



Fleischerei Heims

Menüplan



Landfleischerei & Partyservice

Frank & Karsten Heims GbR

Alter Postweg 6
29690 Schwarmstedt
Telefon: 05071 662

E-Mail: info@fleischerei-heims.de
www.fleischerei-heims.de

Stand: September 2022
Änderungen unter
Vorbehalt.

Unsere Menüs



Menü 1

Backschinken am Stück
Pfeffersoße (kalt) · Kartoffelgratin
warmer Kartoffelsalat · Krautsalat

— pro Person 13,50 € —

Menü 2

Schweinebraten mit Zwiebel-
champignons · Soße · Putenpfanne
Butter-Röstkartoffeln · Spätzle
gemischte Gemüseplatte

— pro Person 16,00 € —

Menü 3

Lachsschnitzel · Frikadelle
Geflügelschnitzel · Pfeffersoße
Kartoffelgratin · Erbsen mit Möhrchen

— pro Person 13,50 € —

Menü 4

Schnitzelpfanne · Rinderschmorbraten
in Pußtasoße · Butter-Röstkartoffeln
Speckbohnen · bunter Bauernsalat

— pro Person 16,00 € —

Menü 5

2 Rinderrouladen · Rouladensoße
Salzkartoffeln · Apfelrotkohl

— pro Person 15,00 € —

Menü 6

Schweinefilet in Sahnesoße
Rinderschmorbraten mit Champig-
nons Rahmsoße · Butter-Röstkartof-
feln

Bandnudeln · gemischte Gemüseplatte

— pro Person 18,00 € —

Menü 7

Kalt-Warmes Bufett ab 20 Personen
(unter 20 Personen Mindermengenzuschlag)

2 Sorten Fleisch mit warmen Beilagen
& Salaten dazu kalte Platten mit Party-
schnitzel & kleinen Kloppen · Schweine-
medallions · gefüllte Eier · Käse-Frucht-
spieße · gemischte Fingerfoodplatte
Pfeffersoße · Kräuterbutter
Korb mit kleinen gemischten Brötchen

— pro Person ab 25,00 € —

mit gemischter Fischplatte

— pro Person ab 28,00 € —



Menü 8

Schweineschnitzel · Geflügelschnitzel
Jäger- & Pußtasose
Butter-Röstkartoffeln
Kaisergemüse · Bohnensalat
— pro Person **15,50 €** —

SAISONAL

Menü 9

Grünkohl · Salzkartoffeln · Bregen-
wurst · Kasseler & Bauchfleisch · Senf
— pro Person **14,50 €** —

Menü 10

Gyrospfanne von der Pute oder vom
Schwein · Tomatenreis · Tzaziki
Krautsalat
— pro Person **13,00 €** —

PARTYKRACHER

Menü 11

Riesen-Currywurst in pikanter
Curry-Tomatensose · Baguette
— pro Person **6,50 €** —

Menü 12

2 Schlemmersteaks vom Schwein in
Tomaten-Paprika-Soße · Bandnudeln
Griechischer Salat
— pro Person **13,00 €** —

Menü 13

2 Backrippchen mit Barbecuesoße
(kalt) · Baguette · Kräuterbutter
— pro Person **9,80 €** —

Menü 14

Backschinken am Stück · Pfeffersoße
Putenpfanne überbacken
Butter-Röstkartoffeln & Reis
gemischte Gemüseplatte
Eisbergsalat mit Zitronendressing
— pro Person **16,50 €** —

Mit Tomate Mozzarellaplatte
Partyklopse
Käse-Fruchtspieße
(ab 20 Personen)
— pro Person **19,00 €** —

zusätzlich mit
Rote Grütze · Vanillesoße &
Schokoladencreme
— pro Person **21,80 €** —

Menü 15

Spanferkel im Ganzen · Pfeffersoße &
Senf · warmer Kartoffelsalat
Sauerkraut & Krautsalat · Weißbrot
(ab 25 Personen)
— pro Person **18,00 €** —

Themen-Bufferets



Italienisches Buffet

VORSPEISE (ANTIPASTI)

Tomate-Mozzerella · gebackene Champignons, Auberginen, Zucchini & Paprika · Schinken mit Melone gefüllte italienische Spezialitäten

WARMER GERICHTE

Rindfleisch in Zucchinisahnesoße / Schweinefilets in Gorgonzolasoße / Geflügelröllchen mit Tomate-Mozzarellafüllung in Basilikum-Tomatensoße (2 Fleischgerichte nach Auswahl)
Bandnudeln in grünem Pesto · Butter-Röstkartoffeln Ciabattabrot

Bauernsalat mit Feta
Käse-Fruchtspieße

ab 20 Personen
— pro Person **24,50 €** —



Griechisches Buffet

Gyros vom Schwein · Zartes Souvlaki von der Pute · Cevapcici · Metaxasoße · Tomaten-Gemüsereis Tzatziki & Peperoni · Griechischer Salat mit Fetakäse · Krautsalat · Fladenbrot

ab 15 Personen
— pro Person **17,50 €** —

Bayrisches Buffet

Backschinken im Ganzen mit Pfeffersoße · Fleischkäse Weißwürstchen · Haxenstücke süßem Senf & Senf · Backknödel warmer Specksalat · Sauerkraut Krautsalat · Bauernsalat · Laugengebäck

ab 20 Personen
— pro Person **18,00 €** —



mit Obatzter · Griebenschmalz · Zwiebelbrot · Rettich · gemischte hausmacher Wustplatte

ab 20 Personen
— pro Person **25,00 €** —

Beispiel

Vegetarisches Buffet

Antipastiplatte 4 Sorten
Gemüseschnitzel · Backkäse
Gemüsespieße
Käsesoße
Kartoffel-Gemüsegratin
Bandnudeln in Pesto

ab 10 Personen
— pro Person **18,50 €** —

Andere Gerichte und Zusatzleistungen nach Absprache:

- Service
- Geschirr
- größere Veranstaltungen



MENÜ NACH EIGENEN WÜNSCHEN

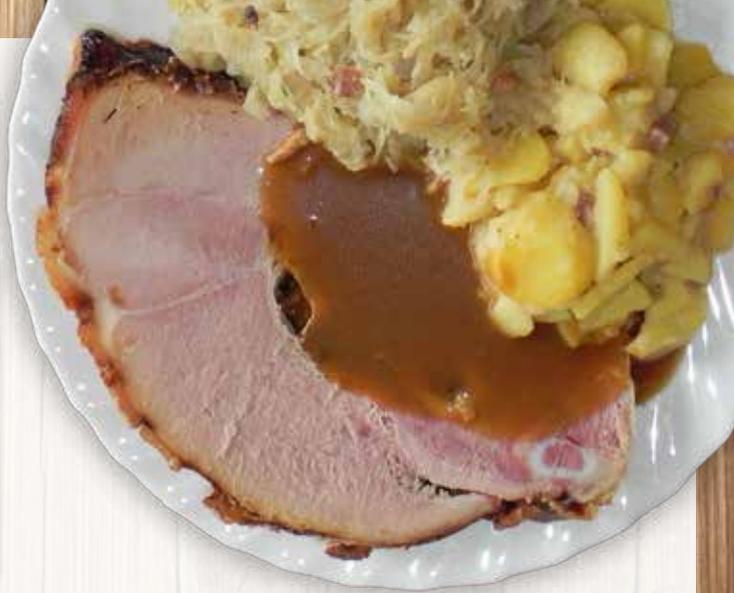
Unser Fleischangebot

	pro Person	
Backschinken mit knuspriger Schwarte am Stück	**N	6,60 €
Burgunder Schinkenbraten	**N	6,00 €
Kasseler in Blätterteig	*1,3,7 **N	6,80 €
Kasseler Lachsbraten	**N	6,50 €
Schweinebraten (Nacken oder Lachs)		6,40 €
Senfbraten	*10	6,50 €
Knoblauch-Pfefferbraten		6,40 €
Jägerbraten	*1,9,10 **N	6,50 €
Spießbraten mit Zwiebeln gefüllt		6,50 €
Schwedenbraten mit Backobstfüllung	**G	6,50 €
Gyrosbraten im Zwiebelbett		7,00 €
Rinderschmorbraten		8,00 €
Putenbraten		6,60 €
Schwarmstedter Currywurst in Soße geschnitten		6,50 €
Putenpfanne mit Pfirsichen und Käse	*1,3,7,9	7,50 €
Putenragout	*1,7,9	6,00 €
Gulasch halb und halb	*1,7,9	6,50 €
Schnitzelpfanne	*1,3,7,9	7,20 €
Schweinefilets in Gorgonzolasoße	*1,7,9	9,00 €
Schweinefilets in Sahnesoße mit Champignons	*1,7,9	9,00 €
Schweinefilets im Speckmantel	**N	8,50 €
2 Rinderrouladen mit Soße	*1,10 **N	11,00 €
2 Schweinerouladen mit Soße	*1,7 **N,P	9,50 €



2 Fleischsorten mit
Soße
warmen Beilagen
Gemüse oder Salat

ab 12,00 € p.P



pro Person

2 Putenröllchen mit Tomate-Mozzarellafüllung

in einer Basilikum-Tomatensoße

*1,7,9

9,50 €

Rindfleisch mit Zucchini-Soße

*1,7,9

9,00 €

Hausgemachte Lasagne

*1,3,7,9

7,50 €

Tortellini in Käse-Schinken-Sahnesoße

*1,3,7,9 **N

7,20 €

Gyrosplatte

6,20 €

Stück

Schweineschnitzel vom Lachs

*1,3

2,60 €

Geflügelschnitzel

*1,3

2,80 €

Hähnchenschenkel

2,30 €

Frikadellen

*1,3,7,9 **P

1,50 €

Grillhaxe

**N

ab 5,50 €

Backrippe

3,00 €

1/2 Hähnchen

4,50 €

Andere Fleischgerichte und saisonale Gerichte auf Anfrage.





MENÜ NACH EIGENEN WÜNSCHEN

Ergänzungen

	<u>pro Person</u>
Champignons	2,20 €
Zwiebel-Champignons	1,70 €
warme Früchte ^{**A,S}	1,30 €
halbe Brine mit Preiselbeeren	1,80 €

Soßen

	<u>pro Person</u>
Rahmsoße ^{*1,7,9}	1,10 €
Currysoße ^{*1,7,9}	1,20 €
Knoblauchsoße ^{*1,7,9}	1,20 €
Meerrettichsoße ^{*1,7,9}	1,10 €
Käsesoße ^{*1,7,9}	1,65 €
Puŕstasoße ^{*1,9 *A,S}	1,80 €
Jägersoße ^{*1,7,9}	1,80 €
Zucchiniŕsoße ^{*1,7,9}	1,80 €
Soße Bernaise ^{*1,3,7}	2,40 €
Soße Choron ^{*1,3,7}	2,00 €
Soße Hollandaise ^{*1,3,7}	2,40 €
Rotweinsŕsoße ^{*1,7,9 **AI}	2,40 €
Metaxasoße ^{*7,9 **AI}	2,30 €
Pfeffersoße kalt ^{*3,7}	Tagespreis
Remoulade ^{*3,7}	Tagespreis
Tzatziki ^{*7}	Tagespreis
Barbecuesauce kalt ^{*3,7}	Tagespreis
Kräuterbutter ^{*7}	Tagespreis

Gemüse

	<u>pro Person</u>
Sauerkraut ^{*9 **N}	2,80 €
Rotkohl ^{*9}	2,80 €
Erbsen/Mŕhrchen ^{*7,9}	2,80 €
Blumenkohl ^{*1,3,7,9}	2,80 €
Brokkoli ^{*1,3,7,9}	3,30 €
Butterbohnen ^{*7,9}	2,80 €
Speckbohnen ^{*9 **N}	3,00 €
Rosenkohl ^{*1,3,7}	2,80 €
Spreckrosenkohl ^{*9 **N}	3,00 €
Kaisergemüse ^{*7,9}	2,80 €
Gemüsegratin ^{*1,3,7,9}	5,00 €

Gemüseplatte

3 Sorten ^{*1,3,7,9 **N}	3,50 €
4 Sorten ^{*1,3,7,9 **N}	3,80 €

Beilagen

	<u>pro Person</u>
Kartoffelgratin	3,90 €
Salzkartoffeln	2,20 €
Butterrŕstkartoffeln	3,30 €
Kartoffelspalten	3,50 €
Bratkartoffeln	3,80 €
warmer Kartoffelsalat	3,80 €
Backknŕdel	4,00 €
Kartoffelklŕbe	3,30 €
Spätzle	2,50 €
Reis	2,00 €
Wildreis	2,50 €
Bandnudeln	2,80 €

MENÜ NACH EIGENEN WÜNSCHEN



Salate

Tagespreise

Bauernsalat	**S
Griechischer Salat (mit Feta)	**S
Bohnensalat	**S
Krautsalat	**S
Gurkensalat	**S
Tomatensalat	**S
Karottensalat	**S
Maissalat	**S
Grillsalat	**S
Farmersalat	*3,7 **S
Selleriesalat	**S
Waldorfsalat	*3,7 **S
frischer Salat	
Dressing	*3,7 **S
Porreesalat	*7
Eisbergsalat mit Zitronendressing	*7
Salatteller 5 Sort.	*3,7 **S
Rote Bete Salat	**S
Kartoffelsalat	*3,7,10 **S
Nudelsalat	*1,3,7 **S

Suppe

pro Liter

Niedersächsische Hochzeitssuppe	*1,3,7,9	7,20 €
mit Spargel	*1,3,7,9	8,20 €
Gulaschsuppe	*1,7,9	9,50 €
Gulaschsuppe (nur Rind)	*1,7,9	10,00 €
Kutschersuppe	*1,7,9	9,80 €
Chili con Carne	*1,7,9	10,00 €
Gyrossuppe	*1,7,9	10,00 €
Käselauchsuppe	*1,7,9	9,00 €
Champignoncremesuppe	*1,7,9	9,00 €
Brokkolicremesuppe	*1,7,9	9,00 €
Spargelcremesuppe (saisonal)	*1,7,9	9,80 €
Kürbiscremesuppe	*1,7,9 **N	10,00 €
Waldpilzcremesuppe	*1,7,9	10,50 €
Tomatensuppe	*1,7,9	9,00 €
Kartoffelsuppe	*1,7,9	8,00 €
Erbsensuppe (Eintopf)	*1,7,9 **N	8,00 €
Linsensuppe	*1,7,9 **N	8,00 €
Gemüse Eintopf	*1,7,9 **N	8,00 €
Gemüsesuppe vegetarisch	*1,7,9	8,50 €

Pro Person wird ca. 1/2 Liter berechnet



Antipasti

Sorten

Gebackene Champignons	
Gebackene Auberginen	
Gebackene Paprika	
Gebackene Zucchini	
gefüllte ital. Spezialitäten	*7 **A.S
Peperoni mit Kräuterbutter	*7
eingelegte Oliven	**A.S
Tomate-Mozarella	*7
	pro Person
Antipastiplatte 4 Sorten	6,20 €
Antipastiplatte 6 Sorten	9,00 €
	auf Anfrage
Carpaccio vom Rind	
Vitello Tannato vom Kalb	*7.9
Schinken mit Melone	**N

Fisch **pro Person**

Wildlachs mit Kräutersoße	*1.4.7.9 8,50 €
Wildlachs auf Blattspinat	*1.4.7.9
mit Kräutersoße	9,80 €
gedünstetes Seelachsfilet	*1.4.7.9
mit Kräutersoße	7,80 €
Rotbarschfilet	*1.4.7.9
in Tomatensoße	8,50 €
Schollenfilet mit Soße	*1.4.7.9 9,00 €
Lachslasagne	*1.3.4.7.9 8,20 €

Vegetarisch

	pro Person
Gemüselasagne	*1.3.7.9 6,80 €
Kartoffel-Gemüseauflauf	*1.3.7.9 6,00 €
Bandnudeln in Pesto	*1.3.8 6,00 €
Käsetortellini mit	*1.3.7.9
Kräutersoße	6,80 €
Bandnudeln mit	*1.3.7.9
Kräutersoße	6,50 €
	Stück
Gemüseschnitzel	*1.3.7.9 2,50 €
Gemüsespieß	3,80 €
Backkäse	*7 2,80 €

Hausgemachte

Nachspeise **pro Person**

Rote Grütze mit Vanillesoße	*7 4,00 €
Schokoladencreme	*3.7 3,30 €
Ananascreme	*7 3,30 €
Erdbeercreme	*7 3,30 €
Zitronencreme	*3.7 3,30 €
Eierlikörcreme	*3.7 **Al 3,30 €
Cappuchinocreme	*3.7 3,30 €
Wattcreme	*7 3,80 €
Hausgemachtes Tiramisu	*1.3.7 **Al 4,50 €
Schwarzwälder Kirschcreme	*3.7 **Al 4,50 €
Fruchtquark	*7 3,30 €





WILLKOMMEN IN DER HEIMS PARTY TENNE

Ihr Wunschmenü

SEKTEMPFANG MIT SEKT UND ORANGENSAFT

VORSPEISE MIT SERVICE AM TISCH
Niedersächsische Hochzeitssuppe

Beispiel

BUFFET

Antipasti mit gebackenen Champignons, Auberginen, Zucchini & Paprika
Tomate-Mozarella · Schinken mit Melone · Ciabattabrot

Roastbeef vor Ort aufgeschnitten mit hausgemachter Remoulade
Frischen Champignons & Rahmsoße

Geflügelröllchen mit Tomate-Mozarellafüllung in einer Basilikumsoße
Butterröstkartoffeln · Bandnudeln · Speckbohnen · Pariser Karotten

Eisbergsalat mit Mandarinen-Zitronendressing · Bauernsalat
dazu kalte Platten mit Partyschnitzel & kleinen Klopsen
Schweinemedallions · gefüllte Eier · Käse-Fruchtspieße

gemischte Fingerfoodplatte · Pfeffersoße · Kräuterbutter
Räucherfischspezialitäten mit Meerrettichsahne
Korb mit kleinen gemischten Brötchen

Hausgemachtes Tiramisu · Ananascreme

Komplette Getränkeausstattung & Service

Preis auf Anfrage

Die Heims Party Tenne ist die richtige Räumlichkeit für Ihre Feier.
Mit Platz für bis zu 160 Personen, einer Theke, einem Buffetraum, einer
Cocktailbar und vielem mehr können Sie Ihre Feierlichkeiten genießen –
wir richten uns nach Ihren Wünschen!



Celler Straße 1b, Schwarmstedt



Partybuffet

Feine Schnittchen mit unseren hausgemachten Wurst- und Fleisch-Spezialitäten sowie Käse, Fisch und Ei belegt, sind genau das Richtige für Ihre kleine Feier.

Dazu eine gemischte Fingerfoodplatte zum Beispiel mit gefüllten Blätterteigstücken, Partyklopsen, Tomate-Mozarellaspießen, Pflaumen im Speckmantel, halbe gefüllte Eier und Sie sind bestens ausgestattet für eine gelungene Party.

Sprechen Sie uns einfach an und stellen Sie Ihr perfektes Partymenü bei uns zusammen!



Landfleischerei

Kommen Sie auch gerne bei uns in unserer Fleischerei vorbei und entdecken Sie unser vielfältiges Angebot.



Präsentkörbe und Gutscheine sind in unserem Geschäft zu erhalten.



Von montags bis freitags verschiedene deftige Mittagessen! Schauen Sie bei unserer Warmtheke vorbei.

LIEFERKOSTEN AUF ANFRAGE
SONN- & FEIERTAGSZUSCHLAG: 10%

*Allergene

- | | |
|----------------------------|--------------------|
| 1. Glutenhaltiges Getreide | 10. Senf |
| 2. Krebstiere | 11. Sesam |
| 3. Eier | 12. Schwefeldioxid |
| 4. Fische | 13. Lupine |
| 5. Erdnüsse | 14. Weichtiere |
| 6. Soja | |
| 7. Milch/Laktose | |
| 8. Nüsse/ Schalenfrüchte | |
| 9. Sellerie | |

**Lebensmittelzusatzstoffe

- N. Nitritpöckelsalz
- F. Farbstoff
- S. Süßungsmittel
- A. Antioxidationsmittel
- K. Konservierungsstoffe
- P. Phosphat
- G. Geschwefelt
- Al. mit Alkohol

Durch die im Betrieb verarbeitete Rohstoffe (Milch, Sellerie, Eier, Fisch, Senf, Nüsse, glutenhaltige Erzeugnisse) können die hergestellten Produkte Spuren davon enthalten.

Über uns

„Hier läuft die Ware nicht vom Band, wir arbeiten mit Herz und Hand“

- regionale Produkte
- eigene Herstellung von Fleisch- und Wurstprodukten
- hausgemachte Salate
- täglich wechselnder Mittagstisch
- reichhaltiges Käsesortiment
- selbstgeräucherter Fisch
- fachkundiges Personal
- Partyservice bis 2000 Personen

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!
Ihr Team der Landfleischerei Heims

Stand: September 2022, Änderungen unter Vorbehalt.

