



Events
feiern

Catering

für Ihre Festlichkeiten

Ob Zuhause, im Garten, im Büro oder Auswärts – feiern Sie Ihr Event im großen Stil!
Ganz ohne Gastgeberstress, aber doch mit Ihrer ganz persönlichen Note.
Wir sorgen dafür, dass Sie ein rundum schönes Fest haben und Sie es auch als Gastgeber von Anfang bis Ende genießen können.

... gibt's bei **Beier** SCHLACHTEREI

Mehr-Gänge-Menüs

– ab 20 Personen, aber auch für zwei – Preise pro Person –
– inkl. Service-Personal –
... lassen Sie sich beraten ...

EIN VORSCHLAG:

Vorspeise:
Geflügelsalat »Summerdream«

Vorsuppe:
Sellerie-Creme-Suppe mit Lachsstreifen

Hauptspeise:
Hirschkalbskeule
Williams-Christ-Birne mit Preiselbeerfüllung
Apfelrotkohl, Rosenkohl, Rahm-Champignons
Salzkartoffeln

Dessert:
Verschleiertes Bauernmädchen

33,90 €

Aus der Riesenpfanne

– ab 40 Personen – Preise pro Person –
... frisch zubereitet von unserem Küchenchef!

Geschnetzeltes vom Schwein
dazu 2 frische Salate, Brot und Dip..... 15,90 €

Bratkartoffeln mit Frikadelle und Schnitzel
dazu Krautsalat und Dip..... 14,00 €

Geschnetzeltes vom Wildschwein
dazu Rotkohlsalat, Aprikosendip und Brotauswahl 16,00 €



CATERING-SERVICE: Bei Lieferung berechnen wir 1,-€ je Kilometer.
Bei weniger als 10 km berechnen wir eine Pauschale von 6,-€. In den Preisen sind 19% Mehrwertsteuer enthalten.
Stand: 04.2022 – Irrtum und Änderungen vorbehalten!

Grill-Service

– Inklusive Grillmeister und Ausrüstung – Preise pro Person –

RUSTIKALES GRILL-BUFFET
– ab 30 Personen –
Nackensteak, Grillwurst, Putenschnitzel, Frikadellen,
Kartoffelsalat, Nudelsalat, Krautsalat, Senf, Ketchup,
Frisches Meterbrot
16,90 €

BARBECUE GRILL-BUFFET
– ab 30 Personen –
Spareribs, Rindersteak, Schweinefilet, Grillwurst,
Hähnchenspieße, Kartoffelsalat, Nudelsalat, Farmer-Salat,
Grüne-Bohnen-Salat, frischer bunter Salat und Sommerdip,
Brotauswahl
24,90 €

SOMMERLICHES GRILL-BUFFET
– ab 20 Personen –
Kleine Rumpsteaks in Kräutermarinade,
Filetsteaks vom Schwein mit Sommerdip,
marinierte Maishähnchen-Brustfilets, Grillbratwurst,
frischer Lachs mit Orangepfeffer, Kräuterkartoffeln mit
Kartoffel-Creme, Tomatensalat mit Zwiebeln, Porreesalat,
Eisbergsalat mit Sahne und Mandarinen,
herzhafter Krautsalat, Bauernsalat mit roten Bohnen,
Meterbrot und Zwiebelbrot,
Heißer Obstsalat mit Vanille Eis
32,90 €

GRILL-MENÜ
in vier Gängen serviert
– ab 20 Personen –
Scampi-Spieße mariniert mit Dip, Baguette und Blattsalat
Putenspieße und gegrillte Banane mit Currysoße
Schweinefilet im Kräutermantel, Kräuterkartoffeln,
gegrilltes Gemüse und Salatauswahl
Heißer Obstsalat mit Vanille Eis
oder
Ananas gegrillt mit Vanille Eis
32,90 €

Currywurst Spezial

– ab 40 Personen – Preise pro Person –
Currywurst mit drei verschiedenen Soßen,
Kartoffelspalten mit Dip
12,00 €

Spezial-Service
– Preise pro Person –

SPANFERKEL
– ab 25 Personen –

Gebratenes Spanferkel..... 9,90 €
Warmes Sauerkraut, Püree 4,90 €
Krautsalat, Kartoffelsalat, Nudelsalat, Brot 4,40 €
Kartoffelsalat, Nudelsalat, frischer bunter Salat,
Brot, Senf 6,50 €

Bei Bedarf:
Aufschneiden vor Ort pro Stunde 35,00 €

Event-Catering
auf dem Charlottenhof in Klanxbüll
oder im Andersen-Haus

Wir beraten Sie gern:

**Heimisch und hausgemacht – eine Qualität,
die uns allen schmeckt!**

... gibt's bei **Beier** SCHLACHTEREI

info@schlachtereibeier.de
www.schlachtereibeier.de
f /Schlachtereibeier

Hauptstraße 65
25899 Niebüll
Telefon 04661 4335



Party-Service

für Entspannte Feiern

Feiern Sie doch mal zu Hause! Ganz ohne Gastgeberstress, aber doch mit Ihrer ganz persönlichen Note.
Wir sorgen dafür, dass Sie ein rundum schönes Fest haben und Sie es auch als Gastgeber von Anfang bis Ende genießen können.

... gibt's bei **Beier** SCHLACHTEREI

Schnittchen

Wir belegen und dekorieren unser leckeres Vollkornbrot nach Ihren Wünschen.

SCHLEMMER-SCHNITTEN

6 Stück pro Person, garniert
Braten, Käse und Salat pro Person 9,50€
Braten, Käse, Lachs und Salat pro Person 11,50€

COCKTAIL-HÄPPCHEN

8 Stück pro Person, garniert
versch. Braten, Käse, Lachs und Salat pro Person 14,50€

GOURMET-SCHNITTEN

6 Stück pro Person, garniert
Schweine-Medaillon, Lachs, Forellenfilet,
Käse, Salat, und Schinken pro Person 14,50€

Brötchen

– Preise pro Hälfte – garniert –

nach Ihren Wünschen zusammengestellt von 1,70 – 3,50€

Suppen

Erbsensuppe, Weinsuppe, Lauchcreme mit hackfleisch,
Grünkohlsuppe, Spargelcremesuppe mit Klößchen,
Exotische Curry-Gemüsesuppe, Soljanka,
Brokkolicremesuppe mit Klößchen, Gulaschsuppe.
Weitere Suppen und Preise auf Anfrage.

Bei Bestellungen von über 20 Personen werden die Suppen
heiß geliefert. Bei Bestellungen unter 10 l berechnen wir einen
Service-Aufschlag von 6,-€.

Kalte Platten

– Preise pro Person –

traditionell zusammengestellt
für den gemütlichen Abend mit Freunden oder für das kalte
und warme Büfett im großen Rahmen

Fleisch, Fisch, Käse, Salate von 8,00–20,00€

Buffets

– ab 20 Personen / Preise pro Person –

ITALIENISCHES BUFFET I

Antipasti

Olivien, gefüllte Peperoni, Feta pikant, gefüllte Champignons
Honigmelone mit Parmaschinken
Carpaccio vom Rind
Vitello tonnato von der Pute
Tomaten-Mozzarella-Salat
Orangen-Zwiebel-Salat

warm aus dem Rechaud:
Brokkoli-Lachs-Lasagne

Schweinefilet überbacken mit Tomate und Mozzarella
Kräuter-Kartoffelgratin
Holsteiner Käse-Auswahl
Ciabatta und Kräuter-Baguette
Frischer Obstsalat und Tiramisu

26,90 €

ITALIENISCHES BUFFET II

mit nordischen Anklängen

Nordseekrabben mit Cocktailsoße
Mild geräucherter Lachs mit Senf-Dill-Soße
Wachholdergeräuchertes Forellenfilet mit Sahne-Meerrettich

Antipasti

Gegrillte Paprika, grüne Oliven, gegrillte Zwiebeln,
gegrillte Zucchini, eingelegte Peperoni, gefüllte Peperoni,
Backpflaumen im Speckmantel
Kleine gebratene Mettbällchen
Parmaschinken auf Melonen-Schiffchen

warm aus dem Rechaud:

Zartes Schweinefilet mit Steinpilzsoße
Italienisches Kartoffelgratin mit Käse überbacken
Gemischte Holsteiner Käseplatte mit Früchten

kleines Brot-Buffer:

Ciabatta, Laugenkonfekt, Nussbrot angerichtet mit Butter
Tiramisu und frischer Obstsalat

29,90 €

BEIER-BUFFET I

Schinkenvariationen an Melone
Zartrosagebratenes Roastbeef mit Remoulade
Schweinemedallion »Florida«
Geräucherte Putenbrust mit Preiselbeersauce

warm aus dem Rechaud:

Schweine-Medaillons mit Steinpilz-Soße,
dazu Kräuterkartoffeln

Bauernsalat mit Dressing
Bunter Salat

Farmersalat in leichter Joghurtmarinade
Holsteiner Käseauswahl mit frischen Früchten

Brotvariationen mit Butter
Rote Grütze mit Vanille-Soße
Mousse au Chocolat

23,90 €

BEIER-BUFFET II

Lachsplatte mit Sahnemeerrettich
Forellenfilet, geräuchert
1/2 Ei mit Remoulade
Schinken mit Melone
Hausgemachter Kochschinken mit Sommerdip
Farmersalat
Bunter Blattsalat

warm aus dem Rechaud:

Schweinemedallions im Schinkenmantel
Hähnchenschnitzel Italia
Kartoffelgratin und buntes Gemüse

Holsteiner Käseauswahl
Brot-Variation mit Butter

Mandarinen Quarkspeise
Apfel-Tiramisu (ohne Alkohol)

24,90 €

BEIER-BUFFET III

Puten-Mandel-Steaks
Hähnchen-Cocktail Mango-Kokos
Geräucherte Putenbrust mit Preiselbeersauce

warm aus dem Rechaud:

Maishähnchen-Brust in Pistaziensahne
überbacken mit Büffel Mozzarella
Kartoffel-Gnocchi und kleine Fingermöhren

Frischer Bunter Salat
Waldorfsalat

Fruchtiger Staudensellerialesalat
Brotauswahl

Himbeertraum

25,90 €

Klassische Menüs

– ab 10 Personen / Preise pro Person –

2 Rinderrouladen mit Kartoffeln und 2 Gemüse Ihrer Wahl.....	14,00 €
Rinder- und Schweinebraten mit Kartoffeln und 2 Gemüse Ihrer Wahl.....	14,00 €
Rinder- und Schweinefilet mit Pilrahmsoße, Kartoffelgratin und Salat.....	16,90 €
Filettopf in Steinpilzsoße mit Kartoffeln, Salat oder Kaisergemüse.....	13,90 €
Entenbrust auf Pflaumensoße mit Kartoffelgratin und Gemüse.....	16,90 €
Sahnegeschneitzeltes mit Kartoffeln und Gemüse.....	12,00 €
Grünkohl satt mit Bratkartoffeln, Kasseler, Kochwurst, Schweinebacke ab 15 Personen.....	13,00 €
Lasagne "classic".....	6,90 €
Nudel-Lachs-Gratin "Andalusia".....	6,90 €
Brokkoli-Kartoffel-Gratin mit Schinkenstreifen.....	6,00 €
Schweinemedallions »Spezial« mit Kräuterkartoffeln, gratiniertem Gemüse und "Special-Dip".....	14,20 €
Hähnchenbrust im Knuspermantel mit Reis, Hollandaise und Salat.....	11,00 €
2 Schnitzel (Zigeuner- oder Jäger-) mit Bratkartoffeln und Salat.....	12,50 €
Roastbeef (warm) mit Kartoffelgratin, Dip und Salat.....	16,90 €
Putencurry in fruchtiger Soße mit Reis und Salat.....	9,90 €
Hähnchenbrust »Italia« mit Gemüserisotto, Tomatensoße und Salat.....	11,50 €
Burgunderschinken (gebacken) 300 g Frischgewicht.....	6,50 €
Haxe gegrillt mit Sauerkraut und Püree.....	12,00 €
Lachssteak auf Gemüsebett mit Sauce Hollandaise, Salzkartoffeln und Salat.....	12,50 €
Sauerbraten mit Kartoffeln und Rotkohl.....	14,50 €
Tafelspitz auf Meerrettichsoße mit Salzkartoffeln, Bouillongemüse, Butterbohnen.....	14,50 €

Desserts

– ab 10 Personen / Preise pro Person –

Frischer Obstsalat mit Vanillesoße	3,90€
Grütze mit Vanillesoße	3,20€
Mousse au Chocolat	3,20€
Tiramisu	3,90€
Mandarinen-Quark	3,00€
Himbeer-Traum	3,90€

Pasteten

– kleine und große Pasteten / Preise pro Stück –

Hacktorte (5-6 Personen).....	18,00 €
Brokkoli-Schinken-Torte (6-8 Pers.).....	4,90 €
Hähnchenbrust im Blätterteig.....	4,90 €
Gyrostasche.....	2,90 €
Feta pikant, im Teig (vegetarisch).....	3,10 €
Kasseler im Teig	2,80 €
Hackfleisch im Teig	2,50 €

Geschirr-Verleih

Nur in Verbindung mit dem in diesem Flyer
genannten Verzehr. Wir erwarten unsere Platten und
Transportbehälter umgehend und aus hygienischen Gründen
gereinigt zurück!

Preise inkl. Reinigung auf Anfrage.

Präsent-Service

Sie stellen sich Ihren
individuellen Präsentkorb zusammen und
wir verschicken ihn an die von Ihnen
gewünschte Adresse.