



Fleischerei Seifert

— seit 1945 —

Partyservice - Fleischerei Seifert

# Vorspeisen & Fingerfood

- Anti Pasti Mix aus gegrillten Auberginen, Zucchini, Tomaten, Oliven, Zwiebeln, Champignons, dazu Peppadew & Peperoni gefüllt mit Frischkäse
- Knackig frisches Gemüse mit drei verschiedenen Dips
- Rund & bunt: Salatplatte mit frischen Gurken, Tomaten, Radieschen, Paprika, Ei, Käsevariationen, Schinken (oder gegrillte Hähnchenbrust) mit Blattsalaten der Saison & Joghurt-Dressing
- Gefülltes Mini-Gemüse
- Mini Weck-Gläser gefüllt mit Salaten aus der Salattheke (z.B. Nudelsalat, Kartoffelsalat, CousCous-Salat ...), dazu Hackbällchen oder Schnitzel-Sticks
- Tomate-Mozzarella (Platte oder Spieß)

Bitte beachten Sie bei Ihrer Auswahl die jeweilige Gemüse-/Obst-Saison!

- Gefüllte Eierhälften
- Gefüllte Schinkenröllchen
- Melonen-Bällchen auf luftgetrocknetem Nackenschinken
- Tramezzini mit Honig-Senf-Frischkäse & Räucherlachs
- Tramezzini mit Kräuterquark, Rucola, Tomaten & Garnelen

- Tramezzini-Käse-Türmchen
- Tramezzini mit Pastrami
- Gefüllte Kartoffelschiffchen oder Blätterteigteilchen mit:
  - Frischkäse,
  - Thunfischcreme,
  - Schinkencreme,
  - Eiercreme oder
  - Lachscreme
- Schweinemedallions auf Pumpernickel
- Chicken-Wings, Schnitzel-Sticks & Chicken-Drum-Sticks mit drei Dips
- Carpaccio vom Weiderind
- Vitello tonnato
- Ananas mit Käsespießchen
- Kartoffel-Gemüse-Rösti, Käsebällchen & Gemüse-Nuggets mit Kräuter-Dip



# Salate & Suppen

- Melonen-Feta-Salat
- Tomaten-Rucola-Salat
- Weißkrautsalat
- Feuriger Zigeunersalat
- Griechischer Hirtensalat
- Rindfleischsalat
- Geflügelsalat „Sweet Chili“
- Käsesalat „Sweet Chili“
- Wurstsalat
- Eiersalat
- Frühlingssalat
- Kartoffelsalat
- Nudelsalat
- Ölhering
- Tzatziki



- Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch
- Deftiger Kesselgulasch
- Soljanka
- Sächsische Kartoffelsuppe
- Linseneintopf süß-sauer
- Norddeutsche Hochzeitssuppe (klare Suppe mit Eierstich)



# Gut aufgelegt - belegte Brote & Brötchen...

- Belegte Brötchen mit Hackepeter, Schinken roh & gekocht, Salami, Käse oder nach Ihrer Wahl
- Belegte Baguetteschnittchen mit Hackepeter, Schinken roh & gekocht, Salami, Käse oder nach Ihrer Wahl
- Partybaguette belegt mit:
  - Saftschinken & Käse
  - Salami & Käse
  - Hackepeter
  - Räucherlachs
- Speckfettbemme
- Kunterbunte Mini-Burger

## Kalte Platten

- Schinkenplatte
- Salami-Variationen
- Zungenplatte
- Bratenplatte
- Gemischte Platte mit Schinken, Salami, Zunge & Braten
- Deftige hausschlachtene Platte
- Hackepeter
- Rinderhack
- Kasseler-Schaustück
- Käseplatte
- Räucherfischplatte



## „Schweinisches“

- Schweinerostbraten in scharfer Aprikosensoße
- Schweinenacken in der Salzkruste
- Gemischte Bratenvariationen (u.a. Hubertus-, Kräuterbraten, gefülltes Schweinefilet)
- Schweinebäckchen in Soße
- Krustenschinken (geschnitten oder am Stück, auf Wunsch mit Sauerkraut)
- Schinken im Brotteig
- Kasselerbraten vom Schweinerücken
- Spanferkel:
  - vorgegart für den Grill
  - fix & fertig gebacken
  - in Stücken zum selbst tranchieren
  - geschnitten, auf Wunsch mit Sauerkraut
- Warme Schlachteplatte (Mini-Leber-, Blut- & Bratwurst & Wellfleisch auf Sauerkraut)
- Mini-Grillhaxen
- Schweinefilet in Rahmsoße
- Schweinemedallions in Pfefferrahm
- Schweinemedallions überbacken mit:
  - Würzfleisch
  - Schinken & Käse
  - Schinken, Ananas/Pfirsich & Käse
  - Tomate & Cambozola
  - Tomate & Mozzarella
- „Kurz & Gut“ (Schnitzelchen, Mini-Beefsteak, Steak, Schaschlik)
- Schnitzeltopf (Schnitzel in Kräuterrahm gebacken)
- Schweinerücken-Schlemmersteak (Rückensteak in Zitronenhollandaise überbacken mit Tomaten & Käse)
- Zigeunerpfanne (Nackensteak in herzhafter Sauce)
- Pilzrahmpfanne (Nackensteak in Pilzrahm gebacken)
- Hackbällchen in Zigeunersoße mit Mozzarella überbacken
- Geschnetzeltes „Le Brie“
- Geschnetzeltes „Rhodos“ (mit Oliven & Feta)
- Geschnetzeltes „Tomatino“ (mit Rucola & Kirschtomaten)
- Schinkenröllchen mit Spargel (Saisonartikel)

## „Gefiedertes“

- Zartes Entenbrustfilet mit Soße
- Entenkeule mit Soße
- Gänsebrustfilet mit Soße
- Gänsekeule mit Soße
- Geschnitzeltes von der Pute:
  - „Gourmet“ mit feiner Safrannote
  - „Adria“ mit Paprika & Tomaten
  - „Bombay“ - süß-scharfe Currynote mit Früchten
  - „Frau Antje“ - Karotten- & Paprikawürfel, Blattspinat in Käserahm
  - „Leipziger Allerlei“ - Leipziger Allerlei, Gemüse in Käserahm
- Hähnchengeschnitzeltes in Kräuterrahm mit Rucola & Parmesan
- Hähnchenkeulchen
- Überbackene Hähnchensteaks:
  - Tomate-Mozzarella
  - Tomate-Cambozola
  - Schinken, Ananas/Pfirsich & Käse
  - Schinken & Käse
- Geflügelvariationen: Putenschnitzel, Hähnchensteak, Putenschaschlik, Hähnchenkeulchen & Geflügelbällchen
- Putensteak überbacken:
  - „Dubarry“ mit Romanesco, Schinken & Käsecreme
  - „Mafiosi“ in mediterraner Sahnesoße

## Kalb & Rind

- Kalbsrostbraten mit Schnittlauchsoße
- Kalbsrahmgulasch
- Rinderbraten mit Soße
- Sächsischer Sauerbraten
- Italienisches Rotweinfleisch
- Bierschmorfleisch
- Rinderzunge
- Rindergeschnitzeltes „Tex Mex“
- Rindergeschnitzeltes „Rosso“



## Wild auf Wild

Bitte beachten Sie, dass wir auf den Jagderfolg unserer Jäger angewiesen sind & dadurch nicht immer alle Tierarten vorrätig sind!

- Klassischer Braten von:
  - Reh
  - Hirsch
  - Wildschwein
  - Damwild
- Gulasch von:
  - Reh
  - Hirsch
  - Wildschwein
  - Damwild
- Sauerbraten vom Hirsch
- Rehrücken mit Kräuterkruste
- Wildkesselgulasch



## Lamm

- Klassischer Lammbraten in Buttermilch
- Lammgulasch
- Lammrücken mit Kräuterkruste

## Aus Fluss & Meer

- Gedünstetes Seelachsfilet auf Blattspinat
- Seelachs gratiniert
- Tomaten-Rotbarsch-Gratin
- Kabeljau in Zwiebel-Sahne
- Lachssteak „Helena“



## Süßes & Saures

- Petit Fours
- Obstteller
- Obstschaschlik
- Orangencarpaccio (Saisonartikel)
- Moussevariationen:
  - Mousse au Chocolat mit Himbeermark
  - Weiße Schokolade mit Pfirsichmark
  - Mango
  - Coffee Cream
  - Tiramisu
- Panna Cotta mit Waldfrucht



## Bemmi' & Brot

- Partybrötchen-Mix
- Roggenbaguette
- Weizenbaguette
- Partybrote:
  - Roggenmischbrot
  - Finnenbrot
  - Sonnenblumenbrot
  - Kürbiskernbrot



## Dick aufgetragen

- Butter
- Kräuterbutter
- Tomatenbutter
- Knoblauchbutter
- Pfeffrige Steak-Butter
- Frischkäsevariationen (u.a. Peppadew, Honig-Senf, Rucola, Wasabi, Coco-Curry)
- Hausgemachtes Speckfett

## „Nebensächlichkeiten“

- Petersilienkartoffeln
- Klöße
- Bratkartoffeln
- Röstkartoffeln:
  - mit Rosmarin
  - mit Knoblauch
  - mit Kräutern
- Kartoffelspalten
- Kartoffelgratin
- Kartoffel-Spinat-Gratin
- Frittiertes

Bitte beachten Sie, dass langes Warmhalten/ Standzeiten & weite Wege die Qualität frittiertes Produkte negativ beeinflusst!

- Bandnudeln
- Nudelgratin
- Reis (auch Wildreis)



Partyservice - Fleischerei Seifert

## Queer durchs Gemüsebeet

- Butterkarotten
- Buttererbsen
- Speckbohnen
- Spargel mit Hollandaise (Saisonartikel)
- Gemüsemischungen
  - „Roast Supreme“ (Grillgemüse)
  - „Sommergarten“
  - Spanisches Grillgemüse
  - Italienisches Grillgemüse
  - Mediterranes Grillgemüse
  - „Retro“ (vergessene Gemüsesorten)
- Rucola-Süßkartoffelschnitte
- Gemüsegratin
- Sauerkraut
- Apfelrotkohl
- Rosenkohl
- Schwarzwurzel
- Rahmchampignons
- Leipziger Allerlei
- Kaisergemüse
- Blumenkohl/ Broccoli
- Romanesco
- Erbsen & Fingermöhrrchen



**Sie planen** eine kleine Feierlichkeit oder vielleicht sogar ein größeres Event?  
Gern stellen wir Ihnen Ihr Buffet bei einem persönlichen Gespräch zusammen - für jeden Anlass und ganz nach Ihren Wünschen.

Freiberger Str. 58, 09575 Eppendorf  
Montag - Freitag | 7:00 Uhr - 18:00 Uhr  
Samstag | 7:00 Uhr - 11:00 Uhr

Natürlich beraten wir Sie  
gern auch telefonisch:

037293 - 434