



**Neumarkt - Fleischerei**

GmbH

**Jüterbogger Agrargenossenschaft eG**

# Fläming Catering.de



# Qualität & Frische

...aus eigener Tierhaltung und Herstellung.

*Vom Futter bis zur Wurst, alles aus dem Fläming.*



Um Ihre Feier auch für Sie zu einem Erlebnis zu machen, gibt es unser Fläming Catering. Wir bieten Ihnen den Service nach Maß vom kleinen Familienfest bis zum großen Firmenjubiläum.

## *Sie feiern und wir machen den Rest!*

Nach Ihren Wünschen und Ideen stellen wir Ihre Feier aus. Ob Einzelposition oder Komplettservice mit Personal, Fläming Catering erfüllt Ihnen jeden Wunsch. In einem persönlichen Gespräch nehmen wir Ihre Ideen und Wünsche auf und planen mit Ihnen Ihre Feier. Somit können Sie sich entspannt auf den Tag Ihrer Feier freuen und diese dann genießen.

### **Unser Tipp:**

Für Ihre Mengenplanung pro Person informieren Sie sich bitte in unseren Filialen oder auf unserer Webseite.





## Suppen als Vorspeise

ab 5 Portionen

- Hochzeitssuppe mit Eierstich
- Wildkraftbrühe mit Pfifferlingen
- Rindbouillon mit Grießklößchen und Wurzelgemüse
- Fruchtige Tomatencremsuppe mit Basilikum
- Soljanka
- Gulaschsuppe mit Champignon
- Kesselgulasch mit Kartoffeln und Paprika

## Sättigungsbeilagen

ab 5 Portionen

- Petersilienkartoffeln
- Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
- Thüringer Kartoffelklöße
- Semmelknödel
- Wedges Kartoffelspalten
- Spätzle in Butter geschwenkt
- Nudelvariationen
- Reis





## Gemüsebeilagen

ab 5 Portionen

Sauerkraut

Rotkohl

Warme Gemüseplatte 1,5kg

Kaisergemüse mit feinen Brokkoli, Blumenkohl & Möhren

Leipziger Allerlei mit Spargel, Erbsen und Möhren

Brokkoliröschen mit brauner Butter

Blumenkohl mit brauner Butter

Rosenkohl mit Muskat und Butter

Prinzessböhnchen in Butter geschwenkt

Bohnen im Speckmantel

Rahmchampignons

Spargel mit brauner Butter auf Anfrage (Saisonartikel)

# Fläming

Catering.de





## Alles vom Schwein

ab 5 Portionen

- Schweinekammbraten mit würziger Sauce
- Schweinekammbraten gefüllt mit Jägermett
- Räuberbraten gefüllt mit Speck und Zwiebeln
- Gulasch halb & halb
- Sahnegeschnetzeltes mit Champignons
- Kasslerlachs in dunkler Schmorsauce
- Kasslerkamm in dunkler Schmorsauce
- Kasslerlachs auf Hawaikraut in Sahnesauce
- Kasslerkamm in Blätterteig ab 2kg
- Herzhafter Krustenbraten
- Spanferkelrücken ohne Knochen
- Prager Schinken
- Schweinerouladen
- Eisbein gekocht ca. 750gr.





## *Kurzgebratenes*

Filet - Medaillons mit Röstzwiebeln

Filet - Medaillons mit Rahmchampignons

Rückensteak Waidmanns heil mit Rahmpfifferlingen

Rostbrätel mit Röstzwiebeln

Schweineschnitzel (100 g)

Schweineschnitzel (50 g)

Bouletten (100 g)

Bouletten (50 g)

## *Alles vom Rind*

ab 5 Portionen

Rindsroulade nach Hausfrauenart mit Sauce

(mit Speck, Zwiebeln und Gurken)

Rinderschmorbraten mit Sauce

geschmorte Ochsenbäckchen

Rinderbratenstreifen in Orangensoße





## *Wildspezialitäten*

ab 5 Portionen

Wildgulasch mit Pfifferlingen

Wildbraten mit Sauce

Rehrücken mit Sauce

## *Geflügelspezialitäten*

ab 5 Portionen

Hühnerfrikassee

Hähnchenbrust Hawaii mit Ananas und Käse überbacken

Gratiniertes Hähnchenbrustfilet mit Pilzen und Käse

Putenroulade gefüllt mit Brokkoli und Frischkäse

Hähnchen-Curry-Geschnetzeltes mit Ananas mild

Hähnchen-Curry-Geschnetzeltes mit Paprika scharf

Hähnchengeschnetzeltes mit Champignons

Hähnchenschnitzel

Hähnchenkeulen halbiert

Geflügelspieß mild oder pikant gewürzt





## Fisch

ab 5 Portionen

Lachs mit Blattspinat und Sahnesauce

Lachs in Sahnesauce

Pangasius in Dillsoße

Rotbarsch auf Gemüsebett

## Besondere Spezialitäten

frisch aus dem Ofen

Spanferkel ab 18 kg gebacken (für ca. 20 Personen)

Spanferkel ohne Knochen

*aufgeschnitten* von unserem Fachpersonal - pro Stunde

Knusprig geschmorte Grillhaxe (ca. 700 g)

Backschinken ab 5 kg

## Aufläufe auch vegetarisch

ab 5 Portionen

Kartoffel-Lauch-Gratin

Kartoffel-Hackfleisch-Gratin

Gemüseauflauf quer durch den Gemüsegarten

Nudelauflauf mit Kochschinken

Nudelauflauf mit Hähnchenfleisch und Gemüse

Hähnchenauflauf mit Lauch und Pfifferlingen





## Wurst-Platten

für 5 Portionen / 10 Portionen

Schlachteplatte (Blut-, Leber-, Sülz-, Schlack- und Zungenblutwurst, Schinkenspeck)

Schinken-Salamiplatte (3 Sorten Schinken und 3 Sorten Salami )

Hausplatte mit Braten, Schinken und Salami

Wunschplatte

Hackepeterschwein

(auch als Igel, Herz, Zahl oder Buchstabe )

## Käse-Platten

für 5 Portionen / 10 Portionen

Käse-Platte

Rustikales Käsebrett ab 10 Personen

## Fisch-Platten

für 10 Portionen

Räucherfischplatte

Saure Fischplatte





## Fingerfood

ab 5 Stück

- Salat-Schiffchen
- Käsehäppchen mit Weintraube
- Käsehäppchen mit Weintraube und Boulettchen
- Pumpnickeltaler mit Frischkäse und Babybel
- Pumpnickeltaler mit Frischkäse und Lachs
- Pumpnickeltaler mit Eicreme und Schinken
- Tomate-Mozzarellaspieß
- Kirschtomate gefüllt mit Frischkäse
- Obstschaschlik
- Honigmelone mit Serrano-Schinken

## Wraps

ab 6 Stück

- Mini Vegetarische Wraps
- Mini Wraps mit Schinken/Salami
- Mini Wraps mit Räucherlachs
- Mini Wraps mit Hähnchenfilet





*Belegte Brötchen* reichlich belegt & liebevoll ausgarniert

halbes Brötchen

mit Schweinebraten, Kasslerbraten, Schinken, Salami, Hackepeter, Käse, Ei, ...

*Belegte Brote* herzhaft belegt & liebevoll ausgarniert

mit Hausmacher Leber-, Blut-, Sülz- und Zungenwurst

*Kanapees* rustikal & exklusiv für den Empfang

aus hellem oder dunklem Baguette und kreativer Garnitur

mit Hackepeter, Schnittkäse, Ei mit Schnittlauch, Kasslerlachs, Schweinebraten, Salami und Schinken mit Räucherlachs und frischem Dill

*hausgemachte Salate*

Kartoffelsalat

Nudelsalat mit Gemüse, Mayonnaise & Lyoner

Spagettisalat mit Zucchini, Lauchzwiebeln und Tomaten

Rindfleischsalat in herzhafter Tomaten-Senfmarinade

Neumarkter Fleischsalat

Eiersalat





## Gemüsesalate

Krautsalat

Schichtsalat mit Lauch, Sellerie, Ananas, Ei & Kochschinken

Gurkensalat

Sommersalat mit Eisberg, Tomate, Gurke, Paprika und Mais

Tomatensalat

Tomate -Mozzarella – Platte mit frischem Basilikum und Olivenöl

Büffelmozzarella mit Tomate, frischem Basilikum und Olivenöl

Büffelmozzarellarolle mit Serrano -Schinken, Rucola und Tomaten

Frische Gemüsesticks mit Kräuterdip

## Frisches Obst

Bunter Obstsalat mit frischem Obst

Bunte Obstplatte mundgerecht geschnitten für 10 Personen

Obstcocktail im Weckglas mit Amaretto

## Brotvariationen & Butter

Mischbrot, Körnerbrot, Kaviarbrod hell, Kaviarbrod dunkel, Brötchen Partybrötchen

Butter in Würfel, Buttertraube, Kräuterbutter





## Gefüllte Früchte und Eier

ab 6 Stück

- Pfirsich gefüllt mit Frischkäse
- Pfirsich gefüllt mit Geflügelsalat
- Birne gefüllt mit Preiselbeeren
- Birne gefüllt mit Frischkäse
- gefüllte Eier mit Kaviar
- gefüllte Eier mit Kräuter

## Desserts

in Gläsern ab 5 Stück

- Mascrapone-Erdbeer-Quark
- Beerentraum
- Mousse au Chocolat
- Joghurt-Fruchtspeise
- Zitronenquark mit Heidelbeergrütze
- Creme Stracciatella mit Kirschgrütze
- Rote und gelbe Grütze mit Vanillesoße
- Götterspeise mit Vanillesoße
- Vanillesoße





## Verleih

Pavillon 4x4m, 3x6m, 4x8m

Bierzeltgarnitur

Polsterstuhl

Stehtisch

Bierwagen

Rolltresen

Durchlaufkühler

Gasgrill

Holzkohlegrill

Kühlanhänger

Feldküche

Hüpfburg

komplettes Geschirr mit Gläser pro Person

Personal

... und vieles mehr. Fragen Sie einfach bei uns nach.

Wir hoffen, Ihnen einige Anregungen gegeben zu haben und wünschen viel Spaß beim Planen.

*Ihre Neumarkt-Fleischerei*

# Fläming

Catering.de





## Allgemeine Geschäftsbedingungen

### Anlieferung

Bei allen Lieferungen behalten wir uns eine Anknunft von +/- 30 Minuten zum vereinbarten Zeitpunkt aus personellen oder technischen Gründen vor. Wir übernehmen keine Gewähr für verspätete Lieferungen durch höhere Gewalt. Die Anlieferungskosten entnehmen sie bitte den Fahrtzonen unserer Karte. An Sonn- und Feiertagen erheben wir einen Aufschlag von 50%.

### Geschirr und Leihgut

Sämtliche Leihartikel (Platten, Schüsseln, Warmhalteboxen...) außer Einweg, sind innerhalb von 3 Werktagen gereinigt in Jüterbog, Weinberge 80 abzugeben. Bei Nichteinhaltung berechnen wir nach dem 3. Tag eine zusätzliche Leihgebühr von 4,00 € pro Stück und weiterem Tag. Die Abholung von Geschirr und Leihgut, sowie deren Reinigung berechnen wir gesondert. Für Leihartikel kann ein Pfand erhoben werden. Alle Ausrüstungsgegenstände sind Leihartikel und bleiben unser uneingeschränktes Eigentum. Bei Verlusten oder Schäden berechnen wir den Wiederbeschaffungswert.

### Bezahlung

Die Bezahlung erfolgt bei Anlieferung der Ware, bei eventueller Selbstabholung oder nach Absprache bei Rückgabe des Geschirrs in Jüterbog Weinberge 80. Um unnötigen Verwaltungsaufwand zu vermeiden, bitten wir um Barzahlung. Ab einem Wert von 50,00 € ist auch Kartenzahlung möglich. Für Partyserviceartikel werden keinen Treuepunkte vergeben. Die gelieferte Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum.

### Reklamation

Sollte eine Reklamation begründet sein, so ist dies unverzüglich, ggf. telefonisch geltend zu machen, damit wir eine umgehende Überprüfungsmöglichkeit haben. Bitte bewahren Sie von der zu reklamierenden Waren eine Probe zur Begutachtung auf (ggfls. einfrieren). Bei berechtigter Reklamation wird der Kaufpreis erstattet. Weitergehende Schadensersatzansprüche sind ausgeschlossen.

### Rücktritt

Aufträge bis zu einem Warenwert von 200,00€ können bis spätestens vier Werktage vor dem vereinbarten Termin kostenfrei abbestellt werden. Bei einem Rechnungsbetrag über 200,00 € werden die bis dahin angefallenen Kosten in Rechnung gestellt.

### Sonstiges

Bestellen Sie bitte persönlich, per Fax oder per Mail. Telefonische Bestellungen werden nur von Stammkunden der Neumarkt-Fleischerei akzeptiert. Diese Bestellungen sind verbindlich und somit rechtskräftig. Mit der Bestellung werden unsere AGB's sowie der Datenschutz akzeptiert.

Änderungen, Preisänderungen und Irrtümer vorbehalten!

Stand 03-2020





## Neumarkt Fleischerei GmbH

14913 Jüterbog • Weinberge 80 (Standort Produktion)

Tel.: 03372 - 44 36 100 • Fax: 03372 - 44 36 106

E-Mail: [info@neumarkt-fleischerei.de](mailto:info@neumarkt-fleischerei.de)

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

## Partyservice

Wasserturm • Weinberge 80 • Tel.: 03372 - 44 36 107

## Unsere Filialen

Wasserturm • Weinberge 80 • Tel.: 03372 - 44 36 100

Neumarkt • Hauptstraße 50 • Tel.: 03372 - 44 25 100

Frische Center • Zinnaer Straße 7 • Tel.: 03372 - 40 43 10

Jessen • Rosa-Luxemburg-Straße 70 • Tel.: 03537 - 20 35 33

Holzdorf • Hauptstraße 188 bei NORMA • Tel.: 035389 - 822 14

Blönsdorf • Mellnsdorfer Weg 1 • Tel.: 033743 - 50 227

Treuenbrietzen • Großstraße 89 • Tel.: 033748 - 20 09 33

Elster • Markt 13 • Tel.: 035387 - 207 06

Seyda • Seydaer Markt 17 • Tel.: 035387 - 421 42

