Partyservice

NEUMEIER
WWW.AHLE-WURSCHT.DE

Speisekarte

Uns kennt jede Sau

Unsere selbst geschlachtete Ahle-Wurscht

ist noch schlachtwarm gewolft, das heißt, sie wird etwa zwei Stunden nach der Schlachtung direkt verarbeitet. Deshalb benötigen wir auch keine Schnellreifemittel, Farbstoffe, Farbstabilisatoren, Geschmacksverstärker, Phosphate oder Zitrate. Sie erhalten bei uns somit ehrliche Frische und vollen Geschmack. Der Gewichtsverlust einer ausgereiften Ahle-Wurscht beträgt bei uns ca. 50%. Durch den geringen Salzgehalt trägt unsere Original Ahle-Wurscht außerdem zur gesunden Ernährung bei. Ohne Gluten, ohne Laktose, ohne Gentechnik!

Schwein gehabt: Unsere Schweine leben noch glücklich ... und länger

Wir kennen den Bauern, das Schwein und dessen Herkunft. Artgerechte Haltung ist nicht nur für das Tier gut, sondern auch für den Menschen. Gesund ernähren möche sich heute jeder. Ohne Schnellreifemittel oder Geschmacksverstärker – bei uns bekommen Sie es noch! Probieren Sie die Wurscht vom Lande –
Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

NEUMEIER
WWW.AHLE-WURSCHT.DE

Unsere Landfleischerei Neumeier - hauseigene Schlachtung
37235 Hess. Lichtenau - Walburg am Naturpark Meißner - Rommeröder Str. 7
Telefon: 0 56 02 - 45 48 - eMail: Neumeier@Ahle-Wurscht.de

Genießen Sie feierliche Stunden

bei einem Fest, einer Veranstaltung oder auch einmal ohne besonderen Anlass. Möchten Sie Ihre Freunde oder Geschäftspartner einmal so richtig verwöhnen? Wir helfen Ihnen dabei!

Wir beraten Sie gerne, wenn Sie unsere langjährige Erfahrung nutzen möchten, um eine professionelle Auswahl zu treffen.

Unser Service reicht von der Planung über die Vorbereitung bis zur Durchführung Ihrer Veranstaltung.

Darüber hinaus vermitteln wir Ihnen auch unsere Wurschtescheune. Lassen Sie sich bei einem unverbindlichen Beratungsgespräch von unserem Leistungsvermögen überzeugen.

Nun aber zum leiblichen Wohl.

Zur Inspiration möchten wir Sie auf den folgenden Seiten zu einer „kulinarischen Reise" einladen, ein Thema mit unendlich vielen Variationen.

Carsten Neumeier & Bärbel Stieglitz
Fleischermeister(in) / Fleischsommelier(e)

Vorspeisen

(ab 20 Personen)

	Preis p. Pers.
Antipasti Tomate mit Mozzarella, Paprika, Zucchini, Auberginen, Artischocken, Mini-Paprika mit Frischkäsefüllung, hausgemachte Champignons Hausgemachte spanische Ahle-Wurscht mit Ziegenkäse	8,40 €
Kalte Fischplatte Echter Räucherlachs, geräucherte Forellenfilets, Pfeffer-Makrele, Matjes, Garnelen, Stremellachs, Sahnemeerrettich	8,60 €

Suppen

(ab 20 Personen)

Gulaschsuppe	0,5 l	4,20 €
Käselauchsuppe	0,5 l	4,20 €
Kartoffelsuppe	0,5 l	4,20 €
Tomatencremsuppe	0,25 l	2,80 €
Eintöpfe (stellen wir nach Ihrem Wunsch her)	0,5 l	3,80 €
Spargelcremsuppe	0,25 l	2,80 €
Chili con carne	0,5 l	4,20 €
Rindfleischsuppe	0,25 l	2,80 €
Kürbissuppe	0,25 l	2,80 €

Kleine Snacks

	Preis p. St.
Kleine Frikadellen	1,20 €
Große Frikadellen	1,80 €
Hähnchenkeule	2,50 €
Tomate Mozzarella	2,20 €
Melone mit Schinken	2,20 €
Hähnchenknusperschnitzel	2,20 €

Belegte Brötchen

1/2 Brötchen mit Käse	1,60 €
1/2 Brötchen mit Salami	1,60 €
1/2 Brötchen mit Braten	1,60 €
1/2 Brötchen mit Aufschnitt	1,60 €
1/2 Brötchen mit rohem Schinken	1,60 €
1/2 Brötchen mit gekochten Schinken	1,60 €
1/2 Brötchen mit Ahle-Wurscht	1,60 €

Ein großes Thema: Fingerfood & Food im Glas

(mind. 15 St. pro Sorte)	**Preis p. St.**
Food im Glas	
Kuskus mit Lendenspieß	2,90 €
Nudelsalat Griechische Art	2,30 €
Krautsalat mit Mini-Schnitzel	2,90 €
Vitello tonnato vom Rind	3,40 €
Hausgemachte spanische Ahle-Wurscht mit Ziegen- oder Frischkäse	2,90 €
Kartoffelsalat mit Mini-Frikadelle	2,90 €
Tortellinisalat	2,30 €
Gefüllte Eier	2,30 €
Tomate Mozarella auf Rucola mit Balsamico-Dressing	2,30 €

(ab 20 Personen)	**Preis p. Pers.**
Fingerfood	13,90 €
Hähnchenspieße	
Garnelenspieße	
Mini-Frikadellen Marokkanischer Art	
Lachsröllchen	
Tomate-Mozzarella-Spieße	
Datteln und Pflaumen im Speckmantel	

Canapés

	Preis p. St.
Canapés mit Lachs	2,20 €
Canapés mit Forelle	2,20 €
Canapés mit Krabben	2,20 €
Canapés mit Käse	2,00 €
Canapés mit Walburger Ahle-Wurscht aus der Scheune	2,20 €
Canapés mit Putenbrust	2,00 €
Canapés mit Schinken	2,20 €
Canapés mit Schweinefilet	2,20 €

Unsere Buffets

(ab 20 Personen)

Preis p. Pers.

„Schnitzel à la Carte" 12,90 €
Schweineschnitzel (2 Stück)
Zigeunersoße
Jägersoße
Currysoße mit Früchten
Kartoffelgratin
Curryreis
Spätzle
Salat Variation
Jogurtdressing

„Schlachte-Fest" 12,90 €
Halbe Haxen
Wellfleisch
Weckewerk
Bratwürstchen
Blutwurst und Leberwurst
Sauerkraut
Kartoffelpürre mit Zwiebeln

„Fisch & Meer" 18,90 €
Lachslasagne mit Blattspinat
Seezunge in Dillsoße
Tilapia in Tomaten-Kräutersoße
Wildreis
Butterkartoffeln
Salat Variation
Dillsenf Dressing
Joghurt Dressing

„Spargel-Ernte" 17,90 €
Frischer Spargel
Helle Soße
Lachs in Sauce Hollandaise
Schweinelende in Champignonsoße
Butterkartoffeln

Unsere Buffets

(ab 20 Personen)

Preis p. Pers.

„Französisch" 17,90 €

Viktoriabarsch in Weißweinsoße
Tournedos vom Schweinefilet in Dijon-Kräutersoße
Hähnchenbrust auf Ratatouille Gemüse
Rosmarinkartoffeln
Kartoffelgratin
Wildreis
Gemüseplatte
Salat Variation
Dijon Dressing

„Italienisch" 19,90 €

Tomate Mozzarella mit Pesto
Lasagne
Schweinefilet in Tomaten-Gorgonzola-Soße
Lachs in Weißweinsoße mit Pinienkernen
Rosmarin Kartoffeln
Mediterranes Gemüse
Gemischter Salat mit Melone und Pinienkernen
Balsamico-Dressing

„Griechisch" 19,90 €

Schweinegeschnetzeltes nach Gyros Art
Lammkeule in Rotweinsoße
Stefado vom Schwein
Krautsalat
Kartoffelgratin mit Oliven, getrockneten Tomaten und roten Zwiebeln
Tzatziki
Moussaka
Fladenbrot

„Mediterran" 22,90 €

Melone mit luftgetrocknetem Schinken
Schweinemedaillons in Weißweinsoße mit Paprika und roten Zwiebeln
Medaillons vom Hähnchen
Vitello tonnato vom Rind
Lachslasagne
Gebratene Auberginen
Marinierter Paprika
Artischocken Herzen
Marinierte Pilze
Kartoffelgratin mit Blattpetersilie
Mediteraner Kartoffelstampf

Unsere Buffets

(ab 20 Personen)

Preis p. Pers.

„Gaumenfreude" 15,90 €

Schweinelende in Champignon-Rahmsoße
Lachs auf Wirsing-Dill-Soße
Frühlingsgemüse
Blattspinat in Sahnesoße mit Pinienkernen
Spätzle
Kräuterreis
Kartoffelgratin

„Ratsherren" 16,90 €

Tafelspitz mit Meerrettichsoße
Rinderbraten mit pikanter Pfifferlingsoße
Schweinefilet in Pilzsoße
Spießbraten mit Pfeffersoße
Frühlingsgemüse
Röstkartoffeln
Kartoffelgratin
Spätzle
Salat Variation
Joghurt-Dressing

„Bürgerlich" 17,90 €

Hähnchenmedaillons in Curry-Frucht-Soße
Rinderrouladen in Rotweinsoße
Schweinelende in Schnittlauchrahm-Soße
Kräuterreis
Kartoffelgratin
Spätzle
Gemischte Gemüseplatte
Frischer Salat
Joghurt-Dressing

Unsere Buffets

(ab 20 Personen)

Preis p. Pers.

„La vie en rose" 24,90 €

Lachstatar
Wildlachs auf gerahmten Blattspinat
Rinderbraten in Rotweinsoße
Kräuter Knödel
Butter Spätzle
Apfel-Wein-Rotkraut
Spitzkohl
Crème Brûlée

„Dolce Vita" 22,90 €

Schweinefilet in Kräutersoße
Viktoriabarsch in Dillsoße
Kalbshüfte in Honig-Thymian-Soße
Kartoffellauchgratin
Schupfnudeln
Wildreis
Winterliche Gemüseplatte
Joghurtmousse mit Waldfrucht

Unser Weihnachts-Spezial

Weihnachtsgans
Apfel-Zwiebel- oder Gehacktes-Füllung
Soße
Grünkohl
Rotkraut
Klöße
Spätzle

Weihnachtsgans
» TO-GO «

Auf Wunsch können Sie Ihre fertig gebratene Weihnachtsgans an den Feiertagen auch **bei uns abholen!** Ihre Vorbestellung nehmen wir gerne entgegen.

Das wird Ihr Abend!

(ab 20 Personen)

	Preis p. Pers.
„Bay'rischer Abend" (Buffet)	13,90 €
Halbe Haxen	
Schinkenkrustenbraten	
Nürnberger Bratwürstchen	
Fleischkäse	
Sauerkraut	
Krautsalat	
Bay'rischer Wurschtsalat	
Brezeln	
Kartoffelstampf	
Obazter	
„Rustikaler Abend" (Buffet)	13,90 €
Schinkenkrustenbraten	
Rindergulasch	
Schweinekamm in deftiger Soße	
Röstkartoffeln	
Kartoffelgratin	
Spätzle	
Gemüseplatte	
Krautsalat	

SpanFerkel

(ab 20 Personen)

	Preis p. Pers.
fertig gebacken und portioniert	8,90 €

Selber Grillen

Preis p. Pers.

„Grillfest" 12,90 €
Marinierte Kammsteaks
Hähnchenbrust in Curry
Bratwurst
Schweinebauch eingelegt
Nürnberger Bratwürstchen
Krakauerspieße
Nudelsalat
Tsatsiki
Hausgemachter Krautsalat
Brotkorb
Folienkartoffel
Frischkäse

Auf Wunsch grillen wir auch für Sie (ab 40 Personen)
Gegen Aufpreis stellen wir einen Holzkohlengrill,
die Holzkohle und das Grillbesteck. Und gutes Wetter :-)

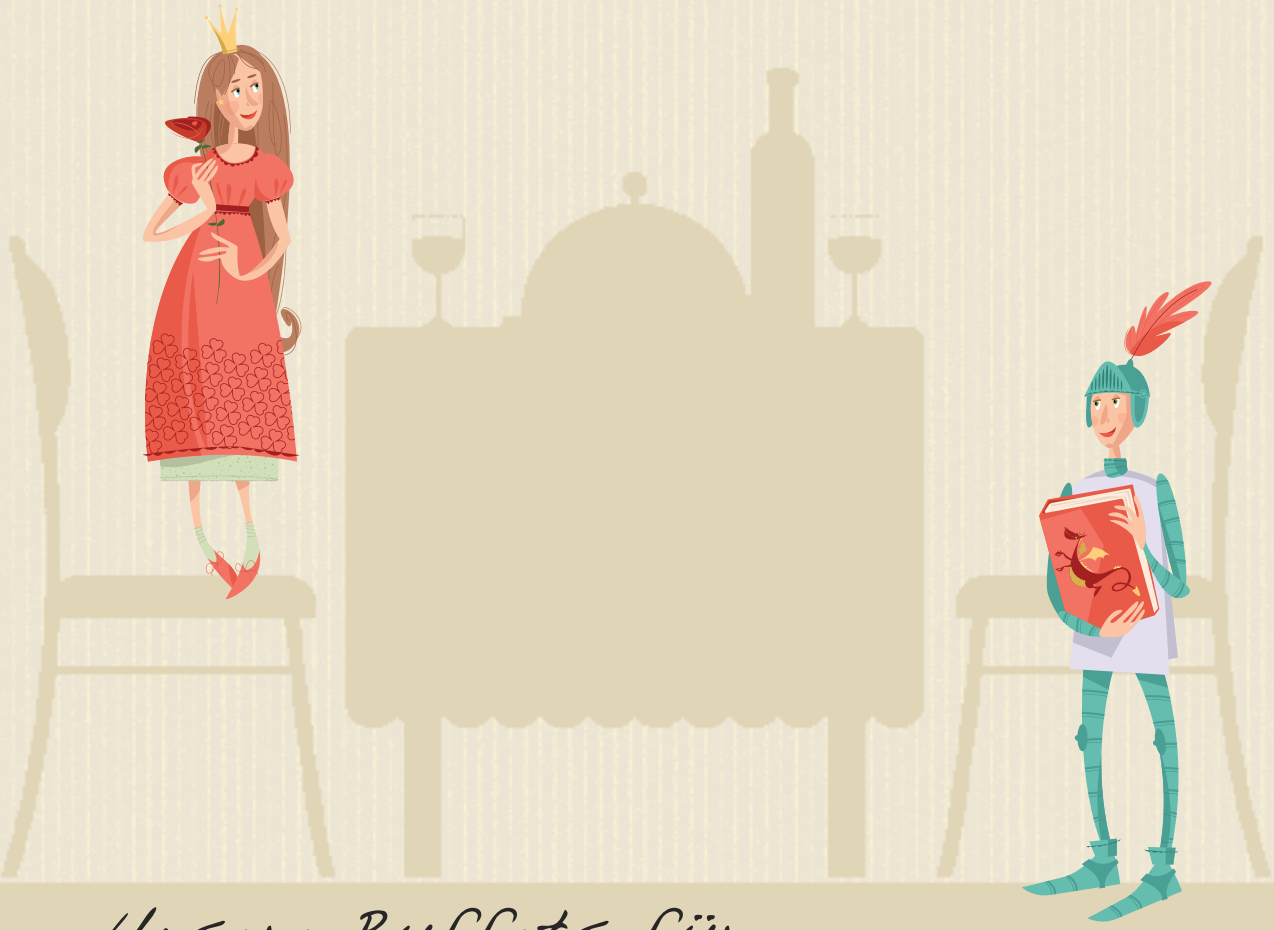
Vegetarische Buffets

(ab 20 Personen)

Preis p. Pers.

„Der Klassiker" 15,90 €
Karotten-Fenchel Gemüse
Kartoffel-Lauch Gratin
Blumenkohl Curry auf Basmati Reis
Pilzpfanne in Sahne-Schnittlauch-Soße
Spätzle
Gemüse-Kräuterpfanne
Bohnensalat
Sellerie-Mören-Salat

„à la mediterran" 17,90 €
Kartoffel-Gemüse Gratin
Wok Gemüse Italienische Art
Kräuterklößchen Mediterran
Ital. Kartoffelstampf
Tortellini in Tomaten-Sahne-Soße
Gnocchi in Bärlauchpesto
Pilzpfanne in Kräutersoße
Salat Variationen
Balsamico-Dressing
Tomate Mozzarella



Unsere Buffets für kleines Geld

(ab 20 Personen / zur Abholung)

	Preis p. Pers.
„Frühlingserwachen" Putengeschnetzeltes in Currysoße Schweinegeschnetzeltes in Pilzrahmsoße Kräuterreis Pariser Kartoffeln Frühlingsgemüse	11,90 €
„Sommernachtstraum" Knusper-Schnitzel Walburger Bratwurst Spießbraten mit Zwiebelsoße Nudelsalat Krautsalat Sommersalat	11,90 €
„Winterzauber" Backschinken Nürnberger Bratwürstchen Spießbraten in Pfeffersoße Sauerkraut Krautsalat Kartoffelstampf	11,90 €

Desserts im Weckglas

(ab 20 Personen)

	Preis p. Glas
Frische Rote Grütze mit Vanillesauce	2,80 €
Herrencreme	2,80 €
Bayrisch Creme	2,80 €
Amorette Creme	2,80 €
Maskarpone mit Himbeeren	2,80 €
Panna Cotta	2,80 €
Jogurtmousse auf Maracuyaspiegel	2,80 €
Marzipan Mandelmousse	2,80 €

Zum Abschluss

(ab 20 Personen)

	Preis p. Pers.
Hausmacher Kräuterbutter	-,80 €
Apfel-Zwiebel-Griebenschmalz	-,80 €
Gemischter Brotkorb	1,50 €
Internationale Käseplatte	4,50 €

Wir liefern – Sie geniessen!

Wo auch immer Sie Ihre Feier ausrichten, wir liefern gerne. Auch weitere Strecken, fragen Sie uns einfach. Und wenn Sie noch nach dem geeigneten Veranstaltungsort für Ihre Feier suchen:
Wie wäre es mit unserer **Wurschtescheune ?**
Z.B. ein herzhaftes Frühstück unter dem „Wurschte-Himmel"?
Teilen Sie uns Ihre Wünsche mit, für uns ist (fast) nichts unmöglich.

Leihgeschirr (nach Absprache)

Teller, groß
Kaffeetasse mit Unterteller
Messer
Gabel, klein

Teller, Suppe
Suppentasse mit Unterteller
Gabel, groß
Löffel, klein

Teller, Dessert
Dessertschüssel
Löffel, groß
Stehtische

Unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen

Allgemein
Mit der Aufgabe einer Bestellung akzeptiert der Kunde die zum Zeitpunkt der Bestellung gültigen AGB der Landfleischerei Neumeier. Unsere Lieferungen erfolgen ausschließlich auf der Basis unserer Allgemeinen Geschäftsbedingungen, welche von unseren Kunden mit Angebotsannahme, bzw. Bestellung akzeptiert werden. Bestellungen können per Email, persönlich, telefonisch oder per Fax aufgegeben werden, erfordern aber einer Bestätigung durch uns.

Stornierungen
Bestellungen können bis 20 Tage vor Termin kostenlos stroniert werden. Bei einem Rücktritt von 7 bis 19 Tagen vor der Veranstaltung haftet der Auftraggeber mit 40 % der Bruttoauftragssumme, bei weniger als 7 Tagen in Höhe von 65 %, bei weniger als drei Tagen in Höhe von 85 % und am Veranstaltungstag in Höhe von 100 % der Bruttoauftragssumme.

Annahmeverpflichtung / Reklamationen
Der Besteller verpflichtet sich, die bestellte Ware anzunehmen, Reklamationen bzgl. der Liefermenge oder Qualität oder ähnliches sind unverzüglich vorzutragen, damit die Möglichkeit für sofortigen Ersatz besteht. Wir sind bemüht, fest vereinbarte Lieferzeiten einzuhalten. Für Verzögerungen, die durch höhere Gewalt, Fremdverschulden, Stau, Glatteis, usw. verursacht werden, haften wir nicht. Ebenso bei nicht eindeutig angegebener Lieferanschrift. Wir sind dem Kunden zum Schadensersatz wegen Verletzung einer vertraglichen Verpflich-tung nur dann gehalten, wenn uns oder einem unserer Angestellten Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit an der Entstehung zur Last gelegt werden kann. Schadensersatz wird nur in Höhe der Auftragssumme der einzelnen Position und nicht darüber hinaus bei berechtigten Reklamationen fällig.

Austauschrecht
Wir sind berechtigt, in unserem Sortiment bzw. unserer Preisliste aufgeführte Spezialitäten untereinander auszutauschen, wenn die zu liefernden Spezialitäten zur Zeit nicht vorhanden sind und der Austausch dem Kunden zumutbar ist.

Lieferung / Abholung
Für alle Gegenstände, die wir unseren Kunden zur Verfügung stellen, haftet der Kunde vom Zeitpunkt der Übergabe bis zur Rückgabe an einen unserer Mitarbeiter. Die Haftung für die angelieferte Ware geht mit Eintreffen unseres Fahrzeuges auf dem Gelände des Kunden an den Kunden über. Bei Anlieferung der Ware durch Dritte bzw. bei Abholung geht die Haftung bereits ab unserem Ladengeschäft an den Kunden über. Die Entsorgung von evt. entstehendem Müll ist Sache des Auftraggebers.

Lieferung (wir bringes es Ihnen ...)
Leider fahren unsere Atuos noch nicht mit Wasser. Deshlab berechnen wir für die Lieferung eine kleine Fahrtkostenpauschale, die nach postalischen Gebieten geordnet ist.

Für die ordnungsgemäße Lagerung und Kühlung angelieferter Lebensmittel, sowie die Einhaltung geltender Hygienevorschriften hat der Kunde zu sorgen.
Vorlegebesteck ist vom Kunden ausdrücklich zu ordern und ist im normalen Lieferumfang nicht enthalten. Alle ausgeliehenen oder zur Verfügung gestellten Gegenstände sind vom Kunden binnen 3 Werktagen zurückzugeben. Andernfalls kann kostenpflichtige Abholung erfolgen. Wenn nicht anders vereinbart, ist sämtliches **Buffetgeschirr gereinigt** zurückzugeben. Andernfalls fällt eine Reinigungspauschale je nach Menge zwischen 20,- bis 100,- Euro an. Bruch und beschädigt zurückgebrachte Gegenstände werden dem Kunden in Rechnung gestellt.

Zahlunsbedingungen
Wenn nichts anderes vereinbart ist, erwarten wir Barzahlung bei Übergabe der Ware. Spätestens jedoch bei Rückgabe des Leihgeschirrs. Bei Aufträgen über 1.000,- Euro und / oder Neukunden kann Voraus- oder Anzahlung vereinbart werden.

Sämtlichte Preise in unserem Prospekt sind inklusive der gesetzlichen MwSt.
Sollte sich die gesetzliche MwSt. ändern oder ordern Sie zu Ihrer normalen Speisenbestellung zusätzlich noch Service, Getränke oder Geschirr, so sind wir berechtigt, die erhöhte MwSt. in Rechnung zu stellen.

Der Gerichtsstand ist Eschwege.

Landfleischerei Neumeier
Carsten Neumeier / Fleischermeister & Fleischsommelier
Rommeröder Straße 7, 37235 Hessisch Lichtenau / Walburg
Telefon: 0 56 02 - 45 48, eMail: neumeier@ahle-wurscht.de, www.ahle-wurscht.de

Illustrationen / Fotos: NGvozdeva und nataliahubbert / Fotolia ©

Fleischermeisterin
Fleischsommeliere

Fleischermeister
Fleischsommelier