

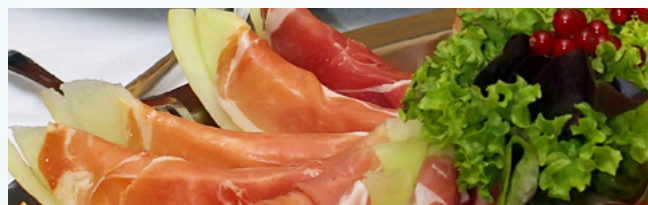
PLATTEN & KOMPONENTEN AB 10 TEILE

FINGERFOOD ALS BUFFET

Birne mit Preiselbeeren	pro Stck.	1,85 €
Blätterteigteilchen	pro Stck.	1,55 €
Chicken Double Sticks	pro Stck.	2,00 €
Chicken Nuggets	pro Stck.	0,90 €
Chicken Wings	pro Stck.	1,10 €
Dip	pro Pers.	0,55 €
Frühlingsröllchen	pro Stck.	1,20 €
Gebratene Medaillons vom Schwein	pro Stck.	2,20 €
Gebratene Putenmedaillons	pro Stck.	2,20 €
Geflügel-Fruchtspieße	pro Stck.	1,85 €
Gefüllte Eihälften	pro Stck.	1,30 €
Gemüstick (Rohkost)	pro Stck.	2,50 €
Käse-Weintraubenspieße	pro Stck.	1,65 €
Kleine gebratene Schnitzel	pro Stck.	1,75 €
Kleine Partyfrikadellen	pro Stck.	1,00 €
Krabbencocktail	pro Pers.	4,20 €
Paprikaschiffchen mit Frischkäse	pro Stck.	1,65 €
Mini Pfefferbeißer	pro Stck.	1,30 €
Pumpernickel mit Frischkäse	pro Stck.	1,30 €
Roggentaler mit Baguettesalami	pro Stck.	1,85 €
Scampis im Teigmantel	pro Pers.	2,50 €
Schinken/Melone	pro Pers.	1,85 €
Dattel-Spieß (2 Stück pro Spieß)	pro Stck.	1,85 €
Tomate-Mozzarella-Spieße	pro Pers.	1,65 €
Lachsroulade	pro Pers.	2,00 €
Anti-Pasti-Spieß	pro Stck.	2,75 €
Scampi auf Mangochutney	pro Stck.	3,50 €
Falafel-Spieß (2 Stück pro Spieß)	pro Stck.	2,20 €

KALTES BUFFET

1/2 Putenschnitzel	pro Stck.	4,00 €
1/2 Schnitzel	pro Stck.	4,00 €
gebratenes Schnitzel	pro Stck.	8,00 €
zusätzlich Pilze und Zwiebeln	pro Pers.	2,75 €
Frikadelle	pro Stck.	2,20 €
Brotkorb	pro Pers.	3,00 €
Butter	pro Pers.	0,90 €
Fischplatte	auf Nachfrage	
Käseplatte	auf Nachfrage	
Wurstplatte	auf Nachfrage	
Rustikale Wurst-Molle	pro Pers. ab	8,50 €



BELEGTE BRÖTCHEN/SCHNITTCHEN

	Preis
halbes belegtes Brötchen (fein ausgarniert)	2,30 €
halbes belegtes Fischbrötchen (fein ausgarniert)	2,90 €
gemischte Aufschnitt-Schnittchen (fein ausgarniert)	2,35 €
gemischte Käse-Schnittchen (fein ausgarniert)	2,45 €
gemischte Fisch-Schnittchen (fein ausgarniert)	2,70 €
rustikale Schnittchen (ohne Garnitur)	1,90 €

BUFFETS & PARTYANGEBOT

SCHNITZELPARADE AB 10 PERSONEN

Zigeuner-, Jäger- und Putenschnitzel,
Kaisergemüse und Schwenkkartoffeln
pro Pers. 17,50 €

BUFFET „HOHENSTEIN“ AB 20 PERSONEN

warm:
überbackene Schweinelendchen,
Hähnchenbrustfilet auf Curryrahm,
Reis und Kartoffelgratin, gemischte Gemüseplatte

kalt:
gemischter Brotkorb, Butter, Käsebrett, Fisch-
variationen, gemischte Schinkenplatte mit Kochschinken-
röllchen, gefüllte Eihälften mit Remoulade,
Party-Schnitzelchen und gebratene Mettbällchen,
Dessert
pro Pers. 32,50 €

„MEDITERRANES-BUFFET“ AB 20 PERSONEN

kalt:
Anti-Pasti (Tomaten, Auberginen),
Parmaschinken auf Melone,
„Vitello Tonnato“ (Kalbfleisch mit Thunfischcreme),
Ciabatta-Brot, Tomaten mit Mozzarella, frischer Salat

warm:
„Toscana-Pfanne“ (Ital. Geschnetzeltes),
Saltim Bocca (Kalbsschnitzel),
Penne Nudeln, Brokkoli Gemüse,
Dessert: Tiramisu, exotischer Obstsalat
pro Pers. ab 34,90 €

WEITERE KOMPONENTEN ZUM „MEDITERRANES-BUFFET“

Tomatensuppe „Roma“,
Lachs „auf dem Gemüsebett“,
Lasagne/Gemüselasagne,
kalt:
Zucchini Salat, Hirtensalat mit Schafskäse, Ital. Käsebrett

BUFFET „WESERBERGLAND“ AB 40 PERSONEN

warm:
Lachs auf Spinat, Putenbrust auf Curryrahm, Gemüse,
Kartoffelgratin, Spätzle

kalt:
Brotvariationen, Butter, gemischtes Käsebrett, Fischplatte
mit Forelle und Lachs, Geflügelplatte mit gefüllter Hähn-
chenbrust, Entenbrust, Cumberland-Sauce, Hähnchenbrust
auf Orangenscheiben. Schinkenplatte mit Knochenschin-
ken und südtiroler Speck, Wacholderröllchen, gefüllte
Eihälften mit Remoulade, Medaillons mit Brokkolihaube,
Rehrücken, Hirten-, und Waldorfsalat
Dessertbuffet
pro Pers. ab 42,50 €

HIER FINDEN SIE UNS

Schulte - Fleischerei & Catering

HAUPTGESCHÄFT:

Kneippstraße 17
31840 Hess. Oldendorf
OT Zersen

FILIALE:

Baustraße 21
31785 Hameln

Fon 05152 8748
Fax 05152 61019

Fon 05151 3665
Fax 05151 25209

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



Sie finden uns ebenfalls auf den
Wochenmärkten: Hameln
und Hessisch Oldendorf.

LIEFERUNG & SERVICE

Alle Preise sind Abholpreise. Die Waren sind immer in Zersen in der
Kneippstraße 17 abzuholen. Bei Abholungen in den Filialen können Fahrt-
kosten entstehen. Preise richten sich nach Entfernung, Anlieferung und
Abholung. im Umkreis bis 9 km = jeweils 20,00 €
im Umkreis von 10 km bis 15 km = jeweils 25,00 €
im Umkreis ab 16 km Preis auf Anfrage!

Die Lieferzeit ist eine ca. Zeit, es kann durch Wetter, Verkehr oder höhere
Gewalt Verzögerungen kommen. Selbstverständlich sind wir stets bemüht,
zu den mit Ihnen vereinbarten Zeiten zu liefern. Wir behalten uns jedoch eine
Toleranzzeit von +/- 20 Minuten vor.

Aus organisatorischen Gründen können wir Bestelländerungen nur bis
3 Tage vor Auftragstermin 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
Auftragswertes, einen Tag vorher 50% des Auftragswertes, am selben Tag
100% des Auftragswertes.

Nur sofortige Beanstandungen bei Anlieferung können berücksichtigt werden.

Geschirrstellung	(gereinigt zurück)	pro Person ab 2,00 €
Gläser	(gereinigt zurück)	pro Stück ab 0,50 €
Chafing Dish	(gereinigt zurück)	kostenfrei

Reinigungskosten gehen zu Lasten des Auftraggebers.
Bedienservice (nach Arbeitsaufwand) pro Std./ pro Pers. ab 39,50 €

Die genannten Preise verstehen sich als Abholpreise inkl. 7% MwSt.

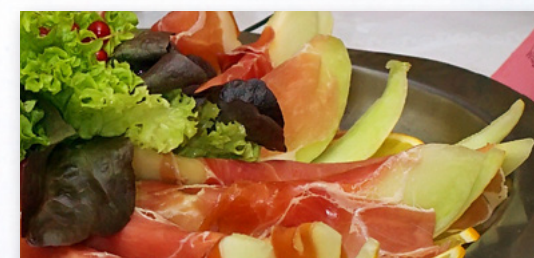
SPRECHEN SIE UNS AN

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 01.01.2026.
Preisänderungen, Druckfehler und Irrtum vorbehalten.



Leckere Ideen



für Ihre Feier !

www.schulte-schmeckt.de

EINTÖPFE, SUPPEN & LÖFFELGERICHTE
AB 10 PERS./ SORTE

Preis pro Person, Portionsmenge: 0,5 L	
Chili Con Carne	6,90 €
Currywurstgulasch	6,90 €
Erbsensuppe, mit viel Fleischeinlage	5,40 €
Linsensuppe	5,40 €
Gulaschsuppe, mit mageren Rindfleischstückchen	6,90 €
Kartoffelsuppe	5,40 €
Porree-Käse-Suppe	5,40 €
vegetarische Gemüsesuppe	5,40 €

Preis pro Person, Portionsmenge: 0,3 L	
Schaumburger Hochzeitssuppe	4,40 €
Spargelcremesuppe, legiert	5,50 €
Tomatencremesuppe, legiert	4,40 €
Broccolicremesuppe	4,40 €

HERZHAFT & DEFTIG
AB 10 PERS./ SORTE

BRATEN	Preis pro Pers.
Spanferkelschinken, mageres Schweinefleisch mit Knusperkruste	11,90 €
Krustenbraten, vom Schweineschinken	9,00 €
Backschinken	9,00 €
Bayrischer Bierbraten, gebacken in Biersud	9,00 €
Bärenschenken, mit Honigkruste	9,00 €
Spare Rips, mit BBQ-Marinade	auf Nachfrage
Pfefferrippchen	auf Nachfrage
Senfbraten, mit einer Haube aus Senf & Zwiebeln	9,00 €
Leberkäs	7,50 €
Schweinehaxen, deftig	pro Stck. 6,90 €
Minihaxe (ohne Kruste)	pro Stck. 3,90 €

GRILL, RIESENPFANNE UND SPANFERKEL AUF ANFRAGE MIT PERSÖNLICHER BERATUNG!

RUSTIKAL GEFÜLLTE BRATEN	Preis pro Pers.
Spießbraten, mit Zwiebeln	8,40 €
Jägerbraten, mit Jägermett	8,40 €
Schweizerbraten, mit Käse und Kasseler	8,40 €

GERÄUCHERT - GEPÖKELT	Preis pro Pers.
Farmerbraten, herzhaft im Geschmack	8,40 €
Prager Schinken, Gaumenfreude der besonderen Art	8,90 €

LAMMGERICHTE	Preis pro Pers.
Lammkeule, auf provençalische Art	13,90 €

FISCHGERICHTE	Preis pro Pers.
Zander auf Gemüsejulienne	11,90 €
Lachs im „Spinatbett“	11,90 €



VEGETARISCH	Preis pro Pers.
Gemüsetaler auf Champignonrahm	8,50 €
Kartoffelauflauf	8,50 €
Nudelauflauf	8,50 €

FEINWÜRZIG & MAGER	Preis pro Pers.
Rahmbraten mit Käsekruste, Rahmsoße und gedünstete Champignons	8,50 €
Wacholderbraten	8,20 €
Rinder-Schmorbraten klassisch	11,50 €
Schweinefilet natur	10,70 €
Prinzeßbraten, Schweinefilet mit Rindfleisch ummantelt	11,50 €
Burgunderbraten (Rinderhüfte)	11,50 €
Burgunderbraten (vom Schwein)	8,20 €
Putenbrustbraten	9,90 €
Kassler in Blätterteig	9,80 €
Wildschweingulasch	11,50 €

FRAGEN SIE NACH UNSEREN WILDSPEZIALITÄTEN!

ETWAS BESONDERES FÜR LIEBE GÄSTE	Preis pro Pers.
Überbackene Schweinemedallions	
Filet mit Champignons überbacken	9,90 €
Schweinefilet auf Curryrahm	10,70 €
Geflügelbrust mit Aprikosen auf Curryrahm	10,00 €
Putenröllchen mit Schinken & Frischkäse	pro Stck. 4,70 €
Gefüllte Hähnchenbrust in Champignonrahm	10,70 €
Mini Rinderrouladen	pro Stck. 4,90 €
Große Rinderrouladen	pro Stck. 10,50 €
Saltim Bocca	12,90 €
Kalbsbraten, von Salzwiesen-Kälbern	11,50 €
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes	12,90 €
Pollo al Limone	9,90 €
Putenmedallions Tomato-Mozzarella	9,90 €

SCHLEMMERPFANNEN & PFANNENGERICHTE	Preis pro Pers.
Rindergulasch	10,90 €
Sahnegeschnetzeltes mit Sauce	8,90 €
Schlemmerpfanne „Hubertus“, Champignons, Zwiebeln	8,90 €
Pfanne „Toscana“, südliche Geschmacksrichtung	8,90 €
Gyros-Geschnetzeltes	8,90 €
Rindfleischpfanne „Stroganoff“	12,50 €
Pfefferrahmgeschnetzeltes vom Schweinefilet	10,90 €
Zungenragout	12,50 €
Putengeschnetzeltes	9,50 €

BEILAGEN / GEMÜSE
AB 10 PERS./SORTE

	Preis pro Pers.
Salzkartoffeln	3,00 €
Schwenkkartoffeln	3,20 €
Rosmarinkartoffeln	3,20 €
Kartoffelgratin	3,80 €
Mini Kartoffeln mit Speck und Zwiebeln	3,50 €
Semmelklöße	3,80 €
Kartoffelklöße	3,80 €
Reis	3,00 €
Spätzle/Nudeln	3,00 €
Frische Weser-Champignons	4,00 €
Sauerkraut	3,00 €
Rotkohl	3,00 €
Gemüseplatte	ab 3,80 €
Mischgemüse (Erbsen+Möhren)	ab 3,20 €
Kaisergemüse	ab 3,60 €
Sauce	ab 0,90 €
Sauce Hollandaise	0,90 €



SALATE
AB 10 PERS.

Preis pro 100 g (200 g pro Person empfohlen)	
Krautsalat	1,19 €
Rotkrautsalat	1,19 €
Kräuter-Kartoffelsalat	1,43 €
Speck-Kartoffelsalat	1,43 €
Tomaten-/ Gurkensalat	1,19 €
Porreesalat	1,53 €
Bohnensalat	1,31 €
Selleriesalat	1,55 €
Nudelsalat	1,43 €
Mexikosalat	2,09 €
Wurstsalat	1,79 €
Hirtensalat mit Schafskäse	2,39 €
Bauernsalat	1,43 €
Heringssalat	2,39 €
Geflügelsalat mit viel Fleisch	2,99 €
Waldorfsalat	2,31 €
Schichtsalat	1,71 €
weitere Sorten auf Nachfrage!	
Rohkostauswahl	pro Pers. ab 3,00 €



DESSERT VARIATIONEN
AB 10 PERS./ SORTE

Preis pro Pers.	
Rote Grütze mit Vanille-Soße	4,20 €
Mousse au Choccolat oder Vanille oder Erdbeer	4,20 €
Caramelcreme	4,20 €
Welfenspeise	4,90 €
Tirami-Su	4,20 €
Obstsalat	4,20 €
Mohrenkopf	4,90 €
Panna Cotta mit Himbeersoße	4,20 €
Bayrische Creme	4,20 €
Erdbeer-, Zitronen- oder Orangencreme	4,20 €
Creme Brûlée	4,20 €
Erdbeerschäum auf Mandelcreme	4,20 €
Buttermilchmousse mit Erdbeerschäum	4,20 €
Weitere Sorten auf Nachfrage!	
In kleinen Gläsern zzgl.	1,50 € pro Person.