

Die Fleischerei-Manufaktur -
wir leben Qualität!



Schwieger

Grill-, Partyservice & Catering
mit Herz und Hand



Traditions-
Manufaktur
& Qualität
seit 1900

Beste Produkte aus eigener Herstellung -
höchste Qualität!

Warmer Braten ab 10 Personen alle Braten mit Sauce

Unsere Spezialität:

| Ganze Spanferkel auf Sauerkraut, ohne Sauce | ab 20 Personen | pro Person | 14,90 € |
|---|--------------------|------------|---------|
| Spanferkelbraten | pro Person | | 9,10 € |
| Hähnchenkeule | Stück | | 5,30 € |
| Grillhaxe Schweinebraten, kross gebacken | ab 7 St. pro Stück | | 8,95 € |
| Schinken im Brotteig gepökelt, im deftigen Brotmantel, ohne Soße | pro Person | | 12,90 € |
| Schinkenkrustenbraten Kruste extra | pro Person | | 9,10 € |
| Prager Schinken , gepökelt an Rotweinsauce oder Pflaumensauce | pro Person | | 9,10 € |
| Burgunderbraten gepökelt und geräuchert | pro Person | | 9,10 € |
| Rustikaler Spießbraten Nacken mit Räucherbauch und Zwiebeln gefüllt | pro Person | | 9,10 € |
| Pfefferbraten mit Pfefferkruste und herzhafter Sauce | pro Person | | 9,10 € |
| Leber-, oder Pizzakäse | pro Person | | 7,90 € |
| Backschinkenbraten mit Sauce | pro Person | | 9,10 € |
| Schwedenbraten Schweinerücken mit Backobst gefüllt | pro Person | | 10,50 € |
| Lukullusbraten Kasseler-Rücken, gefüllt mit Mett und Ananas, Senf-Honig-Kruste an Dill-Sauce | pro Person | | 10,50 € |
| Schweinefilet in Rahm- Rotwein- oder Rosmarinsauce | pro Person | | 10,90 € |

Warmer Braten ab 10 Personen

alle Braten mit Sauce

| | | |
|--|------------|-------------------|
| Hähnchen Toskana mit Tomaten, Kartoffeln und Rosmarin | pro Person | 10,90 € |
| Schweinefilet oriental mit Champignons und Pfirsichen | pro Person | 11,50 € |
| Schweinefilet im Blätterteig 1 Portionsstück mit Rosmarin verfeinert | pro Person | 11,50 € |
| Kasseler im Blätterteig, im Ganzen | pro Person | 10,50 € |
| Blätterteigtaschen | | |
| verschieden gefüllt, z.B. mit Schafskäse | 1 Tasche | 8,20 € |
| mit Lachs | 1 Tasche | Tagespreis |
| Rinderschmorbraten | pro Person | 11,50 € |
| Bratenpfanne | pro Person | 12,90 € |
| Rinder- und Schweinebraten, Putenbrust | | |
| Gebratene Putenbrust in Currysauce | pro Person | 10,50 € |
| Gebratenes Hähnchenbrustfilet in Currysauce | pro Person | 10,50 € |
| Hähnchen „al Pesto“ in Sahnesauce, mit Käse überbacken | pro Person | 10,90 € |
| Rahmgeschnetzeltes vom Schwein | pro Person | 10,90 € |
| Putengeschnetzeltes | pro Person | 10,90 € |



Menüs ab 10 Personen alle Braten mit Sauce

| | | |
|---|------------------------|----------------|
| Jägerschnitzel in Champignonsauce, ca. 400ml | pro Person | 13,50 € |
| Entenbrust an Orangensauce | pro Person | 12,50 € |
| Oktoberfest kleine Grillhaxe, Münchner Weißwurst, Sauerkraut, Brez'n, Süßer Senf | pro Person ab 10 Pers. | 18,90 € |
| Optional zum Oktoberfest | | |
| Leberkäse | pro Person | 7,00 € |
| Braunschweiger Grünkohl Bregenwurst, Kartoffeln | pro Person ab 10 Pers. | 13,90 € |
| Optional zum Grünkohl | | |
| Kasseler | pro Person | 4,90 € |
| Bauch | pro Person | 3,90 € |
| Gänsekeule mit Rotkohl und Kartoffeln | pro Person | 29,90 € |
| Lammkeule mit Bohnen und Kartoffeln | pro Person | 19,90 € |

Wildbraten alle Braten mit Sauce

| | | |
|--|------------------------|----------------|
| Wildbraten aus der Hirschkeule komplett mit Rotkohl, Klößen und Birnen / Pfirsichen gefüllt mit Preiselbeeren | pro Person ab 10 Pers. | 21,90 € |
| Wildschweinbraten | pro Person ab 8 Pers. | 13,30 € |
| Hirschkeule | pro Person ab 8 Pers. | 14,30 € |

Zu allen Braten, Menüs und Wildbraten rechnen wir pro Person ca. 100ml Sauce.



Beilagen ab 10 Personen

| | | |
|--|------------|---------------|
| Sauerkraut süß/sauer | pro Person | 2,90 € |
| Rotkohl | pro Person | 2,90 € |
| Mediterranes Grillgemüse | pro Person | 5,60 € |
| Gemüseplatte, gemischt Brokkoli, Blumenkohl, Rosenkohl, Erbsen & Möhren auf Butter | pro Person | 4,40 € |
| Gemüseschnitzel | pro Person | 4,70 € |
| Kartoffel-Gratin vegetarisch | pro Person | 4,60 € |
| Gemüse-Gratin, Beilage | pro Person | 5,80 € |
| Kroketten | pro Person | 3,50 € |
| Kartoffeln | pro Person | 3,80 € |
| Kartoffelklöße | pro Person | 3,50 € |
| Butter-Spätzle | pro Person | 3,50 € |
| Basmati-Reis | pro Person | 3,50 € |

**Weitere Beilagen,
vegetarische und vegane Produkte auf Anfrage**

| | | |
|--|------------|---------------|
| Brotkorb, gemischt verschiedene Brotsorten & Partybrötchen | pro Person | 4,90 € |
|--|------------|---------------|

| | | |
|-----------------------|-----------|---------------|
| Portionsbutter | pro Stück | 1,00 € |
|-----------------------|-----------|---------------|



Suppen ab 10 Personen

| | | | |
|--------------------------------|-------|------------|---------------|
| Hochzeitssuppe | 1/2 l | pro Person | 7,80 € |
| Gulaschsuppe | 1/2 l | pro Person | 7,80 € |
| Lauchcremesuppe | 1/2 l | pro Person | 7,60 € |
| Tomatensuppe mediterran | 1/2 l | pro Person | 7,70 € |
| rustikale Suppen | 1/2 l | pro Person | 7,70 € |

Linsen-, Weiße Bohnen-, Grüne Bohnen-,
Steckrüben- & Weißkohlsuppe

weitere Suppen auf Anfrage

Für Kinder

| | | |
|-------------------------------------|------------|---------------|
| Spaghetti Bolognese | pro Person | 8,50 € |
| weitere Gerichte auf Anfrage | | |

Salate

frische und hausgemachte Salate nach Wahl und Saison
z.B.: Frühlingssalat, gemischter Salat, Bauernsalat, Geflügelsalate,
Speck-Kartoffelsalat, Krautsalate

Fragen Sie uns, wir beraten Sie gerne!



Kalte Platten ab 8 Personen

| | | |
|---|------------|----------------|
| Braunschweiger rustikale Platte mit Mettgut, Rotwurst, Leberwurst, Knackwurst, Zwiebelfleisch, Sauerfleisch und verschiedene Wurstsorten | pro Person | 10,90 € |
| Aufschnittplatte mit verschiedenem Aufschliff, Mettwurst und Schinken | pro Person | 10,50 € |
| Bratenplatte mit Schweinebraten, Kasseler, Roastbeef, Putenbrust und Kräuterbraten | pro Person | 11,20 € |
| Käseplatte, gemischt | pro Person | 11,50 € |
| Fischplatte, gemischt | pro Person | 18,90 € |
| Frühstücksteller einzelne angerichtet, rustikal oder leicht | Stück | 12,90 € |

Für den Empfang

| | | |
|---|-------|---------------|
| Schnittchen, dekoriert Graubrot oder Weissbrot mit Braten, Schinken, Mettwurst, Käse | Stück | 2,90 € |
| vegetarisch belegt | Stück | 2,90 € |
| mit Fisch | Stück | 3,80 € |
| Halbe Brötchen, dekoriert mit Braten, Schinken, Mettwurst, Käse, Aufschliff | Stück | 2,90 € |
| mit Mettgut | Stück | 2,90 € |
| Mehrkornbrötchen | Stück | 2,99 € |

Wir rechnen pro Person 5 Schnittchen bzw. 4 halbe Brötchen!



Buffets ab 20 Personen

Rustikales Buffet

Schinkenbrett, Hähnchenkeulen, kleine Koteletts und Frikadellen, Schinken, Sauerfleisch, Mettgut, Zwiebelfleisch, Käsebrett mit Landkäse und Schmalz, Krautsalat, Brot und Butter

pro Person **27,90 €**

Schlemmer Buffet

gemischte Bratenplatte, verschiedene Schinkensorten, Räucherfischplatte, Lachs, Forellen, Käseplatte, gefülltes Schweinefilet, Medaillons, Hähnchenfilet mit Currysauce, halbe Eier auf Cocktailsauce, Sauerfleisch, Mettgut, verschiedene Salate, Brotkorb und Butter

pro Person **42,90 €**

Variationen und Sonderwünsche werden nach Aufwand berechnet.



Desserts ab 10 Personen

| | | |
|---|------------|--------|
| Rote-, oder Kirsch Grütze mit Vanillesauce | pro Person | 4,70 € |
| Mousse au Chocolat dunkel oder hell hausgemacht | pro Person | 4,70 € |
| Schokoladen-Pudding mit Vanillesauce | pro Person | 4,70 € |
| Quarkcreme z.B. mit Pfirsichen, oder mit Früchten der Saison | pro Person | 4,90 € |
| Obst-Salat mit frischen Früchten der Saison | pro Person | 6,90 € |
| Tiramisu klassisch oder Variationen, hausgemacht, nach original italienischem Rezept, ohne Ei | pro Person | 5,60 € |



Service-Leistungen

Geschirr zum Ausleihen

z.B. 1 Teller, Tafelgabel + Messer
Geschirr ungereinigt zurück

auf Anfrage

1,50 €
1,50 €

Rechaud zum Ausleihen

3,50 €

Gasgrill für ihre Grillparty

Gas wird nach Verbrauch berechnet

auf Anfrage

Anfahrt

pro gefahrenem km

min. 10,00 €

1,00 €

Alle Gegenstände, wie z.B. Geschirr und Geräte sind gereinigt und in ihrem Originalzustand zurückzubringen, andernfalls erfolgt eine Aufrechnung für den Ersatz bzw. den Neuanschaffungspreis und die Leistungen.

AGBs

Geltungsbereich:

Sämtliche Geschäfte im Bereich des Partyservices erfolgen nur entsprechend den folgenden Vertragsbedingungen, die der Auftraggeber durch die Bestellung verbindlich anerkennt.

Angebot

Unsere Angebote erfolgen freibleibend. Die gültigen Preise ergeben sich aus der jeweiligen Preisliste oder der Preisvereinbarung. Sie enthalten die Mehrwertsteuer in der gesetzlich vorgeschriebenen Höhe.

Auftrag

Für den Umfang der Lieferung ist bei persönlicher Bestellung die Auftragsbestätigung, bei telefonischer Bestellung die Gesprächsnote des Mitarbeiters / der Mitarbeiterin im Auftragsformular, bei Bestellung im Internet die Bestätigungs-e-mail maßgebend. Die Vorschriften des Fernabsatzgesetzes finden gemäß § 1 Abs.3 Nr 5, 6 Fern Abs G keine Anwendung. Die im Auftrag angegebene Personenzahl ist verbindlich. Sollte sich eine Änderung ergeben, hat der Auftraggeber dem Auftraggeber eine entsprechende Mitteilung zu erteilen, die nur als Angenommen gilt, wenn dies ausdrücklich durch den Auftraggeber bestätigt wird.

Anzahlung

Ab einem Wert von 500 € behält sich der Auftraggeber vor, eine Anzahlung in Höhe von 10% des vereinbarten Gesamtpreises zu verlangen. Im Falle der Abbestellung wird die Anzahlung verrechnet.

Abbestellung

Die Abbestellung der Lieferung mit allen damit verbundenen Dienstleistungen ist bis 5 Tage vor Liefertermin kostenfrei möglich.
Zwischen dem Fünften und dem Dritten Tag vor Liefertermin berechnen wir eine Stornogebühr in Höhe von bis zu 5% des vereinbarten Gesamtpreises. Bei Abbestellung des Auftrags ab dem Zweiten Tag vor Liefertermin werden die bis dahin dem Auftraggeber im Zusammenhang mit dem Auftrag entstandenen Kosten in Rechnung gestellt.

Anlieferung

Die Anlieferung erfolgt wie im Auftrag vereinbart. Generell möglich ist die Anlieferung der Speisen von Montag bis Samstag von 8.00 Uhr bis 20.00 Uhr. Für Sonn- und Feiertagsbestellungen wird 10% Aufschlag erhoben. Der Auftraggeber hat eine Toleranzzeit bis zu 30 Min. nach vereinbartem Liefertermin zu akzeptieren, ohne Schadenersatzansprüche geltend machen zu können. Bei Eintritt unvorhergesehener Ereignisse verlängert sich die Lieferfrist angemessen, ohne dass der Auftraggeber Schadenersatzansprüche wegen Nichterfüllung geltend machen kann, soweit die Nichterfüllung oder verspätete Erfüllung nicht auf Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit der Lieferers beruht.

Gefahrübergang und Entgegennahme

Die Gefahr möglicher Beschädigungen oder Verderbs der gesamten Lieferung laut Auftrag geht spätestens mit der Auslieferung der Waren auf den Auftraggeber über und zwar auch dann, wenn Teillieferungen erfolgen oder der Lieferer noch weitere Leistungen vertraglich übernommen hat. Jede gelieferte Ware ist vom Auftraggeber sofort bei Empfang auf Ihre ordentliche Beschaffenheit hin zu überprüfen. Etwaige Beanstandungen haben unverzüglich nach Empfang der Ware zu erfolgen und zwar mit der Maßgabe, dass der Auftraggeber alle offensichtlichen Mängel, Fehlmengen oder Falschlieferungen unverzüglich anzugeben hat.

Sämtliche Preise verstehen sich als Abholpreise. Soweit nicht anders angegeben pro Person und inklusive dem gesetzlich vorgeschriebenem Mehrwertsteuersatz von 7% auf reine Lebensmittellieferungen. Bei Aufträgen mit Dienstleistungsanteil erhöht sich die MwSt. auf 19%, da diese Aufträge laut aktuellem Steuerrecht nicht mehr als Lebensmittellieferungen sondern als Dienstleistungen versteuert werden müssen. Es gilt ausschließlich die aktuellste Preisliste, sämtliche bisherigen Preislisten und Angebote verlieren hiermit ihre Gültigkeit. Für sämtliche Aufträge gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen. Stand 10.03.2014

Bezahlung

Die Bezahlung erfolgt in bar oder per Scheck (maximal 200 Euro pro Scheck) ohne jegliche Abzüge bei Annahme der Lieferung oder nach Absprache bei Rückgabe der Leih-Mietgegenstände, spätestens jedoch 5 Werktagen nach Erhalt der Rechnung.

Leih- und Mietgegenstände

Angelieferte Gegenstände wie Geschirr, Besteck, Gläser und weiteres Zubehör sind Mietgegenstände, deren Entgelte gesonderten Preislisten zu entnehmen sind. Angelieferte Gegenstände wie Platten, Schüsseln, Bretter und weitere, zum Anliefern und zum Transportieren der bestellten Ware notwendigen Gegenstände sind Leihgüter und verbleiben, wie auch die Mietgegenstände, in unserem Eigentum.

Reinigung und Rückgabe

Die Leih- und Mietgegenstände sind nach Gebrauch vom Auftraggeber zu reinigen. Geschirr, Gläser und Besteck sind nach dem Abspülen mit haushaltsüblichen Spülmittel zudem abzutrocknen. Sämtliche Leih- Mietgegenstände sind spätestens 2 Werkstage nach Lieferung unbeschadet zurückzugeben. Beschädigte Gegenstände werden zum Wiederbeschaffungswert in Rechnung gestellt.

Beanstandung und Haftung für Mängel

Jede gelieferte Ware ist vom Auftraggeber sofort bei Empfang auf ihre ordentliche Beschaffenheit hin zu überprüfen. Etwaige Beanstandungen haben unverzüglich nach Empfang der Ware zu erfolgen und zwar mit der Maßgabe, dass der Auftraggeber alle offensichtlichen Mängel, Fehlmengen oder Falschlieferungen unverzüglich anzugeben hat. Die Überprüfung hat auch hinsichtlich der Mietgegenstände stattzufinden.

Erfüllungsort und Gerichtsstand

Bei Kaufleuten gilt, dass Erfüllungsort für alle Ansprüche aus diesem Vertrag, auch für Wechsel- und Scheckansprüche aus der Geschäftsvorbindung, ohne Rücksicht auf den Zahlungsort, der Sitz des Auftragnehmers ist. Als Gerichtsstand wird unter Kaufleuten der für den Sitz des Auftragnehmers zuständige Gerichtsstand vereinbart. Der Auftragnehmer ist berechtigt, gegen den Auftraggeber an seinem Gerichtsstand Klage zu erheben.

Zurückbehaltung und Aufrechnung

Bei Kaufleuten gilt, dass der Auftraggeber nicht berechtigt ist, die geschuldete Leistung zurückzubehalten, bis ihm einredefreie Leistung bewirkt wird. Der Auftraggeber ist auch nicht zur Aufrechnung berechtigt, soweit es sich nicht um unbestrittene oder rechtskräftig festgestellte Gegenforderungen handelt.

Schlussbestimmung

Verstoßt der Inhalt einer einzelnen Bestimmung gegen das AGBG, so bleibt der übrige Vertrag wirksam. Eine Bestätigung der Vertragsparteien durch eine Individualvereinbarung heilt die Unwirksamkeit einer einzelnen Bestimmung.



Ihre Fleischerei
für Feines und Hausgemachtes

Schwieger

Grill-, Partyservice & Catering
mit Herz und Hand



So finden Sie uns:

Heidehöhe 35

Braunschweig-Süd

Telefon 0531 6 32 49

E-Mail: info@fleischereischwieger.de

www.fleischereischwieger.de

Öffnungszeiten:

Montag: Ruhetag

Dienstag - Mittwoch: 07.00 - 13.00 Uhr

Donnerstag - Freitag: 07.00 - 13.00 &

15.00 - 18.00 Uhr

Samstag: 07.00 - 12.45 Uhr

Bitte erfragen Sie direkt bei Ihrer Bestellung die Inhaltsstoffe und Allergene, die Sie interessieren bzw. beachten müssen. Gerne geben wir Ihnen dazu Auskunft.

