

# Partyservice



## Tradition trifft Geschmack

Anregungen & Menüvorschläge von Ihrem Fleischerfachgeschäft



#### **Inhalt**

Menü	3
Fleisch	7
Fisch	10
Beilagen	11
Salate	12
Aufläufe	14
Schnittchen & Brötchen	16
Buffet & Kalte Platten	18
Vorspeisen & Kleinigkeiten	19
Kuchen & Dessert	20
Suppen & Eintöpfe	22

Informationen:

- 1 mit Nitritpökelsalz
- 2 mit Geschmacksverstärker
- 3 mit Süßungsmittel Saccharin 6 geschwärzt
- a Weizen
- c Ei
- e Senf
- g Sesam

- 4 mit Phosphat
- 5 mit Alkohol

- b Milch/Laktose
- d Sellerie
- f Fisch
- h Schalenfrüchte
- p.P. = pro Person

Alle Preise sind Abholpreise und inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Bei Inanspruchnahme von Leihgeschirr oder Servicepersonal entfällt auf die gesamte Rechnung gegebenfalls der erhöhte Mehrwertsteuersatz.

Warmhaltegeräte müssen separat bestellt werden, Leihgebühr pro Stück 5,00 EUR. Geschirrverleih auf Anfrage.

Preisänderungen vorbehalten!

#### Menü

Die Menüzusammenstellungen sind Vorschläge ab 10 Personen, die wir gerne auch nach Ihren individuellen Wünschen ändern.

Preis p.P.

Filetpfanne »Pfifferling«

14,70 €

Medaillons vom Schweinefilet in einer Rahmsoße mit Pfifferlingen, dazu Salzkartoffeln und eine gemischte Salatplatte (b)

Lendchen »Champignons«

14,70 €

Medaillons vom Schweinefilet mit frischen Champignons bedeckt, dazu Spätzle und ein gemischter bunter Salat (a,b)

Ȇberbackener Filettopf«

14,70 €

panierte Schweinemedaillons mit Champignons und Spargel in einer Sauce Hollandaise im Ofen gebacken, dazu Salzkartoffeln und ein gemischter bunter Salat (a,b,c)



### Menü Menü

	Preis p.P.		Preis p.P.
<b>Schlemmer-Menü</b> Rahmschnitzel mit Bratkartoffeln und Krautsalat (a,b,c)	14,00 €	<b>Herbstabend</b> Grünkohl mit Salzkartoffeln, Kasseler und Kohlwurst (1,2)	14,00 €
<b>Bauern-Menü</b> deftige Zwiebelschnitzel mit Bratkartoffeln und Gurkensalat	14,00 €	<b>Landmenü</b> Backschinken mit Bratkartoffeln und Sauerkraut (1,c)	14,20 €
<b>Gulasch-Menü</b> deftiges Gulasch mit Salzkartoffeln und Rotkohl	13,70 €	<b>Bayrischer Abend</b> Schweinshaxen mit Kartoffelpüree und Sauerkraut (1,b)	11,50 €
Griechische Platte gemischte Fleischplatte: Nackensteaks, Gyros, Grillzöpfe und gebratene Mettbällchen mit Feta-Käse, dazu Kartoffelgratin, Krautsalat und Tzaziki (b)	16,50 €	Oktoberfest (ab 20 Personen) warmer Fleischkäse, halbe Haxen und Krustenbraten, dazu Kartoffelpüree mit Sauerkraut, Rotkohl (1,2,b)	15,90 €
Gemischte Platte »Spezial« gemischte Fleischplatte: halbes Schweineschnitzel, Hähnchenbrustfilet mit Mandel, kleiner Geflügel- spieß und gebratenes Mettbällchen, dazu Kartoffel- gratin und ein griechischer Hirtensalat (a,b,c,6)	16,50 €		

4 5



Preis p.P.

### **Gemischte Fleischplatte**

Menü	Preis p.P.	Hähnchenplatte »Mix« (ab 10 Personen) pro Person: je ein halbes paniertes Hähnchenbrustfilet, ein Hähnchenbrustfilet mit Mandel, zwei Nuggets und ein Geflügelspieß (a,c)	9,40 €
Hähnchenbrust »Tessiner Art« natur gebratene Hähnchenbrust in dunkler Soße mit Tomate und Mozzarella überbacken, dazu Bandnudeln und eine gemischte Salatplatte (b)	14,70 €	Gemischte Partyplatte (ab 10 Personen) pro Person: je ein halbes Schweineschnitzel,	9,40 €
Menü »Mediterran« pro Person je ein mageres Schweinerückensteak und ein Hähnchenbrustfilet natur gebraten in einer dunklen Soße, dazu Rosmarinkartoffeln	14,70 €	ein gebratenes Mettbällchen, ein halbes Hähnchenbrustfilet mit Cornflakes und ein Grillzopf (a,c)	
und mediterranes Gemüse  Klassik Menü	17,20 €	Bunte Platte Leckerbissen (ab 10 Personen) pro Person: je ein halbes Schweineschnitzel, ein Hähnchenbrustfilet mit	9,40 €
pro Person je eine Rinder- und eine Schweineroulade mit Soße, dazu Salzkartoffeln und eine gemischte Gemüseplatte (1,e)	.,,20 €	Cornflakes, zwei Nuggets und ein Feta-Röllchen (a,b,c)	
<b>Traditionelles Festessen</b> Schweine- und Rinderbraten mit Soße, dazu Salzkartoffeln und Erbsen- und Möhrengemüse	14,80 €	<b>Texas Platte »Trio«</b> (ab 10 Personen) pro Person: zwei Stücke saftiges Hähnchenfleisch aus der Oberkeule, dazu ein Pfeffer-Hackfleisch- röllchen und ein Grillzopf (1)	9,40 €
		Spanferkelplatte (ab 20 Personen) die schönsten Teilstücke portioniert: Backschinken, Schweinerücken, halbe Haxen und dicke Rippe (1)	9,40 €

6 7

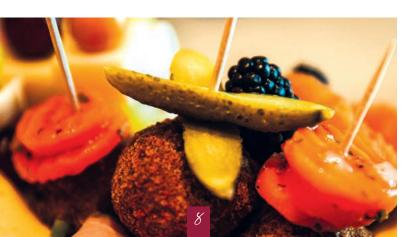


#### **Unser Sommer-Kracher**

Der beste Geschmack, der beste Service und die beste Stimmung mit der Fleischerei Wüllner im Sommer.

## Grillparty bei Ihnen zu Hause ab 30 Personen.

3 Teile Grillfleisch pro Person, Salate nach Ihren Wünschen oder warme Beilagen, Brotkorb, Tzaziki (b), Senf und Gewürzketchup, Grill und Personal vor Ort p.P. 25,00 €



#### Fleisch vom Schwein

Gebratenes Schnitzel (a,c)	Stk. 3,50 €
Gebratenes Schnitzel, halbe (a,c)	Stk. 2,30 €
Gebratenes Nackenkotelett (a,c)	Stk. 4,20 €
Rahmschnitzel (a,b,c)	Stk. 4,90 €
Zwiebelschnitzel (1,a,c)	Stk. 4,90 €
Paprikaschnitzel mit Soße ungar. Art (3,a,c)	Stk. 4,90 €
Jägerschnitzel mit Champignons (a,b,c)	Stk. 4,90 €
Gebratenes Nackensteak	Stk. 3,50 €
Gebratenes Schweinerückensteak	Stk. 3,50 €
Frikadelle (2,a,c,d,e)	Stk. 1,80 €
Gebratenes Mettbällchen, einfach (a,c)	Stk. 1,30 €
Gebratenes Mettbällchen, garniert (a,c)	Stk. 1,60 €
Grillzopf	Stk. 2,70 €
Schweinemedaillon »Romana«	CH 2 20 C
mit Tomate und Käse überbacken (b)	Stk. 3,20 €
Gebratene Schweineroulade mit Soße (1,e)	Stk. 5,20 €
Schweinshaxen (1)	Stk. 5,20 €
Schweinebraten, versch. Sorten mit Soße	p.P. 7,90 €
Kasselerbraten (1)	p.P. 7,90 €
Geschnetzeltes in Champignonrahmsoße (b)	p.P. 7,90 €
Filetpfanne mit Pfifferlingen (b)	p.P. 8,90 €
Medaillons vom Schweinefilet mit frischen Champignons (b)	p.P. 8,90 €
Filettopf mit Spargel und Champignons im Ofen gebacken (a,b,c)	p.P. 8,90 €
Gulasch (Schwein und Rind)	p.P. 7,90 €
Backschinken (1)	p.P. 7,90 €
Dicke Bratrippe mit Soße	p.P. 7,90 €
Fleischkäse im Ofen gebacken (1,2,4,d)	p.P. 5,90 €



#### Fleisch vom Rind / Lamm

Rinderbraten mit Soße	p.P. 9,80 €
Rinderfiletspitzen in einer Rahmsoße	
mit Pfifferlingen (b)	p.P. 18,50 €
Lammbraten aus der Keule mit Soße (e)	p.P. 10,50 €
Gebratene Rinderroulade mit Soße (1,e)	Stk. 6,20 €

Fleisch vom Geflügel	
Hähnchenbrustfilet paniert (a,c)	Stk. 3,50 €
Hähnchenbrustfilet paniert, halbe (a,c)	Stk. 2,30 €
Hähnchenbrustfilet Cornflakes (a,c)	Stk. 3,80 €
Hähnchenbrustfilet Cornflakes halbe (a,c)	Stk. 2,90 €
Hähnchenbrustfilet Mandel (a,c)	Stk. 3,80 €
Hähnchenbrustfilet Mandel halbe (a,c)	Stk. 2,90 €
Putenschnitzel paniert, groß (a,c)	Stk. 4,00 €
Hähnchen »Hawaii«	
mit Ananas und Käse überbacken (a,b,c)	Stk. 3,10 €
Hähnchen »Knusper«	
mit Ananas und Käse überbacken (a,b,c)	Stk. 4,10 €
Hähnchen Nuggets, Portion 6-8 Stück (a)	Stk. 3,50 €
Geflügelspieß	Stk. 2,70 €
Putenbraten mit Soße	p.P. 8,90 €
Geflügelgeschnetzeltes mit Champignons	
oder Früchten (b)	p.P. 8,90 €
Hähnchenbrust »Tessiner Art«	

#### Fisch

Lachsfilet auf Ofengemüse p.P. 11,90 €

mit Tomate und Mozzarella überbacken (b)

#### Warme Beilagen

_	Preis p.P.
Salzkartoffeln	2,50 €
Bratkartoffeln mit Ei und Speck	3,30 €
Kartoffelgratin wahlweise mit Schinken oder vegetarisch (b)	3,50 €
Kartoffelpüree (b)	3,30 €
Rosmarinkartoffeln	3,30 €
Kroketten (a), Röstitaler	3,30 €
Butterspätzle (a,c)	2,50 €
Reis, Gemüsereis	2,50 €
Sauerkraut (1), Rotkohl	3,00€
Grünkohl (1)	4,00€
Gemischte Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise (b,c)	3,30 €

#### Gemüsesorten einzeln:

Broccoli, Blumenkohl, Erbsen & Möhren,	
Rosenkohl, Kohlrabi, frische Champignons,	
Butterbohnen oder Bohnen im Speckmantel (1)	3,30 €

p.P. 8,90 €



### Salate

	Preis p.kg
Bauernsalat	13,90 €
Paprika, Kidneybohnen, Mais und Hirtenkäse (b)	
<b>Birne-Nuss-Salat</b> Eisbergsalat, Rucola, Birne, Käse, Walnuss	16,90 €
<b>Bohnensalat</b> Grüne Brechbohnen, Zwiebeln	12,90 €
<b>Bunter Bohnensalat</b> Weiße Bohnen, Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln (3)	15,90 €
<b>Eiersalat</b> gekochte Eier, Porree und Ananas (c)	12,90 €
<b>Fitness-Salat</b> Chinakohl, Paprika, Mais, Kidneybohnen (b,e)	15,90 €
<b>Geflügelsalat</b> Putenbrust, Ananas, Spargel und Champignons (c)	15,90 €
<b>Gemischter Bunter Salat</b> Eisbergsalat, Gurken, Tomaten, Paprika	15,90 €
<b>Gemischte Salatplatte</b> verschiedene Rohkostsalate und Gemüsesorten mit separatem Dressing	15,90 €
<b>Griechischer Hirtensalat</b> Gurken, Tomaten, Hirtenkäse, Oliven, Zwiebeln (6,b)	15,90 €
<b>Porreesalat</b> Porree, Hirtenkäse, Paprika, Mais und Kidneybohnen	15,90 € (b)
<b>Gurkensalat</b> Salatgurken, Zwiebeln und Dill	13,90 €
<b>Gurken-Mais-Salat</b> Salatgurken, Mais, Kochschinken (1,2,4,b,c)	13,90 €
<b>Kartoffelsalat</b> mit Fleischwurst, Gurken, Ei und Zwiebeln (1,2,4,d,e,c	11,90 €

### Salate

	Preis p.kg
Käse-Salat »Fruchtig« Gouda, Weintrauben, Mandarinen, Mayonnaise (b,	12,90 € c)
<b>Krautsalat</b> Weißkohl, Paprika und Möhren	10,90 €
<b>Möhrensalat</b> gekochte Möhrenscheiben und Zwiebeln (3)	12,90 €
<b>Nudelsalat »Leicht«</b> Nudeln, Paprika, Mais, Kochschinken, Öl (1,2,4,a)	12,90 €
<b>Nudelsalat »Mayo«</b> Nudeln, Fleischwurst, Erbsen & Möhren, Ei, Gurken (1,2,4,a,d,e,c)	11,90€
<b>Nudelsalat »Pesto«</b> Nudeln, Tomaten, Mozzarella, Rucola (a,b)	15,90 €
<b>Rucola-Salat</b> mit Kirschtomaten, Mandeln, Parmesan, Balsamico-Dressing (b)	16,90€
<b>Schichtsalat</b> Eisbergsalat, Tomaten, Sellerie, Kochschinken, Mais, Käse, Ei (1,2,4,b,c,d)	13,90 €
<b>Sommersalat</b> Gouda, Fleischwurst, Paprika (1,2,4,b,d,e)	15,90 €
<b>Spargelsalat</b> Spargel, Tomaten, Kochschinken, Frühlingszwiebeln (1,2,4,b,c)	14,90 €
<b>Tomatensalat</b> Tomaten, Zwiebeln	13,90 €
<b>Tortellinisalat</b> Tortellini mit Fleisch, Paprika, Mandeln, Rucola (a,c)	13,90 €
<b>Waldorfsalat</b> Sellerie, Äpfel, Mandarinen, Mandeln	13,90 €



	e m		

	Preis p.P.
Kasseler-Rösti-Auflauf Kartoffelrösti, Kasseler, Broccoli, Möhren, Sahnesoße, Käse (1,b)	5,90 €
Kartoffel-Curry-Auflauf Kartoffeln, Putenbrust, Spargel, Erbsen, Sauce Hollandaise, Curry, Käse (b,c)	5,90 €
<b>Kartoffel-Hack-Auflauf</b> Kartoffeln, Hackfleisch Rind und Schwein, Paprika, Zwiebeln, Sahnesoße, Käse (b)	5,90 €
<b>Lasagne</b> mit Hackfleisch Rind und Schwein (a,b)	5,90 €
<b>Pickert-Auflauf</b> Kartoffelpickert, Schweinefleisch, Champignons, Sauce Hollandaise, Käse (a,b,c)	5,90 €
<b>Pute-Penne-Auflauf</b> Nudeln, Putenbrust, Möhren, Käse-Sahnesoße (a,b)	5,90 €
<b>Rosenkohl-Auflauf</b> Kartoffeln, Blumenkohl, Rosenkohl, Rauchenden, Sauce Hollandaise, Käse (1,b,c)	5,90 €
<b>Spaghetti-Hack-Auflauf</b> Nudeln, Hackfleisch Rind und Schwein, Paprika, Zwiebeln, Sahnesoße, Käse (a,b)	5,90 €
<b>Tortellini-Auflauf</b> Tortellini mit Fleisch, Kochschinken, Käse-Sahnesoße (1,2,a,b,c)	5,90 €

### Aufläufe vegetarisch

	Preis p.P.
Italienischer Nudelauflauf	5,90€
mit Tomaten, Zucchini, Hirtenkäse, Tomatensoße (a,b)	
Gemüse-Auflauf	5,90 €
Kartoffeln, Broccoli, Blumenkohl, Möhren,	
Sauce Hollandaise, Käse (b,c)	
Rosmarinkartoffeln	5,90 €
Pellkartoffeln mit mediterranem Gemüse	
Kartoffel-Paprika-Auflauf	5,90 €
mit Paprikastreifen, pikante Soße und Käse (b,c)	
Gnocchi-Auflauf	5,90 €
mit Spinat, Gemüse, Sahnesoße und Hirtenkäse (b)	
Mediterraner Nudelauflauf	5,90 €
mit Paprika, Champignons, buntem Gemüse	
und Schafskäse (b)	

Aufläufe mit Fisch	
Lachs und Garnelen	10,90 €
auf Kartoffeln, Tomaten und Erbsenschoten	
in einer Sauce Hollandaise (b,c,f)	
Bandnudeln mit Lachs	8,50 €
mit frischen Champignons und Kirsch-	
tomaten in einer Sauce Hollandaise (a,b,c,f)	
Lachs im Gemüsebett	8,50 €
mit Kartoffeln, Broccoli, Möhren, Porree,	
Sahnesoße mit Dill (b,c,f)	
Lachs-Lasagne mit Spinat (a,b,c,f)	8,50 €
Nudelauflauf mit Thunfisch	
in einer italienischen Tomatensoße	
mit Zwiebeln, Tomaten und Oliven (6,a,f)	8,50 €



Schnittchen & Brötchen		
Schutter o broterier	Preis p.Stk.	
Belegte garnierte Schnittchen auf Baguette mit div. Schinken-, Wurst- o. Bratensorten (1,2,a) mit Käse, Frischkäse oder Ei (a,b,c) mit Camembert, Lachs oder Forelle (a,b,f) mit Roastbeef (a)	1,90 € 1,90 € 2,90 € 2,90 €	
Rustikale Schnittchen auf Mehrkornbaguette oder Vollkornbrot mit Leberwurst oder Streichmettwurst (1,2,a) mit Mett oder Tartar (a) mit Sülze oder Rotwurst (1,2,a)	1,90 € 1,90 € 1,90 €	
Halbe belegte Brötchen mit div. Schinken-, Wurst- o. Bratensorten (1,2,a) mit Käse, Frischkäse oder Ei (a,b,c) mit Roastbeef oder Fleischsalat (1,2,4,a,c)	1,30 € 1,30 € 1,80 €	
<b>Halbe belegte Brötchen garniert</b> mit div. Schinken-, Wurst- o. Bratensorten (1,2,a) mit Käse, Frischkäse oder Ei (a,b,c)	1,90 € 1,90 €	
Halbe belegte Mehrkornbrötchen mit div. Schinken-, Wurst- o. Bratensorten (1,2,a) mit Käse, Frischkäse oder Ei (a,b,c) mit Roastbeef oder Fleischsalat (1,2,4,c)	1,50 € 1,50 € 2,00 €	
Halbe belegte Mehrkornbrötchen garniert mit div. Schinken-, Wurst- o. Bratensorten (1,2,a) mit Käse, Frischkäse oder Ei (a,b,c)	2,10 € 2,10 €	
<b>Pizza-Brötchen</b> Brötchenhälften oder Baguettescheiben mit Schinken & Käse (1,a,b) Jägermett & Käse (a,b) Tomaten & Mozzarella (a,b)	2,10 € 2,10 € 2,10 €	

	Preis p.P.
Fingerfood-Buffet (ab 10 Personen) 3 garnierte Schnittchen (Lachs, Wurst, Käse) (1,2,4,a,b,c,f), 3 Käse-Obst-Spieße (b), 3 Mini-Frikadellen-Spieße (a,c) und 3 Nugget-Spieße (a)	14,90 €
<b>Frühstücks-Buffet I</b> (ab 10 Personen) Brotkorb mit verschiedenen Sorten Brötchen und Brot, Butterportionen, Wurst- und Schinkenplatte, Käsebrett, Lachs, Mett und Fleischsalat (1,2,3,4,a,b,c,f)	12,90 €
Frühstücks-Buffet II (ab 10 Personen) Brotkorb mit verschiedenen Sorten Brötchen und Brot, Butterportionen, Wurst- und Schinkenplatte, Käsebrett, Lachs, Mett und Fleischsalat. Zusätzlich warmes Rührei mit kross gebratenen Speckscheiben und einem Dessert oder Kuchen nach Wahl (1,2,3,4,a,b,c,f)	18,90 €





Preis n P

45,90 €

#### **Buffet & Kalte Platten**

	Preis p.P.
<b>Brotkörbe</b> stellen wir Ihnen gerne in gewünschter Größe mit verschiedenen Sorten Brot, Brötchen, Baguette und Brezeln nach Ihren Vorstellungen zusammen	d
Westfälische Aufschnittplatte mit hausgemachten Produkten aus unserem gemischten Sortiment (1,2,4,d,e) pro Person 6 Scheiben und / oder ein paar Stücke Wurst	4,50 €
Roastbeefplatte zart gebratenes Roastbeef, dazu Kräuterremoulade und / oder Sahnemeerrettich (b,c,e) pro Person 6 Scheiben	8,00€
Fischplatte »Trio« Räucherlachs, Matjes mit Zwiebeln, geräucherte Forelle (f) pro Person 3 Teile	7,00 €
Käseplatte »Brunch« pro Person 2 Scheiben Schnittkäse, dazu etwas Brie, verschiedener Weichkäse oder Frischkäse und ein paar Spieße (b)	4,50 €
<b>Tomaten-Mozzarella-Platte</b> in dünne Scheiben gelegt mit frischem Basilikum (b	3,50 €

#### Vorspeisen & Kleinigkeiten

vorspeisert o mennighetteri	Preis p.Stk.
Melonenschiffchen	2,40 €
mit je 2 Scheiben westfälischem Knochenschinken	
<b>Gefüllte garnierte Eier mit Lachsstreifen</b> 20 Stück pro Platte (c,e,f)	24,00 €
Käse-Obst-Spieße	
Brett mit 60 Stück (b)	27,00 €
Brett mit 100 Stück (b)	45,00 €
<b>Käseigel</b> mit 100 Spießen (b)	48,00 €
<b>Tomaten-Mozzarella-Spieße</b> Mozzarella-Kugeln in Pesto mit Kirschtomaten (I	1,10 €
<b>Mini-Frikadellen-Spieß</b> als Häppchen (a,c)	0,95€
Mini-Nugget-Spieß als Häppchen (a)	0,95€
<b>Wrap-Häppchen</b> verschieden gefüllte Teigröllchen als Fingerfood in Scheiben geschnitten (a,b,f)	1,90 €
<b>Mini-Gläser</b> wahlweise mit verschiedenem Dessert (b) oder S Bestelleinheit 12 oder 24 Stück	3,40 € Salat





Antipasti-Platte (für 10 Personen)

gemischte Variationen aus eingelegtem und gefülltem Gemüse (Kirschpaprika, Oliven, Peperoni, Champignons und getrockneten Tomaten) (6,b)







#### Selbstgebackener Kuchen

Alle Kuchen sind geschnitten und auf einer Platte angerichtet.

Butter-Mandelkuchen vom Blech (a,b,c) (24 Stücke)	25,00 €
Mandarinen-Kuchen vom Blech (a,b,c) (24 Stücke)	30,00€
<b>Kirsch-Kuchen</b> vom Blech (a,b,c) (24 Stücke)	30,00 €
Apfel-Streusel-Kuchen vom Blech (a,b,c) (24 Stücke)	30,00 €
<b>Apfel-Creme-Kuchen</b> mit Sahne überzogen (a,b,c) (24 Stücke)	44,00 €
Donau-Wellen mit einer Creme, Kirschen und	44,00 €



#### Dessert

(ab 10 Personen)

	Preis p.P.
Rote Grütze auf Vanillequark (b)	3,40 €
Feine Schokoladen-Kirsch-Creme sehr cremig mit untergezogenen Kirschen (b)	3,40 €
<b>Früchte-Traum</b> Himbeeren, Pfirsiche, Joghurt-Sahne, brauner Zucker (b)	3,40 €
<b>Panna Cotta</b> wahlweise mit pürierten Erdbeeren, Himbeeren oder Pfirsichen (b)	3,40 €
Tiramisu (5,a,b,c)	3,40 €
<b>Amarettini-Dessert</b> eine helle Creme mit Apfelmus, Eierlikör und Amarettini-Keksen (5,a,b,c,h)	3,40 €
<b>Weintrauben-Cookie-Dessert</b> eine helle Creme mit Weintrauben und Schoko-Keks-Krümel (a,b,c)	3,40 €
<b>Obstsalat</b> mit Vanillesoße (b)	3,40 €
Windbeutel-Dessert mit Vanillecreme und Beerenobst (b)	3,40 €
<b>Welfenspeise</b> Milch-Creme mit Weißwein (5,b,c)	3,70 €





Suppen (1/2 Liter)

	Preis p.P.
Klare Hühnersuppe (a,c)	
Klare Rindfleischsuppe (a,c)	4,00€
Broccolicremesuppe (vegetarisch) (b)	4,00 €
Spargelcremesuppe (vegetarisch) (b)	4,00 €
Tomatensuppe (vegetarisch)	4,00 €
Kürbiscremesuppe (vegetarisch) (b)	4,00 €
Gulaschsuppe	4,00€
Gyrossuppe (b)	4,00 €
Käsecremesuppe (b)	4,00€
Chili Con Carne	4,00 €
Gemüsecremesuppe (vegetarisch) (b)	4,00€

### Eintöpfe (1/2 Liter)

(1/2 Liter)	
Grünkohleintopf (1)	5,90 €
Linseneintopf (1)	5,90 €
Gemüseeintopf (1)	5,90 €
Erbsensuppe (1)	5,90 €
Kartoffelsuppe (1,b)	5,90 €

mit einer Wurst pro Person, wahlweise

- Rauchend (1,d,e) Kohlwurst (1,2,d,e)
- Wiener Würstchen (1,2,d,e)

Frühstücksbuffet



Garnierte Eier



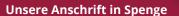
Melonenschiffchen

Wir wünschen guten Appetit!





## Tradition trifft Geschmack



Fleischerei Wüllner GbR Bünder Straße 33 | 32139 Spenge Telefon: 05225 - 85060

#### **Unsere Anschrift in Enger**

Fleischerei Wüllner GbR Brandstraße 15 | 32130 Enger Telefon: 05224 - 911765

#### Partyservice-Zeiten in Spenge

Montag – Samstag: 7:00 bis 19:00 Uhr Sonn- und Feiertage: Ruhetag

info@fleischerei-wuellner.de

www.fleischerei-wuellner.de