

Salate

- Rucola Salat mit Pinienkernen und Parmesan
- Nudelsalat/Kartoffelsalat
- Gurkensalat
- Apfel-Fenchel-Rohkost
- Weißkohlsalat mit Wallnüssen an Orangen-Honig-Dressing
- Cole Slaw
- Spirellisalat mit Tomaten Lauchzwiebeln und Feta
- Griechischer Bauernsalat
- Gem. Blattsalat mit verschiedene Dressings
- Tomate-Mozzarella

Suppen

- Broccoli-Kartoffelsuppe (veg.)
- Rindfleischsuppe mit Einlage
- Käse-Lauch-Suppe
- Reitersuppe
- Gyrossuppe
- Gulaschsuppe
- Kartoffel-Kokossuppe mit knusprigem Sesam (veg.)
- Fenchel-Orangensüppchen mit Safran (veg.)
- Kokos-Chili-Suppe mit Hähnchenbrust

Meier's Street Food

- Pulled Pork mit Cole Slaw
- Meier's Currywurst
- Hot Dog mit Sellerie-Möhrensalat und hausgemachten Röstzwiebeln
- Kartoffel Wedges mit lecker Mayo und Ketchup
- Falafel mit Hummus, Joghurt und Fenchelöl

Was Süßes zum Abschluss

ab 20 Portionen

- Joghurt-Orangen-Mousse
- Zitronencreme
- Masquapronecreme mit Erdbeeren
- Herrencreme
- Tiramisu
- Rote Grütze mit Vanillesoße
- Aprikosen-Trifle
- Vanillecreme mit Himbeer- oder Mango-Mouse
- Schokopudding mit Vanillesoße
- Nougatcreme

Brot, Brötchen, Beilagen

Auf Wunsch liefern wir ihnen
div. Brotkörbe, Baguette und Tzaziki

Leihgeschirr (Peise inkl. Reinigung)

pro Teller	€ 1,00
pro Besteckteil	€ 0,30
pro Nachtschteller	€ 0,50

Haben Sie besondere Wünsche, dann
sprechen Sie mit uns! Gerne stellen wir die
Gerichte nach Ihren Wünschen zusammen.

Auf Wunsch erstellen wir Ihnen auch
kostenlos ein Angebot.

Ihre Fleischerei
Hermann und Sabine Meier

Albersloh, Teckelschlaut 11
48324 Sendenhorst
Telefon 02535 300

Party
Service



meier
Das Glück am Stück.

Menü- vorschläge

ab 20 Portionen

- Schweinefilet mit frischen Champignons, Spätzle und Gemüse vom Markt
- Kleine Rinderrouladen, Spätzle, Blumenkohl mit Hollondaise und Speckbohnen
- Hähnchen Toskana, Rosmarinkartoffeln, Broccoli mit Mandelbutter
- Pute süß-sauer, mit Balata und Gemüse
- Geschnitztes vom Schwein, mit buntem Gemüsedazu kleine Bratkartoffeln
- Schweineschnitzel mit Champignonrahmsauce, Marktgemüse
- Spinat-Champignongratin (veg.)
- Blumenkohl-Broccoli-Gratin mit frischen Kartoffeln (veg.)

Leckerer vom Hausschwein

- Schnitzel mit Champignonrahmsauce oder Zigeunersauce
- Pfälzer Braten
- Rahmgeschnitztes vom Schwein
- Filetgulasch mit frischem Gemüse
- Schweinefilet mit frischen Champignons
- Backschinken

Leckerer vom Weiderind

- Roastbeef rosa gebraten an Rotwein-Thymian-Jus
- Ungarischer Saftgulasch
- Filetgeschnitztes Stroganoff
- Rinderschmorbraten
- Rinderrouladen

Leckerer vom Kalb

- Züricher Geschnitztes
- Involtini „Palermo“ mit Cherry
- Involtini mit Walnuss-Tomaten-Füllung

Geflügelgerichte

- Putengeschnitztes mit frischen Champignons
- Geflügelragout mit Fenchel und Birnen an Orangensauce
- Hähnchenbrust mit Mandelsplitter-Basilikumfüllung
- Hähnchen Toskana mit Tomaten-Paprikasauce gratiniert

Frischer Fisch

- Rigatoni mit Blattspinat und Seelachs
- Farfalle mit Lachs

Nudelgerichte

- Lasagne
- Bandnudeln mit Walnusspesto
- Tagliatelle mit Rucola und Rispentomaten an Weißweinsauce
- Penne Rigate mit Blattspinat und Mozzarellakruste
- Nudelauflauf Chili Cone Carne
- Gnocchi überbacken an Tomatensauce

Vegetarische Gerichte

- Blumenkohl-Broccoli-Gratin mit frischen Kartoffeln
- Spinat-Champignongratin
- Vegetarische Carbonara
- Risotto Taler an Paprika-Ananas-Chutney

Zubereiten aus dem Wok

- Wokpfanne „Bangalore“ mit Geflügel und viel frischem Gemüse
- Schweinefiletspitzen „Hot Spice“ mit Park Choi
- Nudel-Gemüse-Pfanne
- Hähnchenragout „Fernöstlich“ mit frischer Mango
- Rinderhüfte mit Park Choi
- Asiatische Reispfanne „Thai-Red“