



**Fleischerei & Feinkost Andrea Spehr GmbH**  
An der Aue 1a | 14552 Michendorf OT Wilhelmshorst  
Telefon: 033205/6 45 45 | info@feinkost-spehr.de | www.feinkost-spehr.de

## First Class Catering

### Warme Fleisch-, Fisch und Gemüsespeisen

Wildschwein gewürzt und aufgezogen auf den Spieß bei Selbstabholung (1,2) ca. 20kg	250,00 €
Wildschwein von uns am Spieß vor Ort gegrillt und aufgeschnitten für ca. 30 Personen	550,00 €
Leihgebühr für den Spieß, bei Selbstabholung	65,00 €
Hartholz zum Grillen	65,00 €
Wildschweinkeule aufgeschnitten in Rotweinsöße für ca. 10 Personen (3)	75,00 €
Spanferkel im Steinbackofen knusprig gebacken 20 kg ausreichend für 25- 30 Personen (1,2)	260,00 €
Wir schneiden bei Ihnen vor Ort auf zuzüglich Anlieferung je nach Entfernung	38,00 €
Spanferkel gewürzt und aufgezogen auf den Spieß ca. 20 kg schwer, bei Selbstabholung (1,2)	199,00 €
Spanferkel von uns am Spieß vor Ort gegrillt und aufgeschnitten Zeitaufwand ca. 5 Stunden (1,2)	490,00 €
Spanferkelkeule aufgeschnitten für ca. 10 Personen (1,2)	72,00 €
Krustenbraten 15 Scheiben für 10 Personen (1,2)	55,00 €
Burgunderschinken im Brotteig gebacken für 10 Personen (1,2)	72,00 €
Burgunderschinken im Brotteig gebacken auf Sauerkraut für 10 Personen (1,2)	82,00 €
Kasselerbraten saftig gebraten im eigenen Bratenfond für 10 Personen	55,00 €
Kasselerbraten Hawaii mit Ananas und Backpflaume für 10 Personen	59,00 €
Kasselerbraten auf Sauerkraut für 10 Personen	66,00 €

Schlemmerrücken mit Champignons in Sahnesoße 15 Scheiben für 10 Personen (8)	68,00 €
Saftiges Zwiebelfleisch vom Schweinekamm für ca. 10 Personen (3)	66,00 €
Mediterran gefüllte Schweineschnitzel für ca. 10 Personen	68,00 €
Ministeaks mit Tomate und Mozzarella überbacken für ca. 10 Personen (8)	65,00 €
Hackfleischbällchen auf buntem Wok- Gemüse für ca. 10 Personen (1,3)	65,00 €
Gefülltes Schweinefilet im Blätterteig für ca. 10 Personen (8)	88,00 €
Schweinemedallions mit Gnocchi, Tomaten und Bohnen für ca. 10 Personen (3,14)	88,00 €
Champignonrahmtopf vom Schwein oder von der Pute für ca. 10 Personen (8)	69,00 €
Lammkoteletts mit Cherrykartoffeln und Bohnen für ca. 10 Personen (3)	120,00 €
Lammkeule mit Rosmarin für ca. 10 Personen	78,00 €
Saftiges Lammhüftstek mit Böhnchen im Schinkenmantel für ca. 10 Personen	99,00 €
Sauerbraten aus der Rinderkeule mit Rotkohl für ca. 10 Personen (3)	85,00 €
Zarter Rinderbraten mit gebratenen Kräuterchampignons und Kirschtomaten für ca. 10 Personen (3)	85,00 €
Rosa Kalbsfilet mit Spargel- Linguini für ca. 10 Personen (8)	120,00 €
Putenrollbraten gefüllt mit Ananas und Backpflaume (3,8) für ca. 10 Personen	68,00 €
Putenbrustfilet mit Brokkoliröschen in Sahnesoße 15 Scheiben für 10 Personen (8)	69,00 €
Putenbraten gefüllt mit Zucchini und Paprika in heller Soße für ca. 10 Personen (3,8)	68,00 €
Hähnchenroulade in Salbeisoße für ca. 10 Personen (3,8)	85,00 €
Geflügelröllchen mit Möhren und Orangensoße für ca. 10 Personen (3,8)	85,00 €
Hühnchenfilet in currysoße für ca. 10 Personen (3,8)	75,00 €
Gebratenes Zanderfilet an Petersilienwurzelpüree Für ca. 10 Personen (3,8)	80,00 €
Wildlachsfilet auf Blattspinatsahnesoße Für ca. 10 Personen (1,2,8)	70,00 €
Mediterrane Nudelpfanne mit feinem Gemüse und gewürfelten Tomaten für ca. 10 Personen (3)	58,00 €

Mediterrane Gemüsegrillplatte Aubergine, Fenchel, Kohlrabi, rote Beete, Fleischtomaten für ca. 10 Personen (3)	58,00 €
Butternutkürbis und Süßkartoffelspalten an Curry-Ingwersoße für ca. 10 Personen (3)	58,00 €

## Beilagen

Kartoffelkroketten p. P. (1,4,8)	2,20 €
Butterkartoffeln mit frischer Petersilie p. P. (8)	2,20 €
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebel p. P.	2,80 €
Schupfnudeln in Butter glasiert p. P. (8)	2,80 €
Kartoffelgratin klassisch p. P. (8)	3,50 €
Kartoffelgratin mit Gemüse saisonal p. P. (8)	3,80 €
Kartoffelspalten mit frischem Rosmarin in Olivenöl gebacken p. P.	3,20 €
Pastinaken und Selleriestangenpüree p. P. (8)	2,80 €
Bandnudeln in Gorgonzolasoße p. P. (8)	4,00 €
Bandnudeln in feiner Buttersoße p. P. (8)	3,80 €
Wildreis mit feinem Gemüse p. P.	2,80 €
Heiße Gemüsepfanne mit Soße Hollandaise ( Broccoli, Blumenkohl, Möhren ) p. P. (8)	4,50 €
Mediterrane Gemüsepfanne ( Zucchini, Fenchel und Paprika gegrillt ) p. P.	4,80 €
Kürbisgemüse in einer Curry-Ingwer Soße p. P.	3,80 €
Rosenkohl mit brauner Butter p. P. (8)	3,80 €
Herzhaft würziger Grünkohl p. P.	3,50 €
Zarte Böhnchen im Schinkenmantel p. P.	3,50 €

## Hausgemachte Suppen

Deftige Soljanka nach Hausrezept p. P. (1,2,3,4,8)	3,20 €
Minestrone p. P. (3)	3,50 €
Käse- Lauchcremesuppe mit Hackfleisch p. P. (8)	3,80 €
Würziger Kesselgulasch	
Traditionsrezept der Familie Spehr p. P. (3)	3,80 €
Broccoli Bärlauchsuppe p. P. (8)	3,20 €
Champignoncremesuppe p. P. (8)	3,20 €
Pfifferlingcremesuppe p. P. (8)	4,50 €
Hühnerfrikasse' viel Fleischeinlage p. P. (8)	6,80 €
Möhren- Ingwersuppe p. P. (8)	3,20 €
Zwiebelsuppe nach Rezept des Hauses p. P.	3,20 €
Tomaten- Kokossuppe mit Kräutercroutons p. P. (3)	3,20 €
Cremiges Kartoffel- Chilisüppchen p. P.	3,50 €
Hühnchen-Curry-Kokossuppe p. P.	4,20 €
Tom Ka Gai p. P. veggie	3,50 €
Mediterrane Gemüsebouillon mit Wildlachs p. P.	3,80 €

Spargelsuppe mit Spargelspitzen p. P. (8)	3,80 €
Chili con Carne a la Oliver p. P. (3)	3,80 €
Gaszpacho im Gläschen mit Garnele am Spieß p. P.	3,50 €

## Finger Food

Knusprige Minihähnchenkeule	1,80 €
Herzhaftes Mini- Boulettchen pikant garniert (3)	1,40 €
Miniboulettchen mit Schafskäse (3)	1,60 €
Yakitori Hähnchenspieß mit Sojasoße und Honig (1)	1,50 €
Saftiger Hähnchenbrustspieß pikant mariniert	1,90 €
Putenspieß mit Backpflaume und Schinken	1,80 €
Filetspieß mit Zucchini und Paprika	2,00 €
Minischnitzel vom Schwein oder von der Pute	1,60 €
Hähnchenbrusthappen in Knusperpanade	1,80 €
Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Blattspinat und Parmesankäse	2,40 €
Filetmedallion mariniert und mit Antipasti garniert	2,20 €
Gefülltes Schweinefiletmedaillon im Blätterteigmantel (8)	2,50 €
Rosa Roastbeefröllchen gefüllt mit würziger Remoulade (8)	2,50 €
Kochschinkenröllchen gefüllt mit Spargel	1,90 €
Minikrautröllchen gefüllt mit Hähnchenfleisch	1,90 €
Hausgemachtes Mini Wirsingkohlröllchen im Sesammantel gefüllt mit Frischkäse (8)	1,80 €
Mini Crêpes Röllchen mit Räucherlachs und Honig Senf Dip (8)	1,50 €
Minirindfleischröllchen	2,00 €
Antipasti am Spieß (8)	2,00 €
Minitomate-Mozzarellaspieß mit Basilikum (8)	1,70 €
Grillgemüsespieß von Fenchel, Zucchini, Möhre und Champignon Früchtespieß	1,90 € 1,70 €
Chorizzo- Käse- Olive gespießt (8)	1,70 €
Salatgurke auf Frischkäse mit Minze im Minisnackglas (8)	2,50 €
Ciabattaschnittchen mit Käseröschen und getrockneter Tomate (8)	1,40 €
Körnerbrot schnittchen mit zartem Schinken	1,40 €
Kleine Wraps verschieden gefüllt (8)	2,50 €
Mini Sandwiches (8)	2,00 €
Gebratener Champignonkopf auf Vollkornbrot gespießt	1,40 €
Lachspinchos mit Honig- Senffrischkäse	1,80 €
Gebratenes Gemüse auf Focaccia	1,80 €
Eihälften mit delikater Schnittlauchcreme (8)	1,40 €

## Kalte Platten

gemischte Käsespezialitätenplatte p. P.	3,90 €
Schinkenplatte mit hausgemachten Spezialitäten p. P.	3,60 €
gemischte Salamiplatte p. P.	3,60 €
gemischte Bratenaufschnittplatte p. P.	3,80 €
italienische Wurst und Schinken –Spezialitätenplatte p. P.	3,90 €
Räucherfischplatte p. P.	4,60 €
Antipastiplatte p. P.	4,00 €
Gemüsestickplatte mit Sauerrahmdip oder Avocadocreame p. P. (8)	3,20 €
Tomate-Mozzarella mit Basilikum p. P. (8)	2,90 €
Honig-und Galiamelone mit Parmaschinken und Serranoschinken p. P.	3,90 €

## Hausgemachte Salate

Kartoffelsalat mit frischen Kräutern und Mayonnaise p. P. (3,8,14)	2,20 €
Kartoffelsalat mit gebratenem Speck und Zwiebeln in Öl- Essig Marinade p. P. (3)	2,90 €
Nudelsalat mit Paprikastreifen und frischem Lauch p. P. (3,8)	2,20 €
Krautsalat mit frischer Ananas p. P. (14)	2,50 €
Krautsalat mit knusprigem Speck, Kümmel und Limetten Dressing p. P.	2,20 €
Avocado-Ei-Tomaten Salat mit roten Zwiebeln p. P.	3,90 €
Würziger Bulgur Salat mit feinem Gemüse p. P. (3)	2,30 €
Klassischer zwiebelwürziger Bohnensalat p. P.	2,00 €
Gemischter Gemüsesalat mit Joghurtdressing p. P.	3,50 €
Gemüsesalat mit gebratenen Champignons und Schinken p. P.	3,80 €
Gemüsesalat mit Ziegenkäse oder Schafskäse p. P. (8)	3,90 €
Rucolasalat mit gerösteten Pinienkernen, Parmesankäsehobel und Cherrytomaten p. P.	3,90 €
Feldsalat mit Tranchen von der Entenbrust und Limetten-Walnussdressing p. P.	4,00 €
Feldsalat mit gegrilltem Parmaschinken und Granatapfelkernen p. P.	3,80 €
Farfallesalat mit feinem Gemüse und Pinienkernen p. P. (3)	3,20 €
Spargelsalat mit frischen Kirschtomaten p. P.	3,90 €

## Pasteten

Blätterteigpasteten gefüllt mit pikantem Frischkäse (8)	1,70 €
Blätterteigpasteten gefüllt mit Tomate und Feta (8)	2,40 €
Blätterteigpasteten gefüllt mit Blattspinat und Parmesan	2,40 €
Mini- Blätterteigpastetchen gefüllt mit Lachstartar und Honig- Senffrischkäse	1,70 €

## Brot

gemischtes Brot und Brötchensortiment p. P.	1,80 €
Knuspriges rustikales Baguettebrot	3,50 €
Frische Kräuterbutter (8)	2,60 €
Salzfassbutter (8)	3,00 €
Tomatenbutter (8)	2,60 €
Apfel/Zwiebel/Griebenschmalz	3,00 €
Kräuterschmaus mit Knoblauch	3,60 €

## Desserts

Hausgemachte Fruchtgrütze mit Vanillesoße (8)	2,20 €
Hausgemachte Vanillecreme	
Bouquet aus Erdbeeren, Waldbeeren, Mandeln (8)	2,20 €
Mousse von Vollmilchschokolade (8)	2,20 €
Schwarzwälder Kirsch Dessert im Gläschen (8)	2,70 €
Obstsalat mit Walnusskernen	2,20 €
Obstsalat auf Joghurt (8)	2,20 €
Früchteplatte portioniert	3,20 €
Tiramisu (8,9)	2,80 €
Schwedische Quarkcreme (8)	2,20 €
Luftiges Schokoküchlein im Gläschen (8)	2,50 €
Kokoscreme mit Früchteragout (8)	2,50 €

Auf Wunsch vermitteln wir Ihnen gerne Torten und weitere süße Köstlichkeiten aller Art aus unserer Partner- Patisserie.

Alle Preise sind Nettopreise!

## Wilhelmshorster-Büffet ausreichend für 20 Personen

Gemüsestick mit Kräutersauerrahm  
Kartoffelcremesüppchen mit Chiliröllchen  
Krustenbraten aufgeschnitten an Grillgemüse  
Klassisches Kartoffelgratine  
Miniboulettchen pikant garniert  
Filetspieße mit Zucchini und Paprika  
Gemischte Gemüsesalatplatte mit Gartenkräuter -Joghurtdressing  
Schinkenschlemmerplatte mit hausgemachten Spezialitäten  
Käsespezialitätenplatte  
Brotsortiment gemischt  
Kräuterbutter und Apfelgriebenschmalz  
Weißes Schokomouse  
Obstsalat mit Walnusskernen

Gesamtpreis netto 400,00 €

Zzgl. Anlieferung

Für den Aufbau des Büffets berechnen wir 8,00 €

## Schlemmerbüffet ausreichend für 20 Personen

Antipasti/Tomate-Mozzarella/Melone-Parmaschinken  
Gemüsesüppchen mit Hackbällchen und Spargelspitzen  
Schlemmerkotelett in Champignon/Sahnesoße  
Knuspriges Bauernbaguette  
Yakitori Sojasoße Hähnchenspieße  
Putenspieße mit Backpflaume und Schinken  
Rukkolasalat mit Grana Padano und gerösteten Pinienkernen  
Balsamikodressing  
Käsespezialitätenplatte  
Brotsortiment gemischt  
Salzfassbutter und Tomatenbutter  
Weißes Schokomouse  
Fruchtgrütze mit Vanillesoße

Gesamtpreis netto 425,00 €

Zzgl. Anlieferung

Für den Aufbau des Büffets berechnen wir 8,00 €

## Brunch-Büffet ausreichend für 20 Personen

Gemüsestick mit Kräutersauerrahm  
Käse/Lauchcremesüppchen  
saftiger Kasslerbraten und Schweinebratenaufschnitt mit Meerrettichcreme  
Eisalat/Rindfleischsalat  
Räucherlachsplatte mit Garnelen und Krabbensalat  
Feldsalat mit Cherrytomaten und Parmaschinken  
Käse und Schinkenspezialitätenplatte  
Brotsortiment gemischt  
Fassbutter und Brunchaufstrich  
Konfitüren  
Frische Früchteplatte

Gesamtpreis netto 420,00 €

Zzgl. Anlieferung

Für den Aufbau des Büffets berechnen wir 8,00 €

## Grillbüffet rustikal 20 Personen

- 15 x Nackensteak pikant eingelegt
- 15 x Hähnchensteaks in Curry Ingwermarinade
- 20 x Thüringer Rostbratwürste
- Tsatsiki, Barbecue, Senfsoße
- 12 Portionen Kartoffelsalat
- 12 Portionen Nudelsalat
- 10 Portionen würziger Bulgur Salat
- 20 Tomate-Mozzarella-Spieße
- 12 Käse- Olivenspieße
- gemischtes Brotsortiment,
- frische Kräuterbutter & Tomatenbutter

Gesamtpreis netto 320,00 €

Zzgl. Anlieferung

Grillservice auf Anfrage



## Grillbuffet hochwertig 20 Personen

- ❖ Fleisch für den Grill
  - 15 x saftige Putensteaks in Curry-Ingwermarinade
  - 10 x Rinderhüftsteaks
  - 10 x Lammhüftsteaks
  - 10 x Spareribs
  - 20 x hausgemachte Rinderbratwürste
  - Pfeffersoße, Senfsoße, Barbecuesoße,
  
- ❖ Gemüse und Beilagen warm
  - 20 x rustikale Grillgemüsespieße
  - 12 x gefüllte Grilltomaten
  - 12 x kleine Kartoffeln am Spieß/Sour Cream
  
- ❖ Kalte Beilagen und Salate
  - 20 Portionen Farfallesalat mit feinem Gemüse
  - 10 Portionen Rukkolasalat mit Pinienkernen und Parmesanhobel
  - 10 Portionen gemischter Blattsalat mit gegrilltem Parmaschinken und Minzdressing
  
- ❖ Brot und Butter
  - frisches Brot, dunkel und hell/ Kräuter- und Tomatenbutter
  
- ❖ Dessert in Gläschen
  - 15 x Quarkdessert mit Waldbeeren
  - 15 x Gläschen Schokomouse mit Espresso und gehackten Pistazien

Speisenpreis netto: 580,00 €  
zzgl. Anlieferung  
Grillservice auf Anfrage

### **Zusatzstoffe**

1. mit Farbstoff(en)
2. mit Konservierungsstoff(en)
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker(n)
5. mit Schwefeldioxid
6. mit Schwärzungsmittel
7. mit Phosphat
8. mit Milcheiweiß
9. koffeinhaltig
10. chininhaltig
11. gewachst (wenn die Oberfläche von frischen Früchten derart behandelt wurde)
12. mit Taurin
13. enthält eine Phenylalaninquelle (ist z.B. bei dem Süßungsmittel Aspartam anzugeben)
14. mit Süßungsmittel