

WILD-SPEZIALITÄTEN

Hirschrahmbraten in Rotweinsauce mit Apfelrotkohl, Preiselbeerbirnen und Kartoffelklößen	15,90
Zart geschmorte Lammkeule mit Rosmarin an Rotweinsauce und Broccoliröschen	13,90
Hirschrücken mit Pfifferlingen, Apfelrotkohl und Kartoffelklöße	18,90
Gratiniertes Lachsfilet auf Butterreis mit Paprika, Tomate-Mozzarella in fruchtiger Tomatensoße oder in Zitronenhollandaise auf Blattspinat	11,90

FEINES IM TEIGMANTEL

Kasseler im Blätterteig mit gerösteten Zwiebeln	5,50
Kasseler im Blätterteig Hawaii mit Ananas und Käse	6,50
Schweinefilet Wellington Filet auf aromatischer Pilzfarcie und Schinken gebettet in Blätterteig	9,50
Gyrostaschen Gyros mit Zwiebeln und Krautsalat in Blätterteig, dazu Zaziki	6,50
Zarte Hähnchenfilets im Teigmantel gefüllt mit: Champignons, Speck und Zwiebeln gefüllt mit: Tomate, Mozzarella und frischen Kräutern	6,50 6,50
Gemüsetaschen zartes Mischgemüse in Blätterteig	6,50

SUPPEN

Gulaschsuppe klassisch	7,50
Scharfe Partysuppe mit Hackfleisch, Paprika, Mais und Zwiebeln	7,50
Tomatencremesuppe mit Mozzarella und frischen Kräutern	7,50
Niedersachsen- oder Hochzeitssuppe mit Eierstich, Mettklößchen, Spargel, Möhren und Nudeln	7,50
Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch	7,50
Zwiebelsuppe	7,50

FINGER FOOD

Filetmedaillons vom Schwein fein garniert	2,30
Mini-Schnitzel	1,80
Mettbällchen	-,50
Hähnchenkeule	1,80
Mini-Pizzen	-,50
Schinken-Melone-Schiffchen	1,80
Kochschinkenröllchen mit Spargel	1,80
Käse-Spieße	1,80
Tomate-Mozzarella-Spieße	1,80
Obst-Spieße	1,80
Chilipeitschen oder Schinkengriller	-,50
1/2 Ei fein garniert	-,80
Gemüseschiffchen mit Frischkäse	1,50

BEILAGEN

Kartoffel-Gratin	2,80
Kartoffel-Gratin mit Schinken und Lauch	3,00
Nudel-Gratin	3,50
Nudel-Gratin mit Erbsen und Fingermöhren	2,80
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	2,80
Kartoffelröstis (3 Stück)	1,80
Salzkartoffeln mit oder ohne Petersilie	1,80
Kartoffel- oder Semmelklößen (3 Stück)	2,00
Kroketten (6 Stück)	2,00
Rosmarin-Kartoffeln	2,00
Folienkartoffeln mit Kräuterquark oder Sourcreme	2,50
Butterspätzle oder Bandnudeln	2,00
Butterreis	1,80
Djuvecreis	2,50

GEMÜSEBEILAGEN

Specksauerkraut	1,80
Apfelrotkohl	1,80
Leipziger Allerlei	1,80
Bohnenbündchen (3 Stück)	1,80
Broccoli mit gerösteten Mandelblättchen	1,80
Blumenkohl mit Hollandaise	1,80
Erbsen und Fingermöhren	1,80
Rosenkohl mit Speck und Butter	1,80
Mediterranes Gemüse geschmort	3,00

SALATVARIATIONEN

Krautsalat	8,00
Krautsalat in Joghurt-Kräuter dressing	9,50
Griechischer Bauernsalat Tomaten, Paprika, Salatgurke und Feta	11,00
Geflügelsalat „Pikant“ mit Mandarinen und Ananas	15,00
gem. Antipasti	22,50
Wachsbohnen Salat	6,50
Nudelsalat	9,00
Kartoffelsalat	9,00
Apfel-Porreesalat	9,00
Mediterraner Nudelsalat mit Rucola und Parmesankäse	11,00
Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum und Balsamico-creme	3,00
Tomate-Mozzarella-Salat Cocktailtomaten, Mini-Mozzarella	11,00
Zaziki	8,50
Vitello Tonato	8,50

SOSSEN

Feine Rahmbratensoße	5,00
Champignonrahmsoße	6,00
Pfefferrahmsoße	6,00
Soße Hollandaise	6,00
Pfifferling-Rahmsoße	8,00
Zigeuner-Paprikasoße	6,00

PARTYSERVICE-ZUBEHÖR

Grillstand	100,00	Sektglas	0,20
Grill	15,00	Weißweinglas	0,20
Bierzeltgarnitur	10,00	Rotweinglas	0,20
Stehtisch	8,00	Bierglas	0,20
Rechaud inkl. Anlegebesteck	5,00	Wasserglas	0,20
Menüteller	0,20	Messer	0,20
Suppenteller	0,20	Gabel	0,20
Kuchenteller	0,20	Suppenlöffel	0,20
Kaffeetasse mit Untertasse	0,20	Teelöffel	0,20
Dessertschale	0,20	Kuchengabel	0,20

Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass wir für nicht gereinigtes Geschirr eine Unkostenpauschale berechnen müssen.
Auf Wunsch übernehmen wir selbstverständlich den Abwasch!
Sprechen Sie uns an.

Die Fleischerei Schulz besteht seit 1957.
Neben Fleisch und Wurstwaren ist auch unser mehrfach prämierter Partyservice seit Generationen weit über Peines Grenzen bekannt.
Frische und Kompetenz ist unser Markenzeichen.
Überzeugen Sie sich einfach davon, dass bei uns immer das Passende dabei ist.

Ihr Fleischermeister
Dietmar Schulz

Öffnungszeiten:

Mittwoch bis Samstag 7 bis 12 Uhr
Mittwoch und Freitag 15 bis 18 Uhr

Abholzeiten gleich wie Öffnungszeiten
und nach Vereinbarung.

Geht nicht, gibt's nicht!
Für Ihre individuellen Wünsche haben wir jederzeit ein offenes Ohr.

Liefergebühren: Wir berechnen Ihnen pro km 2 €.

Die Spezifikationen unserer Produkte können Sie dem bereitstehenden Ordner entnehmen



Und hier sind wir zu erreichen:

Hohes Feld 25
31226 Peine/Handorf
Telefon 05171/53982
Mobil 0170/3841268
www.fleischerei-schulz.de



Mit Erscheinen dieser Preisliste verlieren vorherige Preislisten ihre Gültigkeit

Partyservice



KALTE SPEZIALITÄTEN AB 10 PERSONEN pro Pers.

Gemischte Aufschnittplatte
Salami, roher und gekochter Schinken, Braten- und Wurstaufschnitt, Jäger- oder Thür. Mett erweitert mit Käse **8,00**
erweitert mit Fisch **9,00**
erweitert mit Fisch **10,00**

Rustikale Schinken und Mettwurstplatte
Schinken- und Mettwurstspezialitäten Jäger- oder Thür. Mett **9,00**

Rinder-Carpaccio
mit feiner Knoblauchmarinade und Parmesan **6,00**

Bunte Partyplatte
Braten-, Mettwurst- und Schinkenspezialitäten, Schinkenröllchen oder Sülzkotelett, Käseauswahl, div. Fischspezialitäten, Eier- und Fleischsalat, Butter sowie gem. Brotkorb **12,00**

Schlachteplatte
Leber-, Knack- und Rotwurst, Sülze, Steeke, Zwiebelfleisch, Thür. Mett **7,50**

Bauernvesper
Jäger- oder Thür. Mett, Sauerfleisch, Schmalz mit Harzer Käse, Leber-, Knack- und Rotwurst, Steeke, Grillbauch, Gewürzgurke, Kraut- oder Kartoffelsalat **9,00**

BRÖTCHEN, SCHNITTCHEN, CANAPES pro Stck.

1/2 Brötchen oder 1/2 Scheibe Brot belegt mit:
Thür. Mett, div. Wurstsorten, Fleischsalat, Ei oder Käse **2,00**

Canapés
fein garniert ab **2,50**

Brotkorb
verschiedene Brotsorten, Partybrötchen, knusprige Baguette, Butterröschen pro Pers. **2,50**

FEINE KÄSESPEZIALITÄTEN pro Pers.

Rustikales Käsebrett
Käseaufschnitt, Camembert, Brie, Trauben und Cracker ab **7,00**

RÄUCHERFISCH-SPEZIALITÄTEN pro Pers.

Fischplatte
Räucherlachs, Forellen- und Makrelenfilets dazu Meerrettichsahne Gravedlachs mit Honig-Senf-Dip ab **9,50**

BUFFETS AB 15 PERSONEN pro Pers.

Rustikal
Mettwurst- und Schinkenbrett, Jäger- oder Thür. Mett, Schweinebraten, Sauerfleisch mit Remouladensoße, Schnitzelchen, Mettbällchen, Käsebrett, Matjes- und Eiersalat, Butter, Brotkorb und Partybrötchen **14,00**
erweitert mit Räucherlachs **15,50**

Kleines Schlemmerbuffet
Braten- und Schinkenspezialitäten, Filetmedaillons vom Schwein mit Frischkäse fein garniert, Räucherlachs mit Sahnemeerrettich, Gravedlachs mit Honig-Senf-Dip, Käsespezialitäten mit Trauben, gefüllte Eier, Geflügelsalat, Matjessalat, Schinkenröllchen mit Spargel, Brotkorb, Partybrötchen und Butter **17,50**

Gala-Buffer
Gegrillte Entenbrust mit Preiselbeer-Meerrettich, Spargelröllchen, Medaillons vom Schwein, Landschinken „Toscana“ auf Melone, gefüllte Eier, feine Käseauswahl mit Früchten, Räucherlachs auf Rösti, Geflügel- und Räucherlachscocktail, Partybrötchen, Baguettes und Butterröschen **22,00**

Italienisches Buffet
Mediterraner Schinken auf Melonenschiffchen, Coppa-Schinken an Grissinis, Lachscarpaccio mit Zitronenöl, Rindercarpaccio mit Pecorinokäse, Mini-Pizza, Anti Pasti Varianten, Tomate-Mozzarella, gem. Käseauswahl, Tortellini-Salat, Panna Cotta mit Erdbeerschaum, italienisches Landbrot, Ciabatta, Focaccia, Butter **19,00**

Gerne fertigen wir Ihnen auch kalt-warme Buffets nach Ihren Wünschen.

ALLE WEITEREN GERICHTE AB 10 PERSONEN

Gern bieten wir Ihnen vegetarische Gerichte auf Anfrage!

WARME BRATEN 400 G FRISCHGEWICHT INKL. 150 ML SOSSE pro Pers.

Jägerbraten
Nacken natur, gefüllt mit Champignons, Speck und Zwiebeln **7,90**

Zigeunerbraten
Nacken natur, mit einer leckeren Farce aus Paprika und Zwiebeln **7,90**

Zwiebelbraten
Nacken natur mit Zwiebel-Speckfüllung **7,90**

Handorfer Spießbraten
mit pikanter Außenwürzung **7,90**

Jäger-Kräuternacken
Nacken natur mit raffinierter Mettfüllung **7,90**

Schweinebraten „Gärtnerin“
Nacken natur mit Gemüse-Käsefüllung **7,90**

Hirtenbraten
Schweinenacken gefüllt mit Krautsalat und Schafskäse **7,90**

Cordon-Bleu-Braten
Schweinerücken natur mit Schinken-Käse-Füllung **7,90**

Gulasch
vom Schwein, Zwiebel, Champignons **7,90**

Backschinken
Schweineschinken mit Schwarte, mild gepökelt **7,90**

Burgunderschinken
Schweineschinken in kräftigem Rotwein gebeizt und geräuchert **7,90**

Backschinkenbrötchen
2 Roggenbrötchen, ohne Soße **6,90**

Jägerroulade
deftige Mettfarce auf gedünsteten Zwiebeln **6,90**

Spanferkelkeule **8,90**

Ochsenbäckchen mit Rotweinsoße **9,90**

Rinderschmorbraten klassisch oder Sauerbraten
mit Rotweinsoße **9,90**

2 Rinderrouladen nach Hausfrauen Art
gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Gurke in Soße **9,90**

Alle Schinken-, Braten- und Wurstsorten aus eigener Herstellung

SPEZIALITÄTEN AUS TOPF UND PFANNE pro Port. 500 g

Dietmar's Rahmgeschnetzeltes
auch mit Geflügel mit Schinken, Erbsen, Pilzen in Rahmsoße **7,90**

Feuertopf
auch mit Geflügel mit Paprika, Champignons, Ananas in herzhafter Chilisoße **7,90**

Schlemmerfilettopf
mit Champignons, Erbsen, Weißwein in Käserahmsoße **9,90**

Filettöpfchen á la Chef
mit Champignons, Saucischen und Klößchen in pikanter Rahmsoße **9,90**

Filetpfanne Gourmet
mit Broccoli und Mandelblättchen in Cognacsoße **9,90**

Jägerpfanne
auch mit Geflügel zarte panierte Schnitzelchen in leckerer Champignon-Rahmsoße **7,90**

Schaschlikpfanne
mit Zwiebeln, Bauchspeck in pikanter Schaschliksoße **7,90**

Gyrospfanne
auch mit Geflügel mit frischen Zwiebeln und Zaziki **7,90**

Gyrospfanne Spezial
auch mit Geflügel mit Paprika, Champignons in delikater Metaxarahmsoße überbacken mit Käse **7,90**
8,90

Spare Rips
Tomate, Honig, Gewürze, Rauch **7,90**

Zungenragout
mit Mettklößchen, Saucischen, Pilzen in feiner Madeirasoße **9,50**

Handorfer Grillpfanne
auch mit Geflügel Hackfleischspieß, Schweinerückensteak, Rumpsteak und Schweinefilet **11,50**

Currywurstpfanne
Currywurst in pikanter Soße **5,90**

Für Gerichte mit Geflügel berechnen wir 1,- Euro Aufpreis

RUSTIKALE SPEZIALITÄTEN pro Stck.

Riesen-Grillhaxe **6,00**

Mini-Haxen **3,00**

Warmer Fleischkäse 2 Scheiben **5,00**

Grünkohl nach Niedersachsen-Art
mit Bregenwurst frisch und geräuchert, Salzkartoffeln erweitert mit Bauchfleisch und Kasseler **11,00**
12,00

Sauerkraut-Molle
Holzmolle mit herzhaftem Specksauerkraut, Bratwurst, Schinkengriller, Grillbauch und Kasseler Nacken + Mini-Haxe **10,50**
12,50

Sauerfleisch
mit Bratkartoffeln und Remouladensoße **9,50**

GEFLÜGEL-LECKEREIEN pro Pers.

Entenbrust an Orangensoße
Apfelrotkohl und Kartoffelklöße **12,90**

Putenschlemmerbraten
harmonisch gewürzt mit Sahnesoße **9,50**

Putenragout
mit Champignons und Erbsen in Sahnesoße **9,50**

Putenpfanne Hawaii
mit Ananas, Pilzen, Schinken in lieblicher Käsesauce **9,50**

Überbackene Hähnchenbrust
mit Ananas, Aprikose, Käse in Currysoße mit Tomate, Mozzarella, frischen Kräutern in Tomatensoße **9,50**

Hühnerfrikassee
mit Spargel, Klößchen und Pilzen **9,50**

Gänsekeule
Apfelrotkohl, Orangensoße, Kartoffelklöße **12,90**

DESSERTS Auf Wunsch im Portionsglas pro Pers.

Mousse
Choco, weiße Choco, Limone-Joghurt, Stracciatella, Champagner **2,00**

Rote Grütze mit Vanillesoße **2,00**

Mohnquark **2,00**

Götterspeise **2,00**

Tiramisu **2,00**

Panna Cotta mit frischem Erdbeerschaum **2,00**

Erdbeer-Dessert auf Vanille-Creme, Keksboden **2,00**