



**Wüllner**

Westfälische Fleisch- &  
Wurstspezialitäten

*Partyservice*



*Tradition trifft  
Geschmack*

Anregungen & Menüvorschläge  
von Ihrem Fleischerfachgeschäft



## 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	4	mit Phosphat
	2	mit Geschmacksverstärker	5	mit Alkohol
	3	mit Süßungsmittel Saccharin	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 Oktober 2018

## Menü

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

- |  |              |
|--|--------------|
| <b>Filetpfanne »Pffifferling«</b>  | 11,70 € p.P. |
| Medaillons vom Schweinefilet in einer Rahmsoße mit Pffifferlingen, dazu Salzkartoffeln und eine gemischte Salatplatte (b)  |              |
| <b>Lendchen »Champignons«</b>  | 11,70 € p.P. |
| Medaillons vom Schweinefilet mit frischen Champignons bedeckt, dazu Spätzle und ein gemischter bunter Salat (a,b)  |              |
| <b>»Überbackener Filettopf«</b>  | 11,70 € p.P. |
| Panierte Schweinemedallions mit Champignons und Spargel in einer Sauce Hollandaise im Ofen gebacken, dazu Salzkartoffeln und ein gemischter bunter Salat (a,b,c) |              |





## Menü

<b>Schlemmer-Menü</b>	10,30 € p.P.
Rahmschnitzel mit Bratkartoffeln und Krautsalat (a,b,c)	
<b>Bauern-Menü</b>	10,30 € p.P.
Deftige Zwiebelschnitzel mit Bratkartoffeln und Gurkensalat (1,2,a,c)	
<b>Gulasch-Menü</b>	9,10 € p.P.
Deftiges Gulasch mit Salzkartoffeln und Rotkohl	
<b>Griechische Platte</b>	11,90 € p.P.
Gemischte Fleischplatte: Nackensteaks, Gyros, Grillzöpfe und gebratene Mettbällchen mit Feta-Käse, dazu Kartoffelgratin, Krautsalat und Tzaziki (b)	
<b>Gemischte Platte »Spezial«</b>	11,30 € 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

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

9,70 € p.P.

### Landmenü

Backschinken mit Bratkartoffeln und  
Sauerkraut (1,c)

9,60 € p.P.

### Bayrischer Abend

Schweinshaxen mit Kartoffelpüree und  
Sauerkraut (1,b)

8,90 € p.P.

### Oktoberfest (ab 20 Personen)

Warmer Fleischkäse, halbe Haxen und  
Krustenbraten, dazu Kartoffelpüree mit  
Sauerkraut, Rotkohl und  
Zwiebelröstk Brot (1,2,a,b)

12,30 € p.P.





## Menü

**Putenbrust »Tessiner Art«** 10,80 € p.P.

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

**Menü »Mediterran«** 10,40 € p.P.

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

**Klassik Menü** 10,40 € p.P.

Gefüllte Rinder- und Schweinerouladen mit Soße, dazu Salzkartoffeln und eine gemischte Gemüseplatte (1,e)

**Traditionelles Festessen** 10,40 € 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 (1,3,b)

## Gemischte Fleischplatte

### Hähnchenplatte »Mix« (ab 10 Personen)

6,40 € p.P.

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

### Gemischte Partyplatte (ab 10 Personen)

6,40 € p.P.

Pro Person: je ein halbes Schweineschnitzel, ein gebratenes Mettbällchen, ein Schweinemedallion und ein kleiner Fleischspieß (a,c)

### Bunte Platte Leckerbissen (ab 10 Personen)

6,40 € p.P.

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

### Spanferkelplatte (ab 20 Personen)

6,50 € p.P.

Die schönsten Teilstücke portioniert: Backschinken, Schweinerücken, halbe Haxen und dicke Rippe (1)







## 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,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)	5,90 € p.P.
Kasseler im Blätterteig (1,a,c)	6,20 € p.P.
Geschnetzeltes 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.
Filettopf mit Spargel und Champignons im Ofen gebacken (a,b,c)	7,40 € p.P.
Gebratene Schweineroulade mit Soße (1,e)	4,20 € Stk.
Gulasch	5,40 € p.P.
Backschinken (1)	5,20 € p.P.
Backschinken im Brotteig (1,a)	5,90 € p.P.
Schweinshaxen (1)	4,50 € Stk.
Dicke Bratrippe mit Soße	5,20 € p.P.
Fleischkäse im Ofen gebacken (1,2,4,d)	4,00 € p.P.



## Einzelheiten

### Fleisch vom Rind / Lamm

Rinderbraten mit Soße	6,50 € p.P.
Gebratene Rinderroulade mit Soße (1,e)	4,20 € Stk.
Rinderfiletspitzen in einer Rahmsoße 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 »Knusper« mit Ananas und Käse überbacken (a,b,c,d)	3,50 € 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	1,70 € p.P.
Bratkartoffeln	2,40 € p.P.
Kartoffelgratin (b)	2,50 € p.P.
Kartoffelpüree (b)	2,40 € p.P.
Rosmarinkartoffeln	2,40 € p.P.
Kroketten (a), Röstitaler	2,30 € p.P.
Butterspätzle (a,b,c)	1,70 € p.P.
Reis, Gemüsereis	1,70 € p.P.
Sauerkraut (1), Rotkohl	2,00 € p.P.
Grünkohl (1)	3,20 € 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)	2,40 € p.P.





## Salate

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

## 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,b,c)
- Kasseler-Rösti-Aufbau** 4,90 € p.P.  
Kartoffelrösti, Kasseler, Broccoli, Möhren, Sahnesoße, Käse (1,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-Sahnesoße (a,b)
- Rosenkohl-Aufbau** 4,90 € p.P.  
Kartoffeln, Blumenkohl, Rosenkohl, Rauchenden, Sauce Hollandaise, Käse (1,b,c)
- 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-Sahnesoße (1,2,a,b,c)

## Aufläufe vegetarisch

- Italienischer Nudelaufauf** 4,90 € p.P.  
Nudeln, Tomaten, Zucchini, Feta-Käse,  
Zwiebeln, Tomatensoße (a,b)
- Gemüse-Aufauf** 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-Aufauf** 4,90 € p.P.  
Kartoffeln, Tomaten, Mozzarella, Porree,  
Sauce Hollandaise (b,c)

## Aufläufe mit Fisch

- Bandnudeln mit Lachs** 6,90 € p.P.  
Frische Champignons 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- oder 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- oder Bratensorten	1,40 € Stk.
mit Käse, Frischkäse oder Ei	1,40 € Stk.

### Halbe belegte Mehrkornbrötchen

mit div. Schinken-, Wurst- oder 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- oder 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

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

3,50 € p.P.

### Roastbeefplatte

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

6,00 € p.P.

### Fischplatte »Trio«

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

6,00 € p.P.

### Käseplatte »Brunch«

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

3,50 € p.P.



## Vorspeisen & Kleinigkeiten

<b>Tomaten-Mozzarella-Platte</b> in dünne Scheiben gelegt mit frischem Basilikum (b)	2,50 € p.P.
<b>Melonenschiffchen</b> mit je 2 Scheiben westfälischem Knochenschinken (1)	1,80 € p.P.
<b>Rucola-Salat-Platte</b> mit Kirschtomaten, Parmesankäse, gerösteten Mandeln und süßem Balsamico-Dressing (b)	14,90 € kg
<b>Gefüllte garnierte Eier mit Lachsstreifen</b> 20 Stück pro Platte (c,e,f)	18,00 €
<b>Käseplatte »Party«</b> Käsebrett mit 60 Spießchen (b)	18,00 €
Käsebrett mit 100 Spießchen (b)	30,00 €
<b>Käseigel</b> mit 100 Spießchen (b)	32,00 €
<b>Käse-Obst-Spieß</b> lang, mit je 2 Stück Käse und Obst (b)	0,60 € Stk.
<b>Tomaten-Mozzarella-Spieße</b> Mozzarella-Kugeln in Pesto mit Kirschtomaten (b)	0,80 € Stk.
<b>Mini-Frikadellen-Spieß</b> als Häppchen (a,c)	0,60 € Stk.
<b>Mini-Nugget-Spieß</b> als Häppchen (a)	0,60 € Stk.
<b>Wrap-Häppchen</b> verschieden gefüllte Teigrollchen als Fingerfood in Scheiben geschnitten (a,b,f)	1,40 € Stk.
<b>Schinkenröllchen mit Spargel</b> (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 (a,b,c)	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 €



## 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-Kekschen und Pfirsich (a,b,c)	2,70 € p.P.
<b>Amarettini-Dessert</b> Eine helle Creme mit Apfelmus, Eierlikör und Amarettini-Kekschen (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>Obstsalat</b> mit Vanillesoße (b)	2,70 € p.P.







## Suppen

### Vorspeisen

3,00 € p.P.

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

### Deftig und reichhaltig

3,00 € p.P.

Gulaschsuppe, Gyrossuppe, Käsecreme-  
suppe, Chili Con Carne,  
Gemüsesuppe mit Reis (vegetarisch)

### Eintöpfe

4,50 € p.P.

Grünkohleintopf, Erbseneintopf,  
Linseneintopf, Gemüseintopf,  
Kartoffelsuppe,  
Serbische Bohnensuppe (scharf) ...  
mit einer Wurst pro Person

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)

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

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



*Tradition trifft  
Geschmack*

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