **Partymettwurstchen**
und **Dipsaucen**

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. 37,90 €

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, **Schweinemedaillons**, **Hähnchenfilets**, **Partyfrikadellen**
Roastbeef- und **Schweinebratenplatte** mit Dipsaucen
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. 44,90 €

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-Kaperne-Sauce)

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 Dippssaucen

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. 34,90 €

Vorspeisen:

Käsespicker mit Weintrauben
Schinkenröllchen mit Spargel
Waldorfsalat und **Tomaten-Mozzarellaspieße**,
dazu **gemischter Brotkorb** mit **Butter**

Warme Speisen:

Schweinemedaillons 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. 39,90 €

Vorspeisen:

Lachs und **Forelle** aus dem Rauch
Schinkenröllchen mit Spargel
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 **Schweinemedaillons** in Champignonrahmsauce 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

mit Knödeln und Sauerkraut

zusätzlich mit **Spanferkelbraten**

p.P. 24,90 €



Buffet Toskana

ab 30 Portionen p.P. 39,90 €

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 Stornierung Gebühr 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 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 01.12.2024 / Inhaber: Thomas Schiemer