

Gut, weil von **Hemmerling** 

Unsere Qualität ist die beste Garantie für einen leckeren Braten

Preisliste

**gültig ab
26. 06. 2023**



Festliches Essen und Trinken

Für Ihre kleinen und großen gesellschaftlichen Ereignisse,
Cocktail-Empfänge, Sommerfeste, Hochzeiten,
Polterabende, Herrenabende und Familienfeiern
bieten wir Ihnen unseren Party-Service an.

Ob heiße Braten, rustikale Platten, kalte Buffets, Spanferkel,
delikate Salate oder exquisite Suppen,
alles wird von uns anspruchsvoll garniert
und speziell auf Ihre Festlichkeit abgestimmt.

Sehen Sie sich in Ruhe alle Vorschläge an
und sprechen Sie dann mit uns.
Wir beraten Sie und sind gern bereit Ihre
Sonderwünsche entgegenzunehmen.

Mit freundlichen Grüßen

Familie Jürgen und Frank Hemmerling

Produktionsstätte:

Delmenhorst · Syker Straße 119 · Tel. (04221) 71041

Filialen:

Delmenhorst · Lange Straße 101, Am Markt · Tel. (04221) 16533
Moordeicher Landstraße 25 · 28816 Stuhr · Tel. (0421) 87842388

Inhaltsverzeichnis

Fingerfood	Seite 2
Schnittchen	Seite 3-4
Schnittchenplatten	Seite 5
Belegte Brötchen	Seite 6
Aufschnittplatten	Seite 7
Warme Braten	Seite 8-9
Warme Menüs	Seite 10-11
Spanferkel	Seite 12
Aus der Pfanne	Seite 13
Soßen	Seite 14
Vegetarisches/Buffets	Seite 15
Beilagen	Seite 16
Sahnecremesuppe	Seite 17
Rustikale Suppen	Seite 18
Salatbar	Seite 19-20
Fischspezialitäten	Seite 21-22
Desserts	Seite 23
Deklarationspflichtige Allergene	Seite 24
Dienstleistungen	Seite 25



Fingerfood

ab 10 Personen

pro Person

- | | | |
|------|---|---------------------------------------|
| 309) | Fingerfood mit Dip
ca. 300 g pro Person, eine Auswahl aus: | 17,60 € |
| | <ul style="list-style-type: none"> - Chicken Wings - Käsesticks - Mini-Frühlingsrollen ^{1,6} - Blätterteig mit Lachs ¹ - Blätterteig mit Frischkäse ^{1,7} - Broccoli-Nuggets ^{1,7} - Yakitori-Spieß ^{6,11} - Cream Cheese Red Jalapenos ^{1,3,9} - Hackfleischbällchen ⁷ - Hähnchensteaks | |
| 919) | Antipasti (ab 10 Personen)
eingelegtes Gemüse | auf Anfrage
je Person 100 g 5,90 € |
| 918) | Mozzarella-Tomate ⁷ | je Person 100 g 3,90 € |
| 920) | Tomaten-Salat und Mozzarella
mit Cherry-Tomaten und Basilikum | je Person 150 g 4,90 € |



Schnittchen zur eigenen Auswahl

Rustikale Schnittchen auf Grau- und Schwarzbrot

pro Stück

1301) Katenschinken ¹	2,80 €
1302) Gekochter Schinken ¹	2,60 €
1303) Gewürz-Hackepeter* ¹	2,30 €
1304) Zwiebelschmalz ^{1,9,10}	1,80 €
1305) Landleberwurst ^{1,9,10}	2,20 €
1306) Bauernsülze ^{1,9,10}	2,20 €
1307) Cervelatwurst ¹	2,60 €
1309) gegrillter Bauernschinken ¹	3,00 €
1310) Bierschinken-Pastete ^{1,7}	2,40 €
1311) Französischer Camembert ^{1,7}	3,60 €

*außer Sonntag dafür Zwiebelmettwurst



Schnittchen zur eigenen Auswahl

Festliche Schnittchen mit feiner Garnitur auf Grau und Schwarzbrot
pro Stück

1312)	Räucherlachs ¹	3,80 €
1313)	Räucheraal filetiert ¹	Tagespreis
1314)	Forelle geräuchert ¹	3,50 €
1315)	Ei / Räucherlachsstreifen ^{1,3}	2,60 €
1316)	Putenfilet, gegrillt ¹	2,80 €
1317)	Schweinemedallions ¹	3,20 €
1318)	Roastbeef rosa gebraten ¹	4,80 €
1319)	Schweinebraten gegrillt ¹	3,00 €
1320)	Kasselerlachsbraten oder Curry, Pfeffer ¹	2,80 €
1321)	Lachsschinken rauchzart ¹	3,00 €
1322)	Geräucherter Hüftschinken ¹	2,60 €
1323)	Versch. Käsesorten, Holl. Gouda ^{1,7,H}	2,60 €
1323a)	Französischer Rahmkäse	3,20 €
1324)	Hähnchenbrustfilet ¹	2,50 €
1325)	Gambas-Aioli ^{7,8}	4,00 €
1326)	Fleischsalat	2,20 €
1327)	Heringssalat	2,20 €



Schnittchenplatten ab 10 Personen

- | | pro Person |
|---|------------|
| 1101) Schnittchenplatte „Bürgermeister“ ^{1,7}
6 Schnittchen pro Person, angerichtet auf rundem Grau- und Mehrkornbrot, belegt mit Kasselerbraten, Cervelatwurst, Hähnchenbrust, Hackepeter*, rohem Schinken und Käse | 18,00 € |
| 1102) Schnittchenplatte „nach Art des Hauses“ ^{1,7}
6 Schnittchen pro Person, angerichtet auf rundem Grau- und Mehrkornbrot belegt mit Schweinebraten, Kasselerbraten, Hackepeter*, gegrillte Hähnchenbrust, Lachsschinken und Käse | 18,90 € |
| 1104) Schnittchenplatte „Exclusiv“ ^{1,7}
6 Schnittchen pro Person, angerichtet auf rundem Grau- und Mehrkornbrot belegt mit Hähnchenbrust, Medallions (Schwein), 2 Sorten Käse, Räucherlachs, Lachsschinken, Roastbeef und geräuchertem Forellenfilet | 21,90 € |
| 1106) Festliche Schnittchen mit feiner Garnitur ¹
6 Schnittchen pro Person, angerichtet auf rundem Grau- und Mehrkornbrot, belegt mit Roastbeef, Lachsschinken, Kasselerlachs, Hähnchenbrustfilet, gegrillter Schweinebraten und geräuchertes Forellenfilet
*außer Sonntag dafür Zwiebelmettwurst | 19,50 € |
| 1107) Roastbeefplatte à 160g
rosa gebraten und mit feiner Garnitur, Remoulade und Bratkartoffeln | 19,20 € |



1/2 Krosse-Brötchen belegt, schön garniert

	pro Stück
1201) Käse, Holländischer Gouda ^{1,7}	2,40 €
1202) Schinken Hackepeter* ¹	2,40 €
1203) Gekochter Schinken ¹	2,40 €
1204) Roher Schinken, ger. Hüftschinken ¹	2,60 €
1205) Cervelatwurst ¹	2,40 €
1206) Gerillte Putenbrust / Hähnchenbrustfilet ¹	2,60 €
1207) Eiersalat ^{1,3,6}	2,60 €
1208) Fleischsalat ^{1,3,6,10}	2,20 €
1219) Ei und Lachsstreifen	2,40 €
1224) Kasselerlachs	2,60 €
1225) Räucherlachs	4,60 €
1226) Forelle	3,80 €
oder nach persönlicher Auswahl	

1/2 Roggen- oder Körnerbrötchen belegt, schön garniert

	pro Stück
1209) Käse, Holländischer Gouda ^{1,7}	2,40 €
1210) Schinken Hackepeter* ¹	2,60 €
1211) Gekochter Schinken ¹	2,60 €
1212) Roher Schinken, ger. Hüftschinken ¹	2,60 €
1213) Cervelatwurst	2,50 €
1214) Putenbrust, gegrillt	3,50 €
1215) Eiersalat	2,60 €
1216) Fleischsalat	2,60 €
1227) Räucherlachs	4,70 €
1228) Forelle	3,90 €
oder nach persönlicher Auswahl	
*außer Sonntag, dafür Zwiebelmettwurst	



Gemischte Aufschnittplatten mit feiner Garnitur ohne Brot, ab 10 Personen

	Pro Person
1501) Aufschnittplatte „Ratsherrn“ ¹ Ammerländer Knochenschinken, Schweinebraten, Cervelatwurst, Kasselerbraten, Hackepeter* und gegrillte Putenbrust	15,00 €
1502) Aufschnittplatte „Delikat“ ¹ Gekochter Schinken, Ammerländer Knochenschinken, kleine Frikadellen, Schweinebraten, Kasselerbraten, Hackepeter* und gegrillte Putenbrust	15,80 €
1504) Aufschnittplatte „Standard“ ¹ Bierschinken, Cervelatwurst, Bauernsülze, rauchzarter Hüftschinken, Schinkenschmalz, Kaiser-Jagdwurst und Hackepeter*	14,00 €
1506) Kaiserliche Bratenplatte ^{3,6} Roastbeef, Schweinemedallions, gegrillte Hähnchenbrustfilet, Chicken Nuggets, Kasselerbraten und Remoulade	17,50 €
1507) Chefkochplatte ¹ Roastbeef, Knusperschnitzel, Schweinemedallions, Party-Frikadelle, gegrillte Hähnchenbrust, Kanadischer Räucherlachs und Forellenfilet mit Preiselbeeren *außer Sonntag dafür Zwiebelmettwurst	20,50 €
1508) Katenschinken-Platte 100 g pro Person	6,40 €
	Pro kg
1509) Hackepeter-Igel (ab 10 Personen)	16,00 €

Zu den Aufschnittplatten liefern wir Ihnen auf Wunsch:

	Pro Person
1601) Brotkorb / versch. Sorten ¹	1,80 €
1602) Butterteller ⁷	1,00 €
1603) Kräuterbutter ⁷	1,20 €
1604) Schinkenschmalz ¹	1,00 €



Warme Braten ab 10 Personen (Minder Mengen auf Anfrage)

Frischgewicht ca. 350 - 400 g

Pro Person

- | | | |
|------|--|--------------------|
| 201) | Pariser Braten ^{1,3}
fein gewürzter Kasseler-Rücken im Blätterteig
oder
Schweine-Lachsbraten ^{1,3}
mit Röstzwiebeln und feiner Würzung | 15,40 €
13,80 € |
| 202) | Bauernschinken
mit Kräuter und Zwiebelringen gewürzt, mit Kruste, saftiges Kernstück | 10,40 € |
| 203) | Burgunderrollbraten v. Schw.-Schinken ^{7,9,10}
mild gewürzt, geräuchert und mit Soße | 10,80 € |
| 204) | Spießbraten ¹
gewürzter Schweinenacken mit Röstzwiebeln | 10,60 € |
| 205) | Oldenburger Grill-Schinken
mit Kräutern und Gewürzen gegrillt | 10,60 € |
| 206) | Hühner-Frikasse
mit Reis, Erbsen und Spargel | 14,60 € |
| 207) | Schweinemedallions ^{7,10}
in Estragonsauce / Bernaise | 16,80 € |
| 216) | Rinderschmorbraten ^{7,10}
in feiner Bratensoße | 16,50 € |



Warme Braten ab 10 Personen (Minder Mengen auf Anfrage)

Frischgewicht ca. 350 - 400 g

Pro Person

- | | | |
|------|---|---------|
| 208) | Kräuter-Gyrosbraten
Schweinenacken mit frischen Kräutern und Knoblauch | 10,60 € |
| 209) | Putenkeule ^{7,10}
in Rahmsauce mit Zwiebeln und Kräutern | 9,80 € |
| 211) | Putenbrust-Geschnetzeltes ⁷
in Sahnesauce | 14,80 € |
| 213) | Gepökelte Rinderbrust ⁷
mit Meerrettichsoße | 16,20 € |
| 213) | Putenbraten aus der Brust | 17,60 € |
| 215) | Hähnchenfilet in Sahnesoße ⁷
mit Reis oder Nudeln und Gemüse | 15,60 € |
| 217) | Hähnchenfilet in Currysoße ⁷
mit Reis oder Nudeln und Blumenkohl | 15,60 € |
| 314) | Currywurst in Soße | 9,60 € |



Warme Menüs ab 10 Personen (Mindermengen auf Anfrage)

	Pro Person
101) Schweinefilet in Sahnesauce ⁷ mit frischen Champignons, dazu Kartoffelgratin und Eisbergsalat mit Mandarinenfilets	19,20 €
102) Truthahngeschnetzeltes „Indisch“ ⁷ mit Früchten, Curryreis und Eisbergsalat mit Mandarinenfilets	17,60 €
103) Gyrosgeschnetzeltes überbacken ⁷ mit Reis und Krautsalat	15,60 €
104) Rahmgeschnetzeltes vom Schwein ^{1,3,7,10} mit Reis oder Spätzle, frischer Marktsalat mit Dressing oder Gemüse	16,00 €
105) Rückensteak vom Schwein oder Truthahnsteak ^{1,7,11} in Parmesanhülle gebraten, Ratatouille-Gemüse, Kartoffelgratin oder Baguette	16,60 €
106) Schweinelachs-Schnitzel ^{1,3} mit Röstkartoffeln und Salat	15,50 €
107) Rouladen Menü ^{7,10} 2 Rinderrouladen a 150 g, Salzkartoffeln, Rotkohl- oder Blumenkohl, Rahmsoupe	18,90 €
108) Traditionelles „Grünkohlessen“ ^{1,9,10} mit Kasseler, geräuchertem Bauchspeck, Fleischpinkel, Kochwurst und Salzkartoffeln	16,80 €
109) Bayrisches Menü „München“ ^{7,9,10} Schweinshaxenfleisch, Fleischkäse, Weißwurst, Sauerkraut, Kartoffelpüree und süßem Senf	16,50 €



Warme Menüs ab 10 Personen (Mindermengen auf Anfrage)

	Pro Person
110) Gulasch „Ungarische Art“ ^{1,7} mit Zwiebeln, Paprika, Butternudeln/Salzkartoffeln und Salat	16,20 €
111) Rinderbraten / Sauerbraten ^{1,7} mit Soße, Kartoffeln/Klöße und Blumenkohl	17,50 €
112) Kalbsfrikassee ^{1,7,9,10} mit Spargelstücken, Kartoffeln oder Reis und Salat	18,20 €
113) Kasseler Lachsbraten ^{1,10} mit Sauerkraut und Kartoffelpüree/Kartoffelgratin	17,50 €
114) Labskaus ^{1,7,9,10} mit Gurke, Rote Bete und Spiegelei	15,50 €
115) Kohlrouladen mit Kartoffeln und Specksoße	12,50 €
116) Königsberger Klopse mit Salzkartoffeln und Kapernsoße	12,50 €
117) Wiener Hackbraten mit Salz- oder Bratkartoffeln, Erbsen- und Wurzelgemüse	7,50 €
118) Tortellini Carbonara	8,50 €
119) Spaghetti Bolognese oder Barbonara	8,50 €



Spanferkel

- | | |
|--|------------|
| | Pro kg |
| 215) Spanferkel
gebraten/gegrillt, rustikal gewürzt
ohne Beilage
(ab 20 Personen) | 15,50 € |
| | Pro Stück |
| 216) Schinken-Haxe
lecker gegrillt
(ab 10 Personen, Mindermengen auf Anfrage) | 6,50 € |
| | Pro Person |
| 217) Spanferkelrücken
mit leckerer Kruste, mager, zart und saftig
ca. 300 g Frischgewicht
(ab 10 Personen, Mindermengen auf Anfrage) | 11,20 € |
| 224) Spanferkelkeule
im ganzen mit Kruste ohne Knochen | 10,80 € |
| 218) Beilagen ^{1,7}
- ca. 250 g Bratkartoffeln
- ca. 300 g Tzaziki
- ca. 100 g Krautsalat | 7,50 € |



Aus der Pfanne und vom Grill

ab 10 Personen

	Pro Stück
301) Kotelett ^{1,3} paniert, ca. 180 - 200 g	3,60 €
302) Schnitzel ^{1,3} paniert, ca. 180 - 200 g	3,80 €
303) Truthahnschnitzel ^{1,3} paniert, ca. 150 - 200 g	4,20 €
304) Hähnchenschnitzel ^{1,3} paniert im Knuspermantel	4,20 €
305) 2 Stück Hähnchenkeulen (groß) gegrillt	5,20 €
307) Frikadellen ^{1,3,9} groß	1,30 €
308) Mini-Frikadellen ^{1,3,9}	0,75 €
310) Pizza-Frikadellen ^{1,3,9}	1,60 €
311) Rustikale Frikadellen ^{1,3,9}	1,60 €
312) Bayrischer Leberkäse mit Spiegelei und Kartoffelpüree	9,60 €



Eine Auswahl an Saucen zu unseren Fleischgerichten ab 10 Personen

100 g pro Person

500)	Bratensoße ^{7,9,10}	1,70 €
501)	Pfeffersauce ^{7,9,10}	1,80 €
502)	Currysauce ^{7,9,10}	1,80 €
503)	Jägersauce mit Champignons ^{7,9,10}	2,40 €
504)	Helle Kräutersauce ^{7,9,10}	1,80 €
505)	Preiselbeersahne ^{7,9,10}	1,80 €
506)	Meerrettichsahne ^{7,9,10}	1,80 €
507)	Remoulade ^{3,7,9,10}	1,80 €
508)	Tzaziki ^{7,9,10}	1,60 €
509)	Estragonsauce / Hollandaise ^{7,9,10}	2,20 €
510)	Buttersauce	1,90 €



Vegetarische Gerichte

	Pro Person
701) Gemüsegratin , ca. 500 g pro Person ⁷	7,90 €
702) Frühlingsrollen (2 Stück) ¹	5,40 €
703) Vegetarische Suppe (0,5 Liter)	5,40 €

Kaltes Buffet ab 20 Personen

	Pro Person
1701) Schlemmerbuffet ^{1,2,3,7} Schweine-Medallions, Hähnchen Nuggets, Räucherlachsfilet, Roastbeef mit Remouladensoße, Tomate Mozzarella Basilikum, Forelle filetiert mit Preiselbeersahne, Hackbällchen, versch. leckere Käsesorten, Butter, Baguette versch. Brotsorten, Rote Grütze mit Vanillesoße	28,00 €
1702) Feinschmecker-Buffet ^{1,3,7} Hähnchenbrustfilet, Honigschinken, Kasselerlachsbraten mit Remouladensoße, Hackbällchen in Mexikanischer Chilisoße, Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, Tomate Mozzarella Basilikum, Butter und versch. Brotsorten, Zitronencreme	24,50 €



Beilagen (250 g/300 g)

Pro Person

401)	Rosmarinkartoffeln	2,40 €
402)	Kartoffelspalten / Potato Wedges	2,40 €
403)	Salzkartoffeln	2,20 €
404)	Bratkartoffeln	3,40 €
405)	Röstkartoffeln	2,80 €
406)	Kartoffelgratin ⁷	3,40 €
407)	Folienkartoffel mit Sauerrahm ⁷	3,20 €
408)	Kartoffelpüree ⁷	2,70 €
420)	Gemüsegratin ⁷	3,60 €
421)	Gefüllte Tomaten mit Parmesan ⁷	3,20 €
423)	Nudeln (Spaghetti, Spätzle etc.) ¹	2,20 €
424)	Reis	2,00 €
426)	Kartoffelklöße	2,20 €

Gemüse

(200 g/250 g)

Pro Person

409)	Apfel-Rotkohl	2,80 €
410)	Schmorkraut mit Speck und Zwiebel	2,60 €
411)	Schmorkraut mit Ananas	2,80 €
412)	Erbsen und Wurzeln	2,80 €
414)	Fingermöhrrchen	2,80 €
415)	Blumenkohl	3,00 €
416)	Rosenkohl	2,80 €
417)	Kaisergemüse	2,80 €
418)	Broccoli	3,00 €
419)	Gemüsepfanne/Ratatouille	3,50 €
427)	Grüne Bohnen mit Speckwürfel	3,00 €

Pro Portion

428)	Frische Champignons, gebraten	4,20 €
429)	Spargel Gemüse mit Hollandaise	4,50 €



Sahnecremesuppen ab 10 Personen (Mindermengen auf Anfrage)

Pro Person /0,5 l

- | | | |
|------|--|--------|
| 812) | Tomatencremesuppe ^{7,9,10}
mit Sahne und Schinkenstreifen | 5,50 € |
| 813) | Porree- Käsecreme-Suppe ^{7,9,10}
mit Hackfleischeinlage | 5,90 € |
| 814) | Broccoli-Cremesuppe ^{7,9,10} | 5,50 € |
| 815) | Pfeffer-Rahmsuppe ^{7,9,10} | 5,50 € |
| 816) | Kräuterrahmsuppe ^{7,9,10} | 5,50 € |
| 817) | Käsesuppe ^{1,7,9,10}
mit Croutons und Fleischeinlage | 5,90 € |
| 818) | Champignoncremesuppe ^{7,9,10} | 5,90 € |
| 819) | Hummercremesuppe ^{2,7,9,10} | 7,20 € |
| 820) | Spargelcremesuppe ^{7,9,10}
mit frischem Spargel | 7,20 € |
| 821) | Kürbis-Rahmsuppe | 7,20 € |



Rustikale Suppen ab 10 Personen (Mindermengen auf Anfrage)

Pro Person /0,5l

- | | | |
|------|--|--------|
| 797) | Grünkohleintopf | 7,90 € |
| | mit Kochwurst, Kasselerfleisch und Kartoffeln | |
| 798) | Steckrübeneintopf ^{8,9,10} | 5,50 € |
| | lecker zubereitet mit Schweinefleisch und Wurst | |
| 799) | Grüne Bohneneintopf ^{8,9,10} | 5,50 € |
| | lecker zubereitet mit Fleisch und Wurst | |
| 800) | Linseneintopf ^{8,9,10} | 5,50 € |
| | lecker zubereitet mit Fleisch und Wurst | |
| 801) | Erbseintopf ^{8,9,10} | 5,50 € |
| | lecker zubereitet mit Fleisch und Wurst | |
| 802) | Gulaschsuppe ^{7,9,10} | 5,50 € |
| | feurig und pikant | |
| 803) | Serbische Bohnensuppe ^{7,8,9,10} | 5,50 € |
| 804) | Kartoffelsuppe mit Einlage ^{9,10} | 5,50 € |
| 805) | Chili con Carne ^{7,8,9,10} | 6,90 € |
| | mit herzhaftem Rinder-Hackfleisch | |
| 806) | Gyrossuppe ^{7,9,10} | 5,50 € |
| 807) | Rindfleischsuppe ^{3,9,10} | 5,50 € |
| | mit Rindfleisch, Nudeln, Eierstich und frischem Gemüse | |
| 808) | Gemüsesuppe ^{1,3,9,10} | 5,50 € |
| | mit Mettbällchen | |
| 809) | Hühnersuppe ^{1,3,9,10} | 5,20 € |
| | mit Hühnerfleisch, Spargel, Eierstich sowie Reis oder Nudeln | |
| 811) | Italienische Tomatensuppe ⁷ | 4,50 € |
| | mit Reis und Kochschinkenstreifen | |



Salate als Beilage

Alle Salate in Glasschalen und mit feiner Garnitur

Pro Person 250 g

	Pro Person
901) Kartoffelsalat / Speckkartoffelsalat ^{3,6,7,9,10}	2,40 €
902) Nudelsalat ^{1,3,6,9,10}	2,40 €
903) Porreesalat ^{3,6,9,10}	3,40 €
910) Krautsalat	2,50 €
911) Gurkensalat	2,50 €
912) Bohnensalat	2,50 €
913) Sommersalat	2,50 €
914) Möhrensalat	2,50 €
915) Marktsalat ⁷ mit Joghurt oder American Dressing	2,50 €
916) Griechischer Bauernsalat ⁷ mit Gurke, Tomate, Paprika, Oliven, Schafskäse	3,50 €
917) Eisbergsalat ⁷ mit Mandarinenfilet und Zitronensahne	3,40 €
928) Farmersalat ^{3,7,9,10}	3,70 €

Käsespezialitäten ab 10 Personen

	Pro Person
1401) Internationale Käseplatte ⁷ belegt mit Weich- und Schnittkäse	9,50 €
1402) Käse-Igel ⁷ (600 g)	15,00 €
	Gesamt



Salatbar, Buffetsalate

Alle Salate in Glasschalen und mit feiner Garnitur
ab 10 Personen (Portion ca. 100 g)

	Pro Person
904) Waldorfsalat ^{3,6,9,10}	2,30 €
906) Heringssalat ^{3,4,5,7,9,10} mit Majonaise und Rote Beete	2,50 €
907) Gambas Aioli ^{2,3,6,9,10}	4,50 €
908) Matjessalat ^{4,7,9} mit Kräutern	2,50 €
920) Eiersalat ^{3,7,10} hausgemacht	1,80 €
921) Hirtensalat ⁷ mit Oliven und Zwiebeln	2,70 €
922) Holländischer Gouda-Käsesalat ^{3,10}	2,40 €
923) Geflügel-Currysalat ^{3,10}	2,70 €
924) Heringssalat ^{3,4,5,7,9,10} ohne Majonaise, mit Gurke und Rote Beete	2,50 €
925) Geflügelsalat ^{3,6,9,10} mit Ananas	2,50 €
926) Sahne-Lachssalat ^{3,4,10}	2,50 €
927) Küstenschmaus ^{2,3,4,7,10} mit Krabben und Majonaise	4,30 €



Unsere Fischspezialitäten aus dem Meer

Menüs ab 10 Personen

		Pro Person
1403)	Lachsfilet gedünstet an Dijonsauce ^{7,9,10} Beilagen: Wildreis, herzhafte Blattsalate mit Balsamicodressing	18,00 €
1404)	Schollenfilet in Eihülle gebraten ^{1,3,9,10} Beilagen: Petersilienkartoffeln, Blattsalat mit Mandarinsahnedressing	16,50 €
1405)	Zanderfilet gebraten ^{1,7} Beilagen: Wirsingkohl mit Buttersoße und Kartoffeln	17,00 €
1406)	Seelachsfilet gebraten an Senf-Dillsauce ^{1,7,10} Beilagen: Salzkartoffeln und gemischter Salat	15,50 €
1407)	Holländisches Matjesfilet (4 x 1/2 Stück) ^{3,7,9,10} nach Hausfrauen Art mit Zwiebeln, Äpfeln und Gewürzgurke in Sahne-Majonaise, dazu Salzkartoffeln	16,90 €
1413)	Holländisches Matjesfilet (4 x 1/2 Stück) ^{3,6,7,9,10} mit Butterbohnen, Speckstippe und Bratkartoffeln	15,00 €
1414)	Gebratenes Rotbarschfilet ^{3,6,9,10} mit Hausmacher Kartoffelsalat, dazu Salat	12,90 €
1416)	Lachsfilet ^{7,9,10} gebraten mit Kräuterbutter, dazu Kartoffelspalten und Salat der Saison	16,50 €



Unsere Fischspezialitäten aus dem Meer Menüs ab 10 Personen

	Pro 100g
1408) Räucherlachs ⁷ 100 g mit Sahnemeerrettich und feiner Garnitur	4,80 €
1409) Räucheraalfilet 100 g mit feiner Garnitur	Tagespreis
1412) Krabbencocktail ^{2,3,6,9,10} Südsee - im Glas	7,50 €
1417) Forellenfilet 250 / 300 g mit feiner Garnitur	7,80 €



Desserts 150 g-Portionen

Pro Person

- | | |
|---|--------|
| 601) Orangen-Joghurt-Creme ⁷ | 2,60 € |
| 602) Rote Grütze mit Vanillesauce ⁷ | 2,60 € |
| 603) Mousse au Chocolate ⁷
hell oder dunkel | 2,80 € |
| 604) Quarkcreme mit Früchten ⁷
(Pfirsich, Kirsche, Mandarine etc.) | 2,80 € |
| 605) Frischer Obstsalat | 4,00 € |
| 606) Fruchtcreme ⁷
(Zitrone, Erdbeere, Orange usw.) | 2,80 € |
| 607) Schokoladen- oder Vanillepudding ⁷ | 2,60 € |
| 608) Waldmeister Wackelpudding | 2,50 € |
| 609) Vanillesauce ⁷ (100 g) | 1,50 € |



Deklarationspflichtige Allergene:

Die Nummerierung, z.B. ^{1,5,7} kennzeichnet die Deklarationspflicht gemäß den Richtlinien 2007/68/EG und 2000/13/EG.

Die Angaben beziehen sich auf den rezeptorischen Zusatz, Kreuzkontaminationen, auch mit anderen Zutaten mit allergenen Potential, die nicht im Anhang II der Lebensmittelinformationsverordnung (EU) Nr. 1169/2011 aufgeführt sind, können nicht ausgeschlossen werden.

Begriffserklärung Allergie/Allergene:

1. Glutenhaltiges Getreide
2. Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
3. Eier und Eierzeugnisse
4. Fisch und Fischerzeugnisse
5. Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
6. Soja und Sojaerzeugnisse
7. Milch und Milcherzeugnisse (einschl. Lactose)
8. Schalenfrüchte
9. Sellerie und Sellerieerzeugnisse
10. Senf und Senferzeugnisse
11. Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
12. Schwefeldioxid und Sulfite
13. Lupine und Lupinenerzeugnisse
14. Weichtiere (Mollusken) und Erzeugnisse daraus

Leihgeschirr

1 Gedeck (Teller u. Besteck)	1,50 €
1 Kaffeegedeck (Tasse, Unterteller, Mittelsteller, Teelöffel u. Kuchengabel)	1,50 €
1 Suppentasse (Unterteller u. Esslöffel)	1,20 €
1 Dessertschälchen (mit Teelöffel)	0,80 €
Mittelsteller	0,70 €
Gasgrill (ohne Gas)	25,00 €

Bei der Rückgabe von ungereinigtem Geschirr berechnen wir pro Teil die doppelte Leihgebühr. Leihgeschirr nur in Verbindung mit Warenlieferung. Bei Bruch berechnen wir Ihnen den Wiederbeschaffungswert.

Bei Anlieferung der Platten und Abholung des Leerguts (Platten, Thermobehälter, etc.) durch uns, erlauben wir uns Ihnen hierfür anteilige Fahrtkosten zu berechnen.

Sämtliche Platten, Behältnisse, Geschirr, Bestecke etc. sind Eigentum der Firma Fleischwaren J. u. F. Hemmerling OHG und sind nur Leihgabe. Wir bitten Sie, die angelieferten Platten umgehend zurückzugeben.

Lieferungs- und Zahlungsbedingungen

An Sonn- und Feiertagen warme Menüs auf Anfrage.

Für Bestellungen von Mindermengen oder bei Abweichung von der Mindestpersonenzahl müssen wir einen Aufschlag von 10% berechnen. Um termingerecht liefern zu können, geben Sie Ihre Bestellung möglichst 5 Tage (Spanferkel 10 Tage) vorher auf.

Für die Planung einer größeren Veranstaltung lassen Sie sich bitte rechtzeitig vormerken.

Sonn- und Feiertags berechnen wir Ihnen einen Preisaufschlag in Höhe von 10 %.

Mehrwertsteuer:

Bitte beachten Sie: Die in diesem Heft angegebenen Preise beinhalten die gesetzliche MwSt. von 7 %. Sollten Sie Zusatzleistungen wie Geschirr, Bestuhlung oder Servicepersonal in Anspruch nehmen, erhöht sich die MwSt. auf 19 %.

Material- und Preisänderungen vorbehalten. Für alle Lieferungen gelten die Preise der am Liefertag gültigen Preisliste.

Alle Preise sind inklusive Mehrwertsteuer. Zahlung ohne Abzug. Preisänderungen vorbehalten.

Anlieferung / Abholung nach Absprache

Innerhalb Delmenhorst	15,00 €
Außerhalb Delmenhorst bis 25 km	20,00 €
Ab 25 km je Kilometer	1,00 €

Bei nochmaliger Anfahrt zur Abholung werden zusätzlich Fahrtkosten berechnet.

Selbstverständlich bemühen wir uns, termingerecht zu liefern, behalten uns jedoch Abweichungen um bis zu 30 Minuten vor.

Gut, weil von
Hemmerling



Tel. (042 21) 71041-42

Unsere Qualität ist die beste Garantie
für einen leckeren Braten