

Gut, weil von **Hemmerling** 

Unsere Qualität ist die beste Garantie für einen leckeren Braten

**Preisliste**

**gültig ab**  
**20. 02. 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

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



## Fingerfood

ab 10 Personen

pro Person

- |      |   |                                       |
|------|---|---------------------------------------|
| 309) | <b>Fingerfood mit Dip</b><br>ca. 300 g pro Person, eine Auswahl aus:  | 17,60 €                               |
|      | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Chicken Wings</li> <li>- Käsesticks</li> <li>- Mini-Frühlingsrollen <sup>1,6</sup></li> <li>- Blätterteig mit Lachs <sup>1</sup></li> <li>- Blätterteig mit Frischkäse <sup>1,7</sup></li> <li>- Broccoli-Nuggets <sup>1,7</sup></li> <li>- Yakitori-Spieß <sup>6,11</sup></li> <li>- Cream Cheese Red Jalapenos <sup>1,3,9</sup></li> <li>- Hackfleischbällchen <sup>7</sup></li> <li>- Hähnchensteaks</li> </ul> |                                       |
| 919) | <b>Antipasti</b> (ab 10 Personen)<br>eingelegtes Gemüse   | auf Anfrage<br>je Person 100 g 5,90 € |
| 918) | <b>Mozzarella-Tomate</b> <sup>7</sup>   | je Person 100 g 3,90 €                |
| 920) | <b>Tomaten-Salat und Mozzarella</b><br>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 <sup>1</sup>	2,80 €
1302) Gekochter Schinken <sup>1</sup>	2,60 €
1303) Gewürz-Hackepeter* <sup>1</sup>	2,30 €
1304) Zwiebelschmalz <sup>1,9,10</sup>	1,80 €
1305) Landleberwurst <sup>1,9,10</sup>	2,20 €
1306) Bauernsülze <sup>1,9,10</sup>	2,20 €
1307) Cervelatwurst <sup>1</sup>	2,60 €
1309) gegrillter Bauernschinken <sup>1</sup>	3,00 €
1310) Bierschinken-Pastete <sup>1,7</sup>	2,40 €
1311) Französischer Camembert <sup>1,7</sup>	3,60 €

\*außer Sonntag dafür Zwiebelmettwurst



## Schnittchen zur eigenen Auswahl

Festliche Schnittchen mit feiner Garnitur auf Grau und Schwarzbrot  
pro Stück

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



## Schnittchenplatten ab 10 Personen

- |   | pro Person |
|---|------------|
| 1101) <b>Schnittchenplatte „Bürgermeister“</b> <sup>1,7</sup><br>6 Schnittchen pro Person, angerichtet auf rundem Grau- und Mehrkornbrot, belegt mit Kasselerbraten, Cervelatwurst, Hähnchenbrust, Hackepeter*, rohem Schinken und Käse   | 18,00 €    |
| 1102) <b>Schnittchenplatte „nach Art des Hauses“</b> <sup>1,7</sup><br>6 Schnittchen pro Person, angerichtet auf rundem Grau- und Mehrkornbrot belegt mit Schweinebraten, Kasselerbraten, Hackepeter*, gegrillte Hähnchenbrust, Lachsschinken und Käse  | 18,90 €    |
| 1104) <b>Schnittchenplatte „Exclusiv“</b> <sup>1,7</sup><br>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) <b>Festliche Schnittchen mit feiner Garnitur</b> <sup>1</sup><br>6 Schnittchen pro Person, angerichtet auf rundem Grau- und Mehrkornbrot, belegt mit Roastbeef, Lachsschinken, Kasselerlachs, Hähnchenbrustfilet, gegrillter Schweinebraten und geräuchertes Forellenfilet<br>*außer Sonntag dafür Zwiebelmettwurst | 19,50 €    |
| 1107) <b>Roastbeefplatte à 160g</b><br>rosa gebraten und mit feiner Garnitur, Remoulade und Bratkartoffeln  | 19,20 €    |



## **1/2 Krosse-Brötchen belegt, schön garniert**

	pro Stück
1201) Käse, Holländischer Gouda <sup>1,7</sup>	2,40 €
1202) Schinken Hackepeter* <sup>1</sup>	2,40 €
1203) Gekochter Schinken <sup>1</sup>	2,40 €
1204) Roher Schinken, ger. Hüftschinken <sup>1</sup>	2,60 €
1205) Cervelatwurst <sup>1</sup>	2,40 €
1206) Gerillte Putenbrust / Hähnchenbrustfilet <sup>1</sup>	2,60 €
1207) Eiersalat <sup>1,3,6</sup>	2,60 €
1208) Fleischsalat <sup>1,3,6,10</sup>	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 <sup>1,7</sup>	2,40 €
1210) Schinken Hackepeter* <sup>1</sup>	2,60 €
1211) Gekochter Schinken <sup>1</sup>	2,60 €
1212) Roher Schinken, ger. Hüftschinken <sup>1</sup>	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) <b>Aufschnittplatte „Ratsherrn“</b> <sup>1</sup> Ammerländer Knochenschinken, Schweinebraten, Cervelatwurst, Kasselerbraten, Hackepeter* und gegrillte Putenbrust	15,00 €
1502) <b>Aufschnittplatte „Delikat“</b> <sup>1</sup> Gekochter Schinken, Ammerländer Knochenschinken, kleine Frikadellen, Schweinebraten, Kasselerbraten, Hackepeter* und gegrillte Putenbrust	15,80 €
1504) <b>Aufschnittplatte „Standard“</b> <sup>1</sup> Bierschinken, Cervelatwurst, Bauernsülze, rauchzarter Hüftschinken, Schinkenschmalz, Kaiser-Jagdwurst und Hackepeter*	14,00 €
1506) <b>Kaiserliche Bratenplatte</b> <sup>3,6</sup> Roastbeef, Schweinemedallions, gegrillte Hähnchenbrustfilet, Chicken Nuggets, Kasselerbraten und Remoulade	17,50 €
1507) <b>Chefkochplatte</b> <sup>1</sup> Roastbeef, Knusperschnitzel, Schweinemedallions, Party-Frikadelle, gegrillte Hähnchenbrust, Kanadischer Räucherlachs und Forellenfilet mit Preiselbeeren *außer Sonntag dafür Zwiebelmettwurst	20,50 €
1508) <b>Katenschinken-Platte</b> 100 g pro Person	6,40 €
	Pro kg
1509) <b>Hackepeter-Igel</b> (ab 10 Personen)	16,00 €

### Zu den Aufschnittplatten liefern wir Ihnen auf Wunsch:

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



## Warme Braten ab 10 Personen (Minder Mengen auf Anfrage)

Frischgewicht ca. 350 - 400 g

Pro Person

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



## Warme Braten ab 10 Personen (Minder Mengen auf Anfrage)

Frischgewicht ca. 350 - 400 g

Pro Person

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



## Warme Menüs ab 10 Personen (Mindermengen auf Anfrage)

- |   | Pro Person |
|---|------------|
| 101) <b>Schweinefilet in Sahnesauce</b> <sup>7</sup><br>mit frischen Champignons, dazu Kartoffelgratin<br>und Eisbergsalat mit Mandarinenfilets                 | 19,20 €    |
| 102) <b>Truthahngeschnetzeltes „Indisch“</b> <sup>7</sup><br>mit Früchten, Curryreis und Eisbergsalat mit Mandarinenfilets                                      | 17,60 €    |
| 103) <b>Gyrosgeschnetzeltes überbacken</b> <sup>7</sup><br>mit Reis und Krautsalat  | 15,60 €    |
| 104) <b>Rahmgeschnetzeltes vom Schwein</b> <sup>1,3,7,10</sup><br>mit Reis oder Spätzle,<br>frischer Marktsalat mit Dressing oder Gemüse                        | 16,00 €    |
| 105) <b>Rückensteak vom Schwein<br/>oder Truthahnsteak</b> <sup>1,7,11</sup><br>in Parmesanhülle gebraten, Ratatouille-Gemüse,<br>Kartoffelgratin oder Baguette | 16,60 €    |
| 106) <b>Schweinelachs-Schnitzel</b> <sup>1,3</sup><br>mit Röstkartoffeln und Salat  | 15,50 €    |
| 107) <b>Rouladen Menü</b> <sup>7,10</sup><br>2 Rinderrouladen a 150 g, Salzkartoffeln,<br>Rotkohl- oder Blumenkohl, Rahmsoupe                                   | 18,90 €    |



## Warme Menüs ab 10 Personen (Mindermengen auf Anfrage)

	Pro Person
108) <b>Traditionelles „Grünkohlessen“</b> <sup>1,9,10</sup> mit Kasseler, geräuchertem Bauchspeck, Fleischpinkel, Kochwurst und Salzkartoffeln	16,80 €
109) <b>Bayrisches Menü „München“</b> <sup>7,9,10</sup> Schweinshaxenfleisch, Fleischkäse, Weißwurst, Sauerkraut, Kartoffelpüree und süßem Senf	16,50 €
110) <b>Gulasch „Ungarische Art“</b> <sup>1,7</sup> mit Zwiebeln, Paprika, Butternudeln / Salzkartoffeln und Salat	16,20 €
111) <b>Rinderbraten / Sauerbraten</b> <sup>1,7</sup> mit Soße, Kartoffeln/Klöße und Blumenkohl	17,50 €
112) <b>Kalbsfrikassee</b> <sup>1,7,9,10</sup> mit Spargelstücken, Kartoffeln oder Reis und Salat	18,20 €
113) <b>Kasseler Lachsbraten</b> <sup>1,10</sup> mit Sauerkraut und Kartoffelpüree/Kartoffelgratin	17,50 €
114) <b>Labskaus</b> <sup>1,7,9,10</sup> mit Gurke, Rote Bete und Spiegelei	15,50 €
115) <b>Kohlrouladen</b> mit Kartoffeln und Specksoße	12,50 €
116) <b>Königsberger Klopse</b> mit Salzkartoffeln und Kapernsoße	12,50 €



## Spanferkel

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



## Aus der Pfanne und vom Grill

ab 10 Personen

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



## Eine Auswahl an Saucen zu unseren Fleischgerichten ab 10 Personen

100 g pro Person

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





## Vegetarische Gerichte

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

## Kaltes Buffet ab 20 Personen

	Pro Person
1701) <b>Schlemmerbuffet</b> <sup>1,2,3,7</sup> 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) <b>Feinschmecker-Buffer</b> <sup>1,3,7</sup> 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)	<b>Rosmarinkartoffeln</b>	2,40 €
402)	<b>Kartoffelspalten / Potato Wedges</b>	2,40 €
403)	<b>Salzkartoffeln</b>	2,20 €
404)	<b>Bratkartoffeln</b>	3,40 €
405)	<b>Röstkartoffeln</b>	2,80 €
406)	<b>Kartoffelgratin</b> <sup>7</sup>	3,40 €
407)	<b>Folienkartoffel mit Sauerrahm</b> <sup>7</sup>	3,20 €
408)	<b>Kartoffelpüree</b> <sup>7</sup>	2,70 €
420)	<b>Gemüsegratin</b> <sup>7</sup>	3,60 €
421)	<b>Gefüllte Tomaten mit Parmesan</b> <sup>7</sup>	3,20 €
423)	<b>Nudeln</b> (Spaghetti, Spätzle etc.) <sup>1</sup>	2,20 €
424)	<b>Reis</b>	2,00 €
426)	<b>Kartoffelklöße</b>	2,20 €

## Gemüse

(200 g/250 g)

Pro Person

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

Pro Portion

428)	<b>Frische Champignons, gebraten</b>	4,20 €
429)	<b>Spargel Gemüse mit Hollandaise</b>	4,50 €



## Sahnecremesuppen ab 10 Personen (Mindermengen auf Anfrage)

Pro Person /0,5 l

- |      |  |        |
|------|--|--------|
| 812) | <b>Tomatencremesuppe</b> <sup>7,9,10</sup><br>mit Sahne und Schinkenstreifen | 4,90 € |
| 813) | <b>Porree- Käsecreme-Suppe</b> <sup>7,9,10</sup><br>mit Hackfleischeinlage   | 5,50 € |
| 814) | <b>Broccoli-Cremesuppe</b> <sup>7,9,10</sup>                                 | 4,90 € |
| 815) | <b>Pfeffer-Rahmsuppe</b> <sup>7,9,10</sup>                                   | 4,90 € |
| 816) | <b>Kräuterrahmsuppe</b> <sup>7,9,10</sup>                                    | 4,90 € |
| 817) | <b>Käsesuppe</b> <sup>1,7,9,10</sup><br>mit Croutons und Fleischeinlage      | 5,20 € |
| 818) | <b>Champignoncremesuppe</b> <sup>7,9,10</sup>                                | 5,20 € |
| 819) | <b>Hummercremesuppe</b> <sup>2,7,9,10</sup>                                  | 6,00 € |
| 820) | <b>Spargelcremesuppe</b> <sup>7,9,10</sup><br>mit frischem Spargel           | 6,00 € |
| 821) | <b>Kürbis-Rahmsuppe</b>  | 5,50 € |



## Rustikale Suppen ab 10 Personen (Mindermengen auf Anfrage)

		Pro Person /0,5l
798)	<b>Steckrübeneintopf</b> <sup>8,9,10</sup> lecker zubereitet mit Schweinefleisch und Wurst	4,50 €
799)	<b>Grüne Bohneneintopf</b> <sup>8,9,10</sup> lecker zubereitet mit Fleisch und Wurst	4,50 €
801)	<b>Linseneintopf</b> <sup>8,9,10</sup> lecker zubereitet mit Fleisch und Wurst	4,50 €
801)	<b>Erbseintopf</b> <sup>8,9,10</sup> lecker zubereitet mit Fleisch und Wurst	4,50 €
802)	<b>Gulaschsuppe</b> <sup>7,9,10</sup> feurig und pikant	5,20 €
803)	<b>Serbische Bohnensuppe</b> <sup>7,8,9,10</sup>	4,50 €
804)	<b>Kartoffelsuppe mit Einlage</b> <sup>9,10</sup>	4,50 €
805)	<b>Chili con Carne</b> <sup>7,8,9,10</sup> mit herzhaftem Rinder-Hackfleisch	5,90 €
806)	<b>Gyrossuppe</b> <sup>7,9,10</sup>	4,80 €
807)	<b>Rindfleischsuppe</b> <sup>3,9,10</sup> mit Rindfleisch, Nudeln, Eierstich und frischem Gemüse	4,80 €
808)	<b>Gemüsesuppe</b> <sup>1,3,9,10</sup> mit Mettbällchen	4,50 €
809)	<b>Hühnersuppe</b> <sup>1,3,9,10</sup> mit Hühnerfleisch, Spargel, Eierstich sowie Reis oder Nudeln	5,20 €
811)	<b>Italienische Tomatensuppe</b> <sup>7</sup> mit Reis und Kochschinkenstreifen	4,50 €



## Salate als Beilage

Alle Salate in Glasschalen und mit feiner Garnitur

Pro Person 250 g

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

## Käsespezialitäten ab 10 Personen

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



## Salatbar, Buffetsalate

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

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



## Unsere Fischspezialitäten aus dem Meer

### Menüs ab 10 Personen

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



## Unsere Fischspezialitäten aus dem Meer Menüs ab 10 Personen

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





## Desserts 150 g-Portionen

Pro Person

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



## **Deklarationspflichtige Allergene:**

Die Nummerierung, z.B. <sup>1,5,7</sup> 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. (0 42 21) 71041-42**

Unsere Qualität ist die beste Garantie  
für einen leckeren Braten