

Italienisches Buffet *(ab 20 Personen)* **M 28,50 € / Person**

- Schweinefilet in Käsesauce mit Kirschtomaten^{9,g}
- Farfalle mit Pfifferlingen^{a,d,1}
- Vitello Tonato mit Thunfischmousse und Kapern
- Tomate mit Mozzarellakäse und Balsamicoessig^{9,g}
- Melone mit Parmaschinken⁸
- Gemischte Antipastiplatte

- Gefüllte Champignons und kleine Tomaten
- Gemischter Blattsalat mit Dressing
- Italienischer Brotkorb mit Butter^{9,d,1}
- Hausgemachtes Tiramisu oder frischer Obstsalat mit Vanillesauce^{9,g}

Bayrisches Buffet *(ab 20 Personen)* **M 26,50 € / Person**

- Haxenscheiben oder Krustenbraten⁸
- Bayrische Weißwurst
- Fleischkäse mit geschmorten Zwiebeln^{7,8}
- Sauerkraut mit Speck und Schmalz⁸
- Bratkartoffeln oder überbackenes Püree^{9,g}
- Krautsalat, Speckkartoffelsalat⁸

- Käse Brett mit Schmalz und Obatzter^{9,g}
- Brot, Laugenstangen, Senf^{9,d,1}

Festtagsmenü *(ab 20 Personen)* **M 26,50 € / Person**

- Hochzeitssuppe^{4,9,a,1}
- Schweine- und Rinderbraten mit feiner Sauce^{9,g}
- Gemischte Gemüseplatte
- Kartoffelgratin und Salzkartoffeln^{9,g}
- Rote Grütze mit Vanillesauce oder Mousse au Chocolat weiß oder schwarz^{9,g}

Zusatzstoffe und Allergene

1. Farbstoffe

2. Konservierungsstoffe

3. Antioxidationsmittel

4. Geschmacksverstärker

5. Schwefelverbindung

6. Süßungsmittel

7. Phosphat

8. Nitritpökelsalz
9. Stoffe, die Allergien auslösen können

a) Eier

b) Erdnüsse

c) Fisch

d) Glutenthaltiges Getreide

d) 1. Weizen

d) 2. Roggen

d) 3. Gerste

d) 4. Hafer

d) 5. Dinkel

d) 6. Kamut
- e) Krebstiere

f) Lupine

g) Milch

k) Senf

l) Sellerie

m) Sojabohnen

n) Sesamsamen

o) Weichtiere

p) Schalenfrüchte

p) 1. Mandeln

p) 2. Haselnüsse

p) 3. Walnüsse

p) 4. Cashewnüsse

p) 5. Pecannüsse

p) 6. Paranüsse

p) 7. Pistazien

p) 8. Macadamia- oder Queenslandnüsse

q) Schwefeldioxid & Sulphite

Ihr Team der
Fleischerei Martin

Stand August 2025
Alle anderen Preise sind ungültig.
Alle Preise sind Endpreise und enthalten die zur Zeit gesetzliche Mehrwertsteuer.



www.nienburger-partyservice.de

Fleischerei Martin
Inh.: F. Sawitzki
Hannoversche Str. 96 • 31582 Nienburg
Telefon: 0 50 21 / 26 33
inhaber@nienburger-partyservice.de

Vorsuppen <i>(¼ Liter / Portion)</i>		
Calenberger Hochzeitssuppe ^{4,9,a,1,g}		3,85 €
Italienische Zwiebelsuppe		3,85 €
Lauchcremesuppe mit Kochschinken ^{8,9,d,1,g}		3,85 €
Champignoncremesuppe ^{9,g}		3,85 €
Tomatencremesuppe mit frischen Kräutern ^{9,g}		3,85 €

Köstlichkeiten vom Schwein <i>(350g / Portion)</i>		
Zwiebelbraten überbacken ^{8,9,g}		6,95 €
Jägerbraten mit Waldpilzen ^{8,9,g}		6,95 €
Spießbraten mit Zwiebelkruste ^{8,9,g}		6,95 €
Krustenbraten mit feiner Bratensauce ^{8,9,g}		6,95 €
Burgunderschinken mit Sauce ^{8,9,g}		6,95 €
Lauchbraten mit Käsesauce ^{8,9,g}		6,95 €
Gyrosbraten gefüllt mit Zwiebeln und Käse ^{8,9,g}		6,95 €
Schweinehaxen ⁸	1 Stk.	6,50 €
Schweineschnitzel, Sauce nach Wahl ^{9,g,d,1,a}		7,20 €
Züricher Geschnetzeltes mit Champignons ^{9,g}		7,20 €

Köstlichkeiten vom Geflügel <i>(300g / Portion)</i>		
Putenbrust in Käse-/Sahnesauce ^{9,g}		9,80 €
Putengeschnetzeltes mit Brokkoli oder Pilzen ^{9,g}		9,00 €
Panierte Putenschnitzel, Sauce nach Wahl ^{9,g,d,1,a}		9,00 €
Gefüllte Putenbrust mit Obst in Pflaumensauce ^{9,g}		9,80 €
Gebratene Hähnchenbrust in Curry-Früchtesauce ^{9,g}		9,80 €

Köstlichkeiten vom Rind <i>(300g / Portion)</i>		
Schmorbraten mit feiner Bratensauce ^{9,g}		12,50 €
Rheinländischer Sauerbraten mit Rosinensauce ^{9,g}		12,50 €
2 kleine Rinderrouladen in feiner Bratensauce ^{9,g,8}		11,50 €
Wiener Tafelspitz mit Meerrettich ^{9,g}		13,00 €

Beilagen		
Kartoffelgratin ^{9,g}		3,30 €
Kartoffelpüree mit Butter überbacken ^{9,g}		2,80 €
Kroketten ^{9,d,1,a}		3,00 €
Salzkartoffeln		2,80 €
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln ⁸		3,20 €
Kartoffelklöße		3,20 €
Wildreis mit Butterflocken ^{9,g}		3,00 €
Spätzle ^{a,9,d,1}		3,00 €
Röstitaler		3,20 €

Gemüsebeilagen		
Gemischte Gemüseplatte (4 versch. Gemüse)		4,00 €
Gemüsegratin ^{9,g}		4,20 €
Brokkoli mit Hollandaise oder Mandeln ^{9,g,1}		4,20 €
Blumenkohl mit Hollandaise ^{9,g}		4,20 €
Rotkohl mit Zwiebeln und Schmalz		3,50 €
Sauerkraut mit Speck und Zwiebeln ⁸		3,50 €
Grüne Bohnen mit Speck ⁸		3,80 €

Gemüse mit Käse überbacken 0,50 € Aufpreis^{9,g}

Eintöpfe <i>½ Liter / Portion</i>		
Erbsensuppe mit Rauchfleisch und Wurst ⁸		4,95 €
Deftige, scharfe Gulaschsuppe		5,60 €
Chili-con-Carne mit Rindfleisch		5,85 €
Kartoffelsuppe mit Rauchfleisch und Wurst ⁸		4,40 €
Gemüseeeintopf mit Wienerwürstchen ^{7,8}		4,40 €

Desserts		
Rote Grütze mit Vanillesauce ^{9,g}		4,00 €
Hausgemachtes Tiramisu ^{9,g}		4,50 €
Zitronencreme mit Sahnetupfer ^{9,g}		4,00 €
Mousse au Chocolat weiß oder schwarz ^{9,g}		4,00 €
Frischer, hausgemachter Obstsalat		5,00 €
Quarksahnespeisen mit Früchten ^{9,g}		4,00 €
Herrenspeise mit Cognac ^{9,g}		5,00 €
Bayerische Creme mit Erdbeermus ^{9,g}		4,00 €

Zusammengestellte Menüs		
Zartes Schweinefilet in Käsesauce, Rösti, Salatplatte mit Dip ^{9,g}		16,50 €
Jägerschweinefilet mit Waldpilzen, Kartoffelgratin, Bohnen mit Speck ^{8,9,g}		16,50 €
Schweinefilet mit Champignonsauce, Brokkoli umlegt, Kartoffelrösti		16,50 €
Schweinefilet in grüner Pfeffersauce, Kräutergratin, Wienersalat ^{9,g}		16,50 €
Gefülltes Schweinefilet in Rahmsauce, Rosenkohl ^{8,9,g}		16,50 €
mit Speck, Schmandkartoffeln ^{8,9,g}		

Canapés und belegte Brötchen			
Canapés ¼ Scheibe ^{2,9,d,1,2}		rustikale Brote ½ Scheiben ^{2,9,d,1,2}	
Aufschnitt ⁸	1,35 €	Wurst	2,85 €
Käse ^{9,g}	1,35 €	Käse	2,85 €
Fisch	2,45 €		

Brötchen lecker belegt und garniert^{9,d,1}

½ Brötchen mit Wurst ⁸	2,60 €
½ Brötchen mit Käse ^{a,d,1}	2,60 €
½ Brötchen mit Lachs	4,50 €
½ Brötchen mit Forelle	4,50 €

Rustikales Buffet <i>(ab 20 Personen)</i>		24,00 € / Person
warmer Braten nach Wahl ⁸		
Schnitzel, Frikadellen, Hähnchenkeulen auf Platten garniert ^{a,d,1}		
Käseauswahl mit Weintrauben ^{9,g}		
Rustikale Wurstplatte mit Mett		
Kartoffelsalat, Krautsalat, Nudelsalat ^{9,g,a}		
Brotkorb und Butter ^{9,g}		

Schlemmerbuffet <i>(ab 20 Personen)</i>		26,00 € / Person
Schweinefilet mit frischen Champignons ^{9,g}		
Kartoffelgratin ^{9,g}		
Entenbrust garniert mit Früchten und Preiselbeeren		
Medaillons paniert und natur gebraten ^{a,d,1}		
Hähnchenbrust mit Mandeln ^{a,p)1}		
Fischplatte mit verschiedenen Räucherfischsorten und Meerrettich		
Käseplatte mit Weintrauben ^{9,g}		
Wienersalat, Geflügelsalat, Hirtensalat ^{8,9,g,a}		
Brotkorb und Butter ^{9,g}		