



# 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 · Apfelspätzle  
— 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- & Pußtasoße  
Butter-Röstkartoffeln  
Kaisergemüse · Bohnensalat  
— pro Person 17,00 € —

### SAISONAL

## Menü 9

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

## Menü 10

Gyrosfanne 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 · Pfeffersoße  
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-Buffets



## Italienisches Buffet

### VORSPEISE (ANTIPASTI)

Tomate-Mozerella · gebackene Champingions, Auberginen, Zucchini & Paprika · Schinken mit Melone gefüllte italienische Spezialitäten

### WARMER GERICHTE

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

Bandnudeln in grünem Pesto · Butter-Röstkartoffeln Ciabattabrot

Bauernsalat mit Feta Käse-Fruchtspieße

ab 20 Personen

— pro Person 27,50 € —

### Antipastiplatte 4 Sorten

Gemüseschnitzel · Backkäse

Gemüsespieße

Käsesoße

Kartoffel-Gemüsegratin

Bandnudeln in Pesto

ab 10 Personen

— pro Person 19,90 € —

## 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 · Fladen-brot

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 · Laugenge-

bäck

ab 20 Personen

— pro Person 19,50 € —



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

ab 20 Personen

— pro Person 27,00 € —

Andere Gerichte und Zusatz-leistungen 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 Zucchinisoße** \*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 €**

**Gyrosfanne** 7,00 € **Stück**

**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 €
Pußtasoße	*1,9 *A,S	1,90 €
Jägersoße	*1,7,9	1,90 €
Zucchinisoße	*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 €
Rotweinsoße	*1,7,9 **AI	2,50 €
Metaxasoße	*7,9 **AI	2,50 €
Pfeffersoße kalt	*3,7	Tagespreis
Remoulade	*3,7	Tagespreis
Tzatziki	*7	Tagespreis
Barbecuesauce kalt	*3,7	Tagespreis
Kräuterbutter	*7	Tagespreis

## Gemüse

### pro Person

Sauerkraut	*9 **N	3,00 €
Rotkohl	*9	3,00 €
Erbsen/Möhrcchen	*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 €
Kartoffelpalten	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 mit Spargel	*1,3,7,9	8,50 €
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 (saisonale)	*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 €
Gemüseeintopf	*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 \*\*AS

Peperoni mit Kräuterbutter \*7

eingelegte Oliven \*\*AS

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 \*\*AI 3,50 €

Cappuccinocreme \*3.7 3,50 €

Wattecreme \*7 4,00 €

Hausgemachtes Tiramisu \*1.3.7 \*\*AI 5,50 €

Schwarzwalder Kirschcreme \*3.7 \*\*AI 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. Stiftungsmittel
A. Antioxidationsmittel
K. Konservierungsmittel
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.

