



# *Beier*

## Partyservice



Beier verwöhnt.



Qualitätsfleisch aus eigener Landschlachtere  
von Bauern aus der Umgebung.

Bielefeld-Jöllenberg & Bielefeld-Theesen

# Sehr geehrte Kundinnen und Kunden

Sie haben eine Feier? Wir haben den Partyservice!

Von gut bürgerlicher Küche bis hin zu Spezialitäten aus aller Welt – wir verwöhnen Sie und Ihre Gäste!

Durch unsere langjährige Erfahrung können wir Ihnen einen Rundum-Service anbieten, der außer unserem selbst geschlachteten Qualitätsfleisch auch die Lieferung umfasst. Lassen Sie sich nun auf den folgenden Seiten inspirieren!

Ihr Fleischerei Beier Team.

## ★ Unsere Spezialität: Spanferkel



Frisches gebratenes Spanferkel mit Sauerkraut und Brot € 13,00 pro Person

Frisches gebratenes Spanferkel mit Sauerkraut und Püree € 14,50 pro Person



# Appetithäppchen

## ★ Fingerfood

(ab 10 Personen)

	pro Stück
Hackbällchen	€ 1,00
Pflaume im Speckmantel	€ 0,90
Medaillons (süß oder herzhaft)	€ 3,00
Pumpernickel-Käse-Happen	€ 1,00
Gefüllte Eier	€ 0,80
Gefüllte Champignonköpfe	€ 1,90

### Auf dem Spieß:

pro Stück

Käse und Obst	€ 0,90
Chicken Nuggets	€ 1,90
Roastbeefröllchen	€ 2,20
Tomate / Mozzarella	€ 1,80
Schinken / Melone	€ 1,80
Lachs-, Frischkäseröllchen	€ 2,20
Schinken-, Spargelröllchen	€ 1,20
Garnelen und Mango	€ 2,30
Mozzarella mit Schinken ummantelt	€ 1,80

## ★ Canapés und Schnittchen

(ab 10 Personen)

Canapés belegt mit:	pro Stück
Verschiedenen Wurstsorten	€ 1,90
Verschiedenen Käsesorten	€ 2,10
Lachsfilet	€ 2,50
Forelle mit Ei	€ 2,50
Garnelen auf Knoblauchbutter	€ 2,80

# Buffets vom Feinsten

## ★ Frühlingsbuffet

Spargelcremesuppe

Westfälischer Spargel mit Sauce Hollandaise  
(500g frisch)

Petersilienkartoffeln

Hausgemachter Knochen- und Kochschinken  
(wahlweise Schnitzel)

**Pro Person € 18,00** (ab 10 Personen)

## ★ Sommerbuffet

Antipasti (gegrillte Auberginen, Zucchini,  
Paprika und Champignons)  
Blattsalatplatte mit karamelierten Nüssen  
Räucherfischplatte  
Ciabatta und Butter

Hähnchenbrust mit Tomatenragout  
überbacken

Gegrilltes Schweinefilet im

Parmaschinkenmantel

Penne Pesto

Rosmarinkartoffeln

Zucchini-Möhren-Gemüse

Obstsalat mit Vanillesauce

Zitronencreme

**Pro Person € 19,50** (ab 20 Personen)

## ★ Herbstbuffet

Obazda mit Laugenbretzel

1/2 Haxe und Leberkäse

Sauerkraut

Kartoffelpüree oder Specksalat

Bayrische Creme

**Pro Person € 14,50** (ab 10 Personen)

## ★ Winterbuffet

Grünkohl mit Rauch-, Mettenden und Kassler  
Salz- oder Bratkartoffeln

**Pro Person € 14,00** (ab 10 Personen)

## ★ Buffet »Hausmacherart«

Mettigel

Topfsülze mit Remoulade

Landbrot mit gesalzener Butter

Backschinken im Biersud

Rippchen in Zwiebelsauce

Bon-Petit Kartoffeln mit Kräuterquark

Krautsalat

Schwedensalat

Obstsalat mit Vanillesauce

**Pro Person € 16,50** (ab 10 Personen)

## ★ Buffet »Hubertus«

Marinierte Entenbrust auf Blattsalat  
Gefüllte Champignons mit Frischkäse

Rindergeschnetzeltes  
Hirschkalbsbraten  
in Preiselbeersauce  
Spätzle und Semmelklöße  
Gefüllte Birne  
Winterliches Gemüse

Weincreme  
Schokoladenmousse

**Pro Person € 25,00** (ab 20 Personen)

## ★ Rustikales Buffet II

Kleine Frikadellen  
Schinken / Melone  
Pumpernickel-Käse-Happen  
Rohkostplatte mit Dressing  
  
Spießbraten  
Rinderbraten mit Pfifferlingen  
Butterkartoffeln  
Kartoffelgratin  
Gemischtes Gemüse (Blumenkohl, Broccoli,  
Erbsen/Möhren, Champignons)

Rote Grütze mit Vanillesauce  
Schokoladenpudding

**Pro Person € 19,50** (ab 20 Personen)

## ★ Rustikales Buffet I

Hausmacher Wurstplatte  
Kleine Käseplatte  
Kleine Frikadellen  
Bierknacker oder Griebenschmalz  
Gemischter Brot- und Brötchenkorb

**Pro Person € 11,50** (ab 10 Personen)



## ★ Jägerbuffet

Kürbiscremesuppe  
Suppenbrötchen  
Blattsalate mit gerösteten Nüssen, Walnussöl

Wildbraten in Pfifferling-Rahmsauce  
Schinkenbraten im Sud  
Petersilienkartoffeln und Mandelbällchen  
Apfelrotkohl  
Speckrosenkohl

Mousse au chocolat  
Quarkspeise mit Beerenfrüchten

**Pro Person € 21,00** (ab 20 Personen)

## ★ Feinschmeckerbuffet

Melonenschiffchen mit Lachsschinken  
Lachsrollchen mit Frischkäse  
Marinierte Champignons  
Scampi auf Feldsalat  
Brotrad und Butter

Gebratene Entenbrust in Orangensauce  
Schweinefilet in Pfefferrahm oder Chorizokruste  
Röstis und Butterspätzle  
Broccoli mit gerösteten Mandeln  
Überbackener Blumenkohl  
Erbsen- Möhren Gemüse

Mascarponecreme mit Löffelbiskuits,  
Himbeeren und gerösteten Mandeln

**Pro Person € 26,00** (ab 20 Personen)

## ★ Festliches Buffet

Schinken / Melone  
Vitello Tonnato  
Salatplatte mit Champignons  
Baguette und Butter

Indische Hähnchenpfanne mit Früchten  
Burgunderbraten vom Rind in Rotweinsauce  
Kartoffelgratin  
Reis  
Prinzessböhnchen mit Speck  
Überbackener Blumenkohl  
Buttermöhren

Orangencreme  
Vanillecreme auf Obst

**Pro Person € 20,50** (ab 20 Personen)

## ★ Italienisches Buffet

Vitello Tonnato  
Tomate / Mozzarella  
Bauernsalat mit Schafskäse

Schweinemedallions in Käse-Sahne-Sauce  
Lachslasagne oder  
Tortellini in Basilikumsauce  
Gnocci und Rosmarinkartoffeln

Käsebrett mit Ciabatta und Trauben  
Tiramisu

**Pro Person € 19,50** (ab 15 Personen)



## ★ Spanisches Buffet

Melone / Serranoschinken

Gambas in Aiolisauce

Gemüse-Fleischspieß pikant

Hähnchenfilet mit Mozzarella überbacken  
in Salsasauce

Gebackene Kartoffeln mit Thymian  
oder Rosmarin

Katalanischer Salat mit Oliven und Sardellen

Baguette

**Pro Person € 18,50** (ab 15 Personen)

## ★ Buffet »American Style«

Chicken / Nugget Spieße

Pflaume im Speckmantel

Chili con carne

Zwiebelrostbraten vom Rind

Baked Potatoes mit Kräuterquark

Maiskolben mit gesalzener Butter

Bohnen in Tomatensauce

Salatplatte mit Kidney-Bohnen

Baguette mit Kräuterbutter

**Pro Person € 18,00** (ab 15 Personen)





## ★ Buffet »Leichte Küche Asia«

Frühlingsrolle mit Gemüse

Gemischter Salat

Brot und Dip

Entenbrust in Orangensauce

Hähnchen im Knuspermantel mit

scharfer Sauce

Bratnudeln

Wokgemüse

Mandelcreme auf frischen Früchten

**Pro Person € 19,00** (ab 15 Personen)

## ★ Kaltes Buffet

Kassler natur

Kleine Schnitzel oder Medaillons

Kleine Hähnchenschnitzel  
(paniert oder mit Mandeln)

Schweinebraten gefüllt

Schinkenröllchen

3 Salate nach Wahl:

Kartoffel- oder Nudelsalat

Poree- oder Geflügelsalat

Kraut- oder Bohnensalat

Brotkorb und Butter

**Pro Person € 16,50** (ab 15 Personen)



# Sie haben die Wahl

Gestalten Sie Ihr Menü selbst! (ab 10 Personen)

Ergänzen Sie die folgenden Hauptgerichte mit Suppen (S. 12), leckeren Vorspeisen (S. 3) oder frischen Salatplatten (S. 13) und himmlischen Desserts (S. 14).

Gerne stellen wir Ihnen mit fachkundiger Beratung auch Ihr Wunschmenü zusammen.

## ★ Vom Schwein

Burgunderbraten in Rotweinsauce  
Salzkartoffeln, Rotkohl

**Pro Person € 13,50**

Schinkenbraten  
Bratkartoffeln, Sauerkraut

**Pro Person € 14,50**

Kassler mit / ohne Blätterteig  
Kartoffelpüree, Sauerkraut

**Pro Person € 14,00**

Spieß- oder Zwiebelbraten  
Kartoffelgratin, Kaisergemüse

**Pro Person € 14,00**

Braten mager und gefüllt mit Mett  
und Zwiebel oder Schinken, Ananas  
und Käse, Wedges

**Pro Person € 11,00**

Schwedenbraten gefüllt mit Mischobst  
Bratkartoffeln, Gemüse

**Pro Person € 14,00**

Schweinefilet in Rahmsauce  
Bon-Petit Kartoffeln, Kaisergemüse

**Pro Person € 16,50**

Schweinefilet gegrillt im  
Parmaschinkenmantel  
Röstis, Gemüse

**Pro Person € 17,00**

Filet-Gemüse-Pfanne  
Schweinefilet, Grillkartoffeln, Gurkensalat

**Pro Person € 15,00**

Schnitzelpfanne  
Wedges, gemischter Salat

**Pro Person € 11,00**

Delfter Pfanne  
Bratkartoffeln, Krautsalat

**Pro Person € 13,50**

Rahmgeschnetzeltes  
Spätzle, gemischter Salat

**Pro Person € 13,50**

Lasagne  
mit gemischtem Salat

**Pro Person € 10,00**

## ★ Vom Rind

Zwiebelrostbraten  
Kleine Grillkartoffeln, Speckbohnen  
**Pro Person € 15,00**

Rinderroulade  
Salzkartoffeln, Rotkohl  
**Pro Person € 14,50**

Rindergulasch  
Spätzle, Rosenkohl  
**Pro Person € 15,00**

Kosakenpfanne  
(Rindfleisch in Rotweinsauce mit Pfifferlingen  
und Paprika), Butterkartoffeln, gemischter  
Salat  
**Pro Person € 16,50**



## ★ Vom Wild

Wildschweinbraten mit Sauce  
Petersilienkartoffeln, Wintergemüse  
**Pro Person € 14,50**

Wildragout mit Sauce  
Kartoffelklöße, Birne mit Preiselbeeren  
**Pro Person € 15,00**

## ★ Vom Geflügel

Hähnchenbrust im Knuspermantel  
Kartoffelgratin, Erbsen / Möhren Gemüse  
**Pro Person € 13,50**

Hähnchenbrust mit Tomate / Mozzarella  
überbacken  
Grillkartoffeln, Gurkensalat  
**Pro Person € 13,50**

Hähnchengeschnetzeltes Curry  
Spätzle, Buttergemüse  
**Pro Person € 14,50**

Hähnchenpfanne „süß“  
Mit Früchten in Currysauce,  
Reis, Möhrensalat  
**Pro Person € 13,50**

Entenbrust in Orangensauce  
Petersilienkartoffeln, Rotkohl  
**Pro Person € 16,50**

## ★ Vom Fisch

Fischfilet  
Bratkartoffeln mit Kräuter-Dip  
**Pro Person € 15,00**

Garnelen in Kräuterbutter  
Rohkostplatte  
**Pro Person € 16,50**

# ★ Suppen

pro Portion

## Leichte Suppen

Hühnersuppe	€ 5,00
Zwiebelsuppe	€ 4,50
Rindfleischsuppe	€ 5,00
Lauchcreme-Suppe	€ 4,50
Spargelcreme-Suppe	€ 4,50
Tomatencreme-Suppe	€ 4,50
Broccolisuppe	€ 4,50
Zucchinicreme-Suppe	€ 4,50
Kürbiscreme-Suppe	€ 4,50
Minestrone	€ 4,00
Champignoncreme-Suppe	€ 4,50

## Deftige Suppen

Gulaschsuppe	€ 5,50
Erbsensuppe	€ 5,00
Feuersuppe	€ 5,50
Partysuppe	€ 5,50
Käsesuppe	€ 5,50
Gyrossuppe	€ 5,50
Curry-Hähnchen-Suppe	€ 5,50
Kartoffelsuppe	€ 4,50
Reitersuppe	€ 5,50





## ★ Salate

	je 100 g		
Krautsalat	€ 0,90	Penne-Thunfischsalat	€ 2,00
Bohnen-Gurken-Salat	€ 0,90	Spanischer Salat	€ 2,00
Bauernsalat mit Schafskäse	€ 2,50	(mit Oliven und Tomaten)	
Sommersalat	€ 2,00	Hirtensalat	€ 2,00
(Eisberg, Tomate, Gurke)		(Paprika, Schafskäse, Oliven)	
Schichtsalat	€ 2,50	Geflügelsalat	€ 1,90
(Sellerie, Mais, Porree, Käse)		Porreesalat	€ 1,40
Rohkostplatte	€ 3,00	Schwedensalat (Weißkohl, Möhren)	€ 1,20
(Möhren, Paprika, Gurke, Tomate, Eisberg)		Feldsalat (mit Scampi)	€ 3,00
Tomate-Mozzarella-Salat	€ 4,00	Nudelsalat mediterran	€ 1,30
Rindfleischsalat	€ 2,00		
Speckkartoffelsalat	€ 0,95		
Kartoffelsalat	€ 1,10		
Nudelsalat traditionell	€ 1,10		
(Erbsen, Fleischwurst)			
Nudelsalat italienisch	€ 1,10		
(Apfel, Gurke, Braten)			
Tortellinisalat	€ 2,00		



## ★ Desserts

Rote Grütze mit Vanillesauce	€ 1,80	Tiramisu	€ 3,00
Schokopudding	€ 2,00	Pana Cotta	€ 2,50
Mandelpudding mit Amarettini	€ 2,20	Zitruscreme	€ 1,80
Vanillepudding	€ 2,00	Mascarponecreme mit	
Mousse au Chocolat	€ 2,00	Löffelbiskuits und Himbeeren	€ 3,10
Mousse au Vanille	€ 2,00	Obstsalat	€ 2,80
Mousse au Café	€ 2,00	Weincreme	€ 2,00
Quarkspeise mit Früchten der Saison	€ 2,00	Philadelphia-Creme mit	
Orangencreme	€ 1,80	Mandarinen	€ 2,70
Vanillecreme mit Obst	€ 2,00	Bayrische Creme	€ 2,00

# Klassiker...

Schnitzel	Stück	€ 6,00
kleines Schnitzel	Stück	€ 3,00
Jägersoße	pro Portion	€ 1,50
Zigeunersoße	pro Portion	€ 1,50
Frikadelle	Stück	€ 2,00
Kotelett	Stück	€ 3,00
Hähnchenschnitzel	Stück	€ 3,20
Hähnchenschnitzel mit Mandelblätter	Stück	€ 3,20
Haxe	Stück	€ 6,00
Spare Ribs	pro Portion	€ 5,20
Zwiebelfleischkäse	pro Portion	€ 6,50
Rippchen gebraten	pro Portion	€ 6,00



# Informationen

## Lieferungen

Jöllenbeck/Theesen	€ 10,00
Schildesche/Lenzinghausen/Babenhausen	€ 15,00
Bielefeld Innenstadt/Spenge	€ 20,00

Weitere Strecken werden nach Kilometern berechnet.

## Rückgabe

Rückgabe der Chafing-Dish Behälter:  
bitte innerhalb von drei Tagen sauber zurückgeben  
oder ungespült gegen Aufpreis am nächsten Tag  
(Euro 2,- pro Platte und Chafing-Dish Behälter)

## Beratung

Bei persönlicher Beratung stehen wir Ihnen von Montag bis Freitag  
während unserer Öffnungszeiten in unseren Filialen zur Verfügung.

Alle Preise enthalten 7% MwSt. Bei zusätzlichen Dienstleistungen  
erhöht sich der Satz auf 19% MwSt. Alle Preise sind Abholpreise.

## Landschlachterei

# Beier

## Partyservice

### 33739 Bielefeld-Jöllenbeck

ehem. Fleischerei Brünger  
Vilsendorfer Straße 30  
Telefon (05206) 22 05

Mo – Fr 8.00 – 13.00 Uhr  
und 14.30 – 18.30 Uhr  
Sa 7.00 – 13.00 Uhr  
Mi nachmittags geschlossen

### 33739 Bielefeld-Theesen

Mondsteinweg 110  
Telefon (05206) 64 37  
Fax (05206) 91 78 65

Di – Do 9.00 – 18.00 Uhr  
Fr 8.00 – 18.30 Uhr  
Sa 8.00 – 13.00 Uhr

Weitere Informationen finden Sie in unserem Internetauftritt unter [www.fleischereibeier.de](http://www.fleischereibeier.de)