

EINTÖPFE & SUPPEN AB 10 PERS./SORTE

EINTÖPFE

	Preis pro Pers.
Erbsensuppe, mit viel Fleischeinlage	3,40 €
Linsensuppe	3,40 €
Gulaschsuppe, mit mageren Rindfleischstückchen	4,50 €
Kartoffelsuppe	3,20 €
Porree-Käse-Suppe	3,60 €

SUPPEN

	Preis pro Pers.
Schaumburger Hochzeitssuppe	3,40 €
Spargelcremesuppe, legiert	3,80 €
Tomatencremesuppe, legiert	3,40 €
Broccolicremesuppe	3,60 €
Chili Con Carne	5,00 €
Currywurstgulasch	4,50 €

HERZHAFT & DEFTIG AB 10 PERS./SORTE

BRATEN

	Preis pro Pers.
Spanferkelschinken, mageres Schweinefleisch mit Knusperkruste	6,80 €
Krustenbraten, vom Schweineschinken	6,80 €
Pfefferschinken, mit grober Pfeffermischung	6,80 €
Backschinken	6,80 €
Bayrischer Bierbraten, gebacken in Biersud	6,80 €
Bärenschinken, mit Honigkruste	6,80 €
Spare Rips, mit BBQ-Marinade	7,90 €
Pfefferrippchen	5,20 €
Senfbraten, mit einer Haube aus Senf & Zwiebeln	5,80 €
Cevapcici, 3 Stck. p.P. mit pikanter Teufelssauce	4,20 €
Leberkäs,	4,00 €
Schweinehaxen, deftig	pro Stck. 4,40 €

FRAGEN SIE AUCH NACH SPANFERKEL VOM SPIESS UND UNSEREN RIESENPFANNEN

RUSTIKAL GEFÜLLTE BRATEN

Spießbraten, mit Zwiebeln	5,80 €
Jägerbraten, mit Jägermett	5,80 €
Kräuterbraten, mit Gartenkräutern	5,80 €
Schwedenbraten, mit Backobst	5,80 €
Schweizerbraten, mit Käse und Schinken	5,80 €

GERÄUCHERT - GEPÖKELT

Farmerbraten, herzhaft im Geschmack	5,80 €
Prager Schinken, Gaumenfreude der besonderen Art	6,80 €

LAMMGERICHTE

Lammkeule, auf provençalische Art	7,90 €
Lammgeschnetzeltes, aus der Keule	7,50 €

FISCHGERICHTE

Zander auf Gemüsejulienne	8,80 €
Lachs im „Spinatbett“	7,70 €



VEGETARISCH

Gemüsetaler auf Champignonrahm	5,00 €
Kartoffelauflauf	5,50 €
Broccoli-Nudelauflauf	6,50 €
Gefüllte Ravioli mit Sauce	6,50 €

FEINWÜRZIG & MAGER

	Preis pro Pers.
Rahmbraten mit Käsekruste, Rahmsoße und gedünstete Champignons	7,00 €
Wacholderbraten gespickt mit Wacholderbeeren	6,10 €
Burgunderbraten in Rotwein mariniert	6,10 €
Schweinefilet natur	8,80 €
Prinzeßbraten, Schweinefilet mit Rindfleisch ummantelt	8,80 €
Burgunderbraten auf Rindfleischbasis aus der Hüfte	8,80 €
Schmorbraten klassisch	7,00 €
Rinder-Lemon-Braten mit feiner Würznote	8,80 €
Putenbrustbraten	8,80 €
Kassler in Blätterteig	7,20 €
Schinken im Brotteig	7,20 €
Wildschweingulasch	8,90 €

FRAGEN SIE NACH UNSEREN WILDSPEZIALITÄTEN!

ETWAS BESONDERES FÜR LIEBE GÄSTE

	Preis pro Pers.
Überbackene Schweinemedallions	7,70 €
Filet auf Curryrahm mit grober Pfeffermischung	7,70 €
Brokkolifilet, Schweinefilet, Brokkoli, Sauerrahm	7,70 €
Putenbrust mit Aprikosen in Curryrahm	7,70 €
Putenröllchen mit Parmaschinken & Frischkäse	pro Stck. 3,20 €
Gefüllte Hähnchenbrust in Champignonrahm	8,20 €
Kleine Rinderrouladen	pro Stck. 3,00 €
Große Rinderrouladen	pro Stck. 6,50 €
Kleine Kalbsroulade, gefüllt mit Spinat, Käse und Parmaschinken	pro Stck. 3,80 €
Saltim Bocca	8,20 €
Kalbsbraten, von Salzwiesen-Kälbern	9,20 €
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes	8,80 €

SCHLEMMERPFANNEN & PFANNENGERICHTE

	Preis pro Pers.
Rindergulasch	7,00 €
Sahnegeschnetzeltes mit Sauce	6,80 €
Schlemmerpfanne „Hubertus“, Champignons, Zwiebeln	6,80 €
Pfanne „Toscana“, südliche Geschmacksrichtung	6,80 €
Gyros-Geschnetzeltes	6,80 €
Rindfleischpfanne „Stroganoff“	9,20 €
Pfefferrahmgeschnetzeltes vom Schweinefilet	7,90 €
Paella	8,90 €
Zungenragout	pro Port. 7,20 €

BEILAGEN / GEMÜSE AB 10 PERS./SORTE

BEILAGEN

	Preis pro Pers.
Salzkartoffeln	1,80 €
Schwenkkartoffeln	2,20 €
Rosmarinkartoffeln	2,20 €
Kartoffelecken	2,20 €
Kartoffelgratin	2,40 €
Folienkartoffel	2,20 €
dazu Kräuterbutter	0,80 €
dazu Sourcream	0,80 €
Röstis	2,20 €
Bratkartoffeln	2,20 €
Semmelklöße	2,20 €
Kartoffelklöße	2,20 €
Reis	1,50 €
Spätzle/Nudeln	1,80 €
Champignon Gemüse	2,60 €
Frische Weser-Champignons	2,40 €
Sauerkraut	1,80 €
Rotkohl	1,80 €
Gemüseplatte	2,60 - 3,00 €
Mischgemüse	2,20 €
Sauce	0,80 €



SALATE AB 10 PERS.

SALATE

	Preis per kg
Krautsalat	9,90 €
Rotkrautsalat	9,90 €
Kräuter-Kartoffelsalat	9,90 €
Speck-Kartoffelsalat	9,90 €
Tomaten-/ Gurkensalat	9,70 €
Porreesalat	12,70 €
Bohnensalat	9,70 €
Selleriesalat	9,70 €
Nudelsalat	8,60 €
Mexikosalat	9,70 €
Wurstsalat	13,70 €
Hirtensalat mit Schafskäse	13,70 €
Bauernsalat	13,70 €
Heringssalat, hausgemacht	17,30 €
Matjessalat	17,30 €
Geflügelsalat mit viel Fleisch	17,30 €
Waldorfsalat	14,80 €
Brokkolisalat	15,30 €
Schichtsalat	13,70 €
weitere Sorten auf Nachfrage!	



DESSERT VARIATIONEN AB 10 PERS./SORTE

	Preis pro Pers.
Rote Grütze mit Vanille-Soße	2,60 €
Weincreme	2,60 €
Mousse au Choccolat und Vanille oder Erdbeer	2,60 €
Vanilleeis mit heißen Kirschen	4,00 €
Caramelcreme	2,60 €
Welfenspeise	3,00 €
Tirami-Su	2,60 €
Obstsalat	2,60 €
Mohrenkopf	2,80 €
Panna Cotta mit Himbeersoße	2,60 €
Bayrische Creme	2,60 €
Erdbeer-, Zitronen- oder Orangencreme	2,60 €
Creme Brûlée	2,60 €
Erdbeerschäum auf Mandelcreme	2,60 €
Buttermilchmousse mit Erdbeerschäum	2,60 €
weitere Sorten auf Nachfrage!	

PLATTEN & KOMPONENTEN AB 10 TEILE

FINGERFOOD

	Preis
Birne mit Preiselbeeren	pro Stck. 1,00 €
Blätterteigteilchen	pro Stck. 1,00 €
Chicken Double Sticks	pro Stck. 1,50 €
Chicken Nuggets	pro Stck. 0,60 €
Chicken Wings	pro Stck. 0,60 €
Dip	pro Pers. 0,50 €
Frühlingsröllchen	pro Stck. 0,80 €
Gebratene Medaillons vom Schwein	pro Stck. 1,50 €
Gebratene Putenmedaillons	pro Stck. 1,50 €
Geflügel-Fruchtspieße	pro Stck. 1,00 €
Gefüllte Eihälften	pro Stck. 0,60 €
Gemügesticks	pro Stck. 1,30 €
Käse-Weintraubenspieße	pro Stck. 1,00 €
Kleine gebratene Schnitzel	pro Stck. 1,05 €
Kleine Partyfrikadellen	pro Stck. 0,50 €
Krabbencocktail	pro Pers. 3,00 €
Paprikaschiffchen mit Frischkäse	pro Stck. 0,70 €
Pfefferbeißer	pro Stck. 1,20 €
Pumpnickel mit Frischkäse	pro Stck. 0,50 €
Roggentaler mit Baguettesalami	pro Stck. 0,80 €
Scampis im Teigmantel	pro Pers. 1,50 €
Schinken/Melone	pro Pers. 1,20 €
Stäbchenfleisch	pro Stck. 2,85 €
Tomate-Mozzarella-Spieße	pro Pers. 1,00 €
Lachsroulade	pro Pers. 1,50 €

KALTES BUFFET

	Preis
gebratenes Schnitzel	pro Stck. 3,50 €
zusätzlich Pilze und Zwiebeln	pro Pers. 1,50 €
Frikadelle	pro Stck. 1,50 €
Brotkorb	pro Pers. 1,50 €
Butter	pro Pers. 0,50 €
Fischplatte	pro Pers. 4,50 €
Käseplatte	pro Pers. 3,50 €
Wurstplatte	pro Pers. ab 4,50 €
Mollensessen	pro Pers. ab 6,00 €



BELEGTE BRÖTCHEN/SCHNITTCHEN

	Preis pro Stck.
halbes belegtes Brötchen	1,50 €
halbes belegtes Fischbrötchen	2,25 €
gemischte Schnittchen	1,70 €
gemischte Käse-Schnittchen	1,90 €
gemischte Fisch-Schnittchen	2,25 €

BUFFETS (DIESE BUFFETS AB 20 PERS.)

„RUSTIKALES BUFFET“

warm:
Spanferkelbraten, Farmerbraten mit Soße
Mischgemüse und Salzkartoffeln
kalt:
Brot, Brötchen, Butter, Schinken- und Mettwurstplatte,
Hausgemachte Wurstwaren, Thüringer Mett/Zwiebeln,
Zwiebelfleisch, Pfefferbeißer, Schnittkäse,
Matjesplatte oder Gabelrollmops,
Krautsalat und Nudelsalat

pro Pers. ab 16,00 €

BUFFET „HOHENSTEIN“

warm:
überbackene Schweinelendchen,
Hähnchenbrustfilet auf Curryrahm,
Reis und Kartoffelgratin, gemischte Gemüseplatte
kalt:
gemischter Brotkorb, Buttertraube, Käsebrett, Fischvaria-
tionen, gemischte Schinkenplatte m. Kochschinkenröll-
chen, gefüllte Eihälften mit Remoulade,
Party-Schnitzelchen
u. gebratene Mettbällchen,
Dessert

pro Pers. ab 19,20 €

„MEDITERRANES-BUFFET“

Anti-Pasti (Tomaten, Auberginen),
Parmaschinken auf Melone,
„Vitello Tonato“ (Kalbfleisch mit Thunfischmus),
Ciabatta-Brot, Tomaten mit Mozzarella, frischer Salat
„Toscana-Pfanne“ (Ital. Geschnetzeltes),
Penne Nudeln, Saltim Bocca (Kalbsschnitzel),
Brokkoli Gemüse,
Dessert: Tiramisu, exotischer Obstsalat

pro Pers. ab 19,50 €

WEITERE KOMPONENTEN ZUM „MEDITERRANEN-BUFFET“

Minestrone,
Tomatensuppe „Roma“,
Lachs „auf dem Gemüsebett“,
Saltim Bocca v. Hähnchen,
Lasagne/Gemüselasagne,
Tortellini in Schinken-Sahne-Sauce
kalt:
Zucchini Salat, Hirtensalat mit Schafskäse, Ital. Käsebrett

BUFFET „WESERBERGLAND“ (AB 40 PERS.)

Vorspeisenteller:
Fischpastete auf Salat mit Dip und Garnelen als Garnitur
warm:
Lachs auf Spinat, Putenrahmgeschnetzeltes mit Champi-
gnons, Gemüse, grat. Kartoffeln, Spätzle
kalt:
Brotvariationen, Buttertraube, gemischtes Käsebrett,
Fischplatte mit Forelle u. Lachs, Geflügelplatte mit gef.
Hähnchenbrust, Entenbrust, Cumberl.-Sauce, Hähnchen-
brust auf Orangenscheiben. Schinkenplatte mit Knochen-
schinken u. südtir. Speck, Wacholderröllchen, gef.
Eihälften mit Remoulade, Medaillons mit Brokkolihaube,
Rehrücken,
Salate: Rohkostplatte, Hirten-,
Porree- und Waldorfsalat
Dessertbuffet, Dessert evtl. in Gläsern

pro Pers. ab 25,00 €

HIER FINDEN SIE UNS

Schulte - Fleischerei & Catering

Kneippstraße 17
31840 Hess. Oldendorf / OT Zersen

Fon 0 51 52 - 8748
Fax 0 51 52 - 61019

www.schulte-schmeckt.de
kontakt@schulte-schmeckt.de

Lange Straße 37
31840 Hess. Oldendorf

Fon 0 51 52 - 527411
Fax 0 51 52 - 527412

Baustraße 21
31785 Hameln

Fon 0 51 51 - 3665
Fax 0 51 51 - 25209

LIEFERUNG & SERVICE

Alle Preise sind Abholpreise. Die Waren sind immer in Zersen in der Kneipp-
straße 17 abzuholen. Bei Abholungen in den Filialen können Fahrtkosten ent-
stehen. Preise richten sich nach Entfernung, Anlieferung und Abholung.
im Umkreis von 1 km bis 7 km = jeweils 10 €
im Umkreis von 8 km bis 15 km = jeweils 15 €
im Umkreis von 15 km bis 25 km = jeweils 25 €
Ab 25 km Preis auf Anfrage!

Die Lieferzeit ist eine ca. Zeit, es kann durch Wetter, Verkehr oder höhere Ge-
walt immer mal zu Verzögerungen kommen. Selbstverständlich sind wir stets
bemüht, zu den mit Ihnen vereinbarten Zeiten zu liefern. Wir behalten uns je-
doch eine Toleranzzeit von 20 Minuten vor.

Aus organisatorischen Gründen können wir Bestelländerungen nur bis 2 Tage
vor Auftragsstermin kostenfrei bearbeiten.

Stornokosten:

Sie haben die Möglichkeit, bis zu einer Woche vor Lieferung bei uns kosten-
frei zu stornieren. Bis zu drei Tage vorher berechnen wir Ihnen 30% des Auf-
tragswertes, einen Tag vorher 50% des Auftragswertes, am selben Tag 100%
des Auftragswertes.

Individuelle Angebote, die wir für sie erstellen, behalten 3 Wochen ihre Gültig-
keit. Nur sofortige Beanstandungen bei Anlieferung können berücksichtigt
werden.

Geschirrstellung (benutzt zurück)	pro Pers. ab	1,60 €
Gläser	pro Stck. ab	0,30 €
Bedienservice - nach Arbeitsaufwand	pro Stunde/pro Pers. ab	26,00 €

Die genannten Preise verstehen sich als Abholpreise inkl. 7% MwSt.
Wünschen Sie Bedienservice oder Geschirr muss lt. Gesetzgebung eine
Aufrechnung des gesamten Auftrags mit 19% MwSt. erfolgen.

SPRECHEN SIE UNS AN

Auf unserem Flyer finden Sie unser aktuelles Angebot.
Fragen Sie uns, wenn Sie einen besonderen Wunsch haben oder etwas
fehlen sollte. Ihre Wünsche sind unsere Herausforderung.
Möglich ist alles!

Es gilt jeweils die aktuelle Preisliste. Gültig ab 01.06.2018.
Preisänderungen, Druckfehler und Irrtum vorbehalten.



Leckere Ideen



für Ihre Feier!

www.schulte-schmeckt.de