Sie feiern - Wir kümmern uns um den Genuss

Landfleischerei

Grobitzsch

Fleisch & Wurstwaren aus eigener Produktion
& Partyservice

Iss, wo es dir schmeckt.

Nur das beste für zufriedene Gäste

Hergestellt mit Fleisch aus der Region

Wir sind für Sie da

Hauptgeschäft und Auslieferadresse
für den Partyservice

Bahnhofstraße 2

Tel.: 036608/2267

E-Mail: fleischerei.grobitzsch@gmx.de

Filiale Gera

Wiesestraße 109

Tel.: 0365/55238087

Bei Terminwünschen zur Büfettabsprache bitten wir um telefonische Voranmeldung !

Inhaltsverzeichnis

Vorstellung Partyservice	Seite 3
Büfettvorschläge	Seite 4/5
Vorspeisen	Seite 6
belegte Brötchen	Seite 7
Rustikale und exklusive Häppchen	Seite 8
Cocktail´s und hausgemachte Salate	Seite 9
Braten- und Aufschnittplatten	Seite 10
Käsespezialitäten aus aller Welt	Seite 10
Fisch aus Meer und Fluss	Seite 10
Brot- und Butterarrangement	Seite 11
Dessert´s	Seite 12
Ideen für Ihre Kinderparty	Seite 13
Besonderes und Suppen	Seite 14
Warme Braten	Seite 15
Wild- und Geflügelspezialitäten	Seite 16
Köstlichkeiten aus dem Rechaud	Seite 17
Beilagen und Soßen	Seite 18
Fischspezialitäten und Aufläufe	Seite 19
Geschirr- und Geräteverleih	Seite 20
Bedienungspersonal und Büfettbetreuung	Seite 20
Geschäftsbedingungen	Seite 21
Grillen mit dem Oklahoma Joe	Seite 22
Traditionelles Hausschlachten	Seite 23

Mit uns können Sie Ihre Feste feiern wie sie fallen !

Unser Partyservice steht für:

- frische Zutaten aus der Region
- große Schnittkäsevielfalt z.B. von der Baldauf-Käserei
- Fisch aller Art, z.B. vom Fischhandel Aue
- beste und reine kontrollierte Qualität der Produkte
- besonderen Geschmack und Hochgenuss
- persönlichen und freundlichen Service mit kompetenter Beratung
- minimalen Einsatz von Zusätzen und Zusatzstoffen
- 100 %ige Information über Inhaltsstoffe

Nachhaltigkeit ist uns ein Bedürfnis !

Bei uns ist der Kunde König, dafür sorgen Familie Grobitzsch und das gesamte Team. Mit Rat und Tat stehen wir Ihnen sehr gern zur Verfügung.

Für Sie und Ihre Gäste von unserem Team zusammengestellt:

Thüringer Büfett (ab 30 Personen)

− Schinken im Brotteig, saftig und mild gepökelt
− Grillrippchen mit Pfeffer, Salz und Senf
− gebackener Schweinebauch mit Honigkruste
− hausgemachtes Sauerkraut
− Wurstständer mit hausschlachte Wurstsorten
− hausschlachtenes Gehacktes
− Sülztorte mit Remoulade, Zwiebelwürfeln, Essig und Öl
− Schinkenspezialitäten mit Gemüsegarnitur
− buntes Käsebrett mit Obstgarnitur
− 2 Rohkostsalate Ihrer Wahl
− Spreewälder Gewürzgurken
− Brotkorb mit 4 verschiedenen Sorten

Geburtstagsbüfett (ab 30 Personen)

− bunte Käsevielfalt mit Obstgarnitur
− Schinken-Braten-Salami Platte mit Gemüsegarnitur
− Gurkensalat mit **oder** ohne Sahne
− Tomate-Mozzarella-Platte mit Basilikum
− Butterteller
− Brotkorb mit 4 verschiedenen Sorten Brot
− Wild-Basmatireis
− Bratkartoffeln "Thüringer Art"
− Schnitzelpfanne auf Pilz- **oder** Zwiebelsahnesoße
− Grillpfanne mit 5 bis 8 verschiedenen Grillspezialitäten
− Kaisergeschnetzeltes (Kasslerstreifen, Paprika, Pilze und Sahnesoße)

Feinschmeckerbüfett (ab 40 Personen)

− Schinken-Melonenwürfel **oder** Gemüsestifte
  mit Joghurt Dip im Glas
− Pumpernickelfrischkäsetaler mit Käsenelke
− gefüllte Eier verschieden garniert
− hausgemachtes Antipasti **oder** Blätterteig gefüllt mit Salaten
− Schinken-Braten-Salamiplatte mit Gemüsedekoration
− internationale Käsevielfalt mit Obstdekoration
− Edelfischplatte mit Gemüsedekoration
− 2 Rohkostsalate zur Wahl
− Buttervariation
− gemischter Brot- und Baguettekorb
− Obstplatte mit portionierten und geschnitzten Früchten
− Dessert´s Ihrer Wahl
− Lendenmedaillons verschieden überbacken
− Putenmedaillons mit Mandelkruste auf Pilz-Sahnesoße
− Schnitzelpfanne auf Zwiebelsahnesoße
− exklusive Gemüsepfanne mit 5 Sorten Gemüse
− Kartoffelgratin **oder** Schinkenkartoffeln mit Zaziki-Dip
− Kartoffelkroketten **oder** Westernkartoffeln

Mondschein-Büfett für 10 Personen

− Obstplatte mit geschnitzten Früchten
− internationale Käsespezialitäten mit Obstdekoration
− Edelfischplatte mit Wachteleiern und Gemüsegarnitur
− Braten-Schinkenplatte mit Butterrose im Mittelpunkt
  und Gemüseschnitzereien

Vorspeisen für Ihr Büfett

gefüllte Eier mit Kaviar, Radieschen oder Sardellen garniert

Partybuletten (ca. 130g)

2 Hähnchenpartyhappen (1 Keule)

Blätterteigpastetchen gefüllt mit Salaten

Pumpernickelfrischkäsetaler mit Käsenelke

Käseherzen mit Erdbeerfüllung

Möhrenblüten mit Frischkäsefüllung

Melonenschiffchen mit Parmaschinken

Tomaten gefüllt mit Geflügel- oder Matjessalat

Gurkensockel mit Frischkäsefüllung

Babybirnen mit Honig-Senf-Frischkäse gefüllt

Gemüsestifte auf Kräuter-Dip im Partyglas

Partysülze auf Zwiebelbett mit Remoulade

Tomate-Mozzarella-Spieß mit Pesto

Parmaschinken auf Melonenwürfel im Partyglas

Rindfleisch in Kräutervinaigrette

Belegte halbe Brötchen

Wir empfehlen 4 Stk/ Person

Hackepeter (mager mit frischer Zwiebel und Petersilie)

Lachsschinken mit Früchtegarnitur

Kochschinken, mild gepökelt

Salami von Schwein, Rind oder Pute

Kasslerbraten mit Gemüsegarnitur

verschiedene Schnittkäsesorten

Eierscheiben mit Kaviar und Schnittlauchröllchen

Eier-, Geflügel- oder Fleischsalat

kalter Braten mit Meerrettich

Aufschnittsortiment mit Gemüsegarnitur

Blut-, Leber- oder Sülzwurst

gefüllte Schweinelende mit Früchtegarnitur

Roastbeef rosé (auf Anfrage)

Rinderschinken

Camembert

Fettbemme mit Spreewälder Gewürzgurke (2 halbe Schnitten)

Rustikale und exklusive Häppchen

(wahlweise auf Roggen-, Körner- und Weißbrotlänge)

Wir empfehlen 6 Stk/ Person

Kochschinken mit Gemüsegarnitur

Lachsschinken mit Früchtegarnitur

Kasslerbraten mit Gemüsegarnitur

Frischkäse-Lauchschnittchen mit Gartenkräutern

Fleisch-, Eier- und Käsesalate, hausgemacht

geräuchertes Schweine- oder Putenfilet

luftgetrockneter Rinderschinken

Eierscheiben mit Kaviar und Dillspitzen

Räucherlachs oder Forelle mit frischem Dill

verschiedene Schnittkäsesorten

Tomate-Mozzarella-Schnittchen mit Basilikum

Aufschnittsortiment mit Gemüsegarnitur

Chilitatar mit kaltgepresstem Olivenöl (ohne Ei)

Hackepeter mit frischer Zwiebel und Petersilie

Salami von Rind, Schwein oder Pute

Rindersaftschinken oder gefüllte Schweinelende

gekochte Rinderzunge

Cocktail´s *(im Glas ab 6 Stück)*

Lachscocktail

Krabbencocktail

Rohkost und Feinkostsalate

hausgemachter Kartoffelsalat
Spaghettisalat mit Zucchini und Salami
oder mit Knoblauch und Kräutern
Geflügelsalat, süß oder nach Hausfrauen Art
Fleischsalat herzhaft oder lieblich mit Kräutern
Kochschinken-Brokkoli-Salat
Zigeunersalat, mit Paprika und Spreewald Gurken
Zungensalat, mit Paprika und Zwiebelwürfeln
Kalbfleischsalat oder Rindfleischsalat
bunter Gemüsesalat mit Feta und Oliven extra
Matjessalat nach Hausfrauen Art
Matjeshappen in Dill-Sahne oder Senf-Kräuter
Weißkraut- oder Rotkrautsalat
Gurken-Bohnensalat
Gurkensalat mit oder ohne Sahne
Stangensellerie-Obstsalat
Tomate-Mozzarellascheiben mit Basilikum
Bratrollmöpse auf Zwiebelringen
Eiersalat nach Hausfrauen Art
bunter Nudelsalat mit Mayonnaise
bunte Gemüsestifte mit Kräuter- oder Knoblauch-Dip
hausgemachtes Anti-Pasti ohne Öl
Dips oder Zaziki, hausgemacht
Eierplatte mit Tomate und Schinkenwürfeln

Braten- und Aufschnittplatten

festlich exklusive Braten- und Schinkenplatte

Schlemmerplatte
(verschiedene Salamisorten, roher Schinken und Schnittkäsesorten)

festlich gemischte Schinken-Braten-Salamiplatte

Thüringer Spezialitätenplatte

Hackepeter wahlweise als Igel, Bällchen, Zahl oder Schwein

Roastbeefplatte mit Sahnemeerrettich oder Ei-Cremefüllung
(auf Anfrage)

Käsespezialitäten aus aller Welt

Käseplatte I "rustikal" (5 Sorten Käse am Stück)

Käseplatte II "exklusiv" (8 Sorten Käse portioniert)

Käse-Igel auf Apfel

Käse-Igel auf Honigmelone

Fisch aus Meer und Fluss

Fischplatte I (Sprotten, Räuchermakrele, Lachslocken)

Fischplatte II (Aal, Räucherlachs, Makrele, Heilbutt)

Fischplatte III (Räucherlachs, Heilbutt, Schillerlocke, Forelle)

Brot- und Butterarrangement

(unsere Partner sind die Bäckerei Schumann aus Linda und die Bäckerei Bauer aus Braunichswalde)

Brotkorb mit 4 verschiedenen Sorten Brot

Butterteller

Butterrose, handgemacht

Weißbrotlänge

Roggenlänge

Körnerlänge

Zwiebel-, Kümmel- oder Schinkenbrot

Ciabatta

Party-Rad, klein

Party-Rad, groß

Party-Kleingebäck

Dessert`s für Ihr Büfett

Himbeergrütze

Zitronencreme mit Schlagsahnetupfer

gemischte Beerengrütze

Sauerkirsch-Eierlikör-Dessert

Vanillesoße

Schoko- oder Vanillemousse

Obstsalat

Obstsalat auf Naturjoghurt

Obstplatte mit geschnitzten und portionierten Früchten

Glaspokal mit Naturjoghurt und frischen Früchten der Saison (ca. 3,5 kg)

<u>Ideen für ihre Kinderparty</u>

Bulettenauto (4-6 Kinder)

Schnaggelschildkröte (8-10 Kinder)

Wiener-Eisenbahn mit Gemüse und Obst

Gurkenkrokodil mit Wienern

Gurkenkrokodil ohne Wiener

Das Besondere…

Spanferkel von 10-25 kg

Spanferkel ab 15 kg
(ausgelöst und gefüllt)

Schweineschinken im Ganzen mit Schwarte
(für 20 Personen)

Gebackene Riesenpute
(für ca. 20 Personen / ab ca. 8 kg)

Putenbrust am Korb, mild gepökelt
(ab 8 Personen)

Suppen

(Vorsuppe 300g/Person)

Hochzeitssuppe mit Eierstich und Geflügelfleisch

Spargelcremesuppe

Champignoncremesuppe

Tomatencremesuppe mit Reis oder Croutons

Soljanka nach Art des Hauses mit Sauerrahm-Dip

Gulaschsuppe, deftig

Warme Braten

saftiger Kasslerbraten

Braunichswalder Saftschinken im Brotteig gebacken

Krustenbraten vom Schwein

Burgunderbraten

Schweinlende, auf Wunsch auch gefüllt

Rinderbraten nach Art des Hauses

Roastbeef rosé

Rinderfilet

Kalbsschnitzel (auf Anfrage)

Kalbsbraten (auf Anfrage)

Sauerbraten

Partygrillhaxe

Braunichswalder Mutzbraten (200g)

Partymutzbraten (120g)

Rinderroulade (200g)

Party-Rinderroulade (150g)

Party-Schweineroulade (150g)

Wild- und Geflügelspezialitäten

Wir arbeiten eng mit unseren heimischen Jägern zusammen und erhalten unser Wild aus regionalen Wäldern !

Frischgeflügel beziehen wir von Familie Heimer aus Thonhausen und den Elstertaler Putenspezialitäten Jörg Fülle aus Wolfersdorf !

Rehbraten (3 Bratenscheiben mit Soße)

Hirschbraten (3 Bratenscheiben mit Soße)

Wildschweinbraten (3 Bratenscheiben mit Soße)

Wildhasenkeule mit Knochen (ca. 300g mit Soße)

Gänsekeule mit Soße

Gänsebrust mit Soße (für 2 Personen)

Entenkeule mit Soße

Wir bitten Sie, Ihre Wild oder Geflügelbestellung rechtzeitig (mindestens 4 Wochen vorher) abzugeben !

Gerne erhalten Sie bei uns auch auf Anfrage ganze Braten, wie z.B. Gans, Ente oder Stallhase fertig gegart. Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne.

Köstlichkeiten aus dem Rechaud

Schlachtfestpfanne (Wellfleisch, Herz und Nierchen)

Party-Schweineschnitzel

Party-Putenschnitzel mit Mandelkruste

Rustikale Grillpfanne (5-8 verschiedene Grillspezialitäten)

gefüllte Champignonköpfe (auch vegetarisch gefüllt)

Schnitzelpfanne auf Pilz- oder Zwiebelsahnesoße

Puten-Mandel-Schnitzel auf Pilzsahnesoße

Putenmedaillons in Pilzkräutersoße

Putenmedaillons in mediterraner Tomaten-Gemüsesoße

Lendenmedaillons überbacken
(Tomate-Mozzarella, Würzfleisch, Brokkoli-Käse, Ananas-Käse oder Waldpilze)

Pfundstopf (Rind, Schwein, Kassler, Paprika, Zwiebel)

Kasslerpfanne auf Krautbett

Rinderzunge in Rotweinsoße mit Champignons

Burgunderbraten mit Spargel geschichtet, überbacken mit Sauce Hollandaise

Kaisergeschnetzeltes mit Paprika und Champignons

Putensteaks, natur

Gemüseschnitzel

Beilagen

Kartoffeln

Rosmarinkartoffeln

Speckkartoffeln mit Zaziki

Kartoffelgratin

Wild- Basmatireis

Bratkartoffeln

Partyklöße (2 Stück/Person)

Kroketten, Mandelbällchen, Westernkartoffeln oder Rösti-Taler

Sauerkraut

Ananas- oder Apfelrotkraut

Kaisergemüse

Rahmchampignons

exklusive Gemüsepfanne (5 Sorten Gemüse)

Soßen

Braten- oder Rahmsoße

Rotwein,- Pfeffer- oder Pilzrahmsoße

Zitronen- oder Kräuterbuttersoße, Sauce Hollandaise

Fischspezialitäten

Wildlachs auf Gemüsebett

Spinat-Lachslasagne mit Mozzarella überbacken

gegrilltes Edelfischfilet auf Gemüsestreifen

Wildlachs auf Blattspinat

Aufläufe

Kartoffel-Brokkoli Auflauf (vegetarisch)

bunter Gemüse Auflauf (Vegetarisch)

Nudel-Schinken Auflauf

Tortellini-Käse Auflauf

Geschirr- und Geräteverleih

(bei Rücknahme im sauberem Zustand!)

Löffel klein/groß
Messer
Gabel
Teller aller Art / Dessertschalen
Suppentassen / Kaffeetassen
Servietten
Dekoration für das Büfett
Biertischgarnitur inkl. Hussen
Stehtisch inkl. Husse
Rechaud (Warmhaltegerät mit Brennpaste)
Suppenrechaud
Soßenrechaud
Vorlegebesteck komplett
Deko-Tücher / weiße Tafeltücher

Bedienungspersonal / Büfettbetreuung
(inkl. 19 % MwSt.)

Servicekräfte wie z.B. Abräumer, Abwäscher,
Auf- und Abbau, sowie Kraftfahrer
(inkl. 19 % MwSt.)

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Anlieferung

Die Anlieferung erfolgt erst ab einem Bestellwert von 150 €. Bei Anlieferung im Umkreis von 10 km berechnen wir Fahrkosten in Höhe von 25,00 €, für jeden weiteren Kilometer 1,50 €. Bei allen Lieferfahrten behalten wir uns eine Ankunft von +/- 30 Minuten zum vereinbarten Zeitpunkt aus personellen und verkehrstechnischen Gründen vor.

Geschirr- und Geräteverleih

Die Abholung von Geschirr und Leihgut wird gesondert mit 1,85 € pro Kilometer berechnet. Platten und Leergut bitte binnen 3 Tage in ***sauberen*** Zustand zurück geben. Nach dem dritten Tag berechnen wir pro Stück eine Leihgebühr von 2,50 €.
Bei Rückgabe im verschmutztem Zustand wird die Endreinigung gesondert berechnet. Für fehlende Artikel berechnen wir den Wiederbeschaffungswert.

Zahlungsbedingungen

Wir bitten um Bar- oder Kartenzahlung bei Rückgabe des Leergutes, sofern nichts anderes vereinbart ist.

Rücktritt

Aufträge bis 500,00 € können spätestens 8 Werktage vor dem vereinbarten Liefertermin kostenfrei abbestellt werden. Bei Aufträgen über 500,00 € werden die anfallenden Kosten bis zum Zeitpunkt der Abbestellung in Rechnung gestellt.

Haftung

Alle Ausrüstungsgegenstände sind Leihgaben und bleiben unser uneingeschränktes Eigentum. Bei eintretenden Schäden oder Verlusten wird der Wiederbeschaffungswert in Rechnung gestellt.

Alle Preise verstehen sich inkl. 7% MwSt. bei Selbstabholung.
Bei Anlieferung mit Büfettaufbau wird diese Dienstleistung mit 19% MwSt. berechnet.
Irrtümer und Preisänderungen vorbehalten.

Grillen mit dem Oklahoma Joe

Mit diesem besonderen Amerikanischen Grill sind wir der ideale Partner für Ihre Grillfeste, Firmen- und Privatveranstaltungen

Gegrillt wird mit Birkenholz auf 2 Grilletagen

*Rostbrätel und Grillrippchen
*Schaschlik
*Zucchinihackspieße
*Grillfackeln und Grillbauch
*Mutzbratenspieße
*Spießbraten und gefülltes Spanferkel
*Forellen und Lachssteak
*Gemüsespieße
*Halloumi und Grillkäse
*Speckkartoffeln und Bratkartoffeln
*Grillgemüse

Zu den gegrillten Leckereien empfehlen wir Ihnen die verschiedensten Rohkost und Feinkostsalate sowie Dips und Soßen aus unser eigenen Herstellung.

Sprechen Sie uns hierzu an.

Fleischertradition live erleben - Hausschlachten

Wir schlachten Ihr Rinder, Schweine, Schafe oder Ziegen.
Die Tier zerlegen wir Ihnen küchenfertig oder verarbeiten sie nach Ihren Wünschen zu Wurst und Schinken.

Wer Lust hat, seine eigene Wurst mit herzustellen,
hat die Möglichkeit mit Freunden und Verwandten
unser Schlachthaus zu mieten. (nur Samstags)

Unter fachmännischer Anleitung können Sie hausschlachtene Wurst herstellen und nach individuellem Geschmack würzen.

Nach Belieben kann die Wurst gleich fix und fertig im Glas oder auch frisch geräuchert mit nach Hause genommen werden.

Der Gasthof Hemmann in Braunichswalde bietet Platz in der Gaststube für 45 Personen. Hier können zünftige Feiern steigen oder deftige Schlachtessen bis hin zur Wurstverkostung stattfinden.

Für größere Gesellschaften kann auch der Saal bis 200 Personen angemietet werden.