

# FLEISCHEREI THIELMANN

König-Johann-Str. 16a, 54450 Freudenburg,  
Telefon: 06582-343, Fax: 06582-99075,  
[info@fleischerei-thielmann.de](mailto:info@fleischerei-thielmann.de)

Partyservice  
& Catering  
Für jeden Anlass

## Warme Fleischsorten

### Vom Schwein:

*Freudenburger Bauernschinken mit Röstzwiebeln (Grillschinken)  
... Mit Sahne-Lauch- Sauce*

*Brasilianischer Rahmbraten vom Nacken oder Rücken  
mit Champignonsauce*

*Paniertes Schweineschnitzel  
mit Zigeuner- und Rahmsauce*

*Zigeunergulasch in pikanter Paprikasauce*

*Spießbraten vom Nacken oder Rücken  
mit Paprikasauce*

*Lendenbraten mit brauner Champignonsauce*

*Schweinefilet mit brauner Zwiebelsauce*

*Schweinefilet mit Champ. Rahmsauce*

*Züricher Geschnetzeltes in Champignon Rahmsauce*

*Hackbraten in deftiger Sauce  
mit Champ. und/oder Paprika*

*Gegrillte Schweinehaxen*

*Gedünstetes Kassler*

*Fingerfood auf Anfrage!*

***Kombinierte Fleischgerichte (2 Sorten)  
Ab 20 Personen auf Anfrage***

## Rind:

*Spickbraten in brauner Sauce*

*Jägerrollbraten mit Schinken u. Zwiebeln  
gefüllt in brauner Sauce*

*Burgunderbraten in Rotweinsauce*

*Gekochtes Rindfleisch*

*Remouladensauce und Meerrettich*

*Ungarisches Gulasch  
Deftig und scharf*

## Geflügel:

*Putenschnitzel  
Auch mit Champignonrahmsauce*

*Putenrollbraten*

*Putengeschnetzeltes in Weißweinsauce*

*Hähnchenbrust mit Pfirsichspalten in Currysauce*

*Halbes Hähnchen*

*Hähnchenschenkel*

## Fisch:

*Gedünstetes Lachsfilet in Lauchsauce*

*Lachssteak in Weißweinsauce*

*Zanderfilet in heller Sauce*

## Beilagen

*Überbackener Kartoffelgratin mit Seitenfleisch*

*Frühlingskartoffeln in Sahne-Lauch oder Speck-Sauce*

*Petersilienkartoffeln*

*Spätzle*

*Schwäbische Bandnudeln*

*Reis*

*Erbsen und Möhren mit Buttersauce*

*Kaisergemüse*

*Püree*

*Sauerkraut*

*Püree & Sauerkraut*

*Verschiedene Sorten Flutes (geschnitten)*

*Flutes am Stück (3 Sorten)*

### Salate

*Kartoffelsalat (verschiedene Sorten wählbar)*

*Nudelsalat (verschiedene Sorten wählbar)*

*Krautsalat mit Speckwürfeln*

*Möhrensalat*

*Grüne Salate der Saison*

*Griechischer Salat*

*Farmer Salat*

*Tortellini Salat*

*Schichtsalat*

## Suppen

*Gulaschsuppe*

*Chilli Con Carne*

*Erbsensuppe mit Wursteinlage  
(Pro Person 1 Wiener oder 1 Mettwurst)*

*Rindfleischsuppe mit Gemüseeinlage*

*Rindfleischsuppe mit hausgemachten Markklößchen*

*Broccolicremesuppe*

*Spargelcremesuppe*

*Gemüsesuppe*

*Französische Zwiebelsuppe*

## Desserts

*Mousse au Chocolat und Mousse á Vanille*

*Ananascreme*

*Vanille oder Schoko Pudding*

*Rotweincreme*

*Frischer Obstsalat*

*Tiramisu*

*Gemischte Käseplatte*

*Erdbeermousse mir frischen Erdbeeren*

*Noisettenmousse*

*Adventstiramisu oder Lebkuchenmousse*

## Einfache Gerichte für jeden Anlass

*Gebackener Fleischkäse  
mit warmem Kartoffelsalat*

*3 verschiedene Sorten Fleischkäse  
(Pizza, Zwiebel, Normal) mit frischem Flutes*

*Rahmschnitzel (200 g)  
Mit Kartoffelgratin, Erbsen & Möhren*

*Deftiger Hackbraten (250 g)  
Mit Spätzle und Krautsalat*

*Freudenburger Bauernschinken  
Mit Sauerkraut und Püree*

*Freudenburger Bauernschinken  
Mit Sahne-Lauch-Kartoffeln*

*Grillhaxe  
Mit Sauerkraut und Püree*

*Züricher Geschnetzeltes  
Mit Spätzle und grünem Salat*

*Gekochtes Rindfleisch  
Mit Remouladensauce & Petersilienkartoffeln*

*Nudeln mit Hackfleischsauce*

*Hähnchenschenkel (warm, 2 Stk.)  
Mit Nudelsalat*

***Diese Gerichte ab 20 Personen  
Teller und Besteck auf Anfrage!***

## Kalte Platten & Vorspeisen

*Gemischte Fischplatte*  
(Forellenfilet, ger. Lachs, Pastete, Meerrettisch)

*Krabbencocktail*

*Gekochter Bauernschinken mit Spargel und Remoulade*  
(Schinkenröllchen)

*Roher Bauernschinken mit Melone*

*Gemischte Schinken- und Bratenplatte*  
(Hamm, roher Schinken, Kassler, Schweinebraten)

*Roastbeefplatte*  
(mit Remouladensauce)

*Gemischte Aufschnittplatte*

*Hausmacherplatte*  
(Blut- und Leberwurst, Schilly, Schwartenmagen)

*Hähnchenschenkel mit Orangen*

*Frikadellen, 130 g*  
*Hackbällchen, 50 g*

*Mini Wiener*

*Mini Rohesser*

*Hähnchenunterschenkel*

## Kalte Imbisse für alle Gelegenheiten

*Halbes belegtes Brot*  
*Verschiedene Sorten mit Garnitur*  
*wahlweise zusätzlich mit Fisch*

*Halbes belegtes Brötchen*  
*Verschiedene Sorten mit Garnitur*  
*wahlweise zusätzlich mit Fisch*

*Canapés mit edlem Belag und Garnitur*  
*wahlweise zusätzlich mit Fisch*

*Hackbällchen (50 g) mit Garnitur*

*Kleine Frikadellen (130 g) mit Garnitur*

*Hähnchenunterschenkel*

*Mini Wiener und Rohesser*



## Kalt- Warmes Buffets ab 20 Personen

### Menue 1

Gekochter Bauernschinken mit Spargel und Remoulade



Burgunderbraten in Rotweinsauce

Spätzle

Brasil. Rahmbraten mit Champ. Rahmsauce

Petersilienkartoffeln



Gemischte Gemüseplatte

(Erbsen, Möhren, Speckbohnen, Broccoli, Blumenkohl, Spargel)



Mousse au Chocolat und Mousse a Vanille

### Menue 2

Rindfleischsuppe mit hausgemachten Markklößchen



Gekochtes Rindfleisch mit Remouladensauce und Meerrettich

Verschiedene Sorten Flutes

Schweinefilet in Champignon Rahmsauce

Überbackener Kartoffelgratin



Gemischte Gemüseplatte

(Erbsen, Möhren, Speckbohnen, Broccoli, Blumenkohl, Spargel)



Erdbeermousse mit frischen Erdbeeren

## Kalt- Warmes Buffets ab 20 Personen

### Menue 3

Gemischte Fischplatte  
(Forellenfilet, ger. Lachs, Pastete, Meerrettich)



Schweineschnitzel mit Zigeunersauce  
Petersilienkartoffeln

Hänchenbrustfilet mit Pfirsichspalten in Currysauce  
Spätzle



Erbsen und Möhren in Buttersauce



Gemischte Käseplatte

### Menue 4

Gemischte Schinken- und Bratenplatte  
(Roher- und Gekochter Schinken, Kassler und Schweinebraten)



Gedünstetes Lachsfilet in Lauchsauce  
Petersilienkartoffeln

Burgunderbraten in Rotweinsauce  
Schwäbische Bandnudeln



Gemischte Gemüseplatte  
(Erbsen, Möhren, Speckbohnen, Broccoli, Blumenkohl, Spargel)



Frischer Obstsalat mit Früchten der Saison

***Selbstverständlich können Sie ihre Buffets auch selbst zusammenstellen, Geschirr wird gegen Gebühr zur Verfügung gestellt.***

***Wir beraten Sie gerne und wünschen guten Appetit!!***