



BUFFET-HEFT



– QUALITÄT AUS TRADITION –

BUFFETSERVICE

Ob warme oder kalte Köstlichkeiten: Das Team der Fleischerei Sievneck versorgt Sie mit leckersten Speisen. Alles fing in den achtziger Jahren mit kalten Platten und Krustenbraten an. Selbstverständlich bekommen Sie diese Klassiker neben einer Vielzahl unterschiedlicher Buffets auch heute noch.

Vermissen Sie etwas? Sprechen Sie uns gerne an. Unsere Metzger und Köche bereiten Ihnen mit Freude Ihr Traum-Buffer zu. Ob es eine klassisch rustikale Zusammenstellung, eine Fingerfood-Auswahl oder ein Buffet mit Speisen aus der italienischen Küche sein soll, bei uns finden Sie immer das Richtige. Lassen Sie sich auf unserer Homepage oder auf unserem Instagram Account inspirieren. Unsere vegetarischen Angebote sind mit dem Symbol  gekennzeichnet.

Unsere Buffetpreise verstehen sich ab 15 Personen. Mengen und Artikeländerungen sind möglich. Bei Buffets für 10–14 Personen erheben wir einen Aufschlag von 15 %.

SAISONALE ANGEBOTE

Schauen Sie sich auch unsere saisonalen Angebote an! Diese liegen bei uns im Kassenbereich aus oder sind auf der Homepage zu finden. Deftige Eintöpfe im Winter, Familienfeiern im Frühling, ein BBQ-Buffet im Sommer, im Herbst ein zünftiges Oktoberfest oder zu Weihnachten saftige Gänsekeulen.

Womit dürfen wir Sie glücklich machen?



INTERESSIERT?

Gerne beraten wir Sie zu unseren umfangreichen Leistungen. Kontaktieren Sie uns telefonisch 0203 583864, per E-Mail info@fleischerei-sievneck.de oder selbstverständlich auch persönlich.

Planen Sie eine umfangreiche Feier oder sind noch komplett unentschlossen? Freuen Sie sich auf Ihre Hochzeit oder organisieren Sie eine Firmenfeier? Dann bitten wir Sie, einen Termin mit uns zu vereinbaren. Bei einer Buffetbesprechung können wir im Detail auf alle Ihre Fragen, Besonderheiten wie einen Servicebedarf oder das Ausleihen von Equipment eingehen. Bitte planen Sie für Ihre Bestellungen einen ausreichenden Vorlauf ein (mindestens 14 Tage).

Gerne merken wir Ihren Wunschtermin vorab unverbindlich vor.

– QUALITÄT AUS TRADITION –

CANAPÉS, FINGERFOOD, BEL. BRÖTCHEN ab 10 Port./Sorte – Preis in €/Stück

CANAPÉS

mit Lachs ^{3, III, IV, VII}	4,90
mit Forellenfilet ^{3, III, IV, VII}	4,50
mit Käse ^{2, IV, VII} 	3,60
mit Frischkäse ^{2, IV, VII} 	3,60
mit Roastbeef ^{I, IV, VII, X, XI}	4,90
mit rohem Schinken ^{3, IV, VII}	3,60

FINGERFOOD

Hackfleischbällchen ^{1, 2, I, IV, X, XI}	1,30
Rosmarinsticks (Rind) ^{1, 2, I, IV, X, XI}	1,60
Partyfrikadellen ^{1, 2, I, IV, X, XI}	1,50
kleine Hähnchenspieße ^{VII, X}	2,50
kleine Putenschnitzel ^{1, I, IV, VII, X}	2,60
kleine Schweineschnitzel ^{I, IV, VII, X}	2,40
Datteln im Speckmantel ^{1, 2, 3, IX}	1,25
geräucherte Garnelen mit Safranmayonnaise ^{4, I, III, IV, V}	2,50
Lachsrouladen auf Schwarzbrotalern ^{3, III, IV, VII}	3,50
Tomaten-Mozzarella-Spieße ^{IV, VII, X, XI} 	2,50
Antipastispeise ^{2, VII} 	2,90
kleine Gemüsebratlinge ^{I, VII, VIII, X} 	1,85

HALBE GOURMETBRÖTCHEN

mit Lachs ^{3, III, IV, VII}	4,90
mit Roastbeef ^{1, IV, VII, X, XI}	4,90
mit Käse ^{2, IV, VII} 	3,90
mit rohem Schinken ^{3, IV, VII}	3,90

HALBE BELEGTE BRÖTCHEN

mit Käse ^{2, IV, VII} 	2,50
mit Wurstaufschnitt ^{3, IV, VII}	2,50
mit Bratenaufschnitt ^{1, IV, VII, X, XI}	2,80
mit rohem Schinken ^{3, IV, VII}	2,80
mit Kochschinken ^{2, 3, IV, VII}	2,80
mit Mett ^{1, I, IV, VII, X, XI}	2,80
mit Lachs ^{3, III, IV, VII}	4,90



SUPPEN & EINTÖPFE ab 15 Portionen/Sorte – Preis in € pro Person

Gulaschsuppe (Rindfleisch) ^{1, IV, X, XI}	8,50
Rindfleischsuppe mit Einlage ^{1, I, IV, X}	5,50
Hühnersuppe mit Einlage ^{1, I, IV, X}	5,50
Käse-Lauch-Suppe (Rindfleisch) ^{1, 2, 3, IV, VII, X}	8,50
Currywurst ^{1, 2, X, XI}	4,50
Erbsensuppe (0,40 l) ^{1, 2, 3, VIII, X}	6,50

WWW.FLEISCHEREI-SIEVNECK.DE

VORSPEISEN ab 10 Portionen/Sorte – Preis in € pro Person

KALTE FISCHPLATTE ^{3, III, X, XI}

Räucher- und Stremellachs, geräucherte Forellenfilets, Matjes, Dillsoße, Preiselbeer-Meerrettich-Soße

10,90

MEDITERRANES SALATBUFFET ^{1, 4, I, III, V, VII, X, XI}

Geflügelsalat Toskana, italienischer Krabbensalat, griechischer Bauernsalat, arabischer Weizensalat, Nudelsalat Capri

16,50

ANTIPASTI ^{3, I, III, VII, X, XI}

Melone mit Parmaschinken, Vitello Tonnato, Tomaten Mozzarella, Auberginencreme, gefüllte Peppadew, marinierte Paprika und Zucchini, getrocknete Tomaten, eingelegte Oliven

22,50

FINGERFOOD-VARIATION ^{1, 2, 3, I, III, IV, V, VII, X, XI}

kleine Hähnchenspieße, Hackfleischbällchen, Schnitzel vom Schweinefilet, Lachsrollchen und Frischkäse auf Schwarzbrotaltern, Tomaten-Mozzarella-Spieße, Gemüsesticks mit Dip, Brotkorb, Kräuterbuttervariation

24,50

BUFFETS ab 15 Portionen/Sorte – Preis in € pro Person

1. KALTES & WARMES BUFFET ^{1, 2, 3, I, IV, VII, X, XI}

warm gefüllter Rollbraten und Krustenbraten, Speckkartoffelsalat oder Sahnkartoffeln, Gemüseplatte

kalt kleine Putenschnitzel, geteilte Hähnchenkeulen, Partyfrikadellen, Spargelröllchen, Broccolisalat, Geflügelsalat, Brotkorb, Kräuterbutter, Käseauswahl

27,50

2. RUSTIKALES BUFFET ^{1, 2, 3, I, III, IV, VI, X, XI}

warm Kastenbraten vom Schwein in Kräuterrahm, Karbonadengulasch, Spiralnudeln, Schmorke, Sauerkraut

kalt Brotkorb, Mett und Zwiebeln, Schmalz, Kräuterbutter, rustikale Wurstplatte, kleine Schinkenmettwurstchen, rustikales Käsebrett, Krautsalat, Heringsstipp, Senf

26,90

3. KALTES BUFFET ^{1, 2, 3, I, IV, V, VII, X, XI}

kalt kleine Putenschnitzel, geteilte Hähnchenkeulen, Partyfrikadellen, Schweinefilet-Medaillons, kleine Hähnchenspieße, Spargelröllchen, rustikales Käsebrett, Brotkorb, Buttervariationen, Griebenschmalz, Senf, Melone mit Parmaschinken, Krabbensalat, Broccolisalat, Gartensalat, Krautsalat

29,90

4. WARMES BRATENBUFFET MIT BROT ^{1, 2, 3, I, IV, VII, X, XI}

warm gefüllter Rollbraten oder Krustenbraten und Fleischkäse, Speckkartoffelsalat, Sauerkraut

kalt Brotkorb, Kräuterbutter, Senf

17,90

BUFFETS ab 15 Portionen/Sorte – Preis in € pro Person

6. KLEINES PARTYBUFFET ^{1, 2, 3, I, IV, VII, X, XI}

warm Fleischkäse, Krustenbraten, Bratkartoffeln

kalt Mett und Zwiebeln, kleine Schinkenmettwurstchen, Krautsalat, Stangenbrot, Kräuterbutter, Senf

19,90

8. SCHLEMMERPFFANNE ^{1, I, IV, VII, X, XI}

warm Schweinefilet und Putenfilet mit ganzen Champignons und Sauce Hollandaise gratiniert, Butterspätzle, Schmorke, Gemüseplatte oder Salatplatte mit verschiedenen Dressings

23,90

9. GESCHNETZELTES ^{1, I, IV, VII, X, XI}

warm Schweine- oder Geflügelgeschnetzeltes (nach Wahl), Spiralnudeln, Erbsen und Möhren

Gerne informieren wir Sie über unsere große Auswahl an Varianten vom Geschnetzelten.

18,90

13. GENIESSER-BUFFET ^{1, 2, 3, I, III, IV, VI, X, XI}

warm Putenrahmgeschnetzeltes, gefüllter Rollbraten oder Krustenbraten, Butterspätzle, Sahnkartoffeln, Gemüseplatte

kalt kleine Putenschnitzel, Partyfrikadellen, kleine Schinkenmettwurstchen, rustikales Käsebrett, Brotkorb, Buttervariation, Matjessalat, Gartensalat, Krautsalat

31,90

14. RINDERBRATEN ^{1, 2, 3, I, IV, VII, X, XI}

warm geschmorter Rinderbraten oder Sauerbraten oder Kastenbraten vom Rind in Knoblauchrahm, Butterspätzle, Sahnkartoffeln oder Klöße, Rotkohl, Speckbohnenröllchen

25,90

15. MILDEN KASSELER ^{1, 2, 3, I, IV, X, XI}

warm Kasselernacken oder Lende, Speckkartoffelsalat, Sauerkraut

17,90

16. SPIESSBRATEN BAVARIA ^{1, I, IV, VII, X, XI}

warm gefüllter Spießbraten auf frischen Schmorzwiebeln, Bratkartoffeln, Senf

17,90

17. BROTZEIT RUSTICA ^{1, 2, 3, I, III, IV, VII, X, XI}

kalt rustikale Wurstplatte, rustikales Käsebrett, kleine Schinkenmettwurstchen, Partybrötchen und Roggenbrot, Butter, Griebenschmalz, saure Gurken, Mett und Zwiebeln, Fleischsalat, Senf

20,90



BUFFETS ab 15 Portionen/Sorte – Preis in € pro Person

- 18. CURRYPFANNE** 1, I, IV, VII, X, XI **19,90**
warm Putengeschnetzeltes in Curryrahm, Reis
kalt Salatplatte mit verschiedenen Dressings
- 19. ROULADEN** 1, 3, I, IV, VII, X, XI **23,90**
warm kleine Rouladen, Rotkohl oder Gemüseplatte, Butterspätzle oder Schmörkes
- 20. LACHS MEDITERRAN** 1, I, III, IV, VII, X, XI **27,90**
warm Lachs in Tomatenrahm, Rosmarinkartoffeln
kalt Salatplatte mit verschiedenen Dressings
- 21. KARBONADENGULASCH** 1, I, IV, VII, X, XI **18,90**
warm Karbonadengulasch, Spiralnudeln, Schmörkes, Gemüseplatte
- 22. PUTENGULASCH PFEFFERRAHM** 1, I, IV, VII, X, XI **17,90**
warm Putengulasch aus der Keule in Pfeffer-Rahm, Spiralnudeln, Erbsen und Möhren
- 131. FAMILIENFEIER** 1, 3, I, IV, VII, X, XI **25,90**
warm kleine Rouladen, Schweinefilet in Pfefferrahm, Sahnkartoffeln, Butterspätzle, Bohnenröllchen, Gemüseplatte
- 134. SOMMER-BUFFET** 1, I, IV, VII, X, XI **25,90**
warm Hähnchenfilet mit Blattspinat gratiniert oder in Tomatenrahm, Bandnudeln
kalt Griechischer Bauernsalat
- 135. SPANFERKEL MIT BEILAGEN** 1, 2, 3, I, IV, X, XI, VII **21,90**
warm knuspriges Spanferkel (am Stück), warmer Kartoffelsalat
kalt Krautsalat (Essig & Öl oder Sahne)
- 136. RÖMISCHES-BUFFET** 1,3 **26,90**
warm Involtini (Rindfleisch) in Portweinjus, Gnocchi in Salbeibutter, frisches Schmorgemüse
- 138. BUFFET COCOTTE** IV, VII, IX, X, XI **31,90**
warm Ochsenbäckchen oder Balsamico-Schmorbraten, Kartoffel-Selleriepüree oder Gnocchi, Vanillemöhren oder Rotkohl
- 142. VEGETARISCHES BUFFET** 1, I, IV, VII, VIII, X, XI  **NEU** **18,90**
warm Gemüsebratlinge mit Blattspinat und Pinienkernen gratiniert, Kartoffel-Broccoli-Auflauf
kalt Griechischer Bauernsalat
Natürlich gibt es eine Vielzahl weiterer vegetarischer Leckereien. Wir beraten Sie gerne!



BUFFETS ab 15 Portionen/Sorte – Preis in € pro Person

- 140. BUFFET TOSKANA** 1, 2, 3, III, IV, VII, IX, X, XI **39,90**
warm italienischer Schweinebraten, geschmort, Hähnchenfilet in Weißweinsauce mit Parmaschinken und Salbei, Kartoffel-Salsiccia-Auflauf, Spaghetti Alio e Olio, Broccoli mit Parmesan
kalt Vitello Tonnato, Carpaccio, eingelegte Pilze, marinierte Oliven, gegrilltes Gemüse, luftgetrocknete Schinken- und Salamispezialitäten, Ciabatta, Kräuter-Frischkäse, Toskanabutter
- 141. AMERICAN BBQ** 1, IV, VII, X, XI, XIII **25,90**
warm Pulled Pork, Spare Ribs, BBQ-Beans, Maiskolben, Spicy Wedges
kalt Drum Sticks, Coleslaw, Burger-Buns, BBQ-Saucen, Sour-Crème, Kräuterbutter

BEILAGEN ZUR AUSWAHL (Aufpreis möglich)

Butterspätzle, Schmörkes, Sahnkartoffeln, Kartoffel-Broccoli-Auflauf, Speckkartoffelsalat, Spiralnudeln, Bandnudeln, Reis, Rosmarinkartoffeln, Klöße, Rösti, Kartoffelpüree, Gnocchi, frisches Grillgemüse, Erbsen und Möhren, Kaisergemüse, Gemüseplatte, Bohnenröllchen, Porreegemüse, Rosenkohl, Spargel (saisonal frisch), Rotkohl, Kartoffel-Selleriepüree, Sauerkraut, Vanillemöhren, Broccoli mit Parmesan, Spaghetti Alio e Olio, Pilzgyros (vegan)

DESSERTS ab 12 Portionen/Sorte – Preis in € pro Person

- Himbeertraum mit Joghurt** 4, IV, VII **5,90**
Orangencreme 4, IV, VII **5,90**
Tiramisu 4, IV, VII **SEHR BELIEBT** **6,90**
Mascarpone-Dessert mit Früchten **5,90**
Obstsalat aus frischen Früchten der Saison **5,90**
Schokoladenpudding wahlweise mit Birnen oder Schokosplittern 4, IV, VII **4,90**
Herrencreme Schoko, Weinbrand, Preiselbeeren 4, IV, VII, IX **5,50**
Kaffeeccreme mit Kirschen 4, IV, VII **5,50**
Mousse au Chocolat 4, IV, VII **4,50**
Rote Grütze 4, IV **3,50**
Vanille-Sauce 4, I, IV, VII **1,20**
Vanille-Mousse 4, IV, VII **4,50**
Weihnachtscreme mit Krokant und Lebkuchengewürz 4, IV, VII, VIII (nur saisonal) **5,90**
Erdbeermousse mit frischen Früchten 4, IV, VII, VIII (nur saisonal) **6,90**





Fleischerei Sieveneck OHG • Fiskusstraße 175 • 47167 Duisburg-Neumühl

Tel. 0203 583864 • Fax 0203 583863 • info@fleischerei-sieveneck.de

www.fleischerei-sieveneck.de

LADENÖFFNUNGSZEITEN

Montag – Donnerstag: 8.00 – 13.00 Uhr und 15.00 – 18.00 Uhr

Freitag: 8.00 – 18.00 Uhr

Samstag: 7.30 – 13.00 Uhr



ZUSATZSTOFFE:

- 1 mit Geschmacksverstärker Natriumglutamat
- 2 mit Phosphat
- 3 mit Nitritpökelsalz
- 4 mit Farbstoff

ALLERGENE:

- | | | | |
|--------------------------------|--------------------------|-----------------------|-------------------|
| I mit Eiern | V mit Krebstieren | IX mit Schwefeldioxid | XIII mit Soja |
| II mit Erdnüssen | VI mit Lupinen | X mit Sellerie | XIV mit Mollusken |
| III mit Fisch | VII mit Milch | XI mit Senf | |
| IV mit glutenhaltigem Getreide | VIII mit Schalenfrüchten | XII mit Sesam | |

In unserem Betrieb werden Weizen, Nüsse und Senf verarbeitet. Spuren können in den Speisen enthalten sein! Gerne bieten wir Ihnen gluten- oder laktosefreie Speisen an.

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Unsere Buffetpreise verstehen sich als Lieferpreise inkl. 7 % MwSt. Die Lieferung erfolgt ab einem Warenwert von 500,00 € im nahen Umkreis frei Haus. Bei geringeren Auftragswerten sowie höherem Aufwand durch Weg oder Zeit berechnen wir weitere Lieferkosten. Diese sind individuell zu erfragen. Bei Abholung der Buffets gewähren wir einen Rabatt.

Die Mindestabnahmemenge der aufgeführten Buffetvariationen beträgt **15 Personen**. Wir erheben bei einer Bestellung für 14 Personen oder weniger einen Aufschlag von 15 % und behalten uns eine Einschränkung der Auswahl oder Artikeländerungen vor. Bestellungen unter 10 Personen können nur bedingt und im Einzelfall angenommen werden. Aufträge müssen bis 14 Tage vor dem Ausführungstag aufgegeben werden. Änderungen oder Stornierungen können bis 10 Werktage vor dem Buffettermin berücksichtigt und kostenfrei durchgeführt werden. Die Kosten von kurzfristigen Stornierungen oder Änderungen trägt der Besteller.

Auf Wunsch verleihen wir kostenfrei Vorlegebesteck. Alle von uns gelieferten Gegenstände sind in sauberem Zustand innerhalb von 3 Werktagen an uns zurückzugeben. Für die zur Verfügung gestellten Ausrüstungsgegenstände, Dekorationen usw. haftet bei Beschädigung oder Verlust der Besteller.

Bei erweiterten Serviceleistungen wie Rückholung, Reinigung, Vermietung von Tellern und Besteck sowie dem Bereitstellen von Servicekräften fallen zusätzliche Kosten an und wir sind gesetzlich dazu verpflichtet die komplette Bestellung mit 19 % zu versteuern.

Preisstand:

01. Juni 2024 – Alle früheren Preislisten verlieren ihre Gültigkeit.
Alle Preise freibleibend! Irrtum vorbehalten. 7 % MwSt. enthalten.



– QUALITÄT AUS TRADITION –