FLEISCHERFACHGESCHÄFT

DETTMERS

Partyservice

Das Beste für Ihre Feste!

www.fleischerei-dettmers.de

Tel.: 0421 - 68 23 37

Suppen

pro Person rechnen wir einen 1/2 Liter Suppe. Weitere Suppen nach Absprache

01. Tomatencremesuppe	**4,50 €**
02. Spargelcremesuppe	**4,50 €**
03. Brokkolicremesuppe	**4,50 €**
04. Möhrencremesuppe	**4,50 €**
05. Lauchcremesuppe	**4,50 €**
06. Geflügelrahmsuppe	**4,50 €**
07. Champignoncremesuppe	**4,50 €**
08. Klare Rinderbrühe	**4,50 €**
mit Mettbällchen, Eierstich & Gemüse-Julienne	
09. Hochzeitssuppe	**4,80 €**
Hühnerfleisch, Spargel, Eierstich, usw.	
10. Gyrossuppe	**4,80 €**
11. Gulaschsuppe	**4,80 €**

Warme Delikatessen

12. Backschinken ab 12 Personen/Preis pro Pers. **11,90 €**
...dazu empfehlen wir unser raffiniert gewürztes Weinkraut nach eigenem Hausrezept und Brot nach Wahl, z.B. Baguette, Roggenstange, Wagenrad oder andere

13. Spanferkel-Braten ab 10 Personen/Preis pro Pers. **11,90 €**
auf raffiniert gewürztem Champagnerkraut, Roggenstange und mildem Senf

14. Ganze Schweinshaxe ab 8 Personen/Preis pro Pers. **11,50 €**
ca.1kg Frischgewicht, mit Champagnerkraut und Knödel

15. Krustenbraten ab 10 Personen/Preis pro Pers. **11,90 €**
mit Champagnerkraut, Zwiebelstange und Kräuterbutter

16. Kasseler „Hawaii“ ab 10 Personen/Preis pro Pers. **12,50 €**
mit milder Currysauce, Champagnerkraut, Baguette oder Bali-Reis

17. Geschnetzeltes „Züricher Art“ ab 10Personen/Preis pro Pers. **11,50 €**
mit Eisbergsalat und Thousand Island Dressing, Reis oder Kroketten

18. Jungschweinrücken ab 10 Personen/Preis pro Pers. **12,90 €**
mit Champignons à la Creme, Salat, Kroketten oder Butterreis

19. Schweinerückensteak ab 10 Personen/Preis pro Pers. **13,80 €**
mit Champignons und Käse überbacken, Sauce Bernaise, Gemüseplatte, Salzkartoffeln oder Kroketten

20. Schweinerücken in Rahmsauce ab 10 Personen/Preis pro Pers. **13,80 €**
mit Spargel, Champignons, Erbsen und Möhren, Salzkartoffeln oder Kroketten

21. Curry-Geschnetzeltes „Madras“ ab 10 Personen/Preis pro Pers. **11,90 €**
mit Spargel, Bambus, Champignons, Zwiebeln, milder oder kräftiger Currysauce und Bali-Reis

Warme Delikatessen

22. Jägerschnitzel ab 10 Personen/Preis pro Pers. **12,90 €**
mit Champignons, Rahmsauce, Bohnensalat und Salzkartoffeln

23. Burgunder-Schinken ab 12 Personen/Preis pro Pers. **12,90 €**
mit Bratensauce und warmen Hamburger Kartoffelsalat oder Salat nach Wahl

24. Rheinischer Sauerbraten ab 12 Personen/Preis pro Pers. **13,90 €**
mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößchen

25. Gefüllter Zwiebelbraten ab 12 Personen/Preis pro Pers. **13,50 €**
mit Gemüseplatte und Kartoffelpüree mit Speckstippe

26. Spießbraten ab 10 Personen/Preis pro Pers. **13,50 €**
mit raffiniert gewürztem Weinkraut, pikanter Sauce und Knödel

27. Römerbraten ab 12 Personen/Preis pro Pers. **13,50 €**
mit Möhren- und Krautsalat und Kartoffel-Gratin

28. Gemischte Bratenplatte ab 14 Personen/Preis pro Pers. **15,80 €**
Rind, Schwein und Kasseler, mit Brokkoli, Blumenkohl, feinen Erbsen und Möhren, Sauce-Hollandaise, Kroketten oder Salzkartoffeln

29. „Kleine Schweinerei“ ab 10 Personen/Preis pro Pers. **15,80 €**
3 kleine Lendchen mit Rührei, Champignons, Zuckererbsen, Sauce-Hollandaise und Bratkartoffeln

30. Schweinefilet mit Champignon à la Creme ab 10 Personen/Preis pro Pers. **15,80 €**
mit Bohnenbündchen, Stangenspargel, Sauce-Hollandaise und Kroketten

31. Rinder- und Schweinebraten ab 12 Personen/Preis pro Pers. **15,80 €**
mit Erbsen und Möhren, Prinzessbohnen, Blumenkohl, Salzkartoffeln und Sauce

Warme Delikatessen

32. Schweine- oder Rinderroulade ab 10 Personen/Preis pro Pers. **16,50 €**
mit Apfelrotkohl, Kroketten oder Salzkartoffeln

33. Gepökelte Rinderbrust ab 14 Personen/Preis pro Pers. **13,00 €**
mit Meerrettich, Rote Beete oder Salat nach Wahl und Salzkartoffeln

34. Paniertes Schnitzel ab 10 Personen/Preis pro Pers. **12,80 €**
mit Erbsen und Möhren, Salzkartoffeln und Sauce

35. Paniertes Schnitzel ab 10 Personen/Preis pro Pers. **12,80 €**
mit 2 Salaten Ihrer Wahl und Kartoffelgratin

36. 10 gebratene Schnitzel **90,00 €**
mit Bratkartoffeln

37. 10 gebratene Schnitzel **90,00 €**
goldgelb gebacken mit Kartoffel-Lauch-Gratin

38. Bremer Labskaus ab 10 Personen/Preis pro Pers. **11,00 €**
mit 2 Rühr- oder Spiegeleiern, Rote Beete und Gewürzgurken

39. Putensteak ab 10 Personen/Preis pro Pers. **13,90 €**
mit feinen Erbsen und Möhren, Prinzessbohnen und Salzkartoffeln

40. Putenbraten ab 12 Personen/Preis pro Pers. **13,90 €**
mit 2 Salaten Ihrer Wahl und Kartoffel-Gemüse-Gratin

41. Hühnerfrikassee ab 12 Personen/Preis pro Pers. **12,00 €**
mit Champignons, Spargel, Reis und Eisbergsalat mit
Thousand-Islands-Dressing

Warme Delikatessen

42. Putenrollbraten „California“ ab 10 Personen/Preis pro Pers. **15,50 €**
mit heißen Pfirsichen und Preiselbeeren, Curryrahmsauce
oder Rahmsauce, Erbsen und Möhren, Bohnen, Broccoli, Reis oder Kroketten

43. Flugentenbrust ab 10 Personen/Preis pro Pers. **18,00 €**
mit Apfelrotkohl, Salzkartoffeln und Sauce

44. Wildschweinbraten ab 14 Personen/Preis pro Pers. **18,50 €**
mit Rotkohl, Salzkartoffeln und Sauce

45. Rehkeule in Wildrahmsauce ab 14 Personen/Preis pro Pers. **24,00 €**
Apfelrotkohl, Rosenkohl, Williamsbirne, Preiselbeeren,
Salzkartoffeln und Kroketten

46. Lammkeule in Kräutersauce ab 14 Personen/Preis pro Pers. **16,80 €**
mit Princessbohnen, Rosenkohl, Champignons, Salzkatoffeln oder
Kroketten und Wacholdersauce

47. Sauerbraten ab 14 Personen/Preis pro Pers. **13,90 €**
mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln und Sauce

48. Prager Schinken ausreichend für 10-12 Pers. **118,80 €**
mit Champagnerkraut und Roggenstange

49. Zwiebelfleisch ausreichend für 6-8 Pers. **64,00 €**
in einer leichten Currysauce, dazu Butterreis und Eisbergsalat mit Dressing
für jede weitere Person berechnen wir 6,00 €

50. Gyrospfanne ausreichend für 8 Pers. **72,00 €**
mit Champignonköpfen und Zwiebel-Julienne, dazu reichen wir
hausgemachten Krautsalat, Tsatsiki und warmes Fladenbrot
für jede weitere Person berechnen wir 9,00 €

51. Gyros-Rollbraten ausreichend für 12 Pers. **108,00 €**
raffiniert gewürzt mit hausgemachtem Krautsalat, Rahmsauce, sowie Fladenbrot
für jede weitere Person berechnen wir 10,00 €

Und rechtzeitig zur kalten Jahreszeit ...

52. Deftiges Grünkohlessen
mit allem Drum und Dran

ab 14 Personen/Preis pro Pers. **14,00 €**

Alle Gerichte pro Person für 11,80 €
ab 10 Personen, Abholpreis

52.A Krustenbraten
dazu Gratin (nach Wahl*), sowie hausgemachter Kraut- und Möhrensalat

52.B Spießbraten
dazu Gratin (nach Wahl*), sowie hausgemachter Kraut- und Möhrensalat

52.C Spieß- und Krustenbraten
dazu Gratin (nach Wahl*), sowie hausgemachter Kraut- und Möhrensalat

52.D Kasseler "Hawaii" mit Ananas und Käse überbacken
dazu Gratin (nach Wahl*), sowie hausgemachter Krautsalat

52.E Gyrosbraten
dazu Gratin (nach Wahl*), sowie hausgemachter Krautsalat

***Bei den Gratins können Sie zwischen folgenden hausgemachten Varianten wählen:**
Kartoffellauch-, Broccoli-, Blumenkohl-, Gemüse- oder naturbelassene Gratins.

Warm / Kalte Buffets

53.

Warm

Krustenbraten & Kartoffel-Gratin

Kalt

Schweinefilet, Putensteak, Schweinebraten,
Kasselerbraten, Hackepeter,
gekochter Schinken mit Spargel

Fischplatte mit Lachs, Aal, Forelle

Partybrötchen und Wagenrad
diverse Brotsorten und Butter

Käseplatte

mit vielen verschiedenen Käsespezialitäten

3 Salate nach Wahl

ab 20 Personen/Preis pro Pers. **22,50 €**

Warm / kalte Buffets

54.

Warm

Suppe nach Wahl

Kasseler- & Schweinebraten
mit Kartoffelgratin

Putengeschnetzeltes „Orientalisch“
mit Butterreis

Kalt

div. Rustikale Platten mit
Knochen-, Lachsschinken, Kasselerbraten, Schweinemettwurst,
Hausmacher- Leber-, Blut- und Sülzwurst,
Schweinemedaillons und Partyfrikadellen

Fischplatte mit Lachs, Aal, Forelle

3 Salate nach Wahl
Butter und Brotkorb

Dessert

Bremer Rote Grütze mit Vanillesauce

ab 25 Personen/Preis pro Pers. **25,50 €**

Warm / kalte Buffets

55.

Warm

Suppe nach Wahl

Hinterschinken im Ganzen gebraten

Kasseler „Haiwaii“
Kartoffel-Lauch-Gratin
Gemüseplatte der Saison und Champagnerkraut

Kalt

Rustikale Platten belegt mit
Spargelröllchen, Roastbeef, Schweinebraten, Putenbrust, Leberwurst, Schweinemettwurst, Melonenschiffchen belegt mit Knochenschinken, Partyfrikadellen und Schweinemedaillons

3 Salate nach Wahl

Käsebrett und Schmalztopf

Fischplatte mit Lachs, Aal, Forelle, Krabben

Butter und Brotkorb

Dessert

Bremer Rote Grütze mit Vanillesauce und Mousse au Chocolat

ab 35 Personen/Preis pro Pers. **30,00 €**

Sie können sich auch selbst ein kalt warmes Buffet zusammenstellen. Wir beraten Sie gern!

Kalte Spezialitäten

57. Dettmers Spezialplatte ab 5 Personen/Preis pro Pers. **11,80 €**
Schinkenröllchen, Lachsschinken & Roastbeef, Kasseler, Nußschinken & Schweinebraten, Poulardenbrust & Geflügel, Mettwurst & Hackepeter auf gebuttertem Brot, reichhaltig garniert

58. Festliche Aufschnitt-Braten-Platte ab 5 Personen/Preis pro Pers. **11,80 €**
Roastbeef, Schweine- & Kasselerbraten, gekochter Schinken in Spargel, Hackepeter, Salami & Lachsschinken, oder nach Ihren Wünschen
Brot & Butter pro Person 1,50

59. Rustikale Bauernplatte ab 6 Personen/Preis pro Pers. **11,80 €**
Thüringer Rotwurst, Schweinemettwurst, hausgemachte Leberwurst, Nussschinken, Katen- & Schinkenspeck, Hackepeter oder nach Ihren Wünschen, rustikal garniert, auf Schieferplatte oder Baumscheibe repräsentativ angerichtet (ohne Brot)

60. Hackepeter-Platte **11,80 €**
mit Paprika und Zwiebelwürfeln reichhaltig und vielseitig garniert, ab 500 g

61. Hackepeter-Igel **14,00 €**
dekorativ hergerichtet und reichhaltig garniert, ab 500 g

62. Gebutterte halbe Brötchen pro Hälfte **2,50 €**
mit diversen Braten-, Aufschnitt- & Käsespezialitäten

63. Käse-Platte ab 10 Personen/Preis pro Pers. **12,80 €**
mit französischen, holländischen, schweizer & deutschen Schnitt- & Weichkäsespezialitäten, sowie gespritzten Käsehäubchen, üppig und ideenreich garniert, auf gebuttertem Brot Ihrer Wahl

64. Käse-Häppchen ab 10 Personen **Preis nach Gewicht**
ohne Brot, auf Spiegel- oder Schieferplatte

65. Käse-Igel **Preis nach Gewicht**
reichhaltig garniert

66. Fisch-Schnittchen, Lachs, Aal, Forelle ab 5 Personen/Preis pro Pers. **15,80 €**
auf gebuttertem Brot, reichhaltig garniert

Menüvorschläge

Menü Nr.1

Hochzeitssuppe
mit Hühnerfleisch, Spargel, Eierstich usw.

Gemischte Bratenplatte
mit dreierlei Braten vom Rind, Schwein und Pute, dazu diverse Gemüsevariationen, Petersilienkartoffeln, Kroketten und Bratensauce

Dessert
Bremer Rote Grütze mit Vanillesauce

ab 14 Personen/Preis pro Pers. **21,50 €**

Menü Nr.2

Blumenkohlrahmsuppe
mit gerösteten Speckstreifen

Filet Platte
vom Rind, Schwein und Pute, dazu diverse Gemüsevariationen, Petersilienkartoffeln, Kroketten und Bratensauce

Dessert
Fruchtsalat von frischen Früchten

ab 14 Personen/Preis pro Pers. **23,80 €**

Menüvorschläge

Menü Nr.3

Geflügelrahmsuppe
mit Hühnerfleisch, Spargel, Eierstich usw.

Flugentenbrust
mit Apfelrotkohl & Gemüseplatte, dazu Salzkartoffeln, Kroketten und Bratensauce

Dessert
Mousse au Chocolat mit Vanillesauce

ab 14 Personen/Preis pro Pers. **23,80 €**

Menü Nr. 4

Honigmelonenschiffchen
mit Parmaschinken, Brot und Butter

Krustenbraten
dazu diverse Gemüsevariationen, Petersilienkartoffeln und Bratensauce

Dessert
Zitronencreme mit Sahne

ab 14 Personen/Preis pro Pers. **19,50 €**

Wir hoffen Ihnen eine kleine Auswahl unserer Menüs zusammengestellt zu haben.
Sollten Sie dennoch andere Vorstellungen haben, gehen wir gerne auf Ihre Wünsche ein!

Leckere Beilagen

Party-Frikadellen	Stück	**1,20 €**
Hähnchenkeulen heiß aus dem Ofen	10 Stück	**24,00 €**
Portion Kroketten	10 Stück	**3,80 €**
Portion Kartoffel-Lauch-Gratin (ca. 300 g)		**4,50 €**
Portion Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln (ca. 300 g)		**4,50 €**
gebratenes Schnitzel/Putenschnitzel	Stück	**4,50 €**

Rustikale Feierabend-Platte

mit Schweinebraten, Gekochten- und Knochenschinken,
Schweinemettwurst, Hackepeter und Zwiebeln.
Auf einer Einwegplatte repräsentativ angerichtet

Ausreichend für 5 Personen für nur 35,00 €

Desserts

66. Zitronencreme	**3,50 €**
67. Mousse au chocolat	**3,50 €**
68. Mousse au chocolat mit Vanillesauce	**3,50 €**
69. Bremer Rote Grütze mit Kirschen, Himbeeren & Vanillesauce	**3,50 €**
70. Erdbeercreme	**3,50 €**
71. Obstcocktail von frischen Früchten	**4,00 €**

Wir hoffen, dass Sie unter unserem Angebot etwas nach Ihrem Geschmack für Ihr Fest finden! Selbstverständlich richten wir uns auch nach Ihren individuellen Wünschen!

Wir beliefern Sie täglich, außer an Sonn- & Feiertagen.

Geschirr und Besteck können Sie bei uns gegen eine Gebühr von 0,30 € je Teil leihen!

Sollten wir das Geschirr, Chaving-Dishe, Besteck u.s.w. ohne Absprache nicht gereinigt zurückbekommen, berechnen wie eine angemessene Gebühr.

Bei Anlieferung berechnen wir einen Fahrkostenanteil in der Umgebung von Farge, Blumenthal, Schwanewede von 2,50 €, bei weiteren Entfernungen nach Absprache.

Stand: 01.05.2022! Alle vorherigen Preise verlieren Ihre Gültigkeit!

Alle Preise inkl. 7% / 19% MwSt.

Unser Partyservice Angebot

Bei Ihnen im Garten knusprig gebratenes Spanferkel

inkl. Grill, Anlieferung und Abholung* **ab 20 Personen p.P 16,00 €**

Bei Ihnen im Garten knusprig gebratenes Spanferkel

Inkl.: zwei Salate Ihrer Wahl
Kartoffelgratin
Grill, Anlieferung und Abholung* **ab 20 Personen p.P 24,00 €**

Lassen Sie Ihr Spanferkelessen zum Erlebnis werden!

Spanferkel vor Ort gegart auf unserem Spanferkelgrill

Inkl.: Zerlegung durch einen erfahrenen Koch
zwei Salate Ihrer Wahl
warmes Champagnerkraut
Kartoffelgratin
diverse Saucen, Brot und Kräuterbutter
Geschirr
Anlieferung, Abholung, Reinigung* **ab 20 Personen p.P 36,00 €**

* Anlieferung und Abholung berechnen wir eine Kilometerpauschale von 0,70 € je gefahrenem Kilometer

FLEISCHERFACHGESCHÄFT
DETTMERS

Farger Str. 104 - 28777 Bremen
Tel.: 0421 - 68 23 37 - Fax: 0421 - 68 23 39 - E-Mail: fleischerei.dettmers@arcor.de