



# Partyservice

Fleischerei  
Martin



[www.fleischerei-wirth.de](http://www.fleischerei-wirth.de)

Clemens- August- Str. 37  
59821 Arnsberg

Tel.: 0 29 31 / 1 47 41  
Fax: 0 29 31 / 1 47 14

*Sehr geehrter Kunde,*

jede Feier soll für Sie und Ihre Gäste in schöner Erinnerung bleiben.

Zu einem gelungenen Fest gehört auch das richtige Essen.

Ob Geburtstagsfeier, festliche Anlässe oder einfach ein gemütliches Beisammensein mit Freunden, wir helfen Ihnen gerne bei der Auswahl und der richtigen Zusammenstellung Ihres Menüs.

Mit unserem Partyservice bieten wir Ihnen ein reichhaltiges Angebot an leckeren Speisen.

In der vorliegenden Broschüre finden Sie hierzu zahlreiche Anregungen.

Wir beraten Sie gerne bei der Planung Ihrer nächsten Festlichkeit und freuen uns auf Ihren Besuch.

*Ihre Fleischerei und Familie  
Martin Wirth*

*Information*

Wir liefern kalte Platten ab 6 Personen, warme Gerichte ab 10 Personen.

Bitte lassen Sie sich **frühzeitig** vormerken.  
Vereinbaren Sie mit uns ein Gesprächstermin.

### *Grillparty's*

Wir grillen für Sie:

Unsere Grillartikel aus der Ladentheke

Verschiedene Würstchensorten

Verschiedene Rindersteaks

Kartoffelbeilagen

Käse- Grillartikel

Currywurst

Verschiedene Burger

Dips

Salate

Grillpfannengemüse

Backwaren

### *Kalte Spezialitäten*

Verschiedene kalte Platten:

Schinkenplatte

Kochschinken-Röllchen

Braten-Platte

Fischplatte (Lachs, Forelle, Aal, Hering, ...)

Käseplatte

gemischte Aufschnittplatte

Hausmacher Platte

Garnierte Medaillons vom Schwein

Hähnchenschenkel und Hähnchenschnitzel

Frikadellen, Schweine- und Hähnchenschnitzel

Canapés, Schnittchen und belegte Brötchen

Partymettwürstchen, Pfefferbeißer,  
Martinis

Mett-Igel

Griebenschmalz

Brot ( bestellen wir gerne für Sie mit )



4

## *Antipasti - Vorspeisen*

Verschiedene Carapccio-Varianten

- Kasseler-
- Rindfleisch-
- Käse-

Tomate-Mozarella-Spieße

Gefüllte Oliven und Tomaten

Melonen-Schinken-Schiffchen

Wraps - verschieden gefüllt

## *Fingerfood (Desserts)*

Mini Pastel de Nata  
(Portugiesische Vanilletörtchen)

Mini Beignet Choco Noisett  
(kleine Berliner mit Nougatfüllung)

Cheesecake Dessert`s

Fruchtige Mascarpone Creme`s

Mini Torteletts (mit Früchten)



17

## *Dessert*

Cheesecake Dessert`s

Westfälische „Süße Liebe“ (Panna Cotta)

Fruchtige Buttermilch - Dessert`s

Herrencreme

Fruchtsalat

Tiramisù

Rote Grütze, dazu Vanillesauce

Quarkspeise mit Mandarinen oder Pfirsichen

Griespudding mit Kirschkompott

Milchreis mit Dörrobst- Kompott

In der Adevents- und Weihnachtszeit:  
Lebkuchen-Creme

Rhabarber- Mascarpone Creme



16

## *Suppen*

Klare Bouillon mit Einlage	Kartoffelsuppe
Vegetarische Gemüsesuppe	Erbsensuppe
Käse-Lauchcremesuppe	Linsensuppe
Spargel-Cremesuppe	Gulaschsuppe
Broccoli- Cremesuppe	Gyrossuppe
Möhreneintopf	Ofensuppe
Schnippelbohnen-Suppe	Geflügel-Nudel-Suppe
Zucchini-Creme-Suppe	Französische Zwiebelsuppe



5

## *Fingerfood*

Mozarella Sticks gebacken  
Tomate-Mozarella-Spieße  
Mini Wraps  
Pumpnickelhäppchen  
Tortilla Flammkuchen  
Mini Pizzen  
Paprikaschiffchen mit Feta  
Griechischer Salat am Spieß  
Fisch-Stick Lemon  
Mini Schnitzel und Mini Frikadellen  
Chick'n Stick Oriental  
Mini Double Sticks green + red  
Pikante Muffins



6

## *Salate*

Salatplatte

(Salate der Saison mit verschiedenen Dressings)

Griechischer Bauernsalat

Fitness-Salat

Maissalat

Schichtsalat

Broccolisalat

Bohnensalat

Waldorfsalat

Möhrensalat

Krautsalat

Mediterraner  
Nudelsalat

Geflügelsalat

Frühlingsalat

Kartoffelsalat

Schwäbischer  
Kartoffelsalat  
(auch warm)

Nudelsalat

Shrimps-Cocktail

Holsteiner Matjes  
mit roten Zwiebeln

Heringsalat mit roter Beete



15

## *Kalte und warme Saucen*

Sauce Martin

Sauce Hawaii

Rahmsauce

Tomatensauce à la Italia

Pfefferrahmsauce

Champignon-Jägersauce

Pfirsich-Currysauce

Gorgonzola-Sauce

Zwiebel- Sahnesauce

Sauce Hollondaise

Sauce Bernaise

Karamell-Sauce



14

## *Beilagen*

Kartoffelgratin	Petersilienkartoffeln
Püree	Püree- Auflauf
Bratkartoffeln	Klöße
Folienkartoffeln	Mini-Kartoffeln an Rosmarin
Nudeln	Spätzle
Reis	Rahmsauerkraut
Gemüsegratin-Variationen	Blattspinat
Gebratene Champignons	
Piselli al prosciutto (Junge Erbsen an rohem Schinken)	



7

## *Warme Spezialitäten vom Schwein*

Prager Schinken  
Kasseler pur  
Kasseler im Blätterteig  
Kalifornischer Kasselerbraten  
Schweinerollbraten, ungefüllt  
Schweinebraten vom Rücken oder Nacken  
verschieden gefüllt  
(Mett-, Obst-, Broccoli-, Spinat/ Toast-, Sauerkraut-Füllung)  
Pfälzer Zwiebelbraten  
Gebratene Schweinebrust vom Jungschwein  
Gefüllter Schweinebauch mit Sauerkraut und Mettwurst  
Grillhaxen  
Geschnetzeltes vom Schwein  
Szegediner Gulasch  
Filetspitzen „Fromage“  
Filet vom Schwein auf Champignons



8

## *Warme Spezialitäten vom Rind oder Kalb*

Rinderbraten mit Kräuterkruste  
Tafelspitz in Meerrettich-Sauce  
Roastbeef gebraten  
Filet vom Rind  
Rinderrouladen  
Filetgeschnetzeltes Stroganoff  
Rheinischer Sauerbraten  
Pfefferpotthast  
Kalbsmedaillons  
Ragout Fin  
Rinderwurst „Hausmacher Art“  
Geschmorte Rinderbeinscheibe



13

## *Themenspezialitäten*

Spanferkel  
mit Sauerkraut oder Krautsalat  
  
Bayerischer Abend  
mit Backschinken, Fleischkäse,  
Münchener Weißwurst und Grillhaxen  
  
dazu Süßer Senf, Brezel, Obazda





12

## *Aufläufe & Pfannengerichte*

Französischer Nudelauf

Lasagne in verschiedenen Variationen  
( z.B. mit Meeresfrüchten, Hackfleisch )

Gemüse-Lasagne

Andalusische Kartoffelpfanne

Schweinefleisch-Nudelpfanne „Palermo“

Nudelauf „Florenz“

Sächsisches Zwiebelfleisch

Düsseldorfer Rindergeschnetzeltes

Schwäbische Spätzlepfanne

Gyros-Reispfanne

Kasselerpfanne „Sauerland“

Jägertopf



9

## *Warme Spezialitäten vom Geflügel*

Hähnchenbrustfilet in Zwiebel-Sahne-Sauce

Hähnchenbrustfilet in Rotwein-Pfeffer-Sauce

Gefüllte Putenbrust

Putengeschnetzeltes „Asia“

## *Warme Spezialitäten vom Fisch*

Fischfilet „La Provence“

Seelachsfilet auf Dill- Sahne- Sauce

Fjord- Lachsfilet mit Zitronenpfeffer gebraten auf  
Rahmsauerkraut

Lachslasagne mit Blattspinat



10

### *Warme Spezialitäten vom Lamm*

Lammkeule

Lammrücken an Kräuterrahm

Lammragout „À la Italia“

Geschmorte Lammhaxen

### *Warme Spezialitäten vom Wild*

Wildragout vom Reh, Hirsch, Wildschwein

Entenbruststreifen in Karamell-Sauce

Asiatische Entenpfanne

Gebratene Flugentenbrust auf Orangensauce



11

### *Blätterteigspezialitäten*

Blätterteigröllchen verschieden gefüllt

Hackfleischstrudel

Kasseler im Blätterteig

Gefüllte Putenbrust im Blätterteigmantel