

PLATTEN & KOMPONENTEN AB 10 TEILE

FINGERFOOD ALS BUFFET

Birne mit Preiselbeeren
Blätterteigteilchen
Chicken Double Sticks
Chicken Nuggets
Chicken Wings
Dip
Frühlingsröllchen
Gebratene Medaillons vom Schwein
Gebratene Putenmedaillons
Geflügel-Fruchtspieße
Gefüllte Eihälften
Gemüsesticks (Rohkost)
Käse-Weintraubenspieße
Kleine gebratene Schnitzel
Kleine Partyfrikadellen
Krabbencocktail
Paprikaschiffchen mit Frischkäse
Mini Pfefferbeißer
Pumpernickel mit Frischkäse
Roggentaler mit Baguettesalamis
Scampis im Teigmantel
Schinken/Melone
Dattel-Spieß (2 Stück pro Spieß)
Tomate-Mozzarella-Spieße
Lachsroulade
Anti-Pasti-Spieß
Scampi auf Mangochutney
Falafel-Spieß (2 Stück pro Spieß)

KALTES BUFFET

1/2 Putenschnitzel
1/2 Schnitzel
gebratenes Schnitzel
zusätzlich Pilze und Zwiebeln
Frikadelle
Brotkorb
Butter
Fischplatte
Käseplatte
Wurstplatte
Rustikale Wurst-Molle

pro Stck.	4,00 €
pro Stck.	4,00 €
pro Stck.	8,00 €
pro Pers.	2,75 €
pro Stck.	2,20 €
pro Pers.	3,00 €
pro Pers.	0,90 €
	auf Nachfrage
	auf Nachfrage
	auf Nachfrage
pro Pers.	ab 8,50 €



BELEGTE BRÖTCHEN/SCHNITTCHEN

halbes belegtes Brötchen (fein ausgarniert)	Preis
halbes belegtes Fischbrötchen (fein ausgarniert)	pro Stück
gemischte Aufschnitt-Schnittchen (fein ausgarniert)	2,30 €
gemischte Käse-Schnittchen (fein ausgarniert)	2,90 €
gemischte Fisch-Schnittchen (fein ausgarniert)	2,35 €
rustikale Schnittchen (ohne Garnitur)	2,45 €
	2,70 €
	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 „MEDITERRANEN-BUFFET“

Tomatensuppe „Roma“,
Lachs „auf dem Gemüsebett“,
Lasagne/Gemüselasagne,
kalt:
Zucchinisalat, 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: FILIALE:

Kneippstraße 17
31840 Hess. Oldendorf
OT Zersen
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, liegert	5,50 €
Tomatencremesuppe, liegert	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 €
Bärenschinken, mit Honigkruste	9,00 €
Spare Ribs, mit BBQ-Marinade	auf Nachfrage
Pfefferrippchen	auf Nachfrage
Senfraten, mit einer Haube aus Senf & Zwiebeln	9,00 €
Leberkäs	7,50 €
Schweinhaxen, 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
Jägerbraten, mit Jägermett
Schweizerbraten, mit Käse und Kasseler

GERÄUCHERT - GEPOKELT

Preis pro Pers.
Farmerbraten, herhaft im Geschmack
Prager Schinken, Gaumenfreude der besonderen Art

LAMMGERICHTE

Preis pro Pers.

Lammkeule, auf provencalische Art	13,90 €
-----------------------------------	---------

FISCHGERICHTE

Preis pro Pers.

Zander auf Gemüsejulienné	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 gedüstete 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 Schweinemedaillons	9,90 €
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 €
Putenmedaillons Tomate-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

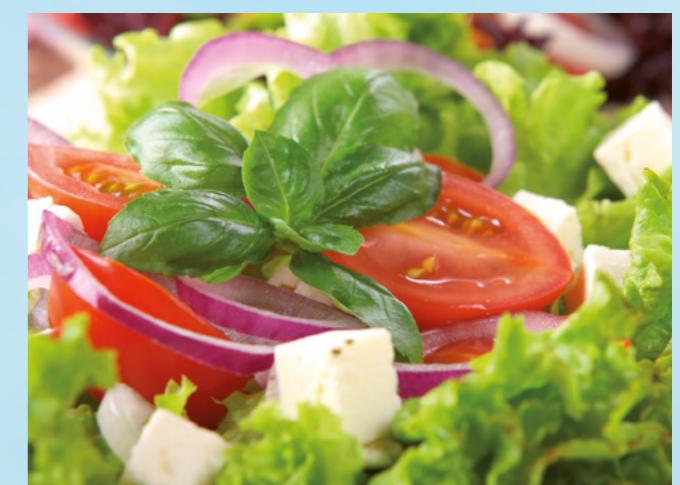
Preis pro Pers.

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 (Erbse+Möhren)	ab 3,20 €
Kaisergemüse	ab 3,60 €
Sauce	ab 0,90 €
Sauce Hollandaise	0,90 €

DESSERT VARIATIONEN AB 10 PERS./ SORTE

Preis pro Pers.

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 €



Rote Grütze mit Vanille-Soße	4,20 €
Mousse au Chocolat oder Vanille oder Erdbeer	4,20 €
Caramelcreme	4,20 €
Welfenspeise	4,90 €
Tiramisu	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 €
Erdbeerschaum auf Mandelcreme	4,20 €
Buttermilchmousse mit Erdbeerschaum	4,20 €
Weitere Sorten auf Nachfrage!	
In kleinen Gläschchen zzgl. 1,50 € pro Person.	