



Nieweler

Partyservice

Catering

Fleischerei



À LA CARTE





Vor- und Nachspeisen

VOR- UND NACHSPEISEN

FINGERFOOD

z.B. Blätterteigpasteten mit Feta, Käsehäppchen, Mozzarellasticks, Party-Frikadellen, Oliven mit Salami, Party-Bierbeißer, Pflaumen im Speckmantel, Tortellinispieße, Hähnchenspieße Hawaii, Melone mit Schinken

Ab 10 Personen: 8 Teile – pro Person € 7,50

1/2 BELEGTES BRÖTCHEN

z.B. mit Schinken, Käse, Salami, Thüringer Mett, Pfefferbraten

Stück € 1,00

CANAPÉES

z.B. mit Schweine-, Hähnchenfilet, Käse, Pfefferbraten, Schinken, Lachs, Forelle

6 Teile – pro Person € 9,80

SCHNITTCHEN

z.B. mit Schinken, Käse, Salami, Thüringer Mett, Pfefferbraten

Pro Person ab € 7,50

IMBISS

Pro Person – 3 Schnittchen und 4 Teile Fingerfood

Schnittchen:

- Schinken
- Bratenaufschnitt
- Salami
- Div. Sorten Käse

Fingerfood:

- Tomate-Mozzarella Spießchen
- Käse-Spießchen mit Trauben
- Backpflaume im Speckmantel
- Oliven mit Salami
- Bierbeißer
- Hackbällchen garniert

Pro Person € 8,50

DESSERTS

- Rote Grütze
- Mousse au chocolat
- Quarkspeise mit Früchten

Pro Person € 2,00

- Advokatenpudding
- Herrencreme
- Orangen-/Vanillecreme

Pro Person € 2,30

- Himbeertraum
- Tiramisu
- Crème brûlée (mit Brenner)

Pro Person € 2,50

Warme Speisen



BEILAGEN

- Kartoffelgratinpro Pers./...€ 2,50
- Bratkartoffeln€ 2,50
- Kartoffelbrei€ 2,20
- Kroketten/Röstis€ 2,50
- Warmer Kartoffelsalat€ 2,20
- Reis/Spätzle/Bandnudeln€ 2,20
- Rosmarinkartoffeln€ 2,70
- Kartoffelspalten mit Kräuterdip.....€ 2,50
- Sauerkraut/Rotkohl€ 2,50
- Leipziger Allerlei€ 2,20
- Grüne Bohnen im Speckmantel€ 2,70
- Kartoffel–Lauch–Gratin€ 2,70
- Champignon–Zucchini–Gemüse ...€ 3,00
- Blumenkohl–Broccoli–Auflauf€ 2,70
- Kaisergemüse mit Kräuterbutter€ 2,50

SUPPEN

(1/2 l pro Person empfehlenswert)

- GulaschsuppeLiter/€ 7,50
- Käse–Lauch–Suppe€ 7,50
- Chili–con–Carne€ 7,50
- Reitersuppe€ 7,50
- Kartoffelsuppe€ 7,50
(mit Lachsstreifen, Lauch, Rauchenden extra)
- Tomatensuppe€ 6,50
- Gyrossuppe€ 8,00
- Kürbiscremesuppe mit Ingwer€ 8,00

GEFLÜGEL

- Putenragout „Stroganoff“ ...pro Pers./€ 5,50
- Hähnchenbrustfilet€ 5,80
(mit Frucht– , Zwiebel– od. Champignonsoße)
- Geräucherte Pute€ 6,00
(mit Tomate, Mozzarella überbacken)

RINDFLEISCH

- Zwiebelröstbratenpro Pers./€ 6,50
- Hubertustopf€ 6,00
- Westfälisches Zwiebelfleisch€ 6,50
- Jägerpfanne€ 6,80

SCHWEINEFLEISCH

- Grill–Schinkenpro Pers/€ 5,20
- Burgunderbraten€ 5,20
- Krustenbraten€ 5,20
- Spekselbraten€ 5,20
- Kassler / im Blätterteig€ 5,20 / € 5,50
- Schlemmerbraten€ 5,20
- Braten nach Spanferkelart€ 5,20
- Sahne–/Zwiebelschnitzel€ 5,20
- Sahnegeschnetzeltes€ 5,20
- Frühlings–/Delfterpfanne€ 5,20
- Schweinefilet im Speckmantel
mit Pfeffersoße€ 7,50
- Grill–Haxen Stück€ 3,80





Themenbuffet: Klassiker warm-kalt

THEMENBUFFET: KLASSIKER WARM-KALT

Ob kalte Platte für Zwei, Fest-Menü oder großes Event – der Nieweler Party-Service sorgt jederzeit für einen reibungslosen Ablauf und ein großartiges Geschmackserlebnis. Begeistern Sie Ihre Gäste mit Frische, Qualität und einer auch optisch überzeugenden Präsentation. Sie bestimmen den Anlass und das Nieweler-Team kümmert sich um alles – versprochen!

SCHLEMMER BUFFET

- Blattsalate der Saison
- Tomate mit Mozzarella
- Schinken mit Melone
- Warmer Braten Ihrer Wahl
- Kartoffelgratin
- Bunter Gemüseauflauf
- Kleine Schnitzel von Huhn und Schwein
- Party-Frikadellen / Party-Bierbeißer
- Käseplatte mit Baguette
- Mousse au chocolat

RUSTIKALES BUFFET

- Kleine Schnitzel von Huhn und Schwein
- Kartoffelspalten mit Kräuter-Dip
- Rustikale Schnitzchen
- Party-Frikadellen + Party-Bierbeißer
- Bohnensalat
- Krautsalat
- Käseplatte mit Baguette

KLASSISCHES BUFFET

- Bunte Salatplatte
- Kochschinkenröllchen mit Spargel
- Fischplatte mit Forelle und Matjes
- Putengeschnetzeltes in Rahmsauce
- Butterreis
- Mischgemüse
- Käseplatte mit Baguette
- Obstsalat mit Vanillecreme

Pro Person € 17,50 ab 10 Personen

Pro Person € 13,50 ab 10 Personen

Pro Person € 14,50 ab 10 Personen

Themenbuffet: Garten-Party



THEMENBUFFET: GARTENPARTY

Parties machen Spaß – aber auch viel Arbeit. Von der Vorbereitung, der Zubereitung bis zum Aufräumen. Das alles nehmen wir Ihnen gern ab! Damit Sie sich voll und ganz auf Ihre Gäste konzentrieren können. Wählen Sie das Nieweler-Angebot „Tulpe“ oder „Linde“ und lassen Sie sich begeistern!

GARTENPARTY

Über die große Auswahl unserer Grillspezialitäten und Beilagen lassen Sie sich von uns persönlich beraten.

Verzehrstand € 100,00

Grill-Roste € 20,00

Steh Tisch € 10,00

Bierzeltgarnitur € 15,00

Riesenpfanne € 45,00

z.B. für Geschnetzeltes, Bratkartoffeln
(nur in Verbindung mit unserem Personal)

BUFFET TULPE

- Tomate mit Mozzarella
- Tsatsiki
- Marinierte Hähnchenbrust
- Gewürzte Nackensteaks
- Gewürzte Schweinerückensteaks
- Grill-Fackeln
- Bratwurst
- Kartoffelsalat, Nudelsalat
- Bauernsalat
- Verschiedene Baguettesorten

- **Fisch und Antipasti auf Anfrage**

BUFFET LINDE

- Bratwurst, Nürnberger
- Marinierte Hähnchenbrust
- Gewürzte Nackensteaks
- Bauch pikant gewürzt
- Kartoffelsalat
- Krautsalat, Bauernsalat
- Verschiedene Baguettesorten

- **Lampions / Lichterketten / Kerzen / Fackeln / Pavillons / Bestuhlung / Stehtische mit Deko nach Absprache**

Pro Person € 13,50 ab 10 Personen

Pro Person € 11,50 ab 10 Personen



Themenbuffet: Italien

THEMENBUFFET: ITALIEN

Kaum ein anderes Land verwöhnt seine Menschen mit solchen Genüssen! Ob einfache Bauernküche oder raffinierte Gerichte, die italienische Küche in ihrer Frische und Vielfalt schmeckt allen. Wir von Nieweler bringen Italien auch in Ihr Zuhause – perfekt aufbereitet für viele Anlässe und jeden Geldbeutel.

BUFFET PATE

- Tomate mit Mozzarella
- Schinken mit Melone
- Italienisches Grillgemüse
- Verschiedene Brotsorten
- Schweineroulade gefüllt mit Basilikum, getrockneten Tomaten und italienischem Hartkäse
- Hähnchen á la Saltimbocca mit Gorgonzola-Sauce
- Gnocchis
- Broccoli mit Butter und gerösteten Mandeln
- Tomaten-Ruccolasalat
- Pannacotta mit Himbeeren

BUFFET LA FAMILIA

- Gemischte Salate mit leckeren Dressings
- Hausgemachte Pasta
- Rinderroulade gefüllt mit Cornichons
- Schweineroulade gefüllt mit Basilikum und getrockneter Tomate
- Gnocchis
- Broccoli mit Butter und gerösteten Mandeln
- Himbeertraum
- Käse-Platte

BUFFET AMORE

Pasta

- Lasagne mit Hackfleisch
- Lasagne mit Blattspinat und Lachs

Fingerfood

- Hähnchen á la Saltimbocca
- Tomate-Mozzarella Spieße
- Schinken mit Melone
- Champignon mit Frischkäse
- Bruschetta mit Tomate und Pesto

Pro Person € 18,50 ab 10 Personen

Pro Person € 17,50 ab 10 Personen

Pro Person € 14,50 ab 10 Personen



Themenbuffet: Nieweler Spezial

THEMENBUFFET: NIEWELER SPEZIAL

Ein intimes Menü zu zweit, ein Dinner mit 10 lieben Menschen oder ein großes Fest – Sie bestimmen den Anlass und wir machen alles andere. Perfekt abgestimmt auf den Rahmen und bis ins Detail durchorganisiert. Viele gelungene Veranstaltungen sprechen für Nieweler – und was und wie möchten Sie feiern?

WÄHLEN SIE IHR LIEBLINGSMENÜ

Menü 1:

- Seelachs-Filet mit Dillkruste, Salzkartoffeln, Eisbergsalat, Quark mit Früchten

Menü 2:

- Tafelspitz (Rindfleisch) in Zwiebelsoße, Salzkartoffeln, Schokoladenpudding

Menü 3:

- Spießbraten (gefüllt mit Röstzwiebeln und geräuchertem Speck), Bratkartoffeln, Butterbohnen, Rote Grütze mit Vanillesoße

Menü 4:

- Gulaschsuppe, Suppenbrötchen, Party-Frikadellen, Party-Bierbeißer, Käsespieße, gefüllte Kirschtomaten, Hähnchenspieße mit Asia-Dip

Menü 5:

- Kartoffelsuppe, Rinderroulade, Schweineroulade, Rotkohl, Klöße, Kartoffelgratin, Kaisergemüse, Zitronencreme

Für die besonderen **Angebote** rund um **Spargel**, Grünkohl und bayerische **Spezialitäten**, sprechen Sie unser **Team** bitte **direkt** an!

Paketpreis für 10 Gäste: € 180,00

Paketpreis für 25 Gäste: € 420,00

Paketpreis für 50 Gäste: € 750,00

Themenbuffet: Der besondere Anlass



THEMENBUFFET: DER BESONDERE ANLASS

Mit allen Sinnen genießen: die exquisite Küche. Die festliche Dekoration. Den repräsentativen Rahmen. Sich um nichts kümmern zu müssen außer um das Wichtigste: Ihre Gäste! Dafür sorgt das Team von Nieweler – und für ein unvergessliches Erlebnis im kleinen Kreis oder der großen Familie.

WÄHLEN SIE IHR LIEBLINGSMENÜ

Menü „Westfalen“:

- Westfälischer Schinken mit Pumpernickel
- Spekselbraten mit zwei Soßen
- Bratkartoffeln / Kartoffelgratin
- Grüne Bohnen im Speckmantel
- Advokatenpudding
- Pumpernickel-Käse

Menü „Herzhaft“:

- Mini-Schinken Spanferkelart
- Rotkohl / Rosenkohl
- Bratkartoffeln / Kartoffelspalten
- Party-Frikadellen / Party-Bierbeißer
- Käsewürfel mit Traube
- Herrencreme

Menü „60“:

- Zwiebsuppe
- Kochschinken mit Spargel
- Gefüllte Eier
- Blattsalat mit Zitronen-Sahne Soße
- Möhren-Apfelsalat
- Waldorfsalat
- Cordon bleu vom Schwein
- Kassler
- Warmer Kartoffelsalat / Kroketten
- Gemüseplatte
- Schokoladenpudding / Obstsalat

Menü „Der besondere Anlass“:

- Rindfleischsuppe mit Eierstich
- Schweinefilet im Speckmantel mit Pfeffersoße
- Hähnchenfilet in Kräuterrahm
- Röstinchen / Schwenkkartoffeln
- Saisongemüse
- Käseplatte mit Baguette
- Weincreme
- Schokoladenpudding / Obstsalat

Paketpreis für 10 Gäste: € 180,00

Paketpreis 25 Gäste: € 420,00

Paketpreis 50 Gäste: € 750,00

WEITERE ANGEBOTE UND INFOS:

SERVICEPERSONAL

Gerne bereiten wir Ihnen vor Ort unsere Speisen frisch zu. Personal/ Std. € 19,50
Getränke und Partyräume können auf Wunsch auch geliefert, bzw. empfohlen werden.

REICHT IHR GESCHIRR NICHT AUS?

Anlieferungskosten € 15,00 bis € 30,00
z.B. Gedeck (Teller, Messer, Gabel) € 0,70
Reinigungskosten (Gedeck) € 0,80
Suppentassen, Dessertschalen, Kaffeegeschirr, Gläser etc. können wir Ihnen bei Bedarf auch zur Verfügung stellen.
Speisen und Beilagen der Saison bieten wir Ihnen ebenfalls auf Wunsch gerne an.

Alle Speisen, Dienstleistungen und Leihartikel inkl. 19% MwSt.
(Nach einem neuen Urteil vom BFH sind aufeinander abgestimmte Speisen im Partyservice / Cateringservice mit dem allgemeinen Steuersatz von 19% zu versteuern).
Alle genannten Preise gelten bei Selbstabholung.
Änderungen vorbehalten.
Mit Erscheinen dieser Preisliste sind alle bisherigen Preislisten ungültig.

WIR SOLLTEN SPRECHEN!

Für ein persönliches Gespräch stehen wir Ihnen selbstverständlich gerne zur Verfügung.



Fleischerei Frank Nieweler

Am Speksel 51 | 33649 Bielefeld

☎ 0521 . 48 40 1 | 📠 0521 . 47 98 90

info@fleischerei-nieweler.de

www.fleischerei-nieweler.de