

## Canapees - garniert -

Frisch-Wurst	St.	1,90 €
Dauer-Wurst	St.	2,00 €
Braten	St.	2,70 €
Kasseler	St.	2,70 €
Roastbeef	St.	2,80 €
Schinken, roh	St.	2,60 €
Schinken, gek.	St.	2,60 €
Schnittkäse, gem.	St.	2,30 €
Weichkäse, gem.	St.	2,30 €
Mett	St.	1,80 €
Lachs	St.	3,50 €
Forelle	St.	3,50 €

## halbe Brötchen - garniert -

Frisch-Wurst	St.	1,80 €
Dauer-Wurst	St.	1,90 €
Pasteten	St.	2,10 €
Braten	St.	2,50 €
Kasseler	St.	2,50 €
Roastbeef	St.	2,80 €
Schinken, roh	St.	2,30 €
Schinken, gek.	St.	2,30 €
Schnittkäse, gem.	St.	2,00 €
Weichkäse	St.	2,00 €
Mett	St.	1,90 €
Lachs	St.	3,15 €
Forelle	St.	3,15 €



## Salate

Rhein-Kartoffelsalat mit Mayonnaise	100 g	1,40 €
Speck-Kartoffelsalat	100 g	1,50 €
Nudelsalat	100 g	1,50 €
Pasta Venecia	100 g	1,50 €
Krautsalat mit Petersilie	100 g	1,40 €
Bayr. Krautsalat	100 g	1,60 €
Weißkrautsalat mit Rosinen	100 g	1,70 €
Paprika-Mais-Salat	100g	1,50 €
Gartensalat, vital	100 g	1,80 €
Waldorfsalat	100 g	2,20 €
Ital. Vorspeisen / AntiPasti	100 g	3,85 €
Broccoli Schinkensalat	100 g	2,45 €
Geflügelsalat	100g	2,45 €
Putensalat in Currysauce	100g	2,70 €
Herrensalat	100g	2,50 €
Eiersalat	100 g	2,50 €
Hirtensalat	100g	2,50 €
griech. Bauernsalat	100 g	2,50 €
Käse-Salat, Schweizer Art	100g	2,50 €
Dill-Happen	100 g	2,80 €
Heringssalat	100 g	2,50 €
Heringstopf mit Sahne	100 g	2,80 €
Matjessalat	100g	2,80 €
Schlemmersalat mit Schrimps	100 g	4,70 €
fr. gem. Rohkostplatte	Port.	3,50 €
fr. gem. Salat	Port.	3,50 €
frische Rohkostplatte als Fingerfood	Port.	3,25 €

mit frischer Gurke, Paprika, Möhren, Staudensellerie, dazu Kräuterquark-Dip



## Saucen - kalt

Remoulade	100 g	1,40 €
Meerrettichsahne	100 g	1,40 €
Tzatziki	100 g	1,40 €
Thunfischsauce mit kl. Kapern	100 g	1,80 €
Aioli	100 g	1,40 €
Kräuter-Quark Dip	100 g	1,40 €
Cocktail Sauce	100 g	1,40 €
Cumberland Sauce	100 g	2,30 €
grüne 8-Kräuter Sauce	100 g	1,70 €
French Dressing	100 g	1,20 €
Sahne Dressing	100 g	1,40 €
Kräuter-Sauce	100 g	1,70 €
Joghurt-Dressing	100 g	1,40 €
Kräuter-Öl-Essig-Dressing	100 g	1,40 €
Weiß-Balsamicovinaigrette	100 g	1,40 €



## Desserts

Schokoladen Mousse - braun o. weiß	100 g	1,85 €
Tirami Su	100 g	2,20 €
Minze Pannacotta mit Beerenobst	100 g	1,85 €
Pannacotta mit Karamell-Sauce	100 g	1,65 €
Bayrisch-Creme mit Waldfruchtsauce	100 g	1,85 €
Mango-Apricot Creme	100 g	1,85 €
Rote Grütze mit Vanille-Sauce	100 g	1,65 €
Obstsalat mit Grand Marnier	100 g	1,85 €

von frischen Früchten der Saison

## Buffet - Vorschläge Rheinisches Buffet

ab 15 Personen	je Person	19,50 €
Spießbraten gefüllt mit Zwiebeln, warm o. kalt		
Mett mit Zwiebeln		
Rustikale Wurstplatte oder gem. Aufschnittplatte		
Herings-Topf		
Käsebrett mit Butter		
Speck-Kartoffelsalat		
Gartensalat vital		
Krautsalat		
gem. Brotkorb		
oder 2 Salate nach Wahl (evtl. mit Aufpreis)		

## Rustikales Bauern-Buffer

ab 20 Personen	je Person	23,00 €
Kasseler-Rücken		
Rindfleisch gekocht, mit Kräuterrahmsauce		
Kartoffel-Gratin oder Speckkartoffelsalat		
Mett mit Zwiebeln		
Omas Griebenschnalz		
Party-Frikadellen		
Cocktail Mett- und Siedewürstchen		
gem. Aufschnittplatte		
Käseplatte mit Butter		
Weißkrautsalat		
Paprika-Mais-Salat		
Matjes-Salat		
gem. Brotkorb		
oder 3 Salate nach Wahl (evtl. mit Aufpreis)		



## Festliches Buffet

ab 20 Personen (alles kalt) je Person 32,00 €

Reh-Rücken mit gefüllten Birnen

Cumberland-Sauce

oder

Vitello Tonnato mit Thunfischsauce u. kl. Kapern

Roastbeef-, Kasseler-, Bratenplatte

Remouladensauce

Medaillons vom Schwein

Hähnchen-Brust-Filet

gefüllte Eier

Melonen-Schiffchen mit Parmaschinken

Fischplatte gemischt mit Meerrettich-Sahne

Waldorfsalat

Geflügelsalat

Broccoli-Schinkensalat

Rindfleischsalat

Gartensalat, vital

Käsespezialitäten, Butter

gem. Brotkorb

Obstsalat mit Grand Marnier

oder 5 Salate nach Wahl (evtl. mit Aufpreis)

**Mediterranes Buffet** s. Einlegeblatt

## Präsent-Körbe

in allen Preislagen ab 30,00 €

tagesfrische Brot- und Brötchenauswahl nach Ihren Wünschen

Service-Personal berechnen wir mit 26,00 €/Std.

**Mietgeschirr** (Leihgebühren):

Teller, Kuchenteller, Messer, Gabeln,

Löffel, Kaffeelöffel, Salatschälchen,

Dessertschälchen Teil .....28 €

Suppentassen mit Untertassen Set .....40 €

Kaffeetassen mit Untertassen Set .....50 €

Gläser (Wassergläser, Weingläser, Kölschgläser) Glas .....50 €

Gereinigtes Leergut bitte in unseren Filialen in Ihrer Nähe abgeben!

Bei ungereinigter Rückgabe des Mietgeschirrs berechnen wir Ihnen zusätzlich zu den Leihgebühren Spülkosten von 0,12 €/ Teil.

## Lieferung:

Alle in diesem Prospekt angegebenen Preise sind Abholpreise. Bei Anlieferung berechnen wir eine kleine Kostenpauschale.

1. 12,00 € bis 20 km ab Zentrale St. Augustin.
2. zusätzlich 0,80 €/km pro weiter gefahrene Strecke/einfach.

Bei einer geringeren Personenzahl empfehlen wir unsere reichhaltig garnierten Platten, die nach Ihrer Wahl zusammengestellt werden.

### Ab 100 Personen: Sonderpreis auf Anfrage

Bei Inanspruchnahme von Dienstleistungen wie: Besteck, Porzellan, Personal im Bereich „Partyservice“ sind wir verpflichtet, den Regelsteuersatz zu berechnen, d. h. die MwSt. erhöht sich von 7% des ermäßigten Steuersatzes auf den Regelsteuersatz von 19% für den gesamten Lieferauftrag

Reine Warenlieferungen aus unserem Partyservice bleiben von dieser Regelung unberührt.

(Änderungen vorbehalten)

Preisliste XVIII Stand Dezember 2016

Gerichtsstand Siegburg.



# Vom Canapé zum Schlemmer- buffet

## Preisliste



**Hielscher**  
Ihr Fleischer-Fachgeschäft

Am Siemensbach 17 · 53757 Sankt Augustin

Telefon 0 22 41 / 33 70 21

www.hielscher-fleischwaren.de

## Fleisch-Spezialitäten

- heiß und kalt -

### vom Schwein

<b>Spießbraten mit Zwiebel</b> oder delikater Metteinlage	100 g	1,95 €
<b>Prager Schinken mit Kn. und Kruste</b> ca. 10-15 kg	100 g	1,55 €
<b>Prager Schinken ohne Knochen</b>	100 g	1,89 €
<b>Schweinerücken-Braten an Bratenjus</b>	100 g	2,09 €
<b>Krustenbraten aus der Schulter</b> pikant gewürzt oder gepökelt	100 g	1,75 €
<b>Kasseler im Blätterteig</b> , ab 2 kg	100 g	2,30 €
<b>Kasseler-Braten</b> , mild gepökelt, saftig	100 g	2,10 €
<b>Schweine-Haxen</b> knusprig gegrillt	Stück	8,30 €
<b>Schweine-Filet</b> mit Kräuterfüllung im Blätterteig	100 g	2,80 €
<b>Schweine-Filet „Gärtnerin“</b> im Speckmantel	100 g	2,80 €
<b>Schweine-Filet</b> in Cognac-Sauce	100 g	2,80 €
<b>Schweine-Filet</b> in bunter Pfefferrahmsauce	100 g	2,80 €
<b>Sahne-Geschnetzeltes vom Schwein</b>	100 g	2,20 €
<b>Fleischkäse gebraten</b> , diverse Füllungen	100 g	1,75 €
<b>Spanferkel</b> , ab 15 kg gewürzt	100 g	1,15 €
<b>Backkosten Spanferkel</b> auf Anfrage in einem neuen Panoramagrill		55,00 €

### vom Rind

<b>Roastbeef mit Kräuterkruste</b> zart und saftig	100g	4,70 €
<b>Filet-Wellington im Blätterteig</b> mit Pilz-Kräuterfüllung	100 g	6,70 €
<b>Tafelspitz im Kräutersud</b>	100g	2,90 €
<b>Rinder-Hüfte gebr.</b>	100 g	3,60 €
<b>Rinder-Sahne-Geschnetzeltes</b> v.d.Hüfte	100 g	3,60 €
<b>Rinderbraten mit Sauce</b>	100 g	2,60 €
<b>Rhein. Sauerbraten mit Rosinensauce</b>	100 g	2,60 €
<b>Rindergulasch</b>	100 g	2,50 €
<b>Rinder-Rouladen mit Sauce</b>	Stück	8,20 €

### vom Kalb

<b>Kalbs-Braten mit Sauce</b>	100g	3,50 €
<b>Sahnegeschnetzeltes vom Kalb</b>	100 g	3,15 €
<b>Saltimbocca alla Romana</b> mit Parmaschinken und Salbeiblatt gefüllt	100g	4,60 €
<b>Ossobuco</b> , geschmorte Kalbshaxe	100g	3,15 €

### vom Lamm

<b>Lamm-Keule gefüllt</b>	100 g	2,80 €
<b>Lamm-Gulasch</b>	100g	2,60 €

### vom Wild

<b>Rehrücken</b> , kalt am Knochen gelegt mit Preiselbeersahne	100 g	5,10 €
<b>Reh-Keule</b> , gebraten	100 g	5,10 €
<b>Wildschwein-Keule</b>	100 g	3,99 €
<b>Hirsch-Gulasch</b>	100 g	3,35 €
<b>Wild-Ragout</b>	100 g	2,80 €



### vom Geflügel

<b>Putengeschnetzeltes mit Curry</b> pikant oder mit frischen Früchten	100 g	2,70 €
<b>Puten-Brust in Steinpilzrahm</b>	100 g	2,70 €
<b>Hühner-Frikassee</b>	100 g	1,75 €
<b>Pollo al limone</b> , Hähnchenkeulen in Zitronensauce u. fr. Kräutern	Port.	3,85 €
<b>Gänse-Brust o. Keule mit Sauce</b>	100 g	2,99 €

### Warme Gerichte ab 10 Portionen

frisch für Sie zubereitet -10% Rabatt ab 25 Portionen

<b>Maispoularde in Madeirasauce</b> , überbackenes Gemüse und Tagliatelle	Port.	12,90 €
<b>Schweinefilet in Pfefferrahmsauce</b> , Gemüseplatte und grat. Kräuter-Kartoffelpüree	Port.	14,00 €
<b>Rheinischer Sauerbraten mit</b> Rosinensauce, Mandeln, Kartoffelklößen und Rotkohl	Port.	12,60 €
<b>Gänsebrust-/ Keule mit Rotkohl</b> , Maronen, gefülltem Apfel und Klößen	Port.	15,00 €
<b>Zartes Wildragout in Rotweinsauce</b> mit Steinpilzen und Pfifferlingen, dazu Rotkohl und Semmelknödel	Port.	15,00 €
<b>Rehrbraten an Pilzragout</b> , Semmelknödel und Wirsing	Port.	17,60 €
<b>Rindsrouladen mit Rotkohl</b> , Kartoffelklößen oder Salzkartoffeln	Port.	13,40 €
<b>Kasseler Braten mit Sauerkraut</b> und Kartoffelpüree	Port.	9,95 €
<b>Grünkohl „Rheinischer Art“</b> mit Mettwürstchen	Port.	9,30 €
<b>Dicke Bohnen mit Speck</b> und Salzkartoffeln	Port.	9,30 €

### Fisch

<b>gebr. Lachs-Steak</b> , mit Gemüsestreifen, Kräutersauce, Salzkartoffeln und grünem Salat	Port.	17,30 €
<b>Zanderfilet gebraten an Belugalinsen</b> und Petersilienkartoffeln	Port.	18,60 €

## Vegetarisch und Pasta

<b>Kartoffel - Gnocchi in Gorgonzolasauce und gebratenen Saisonpilzen</b>	Port.	10,30 €
<b>Bunte Nudelpfanne mit Lauchstreifen, Kirschtomaten und Blattspinat in Käse-Kräutersauce</b>	Port.	10,30 €
<b>Penne mit Tomatenconcasse gebraten, mit Scampi, Basilikum und Knoblauch</b>	Port.	11,30 €
<b>Schwarze Nüdelchen mit Lachsstreifen und delikater Pernodsauce</b>	Port.	11,30 €

## pikante Beilagen

<b>Spätzle</b>	Port.	2,60 €
<b>Reis</b>	Port.	2,60 €
<b>Salzkartoffeln</b>	Port.	2,60 €
<b>Kartoffelpüree</b>	Port.	2,60 €
<b>Kräuter-Kartoffelpüree grat.</b>	Port.	2,80 €
<b>grat. Kartoffeln</b>	Port.	3,00 €
<b>Bratkartoffeln</b>	Port.	2,80 €
<b>Risolee-Kartoffeln</b>	Port.	2,80 €
<b>Rosmarin-Kartoffeln</b>	Port.	2,80 €
<b>Kartoffel-Klöße</b>	Stück	1,45 €
<b>Kartoffel-Gnocchi</b>	Port.	2,80 €
<b>Broccoli u. Blumenkohl in Mandelbutter</b>	Port.	3,15 €
<b>Broccoli u. Blumenkohl-Gratin</b>	Port.	3,15 €
<b>gem. Gemüseplatte, natur</b>	Port.	3,15 €
<b>gem. Gemüseplatte, überbacken</b>	Port.	3,15 €
<b>Toskanisches Sommergemüse</b>	Port.	3,15 €
<b>Sauerkraut</b>	Port.	2,60 €
<b>Rotkohl</b>	Port.	2,70 €
<b>Bohnen im Speckmantel</b>	Port.	4,70 €
<b>Bohnen mit Speck</b>	Port.	3,15 €
<b>Dicke Bohnen</b>	Port.	3,00 €



## warme Saucen

<b>Fleischsauce</b>	kg	6,70 €
<b>Meerrettichsauce</b>	kg	9,90 €
<b>Jägersauce</b>	kg	9,90 €
<b>bunte Pfefferrahm-Sauce</b>	kg	9,90 €
<b>Sauce Hollandaise</b>	kg	15,50 €



## Suppen

<b>Tomatencreme-Suppe</b>	Ltr.	9,90 €
<b>Minestrone, ital. Gemüsesuppe</b>	Ltr.	9,90 €
<b>Hühnerbrühe mit Einlage</b>	Ltr:	8,90 €
<b>Rindfleischbrühe mit Einlage</b>	Ltr.	8,90 €
<b>Erbsensuppe mit viel Einlage</b>	Ltr.	7,80 €
<b>Kartoffelsuppe nach Omas Rezept</b>	Ltr.	9,90 €
<b>ung. Gulasch-Suppe mit viel Fleisch</b>	Ltr.	11,00 €
<b>pikante Hackfleisch-Käse-Lauchsuppe</b>	Ltr.	11,00 €
<b>Chilli con Carne</b>	kg	15,50 €

## Gebratenes

<b>gebr. Schnitzel ca. 200 g</b>	St.	3,40 €
<b>Frikadelle ca. 150 g</b>	St.	1,60 €
<b>Party-Frikadellen</b>	St.	0,95 €

## Spezialitäten kalt auf Platten garniert

<b>Medaillons v. Schwein</b>	St.	5,00 €
<b>Medaillons v. Rind</b>	St.	9,20 €
<b>Hähnchen-Keule</b>	St.	3,35 €
<b>Hähnchen-Filet</b>	St.	3,99 €
<b>Melonen-Schiffchen mit Parmaschinken</b>	St.	3,30 €
<b>Cocktail Mett- u. Siedewurst</b>	100 g	2,20 €
<b>Griebenschmalz</b>	100 g	1,20 €
<b>frisches Mett</b>	100 g	1,18 €
<b>gefüllte Eier</b>	St.	1,15 €
<b>Krabben-Cocktail mit Früchten</b>	St.	5,60 €
<b>Geflügel-Cocktail</b>	St.	4,60 €
<b>Schinkenröllchen</b>	St.	1,89 €
<b>Roastbeefröllchen</b>	St.	2,50 €
<b>Backpflaume im Speckmantel, 3 St./</b>	Port.	3,15 €
<b>Avokado mit Krabben gefüllt</b>	St.	5,60 €
<b>Lachs auf Reibekuchen</b>	St.	3,98 €

## Finger-Food

ab 20 Teile, bei Teigwaren ab 40 Teile pro Einheit

<b>Gemüsespieße, vegetarisch</b>	St.	1,58 €
<b>kleine Feinschmecker-Frikadellen</b>	St.	0,88 €
<b>Scampi-Spießchen mit Knoblauch-Dip</b>	St.	2,99 €
<b>Schweinefilet-Medaillons, kleine</b>	St.	3,15 €
<b>Lebercreme auf Pumpernickel</b>	St.	1,40 €
<b>Staudensellerie mit Roquefortcreme</b>	St.	1,79 €
<b>Kirschtomate mit Mozzarella-Spieße</b>	St.	1,79 €
<b>Kräcker mit Gorgonzolacreme</b>	St.	1,40 €
<b>Käse-Spieße, süß</b>	St.	1,40 €
<b>Käse-Spieße, sauer</b>	St.	1,40 €
<b>gebr. Putenbruststreifen - Spieße mit Salsasauce</b>	St.	2,45 €
<b>Hackfleischpastetchen mit Mango-Chutney</b>	St.	2,50 €
<b>gefüllte Croissant, mit herzhafter Hackfleischfüllung oder Paprika-Kräuter-Frischkäse</b>	St.	2,50 €
<b>Pizza-Schnecken Mailänder-Art</b>	St.	2,50 €

## Aufschnitt- und Bratenplatten - garniert -

<b>gemischte Schinken- u. Bratenplatte</b>	100 g	4,80 €
<b>Roastbeef-Platte</b>	100 g	6,20 €
<b>Vitello Tonnato</b>	100 g	4,30 €
<b>Aufschnitt-Platte (Frischw. u. Dauerw.)</b>	100 g	3,25 €
<b>Rustikale Wurstplatte</b>	100 g	2,75 €
<b>Käse-Platte</b>	100 g	4,40 €
<b>Käse-Igel, auf frischer Ananas angerichtet</b>	St.	26,80 €

## Räucher-Fisch

<b>Lachs, Forelle, mit Meerrettich-Sahne</b>	100 g	5,88 €
<b>Räucher-Fisch gemischt:</b>		
<b>Lachs, Forelle, div. Makrelenspezialitäten mit Meerrettich-Sahne</b>	100 g	5,00 €
<b>Riesengarnelenspießchen mit Aioli-Dip (ab 10 Stück)</b>	St.	6,70 €