



**Wüllner**

Westfälische Fleisch- &  
Wurstspezialitäten

## PARTYSERVICE



ANREGUNGEN & MENÜVORSCHLÄGE  
VON IHREM FLEISCHERFACHGESCHÄFT



## Menü

Die Menüzusammenstellungen sind Vorschläge ab 10 Personen, die wir gerne auch nach Ihren individuellen Wünschen ändern.

## Inhalt

Menü	3
Fleisch	9
Beilagen	11
Salate	12
Aufläufe	14
Schnittchen & Brötchen	16
Buffet & Kalte Platten	18
Vorspeisen & Kleinigkeiten	19
Kuchen & Dessert	20
Suppen	22

### Informationen

- 1 mit Nitritpökelsalz
- 2 mit Geschmacksverstärker
- 3 mit Süßungsmittel Saccharin
- 4 mit Phosphat
- 5 mit Alkohol
- 6 geschwärzt

a Weizen b Milch /Laktose c Ei d Sellerie  
e Senf f Fisch g Sesam h Schalenfrüchte

Alle Preise sind Abholpreise und incl. 7 % Mehrwertsteuer. Bei Inanspruchnahme von Leihgeschirr oder Servicepersonal entfällt auf die gesamte Rechnung 19 % MwSt.

Warmhaltegeräte müssen separat bestellt werden, Leihgebühr pro Stück 4,00 EUR. Geschirrverleih auf Anfrage.

Preisänderungen vorbehalten!  
Stand November 2016

<b>Filetpfanne „Pffifferling“</b>	11,50 € p.P.
Medaillons vom Schweinefilet in einer Rahmsoße mit Pffifferlingen, dazu Salzkartoffeln und eine gemischte Salatplatte <sup>(b)</sup>	
<b>Lendchen „Champignons“</b>	11,50 € p.P.
Medaillons vom Schweinefilet mit frischen Champignons bedeckt, dazu Spätzle und ein gemischter bunter Salat <sup>(a,b)</sup>	
<b>„Rinderfiletspitzen“</b>	17,50 € p.P.
Zarte Streifen vom Rinderfilet in einer Rahmsoße mit Pffifferlingen, dazu Gnocchi und eine gemischte Salatplatte <sup>(b)</sup>	
<b>„Überbackener Filettopf“</b>	11,50 € p.P.
Panierte Schweinemedallions mit Champignons und Spargel in einer Sauce Hollandaise im Ofen gebacken, dazu Salzkartoffeln und ein gemischter bunter Salat <sup>(a,b,c)</sup>	



## Menü

### Schlemmer-Menü 10,00 € p.P.

Rahmschnitzel mit Bratkartoffeln und Krautsalat (a,b,c)

### Bauern-Menü 10,00 € p.P.

Deftige Zwiebelschnitzel mit Bratkartoffeln und Gurkensalat (1,2,a,c)

### Gulasch-Menü 8,60 € p.P.

Deftiges Gulasch mit Salzkartoffeln und Rotkohl

### Griechische Platte 11,90 € p.P.

Gemischte Fleischplatte: Nackensteaks, Gyros, Grillzöpfe und gebratene Mettbällchen mit Feta-Käse, dazu Kartoffelgratin, Krautsalat und Tzaziki (b)

### Gemischte Platte „Spezial“ 11,00 € p.P.

Gemischte Fleischplatte: halbes Schweineschnitzel, Hähnchenbrustfilet mit Mandel, kleiner Geflügelspieß und gebratenes Mettbällchen, dazu Kartoffelgratin und ein griechischer Hirtensalat (a,b,c,6)

## Menü

### Herbstabend 8,00 € p.P.

Grünkohl mit Salzkartoffeln, Kasseler und Kohlwurst (1,2,d,e)

### Landmenü 9,20 € p.P.

Backschinken mit Bratkartoffeln und Sauerkraut (1,2,c,d,e)

### Bayrischer Abend 8,50 € p.P.

Schweinshaxen mit Kartoffelpüree und Sauerkraut (1,2,b,d,e)

### Oktoberfest (ab 20 Personen) 11,90 € p.P.

Warmer Fleischkäse, halbe Haxen und Krustenbraten, dazu Kartoffelpüree mit Sauerkraut, Rotkohl und Zwiebelröstitz (1,2,a,b,d,e)





## Menü

### **Putenbrust „Tessiner Art“** 10,60 € p.P.

Zarte Putenmedaillons in einer Tomatensoße, überbacken mit Mozzarella und Tomaten, dazu Reis und eine gemischte Salatplatte <sup>(b)</sup>

### **Menü „Mediterran“** 10,30 € p.P.

Magere Schweinerückensteaks und Hähnchenbrust natur gebraten auf einem Gemüsebett aus Paprika, Möhren, Champignons, Romanesco und grünen Bohnen, dazu Rosmarinkartoffeln

### **Klassik Menü** 10,20 € p.P.

Gefüllte Rinder- und Schweinerouladen mit Soße, dazu Salzkartoffeln und eine gemischte Gemüseplatte <sup>(1,2,e)</sup>

### **Traditionelles Festessen** 10,20 € p.P.

Schweine- und Rinderbraten mit Soße, dazu Salzkartoffeln und Erbsen- und Möhrengemüse

### **Herzhafte Tafel** 10,70 € p.P.

Gefüllter Schweinebraten mit Soße, dazu Kartoffelgratin und je eine Schale Bohnen- und Möhrensalat <sup>(1,2,3,b)</sup>

## Gemischte Fleischplatte

### **Hähnchenplatte „Mix“** 6,40 € p.P. **(ab 10 Personen)**

Pro Person: je ein halbes paniertes Hähnchenbrustfilet, ein Hähnchenbrustfilet mit Mandel, zwei Nuggets und ein kleiner Geflügelspieß <sup>(a,c,d)</sup>

### **Gemischte Partyplatte** 6,40 € p.P. **(ab 10 Personen)**

Pro Person: je ein halbes Schweineschnitzel, ein gebratenes Mettbällchen, ein Schweinemedailion und ein kleiner Fleischspieß <sup>(a,c)</sup>

### **Bunte Platte Leckerbissen** 6,40 € p.P. **(ab 10 Personen)**

Pro Person: je ein halbes Schweineschnitzel, ein Hähnchenbrustfilet mit Cornflakes, zwei Nuggets und ein Feta-Röllchen <sup>(a,b,c,d)</sup>

### **Spanferkelplatte** 6,50 € p.P. **(ab 20 Personen)**

Die schönsten Teilstücke portioniert: Backschinken, Schweinerücken, halbe Haxen und dicke Rippe <sup>(1,2,4,d,e)</sup>







## Unser Sommer-Kracher

Der beste Geschmack, der beste Service und die beste Stimmung mit der Fleischerei Wüllner im Sommer.

**Grillparty bei Ihnen zu Hause ab 30 Personen.**

16,90 € p.P.

3 Teile Grillfleisch pro Person, Salate nach Ihren Wünschen oder warme Beilagen, Brotkorb, Tzaziki (b), Senf und Gewürzketchup, Grill und Personal vor Ort



## Einzelheiten

### Fleisch vom Schwein

Gebratenes Schnitzel (a,c)	2,80 € Stk.
Gebratenes Schnitzel, halbe (a,c)	1,70 € Stk.
Gebratenes Schnitzel, groß (a,c)	3,20 € Stk.
Gebratenes Nackenkotelett (a,c)	3,20 € Stk.
Rahmschnitzel (a,b,c)	4,00 € Stk.
Zwiebelschnitzel (1,2,a,c)	4,00 € Stk.
Zigeunerschnitzel mit Paprika (3,a,c)	4,00 € Stk.
Jägerschnitzel mit Champignons (a,c)	4,00 € Stk.
Gebratenes Nackensteak	2,80 € Stk.
Gebratenes Schweinerückensteak	2,80 € Stk.
Frikadelle (2,a,c,d,e)	1,20 € Stk.
Gebratenes Mettbällchen, einfach (a,c)	0,90 € Stk.
Gebratenes Mettbällchen, garniert (a,c)	1,20 € Stk.
Kleiner Fleischspieß	1,70 € Stk.
Schweinemedailon »Romana« mit Tomate und Käse überbacken (b)	2,30 € Stk.
Schweinebraten, versch. Sorten mit Soße	5,90 € p.P.
Kasselerbraten (1,2)	5,90 € p.P.
Kasseler im Blätterteig (1,2,a,c)	6,20 € p.P.
Gschnetzeltes in Champignonrahmsauce (b)	5,90 € p.P.
Filetpfanne mit Pfifferlingen (b)	7,40 € p.P.
Medaillons vom Schweinefilet mit frischen Champignons (b)	7,40 € p.P.
Filetopf mit Spargel und Champignons im Ofen gebacken (a,b,c)	7,40 € p.P.
Gebratene Schweineroulade mit Soße (1,2,e)	4,20 € Stk.
Gulasch	5,40 € p.P.
Backschinken (1,2,4)	5,20 € p.P.
Backschinken im Brotteig (1,2,4,a)	5,90 € p.P.
Schweinshaxen (1,2,4)	4,50 € Stk.
Dicke Bratrippe mit Soße	5,20 € p.P.
Fleischkäse im Ofen gebacken (1,2,4,d,e)	4,00 € p.P.



## Einzelheiten

### Fleisch vom Rind/Lamm

Rinderbraten mit Soße	6,50 € p.P.
Gebratene Rinderroulade mit Soße (1,2,e)	4,20 € Stk.
Rinderfiletspitzen in einer Rahmsauce mit Pfifferlingen (b)	13,00 € p.P.
Lammbraten aus der Keule mit Soße (e)	7,90 € p.P.

### Fleisch vom Geflügel

Hähnchenbrustfilet paniert (a,c,d)	2,80 € Stk.
Hähnchenbrustfilet paniert, halbe (a,c,d)	1,70 € Stk.
Hähnchenbrustfilet Cornflakes (a,c,d)	2,10 € Stk.
Hähnchenbrustfilet Mandel (a,c,d)	2,10 € Stk.
Putenschnitzel paniert, groß (a,c)	3,20 € Stk.
Hähnchen „Hawaii“	
mit Ananas und Käse überbacken (a,b,c,d)	2,30 € Stk.
Hähnchen Nuggets, Portion 6-8 Stück (a)	2,70 € Stk.
Kleiner Geflügelspieß	1,70 € Stk.
Putenbraten mit Soße	5,90 € p.P.
Putengeschnetzeltes mit Champignons oder Früchten (b)	6,50 € p.P.
Putenbrust „Tessiner Art“	
mit Tomate und Mozzarella überbacken (b)	6,50 € p.P.

## Einzelheiten

### Warme Beilagen

Salzkartoffeln	1,50 € p.P.
Bratkartoffeln	2,30 € p.P.
Kartoffelgratin (b)	2,50 € p.P.
Kartoffelpüree (b)	2,30 € p.P.
Rosmarinkartoffeln	2,30 € p.P.
Kroketten (a), Röstitaler	2,10 € p.P.
Gnocchi (c)	2,30 € p.P.
Butterspätzle (b,c)	1,50 € p.P.
Reis, Gemüsereis	1,50 € p.P.
Sauerkraut (1,2), Rotkohl	1,70 € p.P.
Gemischte Gemüseplatte mit Sauce	
Hollandaise (b,c)	2,40 € p.P.

### Gemüsesorten einzeln:

Broccoli, Blumenkohl, Speckbohnen, Erbsen & Möhren, Rosenkohl, Kohlrabi, Romanesco	2,40 € p.P.
Prinzessbohnen im Speckmantel (1,2)	2,40 € p.P.





## Salate

<b>Bauernsalat</b> Paprika, Kidneybohnen, Mais und Fetakäse (b)	9,90 € kg
<b>Birne-Nuss-Salat</b> Eisbergsalat, Rucola, Birne, Käse u. Walnuss	14,90 € kg
<b>Bohnensalat</b> Grüne Brechbohnen, Zwiebeln	8,90 € kg
<b>Bunter Bohnensalat</b> Weiße Bohnen, Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln (3)	10,50 € kg
<b>Eiersalat</b> Gekochte Eier, Porree und Ananas	8,90 € kg
<b>Feldsalat</b> mit Mozzarella und Kirschtomaten, Honig-Senf-Dressing extra (b,e)	14,90 € kg
<b>Geflügelsalat</b> Putenbrust, Ananas, Spargel und Champignons (c)	10,90 € kg
<b>Gemischter Bunter Salat</b> Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Paprika fertig angemacht	9,90 € kg
<b>Gemischte Salatplatte</b> Verschiedene Rohkostsalate und Gemüsesorten mit separatem Dressing	10,50 € kg
<b>Griechischer Hirtensalat</b> Gurke, Tomate, Fetakäse, Oliven, Zwiebeln (b,6)	10,50 € kg
<b>Gurkensalat</b> Salatgurke, Zwiebeln und Dill	9,90 € kg
<b>Gurken-Mais-Salat</b> Salatgurke, Mais, Kochschinken (1,2,4,c)	9,90 € kg

## Salate

<b>Kartoffelsalat</b> mit Fleischwurst, Gurke, Ei und Zwiebeln (1,2,4,d,e,c)	8,50 € kg
<b>Käse-Salat »fruchtig«</b> Gouda, Weintrauben und Mayonnaise (b,c)	9,90 € kg
<b>Krautsalat</b> Weißkohl, Paprika und Möhren	7,90 € kg
<b>Möhrensalat</b> Gekochte Möhrenscheiben und Zwiebeln (3)	8,90 € kg
<b>Nudelsalat »Leicht«</b> Nudeln, Paprika, Mais, Kochschinken, Öl (1,2,4,a)	9,90 € kg
<b>Nudelsalat »Mayo«</b> Nudeln, Fleischwurst, Erbsen & Möhren, Ei, Gurke (1,2,4,a,d,e,c)	8,90 € kg
<b>Rucola-Salat</b> mit Kirschtomaten, Mandeln, Parmesan, Balsamico-Dressing (b)	14,90 € kg
<b>Schichtsalat</b> Eisbergsalat, Tomate, Sellerie, Kochschinken, Käse, Ei (1,2,4,b,c,d)	10,50 € kg
<b>Sommersalat</b> Gouda, Fleischwurst, Paprika (1,2,4,b,d,e)	10,90 € kg
<b>Spargelsalat</b> Spargel, Tomaten, Kochschinken, Frühlingszwiebeln (1,2,4,b,c)	10,90 € kg
<b>Tomatensalat</b> Tomaten, Zwiebeln	9,90 € kg
<b>Tortellinisalat</b> Tortellini mit Fleisch, Paprika, Mandeln, Rucola (a,c)	9,90 € kg
<b>Waldorfsalat</b> Sellerie, Äpfel und Mandarinen	10,50 € kg







## Aufläufe mit Fleisch

### Herzhafter Kartoffelaufbau 4,90 € p.P.

Kartoffeln, Zwiebeln, Speck, Sahnesoße, Ei, Käse (1,2,b,c)

### Kasseler-Rösti-Aufbau 4,90 € p.P.

Kartoffelrösti, Kasseler, Broccoli, Möhren, Sahnesoße, Käse (1,2,b)

### Kartoffel-Curry-Aufbau 4,90 € p.P.

Kartoffeln, Putenbrust, Spargel, Erbsen, Sauce Hollandaise, Curry, Käse (b,c)

### Kartoffel-Hack-Aufbau 4,90 € p.P.

Kartoffeln, Hackfleisch Rind und Schwein, Paprika, Zwiebeln, Sahnesoße, Käse (b)

### Lasagne 4,90 € p.P.

mit Hackfleisch Rind und Schwein (a,b)

### Pickert-Aufbau 4,90 € p.P.

Kartoffelpickert, Schweinefleisch, Champignons, Sauce Hollandaise, Käse (a,b,c)

### Pute-Penne-Aufbau 4,90 € p.P.

Nudeln, Putenbrust, Möhren, Käse-Sahne-Soße (a,b)

### Rosenkohl-Aufbau 4,90 € p.P.

Kartoffeln, Blumenkohl, Rosenkohl, Rauchenden, Sauce Hollandaise, Käse (1,2,b,c,d,e)

### Spaghetti-Hack-Aufbau 4,90 € p.P.

Nudeln, Hackfleisch Rind und Schwein, Paprika, Zwiebeln, Sahnesoße, Käse (a,b)

### Tortellini-Aufbau 4,90 € p.P.

Tortellini mit Fleisch, Kochschinken, Käse-Sahne-Soße (1,2,a,b,c)

## Aufläufe vegetarisch

### Italienischer Nudelaufbau 4,90 € p.P.

Nudeln, Tomaten, Zucchini, Feta-Käse, Zwiebeln, Tomatensoße (a,b)

### Gemüse-Aufbau 4,90 € p.P.

Kartoffeln, Broccoli, Blumenkohl, Möhren, Sauce Hollandaise, Käse (b,c)

### Pellkartoffeln mit Rosmaringemüse 4,90 € p.P.

Kartoffeln, Romanesco, grüne Bohnen, Möhren, Paprika, Champignons, Mais

### Tomaten-Mozzarella-Aufbau 4,90 € p.P.

Kartoffeln, Tomaten, Mozzarella, Porree, Sauce Hollandaise (b,c)

## Aufläufe mit Fisch

### Bandnudeln mit Lachs 6,90 € p.P.

und Kirschtomaten in einer Sauce Hollandaise (a,b,c,f)

### Lachs im Gemüsebett 6,90 € p.P.

Kartoffeln, Lachs, Broccoli, Möhren, Porree, Sahnesoße mit Dill (b,c,f)

### Lachs-Lasagne 6,90 € p.P.

mit Spinat (a,b,c,f)







## Schnittchen & Brötchen

### Belegte garnierte Schnittchen auf Baguette

mit div. Schinken-, Wurst- o. Bratensorten	1,40 € Stk.
mit Käse, Frischkäse oder Ei	1,40 € Stk.
mit Camembert, Lachs oder Forelle	2,40 € Stk.
mit Roastbeef	2,40 € Stk.

### Rustikale Schnittchen auf Mehrkornbaguette oder Vollkornbrot

mit Leberwurst oder Streichmettwurst	1,40 € Stk.
mit Mett oder Tartar	1,40 € Stk.
mit Sülze oder Rotwurst	1,40 € Stk.

### Halbe belegte Brötchen

mit div. Schinken-, Wurst- o. Bratensorten	0,90 € Stk.
mit Käse, Frischkäse oder Ei	0,90 € Stk.
mit Roastbeef oder Fleischsalat (1,2,4,c)	1,40 € Stk.

### Halbe belegte Brötchen garniert

mit div. Schinken-, Wurst- o. Bratensorten	1,40 € Stk.
mit Käse, Frischkäse oder Ei	1,40 € Stk.

### Halbe belegte Mehrkornbrötchen

mit div. Schinken-, Wurst- o. Bratensorten	1,10 € Stk.
mit Käse, Frischkäse oder Ei	1,10 € Stk.
mit Roastbeef oder Fleischsalat (1,2,4,c)	1,60 € Stk.

### Halbe belegte Mehrkornbrötchen garniert

mit div. Schinken-, Wurst- o. Bratensorten	1,60 € Stk.
mit Käse, Frischkäse oder Ei	1,60 € Stk.

### Pizza-Brötchen

Überbackene Brötchenhälften mit Schinken & Käse	1,40 € Stk.
Jägermett & Käse	1,40 € Stk.
Tomaten & Mozzarella	1,40 € Stk.

## Fingerfood-Buffer

(ab 10 Personen)

Pro Person	10,70 € p.P.
3 garnierte Schnittchen (Lachs, Wurst, Käse),	
3 gemischte lange Käse-Obst-Spieße,	
3 Mini-Frikadellen-Spieße und	
3 Nugget-Spieße	

## Frühstücks-Buffer I

(ab 10 Personen)

Pro Person	9,90 € p.P.
Brotkorb mit verschiedenen Sorten Brötchen und Brot, Butterportionen, Wurst- und Schinkenplatte, Käsebrett, Lachs, Mett und Fleischsalat	

## Frühstücks-Buffer II

(ab 10 Personen)

Pro Person	14,90 € p.P.
Brotkorb mit verschiedenen Sorten Brötchen und Brot, Butterportionen, Wurst- und Schinkenplatte, Käsebrett, Lachs, Mett und Fleischsalat. Zusätzlich warmes Rührei mit kross gebratenen Speckscheiben und einem Dessert oder Kuchen nach Wahl	





## Buffet & Kalte Platten

### Brotkörbe

Stellen wir Ihnen gerne in gewünschter Größe mit verschiedenen Sorten Brot, Brötchen, Baguette und Brezeln nach Ihren Vorstellungen zusammen.

### Westfälische Aufschnittplatte 3,50 € p.P.

mit hausgemachten Produkten aus unserem gemischten Sortiment  
Pro Person 6 Scheiben und / oder ein paar Stücke Wurst

### Roastbeefplatte 6,00 € p.P.

Zart gebratenes Roastbeef, dazu Kräuterremoulade und / oder Sahnemeerrettich  
Pro Person 6 Scheiben

### Fischplatte „Trio“ 6,00 € p.P.

Räucherlachs, Matjes mit Zwiebeln, geräucherte Forelle  
Pro Person 3 Teile

### Käseplatte „Brunch“ 3,50 € p.P.

Pro Person 2 Scheiben Schnittkäse, dazu etwas Brie, verschiedener Weichkäse oder Frischkäse und ein paar Spieße



## Vorspeisen & Kleinigkeiten

### Tomaten-Mozzarella-Platte 2,50 € p.P.

in dünne Scheiben gelegt mit frischem Basilikum (b)

### Melonenschiffchen 1,80 € p.P.

mit je 2 Scheiben westfälischem Knochenschinken (1,2)

### Rucola-Salat-Platte 12,90 € kg

mit Kirschtomaten, Parmesankäse, gerösteten Mandeln und süßem Balsamico-Dressing (b)

### Gefüllte garnierte Eier mit Lachsstreifen 18,00 €

20 Stück pro Platte (c,e,f)

### Käseplatte „Party“ 18,00 €

Käsebrett mit 60 Spießen (b)

Käsebrett mit 100 Spießen (b) 30,00 €

### Käseigel 32,00 €

mit 100 Spießen (b)

### Käse-Obst-Spieß 0,60 € Stk.

lang, mit je 2 Stück Käse und Obst (b)

### Tomaten-Mozzarella-Spieße 0,50 € Stk.

Mozzarella-Kugeln in Pesto mit Kirschtomaten (b)

### Mini-Frikadellen-Spieß 0,60 € Stk.

als Häppchen (a,c)

### Mini-Nugget-Spieß 0,60 € Stk.

als Häppchen (a)

### Wrap-Häppchen 0,90 € Stk.

verschieden gefüllte Teigröllchen als Fingerfood in Scheiben geschnitten (a,b,f)

### Schinkenröllchen mit Spargel (1,2,4,c) 1,80 € Stk.





## Selbstgebackener Kuchen

Alle Kuchen sind geschnitten und auf einer Platte angerichtet, ca. 24 Stücke pro Kuchen.

<b>Butter-Mandelkuchen</b> Vom Blech (a,b,c)	16,00 €
<b>Mandarinen-Kuchen</b> Vom Blech (a,b,c)	19,00 €
<b>Kirsch-Kuchen</b> Vom Blech	19,00 €
<b>Eierlikör-Blech-Kuchen</b> Sehr locker und saftig (5,a,b,c)	19,00 €
<b>Donau-Wellen</b> mit einer Creme, Kirschen und Schokoladenüberzug (a,b,c)	25,00 €
<b>Mini-Gugelhupf</b> In kleinen Portionen, mind. 20 Stück (5,a,b,c)	1,20 €



## Dessert

(ab 10 Personen)

<b>Rote Grütze mit Vanillesoße</b> Der Klassiker... (b)	2,30 € p.P.
<b>Feine Schokoladen-Kirsch-Creme</b> Sehr cremig mit untergezogenen Kirschen (b)	2,30 € p.P.
<b>Früchte-Traum</b> Himbeeren, Pfirsiche, Joghurt-Sahne, brauner Zucker (b)	2,30 € p.P.
<b>Mocca-Creme mit „Pfiff“</b> mit einem Schuss Weinbrand (5,b)	2,70 € p.P.
<b>Panna Cotta</b> mit Amarena Kirsch-Soße oder Aprikosen-Soße (b)	2,70 € p.P.
<b>Panna Cotta</b> mit ganzen Früchten (b)	2,70 € p.P.
<b>Tiramisu</b> (5,a,b,c)	2,70 € p.P.
<b>Pfirsich-Mascarpone-Creme</b> mit Orangen-Keks und Pfirsich (a,b,c)	2,70 € p.P.
<b>Amarettini-Dessert</b> Eine helle Creme mit Apfelmus, Eierlikör und Amarettini-Keks (5,a,b,c,h)	2,70 € p.P.
<b>Weintrauben-Cookie-Dessert</b> Eine helle Creme mit Weintrauben und Schoko-Keks-Krümel (a,b,c)	2,70 € p.P.
<b>Früchte-Platte der Saison</b> mit Vanillesoße (b)	2,70 € p.P.
<b>Mini-Portionsgläser</b> verschiedene Desserts, Inhalt 100g	2,70 € Stk.







## Suppen

### Vorspeisen

Klare Hühner- oder Rindfleischsuppe,  
Broccolisuppe (vegetarisch) und  
Spargelcremesuppe (vegetarisch)

3,00 € p.P.

### Deftig und reichhaltig

Gulaschsuppe, Gyrossuppe, Käsecreme-  
suppe, Kartoffelsuppe, Serbische  
Bohnensuppe (scharf), Chili Con Carne,  
Gemüsesuppe mit Reis (vegetarisch)

3,00 € p.P.

### Eintöpfe

Grünkohleintopf, Erbseneintopf,  
Linseneintopf, Gemüseeintopf...

mit einer Wurst pro Person

4,50 € p.P.

Sind Sie oder einer Ihrer Gäste gegen etwas allergisch?  
Lassen Sie es uns wissen, damit wir danach kochen können,  
oder nicht geeignete Sorten auf Ihrem Buffet vermeiden!



Westfälische Aufschnittplatte



Käseplatte „Brunch“



Wrap-Häppchen





### **Unsere Anschrift in Spenge**

Fleischerei Wüllner GbR  
Bünder Straße 33  
32139 Spenge  
Telefon: 05225 - 85060

### **Unsere Anschrift in Enger**

Fleischerei Wüllner GbR  
Brandstraße 15  
32130 Enger  
Telefon: 05224 - 911765

[info@fleischerei-wuellner.de](mailto:info@fleischerei-wuellner.de)  
[www.fleischerei-wuellner.de](http://www.fleischerei-wuellner.de)

### **Partyservice-Zeiten in Spenge**

Montag - Samstag : 7:00 bis 19:00 Uhr  
Sonn- und Feiertage: Ruhetag