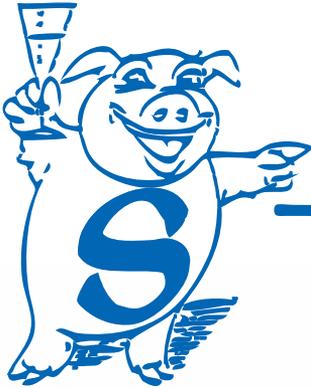


Die Fleischerei-Manufaktur -  
wir leben Qualität!



# Schwieger

Grill-, Partyservice & Catering  
mit Herz und Hand

Traditions-  
Manufaktur  
& Qualität  
seit 1900



Beste Produkte aus eigener Herstellung  
in höchster Qualität!

Telefon 0531 6 32 49 - [www.fleischereischwieger.de](http://www.fleischereischwieger.de)

## Warme Braten ab 8 Personen

alle Braten mit Sauce

### Unsere Spezialität:

<b>Ganze Spanferkel</b>	ab 20 Personen	pro Person	<b>13,90 €</b>
auf Sauerkraut, ohne Sauce	ab 30 Personen	pro Person	<b>13,50 €</b>

<b>Spanferkelbraten</b>		pro Person	<b>8,15 €</b>
-------------------------	--	------------	---------------

<b>Hähnchenkeule</b>		Stück	<b>4,20 €</b>
----------------------	--	-------	---------------

<b>Grillhaxe</b>	ab 7 St. pro Stück		<b>8,30 €</b>
Schweinebraten, kross gebacken			

<b>Schinken im Brotteig</b>		pro Person	<b>10,20 €</b>
gepökelt, im deftigen Brotmantel, ohne Soße			

<b>Schinkenkrustenbraten</b>		pro Person	<b>7,70 €</b>
Kruste extra			

<b>Prager Schinken</b> , gepökelt		pro Person	<b>8,15 €</b>
an Rotweinsauce oder Pflaumensauce			

<b>Burgunderbraten</b>		pro Person	<b>8,15 €</b>
gepökelt und geräuchert			

<b>Rustikaler Spießbraten</b>		pro Person	<b>8,10 €</b>
Nacken mit Räucherbauch und Zwiebeln gefüllt			

<b>Pfefferbraten</b>		pro Person	<b>8,10 €</b>
mit Pfefferkruste und herzhafter Sauce			

<b>Leber-, oder Pizzakäse</b>		pro Person	<b>7,30 €</b>
-------------------------------	--	------------	---------------

<b>Backschinkenbraten</b>		pro Person	<b>8,15 €</b>
mit Sauce			

<b>Schwedenbraten</b>		pro Person	<b>8,20 €</b>
Schweinerücken mit Backobst gefüllt			

<b>Lukullusbraten</b>		pro Person	<b>8,90 €</b>
Kasseler-Rücken, gefüllt mit Mett und Ananas, Senf-Honig-Kruste an Dill-Sauce			

<b>Schweinefilet</b>		pro Person	<b>9,20 €</b>
in Rahm-, Rotwein- oder Rosmarinsauce			



## **Warme Braten** ab 8 Personen *alle Braten mit Sauce*

<b>Hähnchen Toskana</b> mit Tomaten, Kartoffeln und Rosmarin	pro Person	<b>9,80 €</b>
<b>Schweinefilet oriental</b> mit Champignons und Pfirsichen	pro Person	<b>9,20 €</b>
<b>Schweinefilet im Blätterteig</b> 1 Portionsstück mit Rosmarin verfeinert	pro Person	<b>10,90 €</b>
<b>Kasseler im Blätterteig</b> , im Ganzen	pro Person	<b>9,20 €</b>
<b>Blätterteigtaschen</b> verschieden gefüllt, z.B. mit Schafskäse mit Lachs	1 Tasche 1 Tasche	<b>7,50 €</b>
<b>Rinderschmorbraten</b>	pro Person	<b>10,50 €</b>
<b>Bratenpfanne</b> Rinder- und Schweinebraten, Putenbrust	pro Person	<b>10,50 €</b>
<b>Zigeunerpfanne</b> Kasseler mit Paprikagemüse und Käse überbacken	pro Person	<b>9,50 €</b>
<b>Gebratene Putenbrust</b> in Currysauce	pro Person	<b>9,50 €</b>
<b>Gebratenes Hähnchenbrustfilet</b> in Currysauce	pro Person	<b>9,50 €</b>
<b>Hähnchen „al Pesto“</b> in Sahnesauce, mit Käse überbacken	pro Person	<b>9,80 €</b>
<b>Rahmgeschnetzeltes</b> vom Schwein	pro Person	<b>9,30 €</b>
<b>Putengeschnetzeltes</b>	pro Person	<b>9,50 €</b>
<b>Sahneschnitzel</b>	pro Person	<b>7,90 €</b>

**Tagesspreis**



## *Menüs* ab 8 Personen alle Braten mit Sauce

<b>Jägerschnitzel</b> in Champignonsauce, ca. 400ml	pro Person	<b>8,50 €</b>
<b>Entenbrust</b> an Orangensauce	pro Person	<b>10,30 €</b>
<b>Oktoberfest</b> kleine Grillhaxe, Münchner Weißwurst, Sauerkraut, Brez'n, Süßer Senf	pro Person ab 10 Pers.	<b>15,30 €</b>
Optional zum Oktoberfest		
<b>Leberkäse</b>	pro Person	<b>4,90 €</b>
<b>Braunschweiger Grünkohl</b> Bregenwurst, Kartoffeln	pro Person ab 10 Pers.	<b>11,20 €</b>
Optional zum Grünkohl		
<b>Kasseler</b>	pro Person	<b>3,90 €</b>
<b>Bauch</b>	pro Person	<b>2,90 €</b>
<b>Gänsekeule</b> mit Rotkohl und Kartoffeln	pro Person	<b>18,50 €</b>
<b>Lammkeule</b> mit Bohnen und Kartoffeln	pro Person	<b>17,50 €</b>

## *Wildbraten* alle Braten mit Sauce

<b>Wildbraten aus der Hirschkeule</b> komplett mit Rotkohl, Klößen und Birnen / Pfirsichen gefüllt mit Preiselbeeren	pro Person ab 10 Pers.	<b>17,90 €</b>
<b>Wildschweinbraten</b>	pro Person ab 8 Pers.	<b>11,80 €</b>
<b>Hirschkeule</b>	pro Person ab 8 Pers.	<b>12,50 €</b>

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



## *Beilagen* ab 6 Personen

<b>Sauerkraut</b> süß/sauer	pro Person	<b>2,20 €</b>
<b>Rotkohl</b>	pro Person	<b>2,20 €</b>
<b>Mediterranes Grillgemüse</b>	pro Person	<b>5,40 €</b>
<b>Gemüseplatte, gemischt</b> Brokkoli, Blumenkohl, Rosenkohl, Erbsen & Möhren auf Butter	pro Person	<b>4,40 €</b>
<b>Gemüseschnitzel</b>	pro Person	<b>4,20 €</b>
<b>Kartoffel-Gratin</b> vegetarisch	pro Person	<b>3,90 €</b>
<b>Gemüse-Gratin, Beilage</b>	pro Person	<b>5,10 €</b>
<b>Bratkartoffeln</b> mit Speck und Zwiebeln	pro Person	<b>5,50 €</b>
<b>Kroketten</b>	pro Person	<b>2,90 €</b>
<b>Kartoffeln</b>	pro Person	<b>2,60 €</b>
<b>Kartoffelklöße</b>	pro Person	<b>2,90 €</b>
<b>Butter-Spätzle</b>	pro Person	<b>2,50 €</b>
<b>Basmati-Reis</b>	pro Person	<b>2,50 €</b>
<b>weitere Beilagen auf Anfrage</b>		
<b>Brotkorb, gemischt</b> verschiedene Brotsorten & Partybrötchen	pro Person	<b>3,20 €</b>
<b>Portionsbutter</b>	pro Stück	<b>1,00 €</b>



## *Suppen* ab 10 Personen

<b>Hochzeitssuppe</b>	1/2 l	pro Person	<b>7,10 €</b>
<b>Gulaschsuppe</b>	1/2 l	pro Person	<b>7,20 €</b>
<b>Lauchcremesuppe</b>	1/2 l	pro Person	<b>6,50 €</b>
<b>Tomatensuppe</b> mediterran	1/2 l	pro Person	<b>6,50 €</b>
<b>rustikale Suppen</b>	1/2 l	pro Person	<b>6,50 €</b>
Linsen-, Weiße Bohnen-, Grüne Bohnen-, Steckrüben- & Weißkohlsuppe			
<b>weitere Suppen auf Anfrage</b>			

## *Für Kinder*

<b>Spaghetti Bolognese</b>		pro Person	<b>5,95 €</b>
<b>weitere Gerichte auf Anfrage</b>			

## *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

<b>Braunschweiger rustikale Platte</b> mit Mettgut, Rotwurst, Leberwurst, Knackwurst, Zwiebelfleisch, Sauerfleisch und verschiedene Wurstsorten	pro Person	<b>10,20 €</b>
<b>Aufschnittplatte</b> mit verschiedenem Aufschnitt, Mettwurst und Schinken	pro Person	<b>9,90 €</b>
<b>Bratenplatte</b> mit Schweinebraten, Kasseler, Roastbeef, Putenbrust und Kräuterbraten	pro Person	<b>10,90 €</b>
<b>Käseplatte, gemischt</b>	pro Person	<b>10,90 €</b>
<b>Fischplatte, gemischt</b>	pro Person	<b>16,90 €</b>
<b>Frühstücksteller</b> einzeln angerichtet, rustikal oder leicht	Stück	<b>8,10 €</b>

## *Für den Empfang*

<b>Schnittchen, dekoriert</b> Graubrot oder Weissbrot mit Braten, Schinken, Mettwurst, Käse	Stück	<b>2,70 €</b>
vegetarisch belegt	Stück	<b>2,70 €</b>
mit Fisch	Stück	<b>3,50 €</b>
<b>Halbe Brötchen, dekoriert</b> mit Braten, Schinken, Mettwurst, Käse, Aufschnitt	Stück	<b>2,70 €</b>
mit Mettgut	Stück	<b>2,70 €</b>
<b>Mehrkornbrötchen</b>	Stück	<b>2,90 €</b>

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



## *Buffets* ab 20 Personen

### **Rustikales Buffet**

**22,95 €**

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

### **Schlemmer Buffet**

**39,95 €**

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

**Variationen und Sonderwünsche werden nach Aufwand berechnet.**



## *Desserts* ab 8 Personen

<b>Rote-, oder Kirsch Grütze</b> mit Vanillesauce	pro Person	<b>4,20 €</b>
<b>Mousse au Chocolat</b> dunkel oder hell hausgemacht	pro Person	<b>4,50 €</b>
<b>Schokoladen-Pudding</b> mit Vanillesauce	pro Person	<b>4,50 €</b>
<b>Quarkcreme</b> z.B. mit Pfirsichen, oder mit Früchten der Saison	pro Person	<b>4,90 €</b>
<b>Obst-Salat</b> mit frischen Früchten der Saison	pro Person	<b>5,90 €</b>
<b>Tiramisu</b> klassisch oder Variationen, hausgemacht, nach original italienischem Rezept, ohne Ei	pro Person	<b>5,20 €</b>



# Service-Leistungen

## Geschirr zum Ausleihen

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

auf Anfrage

1,50 €  
1,50 €

## Rechaud zum Ausleihen

3,30 €

## Gasgrill für ihre Grillparty

Gas wird nach Verbrauch berechnet

auf Anfrage

## Anfahrt

pro gefahrenem km

min. 6,00 €  
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 Gesprächsnotiz des Mitarbeiters / der Mitarbeiterin im Auftragsformular, bei Bestellung im Internet die Bestätigungse-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 Auftragnehmer eine entsprechende Mitteilung zu erteilen, die nur als angenommen gilt, wenn dies ausdrücklich durch den Auftragnehmer bestätigt wird.

### Anzahlung

Ab einem Wert von 500 € behält sich der Auftragnehmer 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 Auftragnehmer 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.

## Gefährübergang 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 anzuzeigen 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 Werktage 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 Werktage 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 anzuzeigen 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 Geschäftsverbindung, 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

Verstößt 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](mailto:info@fleischereischwieger.de)

[www.fleischereischwieger.de](http://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.

