



**Beermann**

Landfleischerei

CATERING

... Feste feiern



### **Feste feiern . . .**

Ob netter Abend in kleiner Runde, Familienfeier oder großes Unternehmensfest, wir sorgen dafür, dass sich Ihr Gäste rundum wohl fühlen.

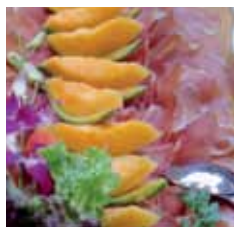
Nutzen Sie unsere Erfahrung für Ihre Veranstaltung. Wir planen, gestalten und organisieren nach Ihren Wünschen und verwöhnen Ihre Gäste mit Anspruch und Herz.

Rufen Sie uns an. Im gemeinsamen Gespräch können Sie aus unserem Leistungsangebot Ihr individuelles Catering-Paket zusammenstellen.

**Wir freuen uns auf Sie!**

## Vorspeisen

- Antipasti
- Tomate mit Mozzarella
- Honigmelone mit Schinken
- Schinkenröllchen mit Spargel
- gefüllte ½ Eier
- Roastbeef rosa gebraten an Remouladensoße
- Ragout fin vom Kalb in Blätterteigpastete
- Hühnchenragout in Blätterteigpastete



## Fingerfood

- Mini-Frikadellen
- Kleine Hähnchenschnitzel und -keulen
- Kleine Schweineschnitzel
- Tomate-Mozzarella-Spieße
- Schweinemedailion-Spieße
- Käse-Spieße
- Gemüsesticks mit Dips
- Canapé - Variationen
- Krabben-Cocktail im Pastetchen
- Forellen- und Lachsfilet, Aal geräuchert

VORSPEISEN

## Kalte Platten

- Mettigel mit Zwiebeln
- Schinkenplatte
- Aufschnittplatte
- Streichwurstplatte
- Fischplatte Lachs, Forelle, Matjes . . .
- Käseplatte



PLATTEN

## Brötchenkorb

- Partybrötchen
- Partysonne
- Stangenbaguette
- Brezel

## Butter-Variationen / Dips

- Landbutter
- Kräuterbutter
- Dillbutter
- Tomatenpaprikabutter
- Knoblauchdip
- Tzatziki
- Currydip
- Cocktaildip

## Suppen

- Klare Rindfleischsuppe mit feiner Einlage
- Klare Hühnersuppe mit feiner Einlage
- Käselauchcremesuppe mit Hackfleisch oder vegetarisch
- Reitersuppe mit Hackfleisch, Ananas und Champignons
- Gulaschsuppe nach ungarischer Art
- Gyrossuppe
- Spargelcremesuppe mit /ohne Schinkenstreifen (zur Saison)
- Backofensuppe mit Putenstreifen und fruchtiger Currysahne
- Krabbencremesuppe

## Vegetarische Suppen

- Championcremesuppe
- Spargelcremesuppe (zur Saison)
- Tomatensuppe mit Reis
- Kürbiscremesuppe (zur Saison)
- Kartoffelcremesuppe

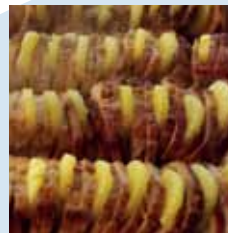
## Herzhafte Eintöpfe

- Erbseneintopf
- Möhreintopf
- Grünkohleintopf (zur Saison)
- Linsensuppe
- Bohnensuppe
- Wirsingsuppe
- Steckrübensuppe



Alle Eintöpfe wahlweise mit Einlage. z.B. frische oder geräucherte Mettenden, Wienerwürstchen, Bockwurst.

SUPPEN



## Spezialitäten vom Schwein

- Schweineschnitzel
- Schweinemedallion in Champignonrahmsauce / Sahnesauce / Zwiebelsauce
- Überbackenes Schnitzbelfleisch
- Schweinerouladen gefüllt mit Mett
- Gyros aus der Pfanne mit Zwiebeln
- Schweinegeschnetzeltes „Rothenfelder Art“ mit Porree und Paprika
- Schweinerahmgeschnetzeltes mit Champignons
- Spießbraten gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Senf
- Schweinebraten gefüllt mit Mett oder Broccoli, Schinken und Käse
- Holländerbraten gefüllt mit Käse und Schinken
- Burgunderbraten
- Prager Schinken
- Kasselerbraten vom Nacken oder vom Lachs
- Spanferkel zerteilt oder im Ganzen vom Holzkohlegrill

## Soßen

- Zigeunersoße
- Jägersoße
- Champignonrahmsauce
- Pfeffersoße
- Bratensoße
- Zwiebelsauce

SCHWEIN

## Spezialitäten vom Rind

- Rinderrouladen „Hausfrauen Art“
- Rinderschmorbraten
- Rheinischer Sauerbraten
- Gekochtes Rindfleisch in Zwiebelsoße
- Gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsoße
- Rindergulasch „Ungarische Art“
- Rindergeschnezeltes „Art Stroganoff“ mit Gurke, Paprika u. Champignons
- Rouladengeschnezeltes (Speck, Zwiebeln und Gurke)
- Chilli con carne

RIND/WILD



## Wild

- Wildragout mit Waldpilzen
- Gulasch vom Reh
- Wildschweinbraten

Zum Wild zu empfehlen: 1/2 Birnen gefüllt mit Preiselbeeren

## Geflügel-Spezialitäten

- Hähnchenbrustfilet mit Tomaten und Mozzarella überbacken
- Puten - oder Hähnchenschnitzel natur, paniert oder im Mandelkleid
- Puten-Currygeschnezeltes mit /ohne Früchte
- Putenrahmgeschnezeltes mit Champignons
- Putenbrustbraten natur oder gefüllt mit Backobst
- Entenbrust mit Orangensoße
- Enten- oder Gänsekeulen mit Orangensoße



## Fisch

- Pangasiusfilet (Global Gap - Zertifiziert)
- Wildlachs
- Seelachs
- Zander
- Victoriabarsch

Der Fisch wird serviert auf einem Gemüsebett oder Blattspinat. Dazu empfehlen wir Dill-, Weißwein- oder Zitronenbuttersoße.

GEFLÜGEL/FISCH



## BEILAGEN

### Beilagen

- Salzkartoffeln
- Kartoffel-Klöße
- Kartoffelpüree
- Röstkartoffeln
- Rosmarienkartoffeln
- Ofenkartoffeln mit Dipp
- Kartoffelgratin
- Butter-Reis
- Nudeln
- Butter-Spätzle
- Nudel-, Broccoli- oder Blumenkohlaufauf

### Gemüse (je nach Saison)

- Gemüseplatten bestehend aus Blumenkohl mit Sauce Hollandais, Broccoli mit Buttersoße und Mandeln, Erbsen & Möhren, Böhnchen im Speckmantel
- Rosenkohl mit Speckwürfel
- Kohlrabigemüse
- Kaisergemüse
- Rotkohl mit Äpfeln
- Pfannengemüse wahlweise mit Paprika, Zwiebeln, Mais, Champignons, Zucchini, Tomaten, Sprossen . . .
- Gebratene Champignons
- Grünkohl
- Sauerkraut
- Geschmorte Zwiebeln
- Stangenspargel mit Sauce Hollandaise oder Buttersoße

### Dressing

- Essig-Öl-Dressing
- Cocktail-Dressing
- Joghurt-Dressing
- Zitronen-Sahne Dressing
- Balsamico-Dressing

### Salate

- Kartoffelsalat
- Nudelsalat
- Gartensalat
- Krautsalat
- Möhrensalat
- Gurkensalat klar oder mit Joghurdressing
- Tomatensalat
- Porreesalat
- Staudenselleriesalat mit Äpfel wahlweise mit Erdnüssen
- Bohnensalat
- Rote-Beetesalat
- Schichtsalat
- Waldorfsalat
- Hirtensalat
- Eisbergsalat, Feldsalat, Chinakohl (wahlweise mit Pinienkerne oder Croutons)
- Rohkostplatte wahlweise mit Paprika, Gurken, Mais, Radieschen, Tomaten, Eisbergsalat, Bohnen, Möhren, Champions, Kohlrabi usw.





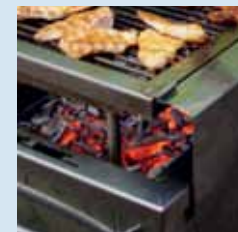
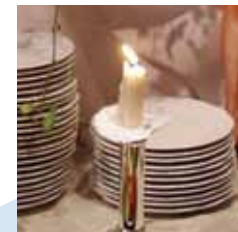
## Dessert

- Rote Grütze mit Vanillesoße
- Vanille Eis mit heißen Kirschen / Himbeeren
- Obstsalat
- Erdbeeren mit Sahne (Saison bedingt)
- Bayerische Creme mit Erdbeersoße
- Vanillecreme / Schokocreme
- Herrencreme mit Rum
- Akrobatenpudding mit Schwarzbrot
- Schwarzwäldercreme mit Kirschen
- Panna Cotta mit Himbeersoße / Waldfruchtsöße
- Welfencreme
- Quarkspeise mit Mango
- Zitronencreme / Orangencreme

Natürlich bieten wir zu all den Köstlichkeiten auch das notwendige Zubehör. Nach Absprache liefern wir gern leihweise

- Vorspeisenteller
  - Suppentassen
  - Teller
  - Besteck
  - Dessertteller
  - Kaffeetassen
  - Vorleger
  - Warmhaltegeräte mit Brennpasten
  - Schneidbrett
  - Brotkörbe
  - Gasgrill
  - Holzkohlegrill versch. Ausführungen
  - Haxengrill
  - Spanferkelgrill
  - Imbisswagen
  - Imbissstände
- ... und vieles mehr

GESCHIRR



Fragen Sie gern auch nach personeller Unterstützung aus unserem Haus.

**Damit Sie Ihr Fest in vollen Zügen genießen können.**

DESSERT

## Menü, Menü ...

Vielleicht möchten Sie Ihr Gäste mit einem Menü verwöhnen.  
Hier ein paar Vorschläge:

### Menü 1

Gartensalate

Eisbergsalat mit Zitronen-Sahne-Dressing

Schweineschnitzel mit Jägersoße und Zigeunersoße dazu Kartoffelgratin

Curryputengeschnetzeltes mit Früchten dazu Butterreis

Rote Grütze mit Vanillesoße pro Person ab € 15,50\*

Schokocreme 50 + Personen ab € 14,50\*



### Menü 2

Hähnchenbrustfilet im Mandelkleid mit Currysoße dazu Butterreis

Gyros mit Zwiebelringen aus der Pfanne dazu Krautsalat und Tzatziki

Rosamarienkartoffeln

Kaisergemüse pro Person ab € 14,50\*

Partybrötchen 50 + Personen ab € 13,50\*



### Menü 3

Rinderrouladen „Hausfrauen Art“ mit pikanter Soße dazu Salzkartoffeln

Schweinemedallions in Champignonrahmsauce dazu Kartoffelgratin

Gemüseplatte mit Blumenkohl, Broccoli, Böhnchen im Speckmantel, Erbsen und Möhren

Vanilleeis mit heißen Kirschen pro Person ab € 17,80\*

50 + Personen ab € 16,80\*

### Menü 4

Spanferkel aus dem Ofen

Kartoffelpüree

geschmorte Zwiebeln

Sauerkraut und Krautsalat pro Person ab € 13,50\*

50 + Personen ab € 12,50\*



### Menü 5

Grünkohl

gebratene Dicke Rippe

Kasselerlachsbraten mit Röstkartoffeln

Mettenden frisch und geräuchert pro Person ab € 12,00\*

50 + Personen ab € 11,00\*



### Menü 6

Schinkenplatte mit rohem und gekochtem Schinken

Schweineschnitzel mit Salzkartoffeln

Stangenspargel mit Sauce Hollandais oder geschmolzener Butter

Gemüseplatte mit Blumenkohl, Broccoli, Böhnchen im Speckmantel, Erbsen und Möhren

pro Person ab € 19,90\*

50 Personen ab € 18,90\*

### Als Ergänzung ...

Klare Rindfleischsuppe mit feiner Einlage

Portion ca. 3,- €

Erdbeeren mit Sahne

Portion ca. 3,- €

Preise als Ergänzung zum Menüvorschlag 6.

\* Lieferung, Wärmegeräte, Teller und Besteck leihweise je nach Aufwand



## Planen Sie Ihr eigenes Oktoberfest!

Bayrische Schmankerl aus unserer Küche:

- Haxen vom Grill
- Minihaxen
- Krustenbraten
- Leberkäse fein oder grob im Ofen gebacken
- Original Münchner Weißwurst
- Nürnberger Bratwürstchen
- Hähnchenschenkel
- Sauerkraut
- Warmer Kartoffelsalat
- Obatzda
- Rettichplatte
- Süßer Senf
- Käseplatte
- Deftige Wurstplatte
- Brezel /Laugenstangen

... richtig bayrisch eben!



SPEZIALITÄTEN

### ... oder ein Grünkohlfest in der kalten Zeit!

- Grünkohl
- Bratkartoffeln
- Dicke Rippe
- Gebratener Schweinebauch
- Kasseler vom Nacken oder Lachs
- Mettendchen frisch oder geräuchert
- Kohlwurst frisch oder geräuchert
- Oldenburger Pinkel

LECKER - DEFTIG

### Sie lieben es amerikanisch ...

- Hot Dog
- Hamburger

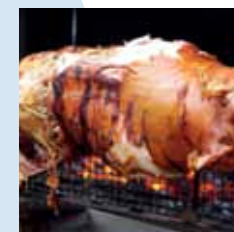
Ihre Gäste können die Burger ganz individuell zusammenstellen.

### ... oder Spanferkel vom Grill.

Wir grillen das Spanferkel am Spieß direkt auf Ihrer Feier oder liefern es in Teilstücken.

Empfehlung dazu:

Kartoffelpüree, Sauerkraut, geschmorte Zwiebeln



## Vegetarisches vom Rost ...

Gemüsespieße

Gegrillte Aubergine, Zucchini und Maiskolben

## Beilagen

Salate (siehe Salatauswahl)

Pommes oder Wedges

Ofenkartoffeln mit Dipp

Brötchenkorb und Buttervariationen

## Saucen

Tzatziki

Cocktailsauce

Currydipp

Mayonnaise

Tomaten- oder Curryketchup

Senf und verschiedene Grillsaucen



## Grillfeste sind unsere Spezialität!

### Vom Rost ...

Bratwurst

Currywurst

Frische Bratwurst

Bratwurstschnecken

Krakauer

Käsegriller

Nürnberger

Bärlauchgriller

Nackensteak und Minutensteak

Schnitzbelfleisch

Grillbauch

Zwiebeltaschen und Pizzataschen

Grillfackeln

Schweine-Medaillon im Speckmantel

Schaschlikspieße mit Zwiebeln, Paprika und magerer Speck

Grillrippchen

Hüftsteak und Filetsteak vom Rind

Rumpsteak

Entrecote

Putensteak

Putenspieße mit Zwiebeln, Paprika und Zucchini

Hähnchenbrustfilet

Hähnchenspieße mit Backobst

...



GRILLFESTE

SONSTIGES



Alte Poststraße 6  
49196 Bad Laer  
Tel. 05424 9191

[info@fleischerei-beermann.de](mailto:info@fleischerei-beermann.de)  
[www.fleischerei-beermann.de](http://www.fleischerei-beermann.de)



Deutscher  
Fleischer Verband

