



# Fleischerei Heims

## Menüplan



## Landfleischerei & Partyservice Frank & Karsten Heims GbR

Alter Postweg 6  
29690 Schwarmstedt  
Telefon: 05071 662

E-Mail: [info@fleischerei-heims.de](mailto:info@fleischerei-heims.de)  
[www.fleischerei-heims.de](http://www.fleischerei-heims.de)

Stand: Februar 2026  
Änderungen unter  
Vorbehalt.

# Unsere Menüs



## Menü 1

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

— pro Person 15,00 € —

## Menü 2

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

— pro Person 17,50 € —

## Menü 3

Lachsschnitzel · Frikadelle  
Geflügelschnitzel · Pfeffersoße  
Kartoffelgratin · Erbsen mit Möhrchen

— pro Person 15,00 € —

## Menü 4

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

— pro Person 17,50 € —

## Menü 5

2 Rinderrouladen · Rouladensoße  
Salzkartoffeln · Apfelrotkohl

— pro Person 16,50 € —

## Menü 6

Schweinefilet in Sahnesoße  
Rinderschmorbraten mit Champignons  
Rahmsoße · Butter-Röstkartoffeln  
Bandnudeln · gemischte Gemüseplatte

— pro Person 19,50 € —

## 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 Klopsen · Schweine-  
medallions · gefüllte Eier · Käse-Frucht-  
spieße · gemischte Fingerfoodplatte  
Pfeffersoße · Kräuterbutter  
Korb mit kleinen gemischten Brötchen

— pro Person ab 27,50 € —

mit gemischter Fischplatte

— pro Person ab 31,50 € —



## Menü 8

Schweineschnitzel · Geflügelschnitzel  
Jäger- & Pußtasofe  
Butter-Röstkartoffeln  
Kaisergemüse · Bohnensalat  
pro Person 17,00 €

### SAISONAL

## Menü 9

Grünkohl · Salzkartoffeln · Bregen-  
wurst · Kasseler & Bauchfleisch · Senf  
pro Person 16,00 €

## Menü 10

Gyrospfanne von der Pute oder vom  
Schwein · Tomatenreis · Tzaziki  
Krautsalat  
pro Person 14,50 €

### PARTYKRACHER

## Menü 11

Riesen-Currywurst in pikanter  
Curry-Tomatensoße · Baguette  
pro Person 7,50 €

## Menü 12

2 Schlemmersteaks vom Schwein in  
Tomaten-Paprika-Soße · Bandnudeln  
Griechischer Salat  
pro Person 14,50 €

## Menü 13

2 Backrippchen mit Barbecuesoße  
(kalt) · Baguette · Kräuterbutter  
pro Person 12,00 €

## Menü 14

Backschinken am Stück · Pfeffersofe  
Putenpfanne überbacken  
Butter-Röstkartoffeln & Reis  
gemischte Gemüseplatte  
Eisbergsalat mit Zitronendressing  
pro Person 18,50 €

Mit Tomate Mozzarellaplatte  
Partyklopse  
Käse-Fruchtspieße  
(ab 20 Personen)  
pro Person 21,50 €

zusätzlich mit  
Rote Grütze · Vanillesoße &  
Schokoladencreme  
pro Person 24,50 €

# Themen-Bufferets



## Italienisches Bufett

### VORSPEISE (ANTIPASTI)

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

### WARME GERICHTE

Rindfleisch in Zucchinisahnesoße / Schweinefilets in Gorgonzolasoße / Geflügelstücke in Tomaten- Basilikumsoße (2 Fleischgerichte nach Auswahl)

Bandnudeln in grünem Pesto · Butter-Röstkartoffeln Ciabattabrot

Bauernsalat mit Feta Käse-Fruchtspieße

ab 20 Personen  
pro Person **27,50 €**

### Beispiel

## Vegetarisches Buffet

Antipastiplatte 4 Sorten  
Gemüseschnitzel · Backkäse  
Gemüsespieße

Käsesoße  
Kartoffel-Gemüsegratin  
Bandnudeln in Pesto

ab 10 Personen  
pro Person **19,90 €**



## 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 **19,00 €**

## 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 **19,50 €**



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

ab 20 Personen  
pro Person **27,00 €**

Andere Gerichte und Zusatzleistungen nach Absprache:

- Service
- Geschirr
- größere Veranstaltungen



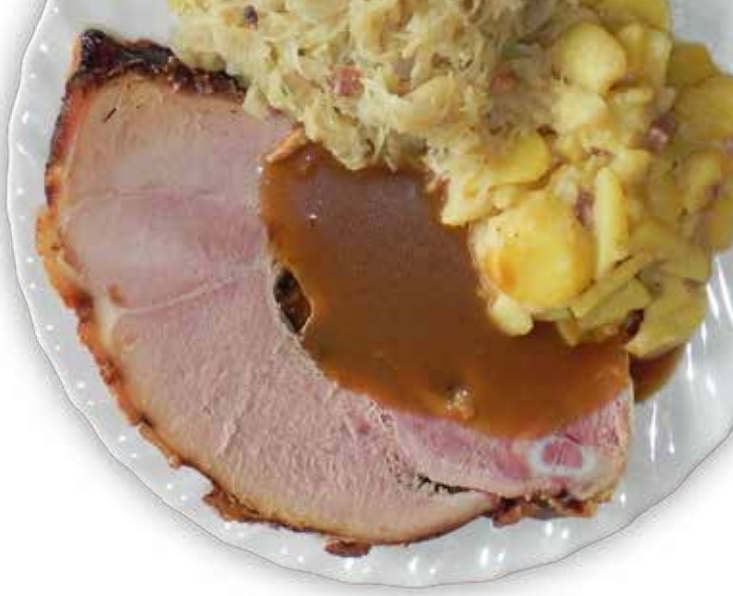


# MENÜ NACH EIGENEN WÜNSCHEN

## Unser Fleischangebot

	<u>pro Person</u>	
Backschinken mit knuspriger Schwarte am Stück	**N	7,20 €
Burgunder Schinkenbraten	**N	6,50 €
Kasseler in Blätterteig	*1,3,7 **N	7,50 €
Kasseler Lachsbraten	**N	7,20 €
Schweinebraten (Nacken oder Lachs)		7,20 €
Senfbraten	*10	7,20 €
Knoblauch-Pfefferbraten		7,20 €
Jägerbraten	*1,9,10 **N	7,20 €
Spießbraten mit Zwiebeln gefüllt		7,20 €
Schwedenbraten mit Backobstfüllung	**G	7,20 €
Gyrosbraten im Zwiebelbett		7,60 €
Rinderschmorbraten		9,00 €
Putenbraten		7,50 €
Schwarmstedter Currywurst in Soße geschnitten		6,50 €
Putenpfanne mit Pfirsichen und Käse	*1,3,7,9	8,50 €
Putenragout	*1,7,9	7,00 €
Gulasch halb und halb	*1,7,9	7,50 €
Schnitzelpfanne	*1,3,7,9	8,00 €
Schweinefilets in Gorgonzolasoße	*1,7,9	9,50 €
Schweinefilets in Sahnesoße mit Champignons	*1,7,9	9,50 €
Schweinefilets im Speckmantel	**N	9,00 €
2 Rinderrouladen mit Soße	*1,10 **N	12,20 €
2 Schweinerouladen mit Soße	*1,7 **N,P	11,00 €





**pro Person**

Geflügelstücke mit Tomate-Mozzarellafüllung in einer Basilikum-Tomatensoße	*1,7,9	10,50 €
Rindfleisch mit Zucchini-Soße	*1,7,9	10,50 €
Hausgemachte Lasagne	*1,3,7,9	8,00 €
Tortellini in Käse-Schinken-Sahnesoße	*1,3,7,9 **N	8,00 €
Gyros Pfanne		7,00 €
		<b><u>Stück</u></b>
Schweineschnitzel vom Lachs	*1,3	3,20 €
Geflügelschnitzel	*1,3	3,20 €
Hähnchenschenkel		2,80 €
Frikadellen	*1,3,7,9 **P	1,80 €
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

pro Person

Champignons	2,50 €
Zwiebel-Champignons	1,80 €
warme Früchte **A,S	1,80 €
halbe Brine mit Preiselbeeren	2,00 €

## Soßen

pro Person

Rahmsoße *1,7,9	1,20 €
Currysoße *1,7,9	1,40 €
Knoblauchsoße *1,7,9	1,40 €
Meerrettichsoße *1,7,9	1,20 €
Käsesoße *1,7,9	1,80 €
Puŕstasoße *1,9 *A,S	1,90 €
Jägersoße *1,7,9	1,90 €
Zucchiniŕsoße *1,7,9	1,90 €
Soße Bernaise *1,3,7	2,60 €
Soße Choron *1,3,7	2,40 €
Soße Hollandaise *1,3,7	2,60 €
Rotweinŕsoße *1,7,9 **AI	2,50 €
Metaxasoße *7,9 **AI	2,50 €
Pfeffersoße kalt *3,7	Tagespreis
Remoulade *3,7	Tagespreis
Tzatziki *	Tagespreis
Barbecuesauce kalt *3,7	Tagespreis
Kräuterbutter *	Tagespreis

## Gemüse

pro Person

Sauerkraut *9 **N	3,00 €
Rotkohl *9	3,00 €
Erbsen/Möhrrchen *7,9	3,00 €
Blumenkohl *1,3,7,9	3,00 €
Brokkoli *1,3,7,9	3,30 €
Butterbohnen *7,9	3,00 €
Speckbohnen *9 **N	3,30 €
Rosenkohl *1,3,7	3,00 €
Spreckrosenkohl *9 **N	3,30 €
Kaisergemüse *7,9	3,00 €
Gemüsegratin *1,3,7,9	5,50 €

### Gemüseplatte

3 Sorten *1,3,7,9 **N	3,80 €
4 Sorten *1,3,7,9 **N	4,10 €

## Beilagen

pro Person

Kartoffelgratin	4,20 €
Salzkartoffeln	2,40 €
Butterröstkartoffeln	3,50 €
Kartoffelspalten	3,80 €
Bratkartoffeln	4,20 €
warmer Kartoffelsalat	4,00 €
Backknödel	4,30 €
Kartoffelklöße	3,80 €
Spätzle	2,60 €
Reis	2,20 €
Wildreis	2,60 €
Bandnudeln	2,90 €

# 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	8,50 €
mit Spargel	*1,3,7,9	9,50 €
Gulaschsuppe	*1,7,9	10,00 €
Gulaschsuppe (nur Rind)	*1,7,9	11,00 €
Kutschersuppe	*1,7,9	10,50 €
Chili con Carne	*1,7,9	11,00 €
Gyrossuppe	*1,7,9	11,00 €
Käselauchsuppe	*1,7,9	10,00 €
Champignoncremesuppe	*1,7,9	9,50 €
Brokkolicremesuppe	*1,7,9	9,50 €
Spargelcremesuppe (saisonal)	*1,7,9	11,00 €
Kürbiscremesuppe	*1,7,9 **N	10,00 €
Waldpilzcremesuppe	*1,7,9	11,00 €
Tomatensuppe	*1,7,9	9,00 €
Kartoffelsuppe	*1,7,9	9,50 €
Erbsensuppe (Eintopf)	*1,7,9 **N	9,00 €
Linsensuppe	*1,7,9 **N	9,00 €
Gemüseeeintopf	*1,7,9 **N	9,00 €
Gemüsesuppe vegetarisch	*1,7,9	9,00 €

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	7,00 €
Antipastiplatte 6 Sorten	11,00 €

### 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 12,50 €
Wildlachs auf Blattspinat	*1.4.7.9
mit Kräutersoße	14,50 €
gedünstetes Seelachsfilet	*1.4.7.9
mit Kräutersoße	12,50 €
Rotbarschfilet	*1.4.7.9
in Tomatensoße	12,50 €
Schollenfilet mit Soße	*1.4.7.9 12,50 €
Lachslasagne	*1.3.4.7.9 10,50 €

## Vegetarisch

### pro Person

Gemüselasagne	*1.3.7.9 8,00 €
Kartoffel-Gemüseauflauf	*1.3.7.9 7,50 €
Bandnudeln in Pesto	*1.3.8 6,50 €
Käsetortellini mit	*1.3.7.9
Kräutersoße	8,00 €
Bandnudeln mit	*1.3.7.9
Kräutersoße	7,00 €

### Stück

Gemüseschnitzel	*1.3.7.9 2,80 €
Gemüsespieß	4,00 €
Backkäse	*7 3,00 €

## Hausgemachte

## Nachspeise

### pro Person

Rote Grütze mit Vanillesoße	*7 4,30 €
Schokoladencreme	*3.7 3,50 €
Ananascreme	*7 3,50 €
Erdbeercreme	*7 3,50 €
Zitronencreme	*3.7 3,50 €
Eierlikörcreme	*3.7 **Al 3,50 €
Cappuchinocreme	*3.7 3,50 €
Wattcreme	*7 4,00 €
Hausgemachtes Tiramisu	*1.3.7 **Al 5,50 €
Schwarzwälder Kirschcreme	*3.7 **Al 5,00 €
Fruchtquark	*7 3,50 €





# 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: Februar 2026, Änderungen unter Vorbehalt.

