



Beermann

Landfleischerei



Unser Catering
... gemeinsam Feste feiern!





Gemeinsam Feste feiern ...

Ob netter Abend in kleiner Runde, Familienfeier oder großes Unternehmensfest, wir sorgen dafür, dass sich Ihre 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



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
- Mini-Burger
- Kleine Hähnchenschnitzel und -keulen
- Hähnchensticks
- Kleine Schweineschnitzel
- Tomate-Mozzarella-Spieße
- Käse-Spieße
- Schweinemedailon-Spieße
- Gemüsesticks mit Dips
- Wraps – verschiedene Füllungen
- Schnittchen-Variationen

KALTE PLATTEN/SALATE

KALTE PLATTEN / SALATE

- Mett-Igel mit Zwiebeln
- Schinkenplatte
- Aufschnittplatte
- Hausmacher Wurstplatte – rustikal
- Streichwurstplatte
- Fischplatte
- Käseplatte

- Fleischsalat
- Eiersalat
- Heringssalat



BRÖTCHENKORB

- Partybrötchen
- Partysonne
- Stangenbaguette
- Brezel
- Blätterteiggebäck
- Laugenkonfekt



BUTTER-VARIATIONEN / DIPS

- Landbutter
- Kräuterbutter
- Tomatenpaprikabutter
- Aioli
- Tzatziki
- Currydip
- Zwiebeldip
- Frischkäsedip
- Cocktaildip



SUPPEN



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 (Schwein- oder Geflügelfleisch)
- Spargelcremesuppe mit/ohne Schinkenstreifen (zur Saison)
- Backofensuppe mit Putenstreifen und fruchtiger Currysahne

VEGETARISCHE SUPPEN

- Spargelcremesuppe (zur Saison)
- Tomatensuppe mit Reis
- Kürbiscremesuppe (zur Saison)
- Kartoffelcremesuppe
- Käse-Lauch-Suppe mit Champignons
- Gemüsesuppe

HERZHAFTE EINTÖPFE

- Erbseneintopf
- Möhreeneintopf
- Grünkohleintopf (zur Saison)
- Chili con carne

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

SCHWEIN



SPEZIALITÄTEN VOM SCHWEIN

- Schweineschnitzel
- Schweinemedallion in Champignonrahmsoße / Pfeffersoße / Zwiebelsoße
- Überbackenes Schnibbelfleisch
- Schweinerouladen gefüllt mit Mett/ nach Hausfrauen Art
- Gebratene Dicke Rippe
- Haxen/ Mini-Haxen
- Falsches Kotelett (vom Schweinebauch)
- Gyros aus der Pfanne mit Zwiebeln
- Gyrosauflauf
- Schweinerahmgeschnetztes mit Champignons
- Spießbraten gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Senf
- Holländerbraten gefüllt mit Käse und Schinken
- Burgunderbraten
- Backschinken
- Kasslerbraten vom Nacken oder vom Lachs
- Spanferkel
- Schaschlikpfanne mit Zwiebeln, Paprika und magerem Speck

SOSSEN

- Paprikasoße
- Jägersoße
- Champignonrahmsoße
- Pfeffersoße
- Bratensoße
- Zwiebelsoße
- Metaxasoße



RIND/WILD

SPEZIALITÄTEN VOM RIND

- Rinderrouladen „Hausfrauen Art“
- Rinderschmorbraten
- Sauerbraten
- Gekochtes Rindfleisch in Zwiebel- oder Meerrettichsoße
- Rindergulasch „Ungarische Art“
- Kalbsgulasch oder -ragout mit Champignons und Spargel
- Rindergeschnetzeltes „Art Stroganoff“ mit Gurke, Paprika u. Champignons
- Rouladengeschnetzeltes (Speck, Zwiebeln und Gurke)
- Lasagne



WILD

- Wildragout mit Waldpilzen
- Gulasch vom Reh
- Wildschweinbraten

Zum Wild zu empfehlen:
Birnen gefüllt mit Preiselbeeren



GEFLÜGEL/FISCH

GEFLÜGEL-SPEZIALITÄTEN

- Hähnchenbrustfilet mit Tomaten und Mozzarella überbacken
- Puten - oder Hähnchenschnitzel natur, paniert oder im Mandelkleid
- Puten - Currygeschnetzeltes mit/ ohne Früchte
- Putenrahmgeschnetzeltes mit Champignons/Paprika
- Putenbrustbraten natur oder gefüllt mit Backobst
- Entenbrust mit Orangensoße
- Enten- oder Gänsekeulen mit Orangensoße
- Hühnerfrikassee
- Gyrosauflauf
- Gyros mit Zwiebelringen



FISCH

- Wildlachs
- Seelachs
- Zander
- Victoriabarsch

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



BEILAGEN

- Salzkartoffeln
- Kartoffelklöße
- Kartoffelpüree
- Bratkartoffeln
- Rosmarinkartoffeln
- Kartoffelgratin
- Butterreis
- Nudeln
- Butterspätzle
- Nudelauflauf
- Schupfnudeln



GEMÜSE (JE NACH SAISON)

- Gemüseplatten bestehend aus Blumenkohl mit Sauce Hollandaise, Broccoli mit Buttersoße und Mandeln, Erbsen & Möhren, Böhnchen im Speckmantel
- Rosenkohl mit Speckwürfeln
- Kohlrabigemüse
- Kaisergemüse
- Rotkohl mit Äpfeln
- Pfannengemüse mediteran
- Gebratene Champignons
- Grünkohl
- Sauerkraut
- Geschmorte Zwiebeln
- Stangenspargel mit Sauce Hollandaise oder Buttersoße (zur Saison)



DRESSING

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



SALATE

- Kartoffelsalat
- Nudelsalat
- Gartensalat
- Krautsalat
- Möhrensalat
- Gurkensalat klar oder mit Joghurtdressing
- Tomatensalat
- Porreesalat
- Staudenselleriesalat mit Äpfeln, wahlweise mit Erdnüssen
- Bohnensalat
- Rote-Beete-Salat
- Schichtsalat
- Waldorfsalat
- Griechischer Bauernsalat mit Weichkäse
- Eisbergsalat, Feldsalat, Chinakohl (wahlweise mit Pinienkernen oder Croûtons)
- Rohkostplatte wahlweise mit Paprika, Gurken, Mais, Radieschen, Tomaten, Eisbergsalat, Bohnen, Möhren, Champions, Kohlrabi usw., dazu Dressing nach Wahl

DESSERT



DESSERT

- Rote Grütze mit Vanillesoße
- Vanille Eis mit heißen Kirschen
- Obstsalat
- Erdbeeren mit Sahne (nach Saison)
- Götterspeise mit Vanillesoße
- Bayerische Creme mit Erdbeersoße
- Vanillecreme / Schokocreme
- Herrencreme mit Rum
- Akrobatenpudding mit Schwarzbrot
- Schwarzwälder Creme mit Kirschen
- Panna Cotta mit Himbeersoße / Waldfruchtsoße
- Quarkspeise
- Zitronencreme / Orangencreme
- Himbeertraum mit braunem Zucker
- Weintrauben-Krokant-Creme
- Tiramisu
- Dessertüberraschungen in kleinen Gläschen

GESCHIRR

GESCHIRR

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

- Vorspeisenteller
- Suppentassen + Suppenteller
- Teller
- Besteck
- Dessertteller
- Kaffeetassen
- Vorleger
- Warmhaltegeräte mit Brennpasten
- Schneidbrett
- Brotkörbe
- Gasgrill
- Holzkohlegrill versch. Ausführungen
- ... und vieles mehr

MENÜAUSWAHL

MENÜ, MENÜ ...

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

MENÜ 1

- Gartensalate
- Eisbergsalat mit Zitronen-Sahne-Dressing
- Schweineschnitzel/ Hähnchenschnitzel mit Champignonrahmsauce und Paprikasoße und Kartoffelgratin
- Geschnitzeltes
- Rote Grütze mit Vanillesoße

pro Person ab € 19,50*
50 + Personen ab € 18,50*

MENÜ 2

- Hähnchenbrustfilet im Mandelkleid mit Currysoße, Butterreis
- Gyros mit Zwiebelringen aus der Pfanne, dazu Krautsalat, Tzatziki und Rosmarinkartoffeln
- Möhrensalat

pro Person ab € 18,00*
50 + Personen ab € 17,00*

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
- Herrencreme mit Rum

pro Person ab € 22,50*
50 + Personen ab € 21,50*



MENÜ 4

- Spanferkel aus dem Ofen oder Mini-Haxen, Kartoffelpüree, geschmorte Zwiebeln, Sauerkraut und Krautsalat



pro Person ab € 17,00*
50 + Personen ab € 16,00*

MENÜ 5

- Grünkohl, gebratene Dicke Rippe, Kasslerlachsbraten mit Bratkartoffeln
- Mettenden, frisch und geräuchert

pro Person ab € 16,00*
50 + Personen ab € 15,00*

MENÜ 6

- Schinkenplatte mit rohem und gekochtem Schinken
- Schweineschnitzel mit Salzkartoffeln
- Stangenspargel mit Sauce Hollandaise oder Butter
- Gemüseplatte mit Blumenkohl, Broccoli, Böhnchen im Speckmantel, Erbsen und Möhren

pro Person ab € 25,90*
50 Personen ab € 24,90*

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

DEFTIGER PARTYSPASS

DEFTIGER PARTYSPASS

- Schweineschnitzel mit Paprika- oder Champignonrahmsoße mit Kartoffelgratin und Salat nach Wahl
pro Person ab € 15,00*
50 + Personen ab € 14,00*
- Gulasch „halb/halb“, Spätzle und Bohnensalat
pro Person ab € 12,00*
50 + Personen ab € 11,00*
- Nudeln mit Bolognese-Sauce
pro Person ab € 7,00*
50 + Personen ab € 6,00*
- Gulasch-/Käselauchsuppe mit Brötchen
pro Person ab € 7,50*
50 + Personen ab € 6,50*
- Pitabrötchen mit Gyros (Schwein oder Geflügel), Krautsalat, Cocktaildip, Zwiebelringe (inkl. Pappteller / Falttüte)
pro Person ab € 10,00
- Brötchen zum selbst befüllen, wahlweise mit Leberkäse, Kassler, Backschinken, Hähnchen-, Schwein- oder Gemüseschnitzel, Krautsalat, Cocktaildip oder Tzatziki (inkl. Pappteller / Falttüte)
pro Person ab € 9,00
- Burger zum selbst zusammenstellen, wahlweise Hähnchen- oder Rindfleischpatties, Burgersauce, Salat, Tomaten, Gurken, Röstzwiebeln, Käse (inkl. Pappteller / Falttüte)
pro Person ab € 10,00



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

SPEZIALITÄTEN

PLANEN SIE IHR EIGENES OKTOBERFEST!

Bayrische Schmankerl aus unserer Küche:

- Haxen
- Mini-Haxen
- 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!



... 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



GRILLFESTE SIND UNSERE SPEZIALITÄT!

- Bratwurst
- Currywurst
- Frische Bratwurst
- Bratwurstschnecken
- Krakauer
- Käsegriller
- Nürnberger
- Bärlauchgriller
- Wildschweinbratwurst
- Geflügelbratwurst
- Rinderbratwurst
- Lammbratwurst „Merguez“
- „Calabresa“ Bratwurst nach brasilianischer Art
- Hüftsteak und Filetsteak vom Rind
- Rumpsteak
- Nackensteak und Minutensteak
- Schnibbelfleisch
- Grillbauch
- Zwiebeltaschen und Pizzataschen
- Grillfackeln / diverse Spieße
- Schweine-Medaillon im Speckmantel
- Grillrippchen
- Entrecôte Putensteak
- Hähnchenbrustfilet
- Lammbratwurst
- Lammkotelett
- Lammlachse
- Lammsteak aus der Keule
- ...



BEILAGEN / VEGETARISCHES VOM ROST

- Grillschnitzel
- Gemüseschnitzel
- Grillkäse
- Pfannengemüse
- Gegrillte Maiskolben
- Salate (siehe Salatauswahl)
- Pommes oder Wedges
- Rosmarinkartoffeln mit Dip
- Brötchenkorb und Buttervariationen

SOSSEN

- Tzatziki / Kartoffelcreme
- Süß-Saure-Soße
- Cocktailsoße
- Curry Dip
- Mayonnaise
- Tomaten- oder Curryketchup
- Senf und verschiedene Grillsoßen
- Aioli

Handwerkliche
Meisterqualität
... immer frisch aus
eigener Schlachtung!



Deutscher
Fleischer-Verband



Beermann
Landfleischerei

Alte Poststraße 6 · 49196 Bad Laer · Tel. 0 54 24 91 91 · www.fleischerei-beermann.de