

MITTAGSMENUES

Täglich von 12:00 Uhr bis 13:30 Uhr bieten wir Ihnen einen wechselnden Mittagstisch mit köstlichen Gerichten aus unserer Küche an. Wir kochen für Sie.

Unseren wöchentlichen Speiseplan können Sie jederzeit auf unserer Webseite www.fleischerei-bayer.de einsehen.

Auch in unserem Hause werden Allergene verarbeitet: Gluten, Lactose, Milcheiweiß, Hühnerei, Soja, Erdnüsse, Fisch, Krebstiere, Schalenfrüchte, Weichtiere, Lupine, Sesam, Senf, Sellerie, Schwefeldioxid.

Bei unserer handwerklichen Produktion können Kreuzkontaminationen nicht ganz vermieden werden.



FLEISCHEREI KARL BAYER

Trierer Straße 716
52078 Aachen

Unsere Öffnungszeiten

Montag - Freitag: 06:30 - 18:30 Uhr
Samstag: 06:30 - 14:00 Uhr

Telefon: 02 41 - 52 24 24

E-Mail: info@fleischerei-bayer.de

www.fleischerei-bayer.de

Sie finden uns auch auf Facebook:

www.facebook.com/FleischereiBayer



SEHR GEEHRTE KUNDEN!

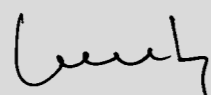
Seit mehr als 90 Jahren besteht unser Fleischerfachgeschäft und seit vielen Jahren sind wir mit unserem Partyservice bestrebt, Sie mit besten Fleisch- und Wurstwaren aus der Region zu bedienen.

Eine gute Beratung und Planung Ihrer Festlichkeiten sind wichtige Voraussetzungen für einen gelungenen und reibungslosen Ablauf.

Wir würden uns freuen, wenn Sie uns Ihr Vertrauen schenken, damit wir unsere Leistungsfähigkeit unter Beweis stellen können.

Vereinbaren Sie bitte ein persönliches Beratungsgespräch.

Ihre Fleischerei Karl Bayer



KLEINE KÖSTLICHKEITEN

Kleine Schnitzel ^{1/3}

Mittlere Schnitzel ^{1/3}

Schweinefiletmedaillon natur

Schweinefiletmedaillon gefüllt ⁷

Hähnchenmedaillon natur

Hähnchenmedaillon mit Mandeln ^{1/3/8}

Kalbsmedaillon

Rindermedaillon vom Rinderfilet

Hähnchenmedaillon mit Speck umwickelt

Gegrillte Hähnchenkeule

1/2 gegrilltes Eisbein

BELEGTE BRÖTCHEN BAGUETTE – CANAPÉS – SANDWICH

Halbes belegtes Partybrötchen

Halbes belegtes Brötchen mit Garnitur ¹

Halbes belegtes Brötchen außer Haus ¹

Halbes belegtes Brötchen mit geräucherter Forelle ^{1/4}

Halbes belegtes Brötchen mit Lachs und Ei ^{1/4}

Aufpreis für **Mohn- Sesam- Mehrkornbrötchen** ¹³

Baguette mit Schinken, Käse, Gurke, Tomate und Salat ^{1/7}

Baguette überbacken mit Schinken, Käse, Porree ^{1/7}

Canapé mit Roastbeef, Braten, Medal ¹

Canapé mit Käse ^{1/7}

Canapé mit rustikalem Belag ¹

Canapé mit Fisch ^{1/4}

Vegetarisches Canapé mit Frischkäse, Gurke, Tomate, Karotten, Radieschen oder Champignons ^{1/7}

Crostini mit Thunfisch ^{1/4}

Crostini mit Paprika ¹

Crostini mit Schinken und Tomate ¹

Sandwich-Toastecke mit Schinken, Käse, Tomate, Gurken und Salat ^{1/7}

Sandwich-Toastecke mit Putenfleisch, Käse, Tomate, Gurken und Salat ¹

VORSPEISEN

Tomate, Mozzarella und Basilikum ⁷

Roastbeef-Röllchen mit Sahne-Meerrettich ⁷

Vitello tonnato (Kalbfleisch) ^{3/4/7}

Carpaccio vom Rinderfilet

Roher Schinken mit Melone

Schinkenröllchen mit Spargel ^{3/7}

Krabbenscocktail ^{2/3/7}

Lachscocktail ^{3/4/7}

Gebratene Entenbrust auf Salatbett

Gegrillte Putenbrust auf Salatbett

Gemischtes Antipasti-Arrangement

bestehend aus: marinierten Paprikas, gegrillten Auberginen und Zucchini, mit Frischkäse gefüllte Cocktail-Tomaten, Mozzarella-Bällchen und Cherry-Tomaten, eingelegte Oliven, getrocknete Tomaten, gefüllte Peperoni, je Portion ⁷



AUFLÄUFE

Quiche Lorraine mit Porree ^{1/3/7}

Quiche Lorraine mit Broccoli ^{1/3/7}

Quiche Lorraine mit Lachs ^{1/3/4/7}

Lasagne ^{1/3/7}

Gemüselasagne ^{1/3/7/9/11}

Lachslasagne ^{1/3/4/7}

Nudelaufwurf ^{1/3/7/9}

Tortellini-Aufwurf ^{1/3/7/9}

Grüner Nudelaufwurf ^{1/3/7}

Cannelloni-Aufwurf ^{1/3/7}

Tomaten-Zucchini-Aufwurf ⁷

Gemüseaufwurf ⁷

Pizza italienische Art Belag auf Wunsch ¹

Zwiebelkuchen ^{1/3/7}

Schinkenkäsekuchen ^{1/3/7}

Lauchkuchen ^{1/3/7}



DEFTIGE SUPPEN

Gyrossuppe ⁷

Gemüsesuppe ^{7/9/11}

Erbsensuppe ^{9/11}

Linsensuppe ^{9/11}

Bohnensuppe ⁹

Gulaschsuppe

Rindfleischsuppe ¹¹

Hühnersuppe ¹¹

Minestrone ¹¹

Frühlingsuppe mit Gemüse und Brühwurst ^{9/11}

FEINE CRÈME-SUPPEN

Kürbiscrèmesuppe ⁷

Tomatensuppe ⁷

Spargelcrèmesuppe ⁷

Champignoncrèmesuppe ⁷

Lauchcrèmesuppe ⁷

Broccolicrèmesuppe ⁷

Kartoffelcrèmesuppe ⁷

Tomaten-Consomé

HAUSGEMACHTE EINTÖPFE

Grünkohl mit Kartoffeln und Speck

Wirsing mit Kartoffeln und Speck ⁷

Spitzkohl mit Kartoffeln und Speck ⁷

Sommereintopf mit Gemüse und Kartoffeln ⁷

Möhreneintopf mit Kartoffeln und Speck ⁷

Grüne-Bohnen-Eintopf mit Kartoffeln und Speck ^{7/9}

Weißkohl mit Kartoffeln und Speck ⁷

Chili con carne ⁹

BEILAGEN

Kartoffelgratin mit Lauch und Käse

Petersilienkartoffel

Kartoffelpüree ⁷

Kartoffelgratin ⁷

Butterreis ⁷

Spaghetti ^{1/3}

Spätzle ^{1/3}

Bratkartoffel mit und ohne Speck

Klöße ¹

Folienkartoffel mit Quark ⁷

Ofenkartoffel

Kartoffelgratin mit Speck und Zwiebel ⁷

Reis mit Tomaten-Stücken ⁷

Reis mit Möhren ⁷

Rosmarinkartoffeln

GEMÜSE-BEILAGEN

Gemischtes Gemüse ⁷

Gemüsegratin ⁷

Broccoli oder Blumenkohlgratin ⁷

Rotkohl

Sauerkraut mit Ananas

Sauerkraut mit Paprikastreifen

Sauerkraut

Porree mit Schinken und Käse überbacken ⁷

Möhren-Blumenkohl-Aufwurf ⁷

Chicorée-Aufwurf ⁷

Leipziger Allerlei

Paprikagemüse

Frischer Spargel

Bohnen im Speckmantel

Rosenkohl in Schinken-Sahne-Soße ⁷

GEFLÜGELGERICHTE

Putengeschnetzeltes mit Obst und Curry ⁷

Putengeschnetzeltes mit Champignons ⁷

Putenbrust mit Kräutern gefüllt

Putenbrust mit Obst

Hähnchenbrustfilet in Paprikasahnesoße ⁷

Hähnchenbrustfilet paniert ^{1/3}

Entenbrustfilet in Orangensoße ¹¹

Putenschnitzel Natur

gebacken oder paniert in Soße ^{1/3}

Hähnchenbrustfilet

mit Ananas & Käse überbacken ⁷

Putenrouladen ¹¹

Hähnchenhappen knusprig gebraten

Putenragout Pfirsich in Curry-Rahm-Soße ⁷

Putensteak in Käse-Ei-Hülle ^{3/7}



SCHWEINEFLEISCHGERICHTE

Lummerbraten mit frischen Champignons

Lummerbraten gefüllt mit Obst

Lummerbraten gefüllt mit Broccoli

Schweinefilet in Rahmsauce ^{7/11/14}

Schweinefilet gefüllt mit Schinken, Käse, mit Speck umwickelt

Schweinefilet gefüllt mit Champignons, Pistazien, Zwiebel in Preiselbeer-Sahnesoße mit Käse überbacken ^{7/11/14}

Schweinebraten mit Soße ^{11/14}

Krustenbraten

Pusztabraten gefüllt mit Senf und Zwiebel ¹²

Rippchen gefüllt mit gehackten Zwiebeln und Speck

Kassler in Blätterteig ^{1/3}

Ital. Pfanne mit Zucchini-Auberginen

Kassler mit Ananas

Elsässer Würzfleisch Schweinefleisch geschichtet mit Käse und Zwiebel ⁷

Rollbraten gegrillt (ganz mager und saftig)

Bauerngeschnetzeltes

(Schweinegeschnetzeltes mit Gemüse) ^{7/9}

Broccoli-Pfanne

Schnelle Pfanne Schweinefleisch, Tomaten, Zwiebel, Sahne ⁷

Gyros (Schweinefleisch und Knoblauch)

China-Pfanne Schweinefleisch, Bambussprossen, Sojakeime, Champignons ⁶

Scalopini gefüllt mit rohem Schinken und Salbei in Rotweinsauce ^{11/14}

Schweinefilet gefüllt mit Parmesan ⁷

WILDGERICHTE

Rehkeule, Gulasch und Rücken ^{11/14}

Hirschkalbkeule, Gulasch und Rücken ^{11/14}

Wildschweinkeule, Gulasch und Rücken ^{11/14}

FISCHGERICHTE

RINDFLEISCHGERICHTE

Rindergeschnetzeltes

mit Pfifferlingen in Rotwein ^{11/14}

Sauerbraten ^{11/12/14}

Rindergulasch ^{11/14}

Tafelspitz mit Senf oder Meerrettichsoße ^{7/14}

Rinderfilet im Kräutermantel mit Blätterteig ^{1/7}

Rinderbraten mit Soße ^{11/14}

Dünnes Roastbeef

Gefüllte Rouladen mit Soße Stück ^{11/14}

Rindfleischpfanne mit Gemüse und Soße ^{11/14}

Burgunderbraten mit Soße ^{11/14}

Rinderhüfte

KALBSGERICHTE

Kalbsbraten in Rahmsauce ^{7/11/14}

Züricher Geschnetzeltes ^{7/11/14}

Kalbsfilet in Sahnesauce mit Champignons ^{7/11/14}

Kalbsrouladen (gefüllt mit rohem Schinken) ^{7/11/14}

Ossobuco ^{11/14}

Kalbsrücken in Soße ^{7/11/14}

Kalbsgulasch ^{7/11/14}

LAMMGERICHTE

Lammkeule geschmort mit Soße ^{11/14}

Lammragout ^{11/14}

Lammrücken mit Knochen ^{11/14}

Lammspieße ^{11/14}

Lammlachse ^{11/14}



NACHTISCH

Mousse au Chocolat ^{3/7}

Vanillemousse ^{3/7}

Herrencreme mit Rum ^{3/7}

Pfirsichcreme ^{3/7}

Ananascreme ^{3/7}

Erdbeercreme ^{3/7}

Tiramisu ^{3/7/8}

Obstsalat mit frischem Obst

Erdbeeren mit Sahne ⁷

Rote Grütze

Vanillepudding mit Sahne ⁷

Schokoladenpudding mit Sahne oder Vanillesoße ⁷

Omas Milchreis mit frischen Früchten ⁷

Eierlikör Mousse ^{3/7}

Bayerische Crème ^{3/7}

Amaretto Crème ^{3/7/8}

Crème Brûlée ^{3/7}

Ameritini Crème ⁷

DIVERSE PLATTEN

Gemischte Schinkenplatte mit Dekoration

Gemischte Bratenplatte mit Dekoration

Gemischte Aufschnittplatte mit Dekoration

Gemischte Käseplatte mit Dekoration

Gemischte Fischplatte mit Dekoration ⁴

SALATE

Kartoffelsalat kalt oder warm ^{3/7}

Nudelsalat mit Erbsen ^{1/3/7}

Nudelsalat mit Ananas und Paprika ^{1/3/7}

Krautsalat Essig Öl

Krautsalat Sahne ⁷

Rindfleischsalat

Rindfleischsalat mit Zwiebel, Äpfel und Rosinen ^{3/7}

Lauchsalat ^{3/7}

Farmersalat oder Gartensalat ⁷

Broccolisalat

Fleischsalat ^{3/7}

Heringssalat ^{1/3/4}

Poreesalat ^{3/7}

Waldorfsalat ^{3/7/11}

Rohkostsalat

Griechischer Salat ⁷

Eiersalat ³

Geflügelsalat ^{3/7}

Reissalat mit Schinken

Reissalat mit Thunfisch ⁴

Möhren-, Tomaten-, Gurken-, oder Kopfsalat

Tortellinisalat ^{1/3/7}

Käse-Wurst-Salat

Ital. Nudelsalat ^{1/3}

Frische gemischte Salate der Saison mit Dressing ⁷





VERLEIH VON GESCHIRR

Warmhaltegerät (pro Tag)

Großer Gasgrill (pro Tag)

Beide Geräte inkl. Reinigung

Personal/Bedienung (pro Stunde)

Teller

Messer

Gabeln

Löffeln

Nachtischschale

Kleine Löffel

Kuchengabel

Kaffeegedeck 3-teilig

Kaffeegedeck 2-teilig

Steh Tisch

Bierzeltgarnitur

Suppentasse

Suppenteller

Sektglas, Rotweinglas, Weißweinglas (0,87)

Longdrinkglas | Softglas

Pilsglas



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Nach Auftragserteilung sind hinsichtlich der Zusammenstellung und Personenzahl Änderungen nur bis zu vier Werktagen vor dem Termin möglich. Unsere Buffets sind, sicherlich auch im Sinne des Gastgebers, als Selbstbedienungs-Buffets ausgelegt.

Pro Person kalkulieren wir ca. 250gr Fleisch und mindestens 200gr Beilagen. Alle Speisen sind tafelfertig. Unsere dekorativen Rechauds sorgen für eine garantierte Warmhaltung Ihrer Speisen.

Alle von uns gelieferten Gegenstände, die wir für Ihr Buffet benötigen, sind in einem sauberen Zustand an uns zurückzugeben. Für die Leihweise zur Verfügung gestellten Ausrüstungsgegenstände, Dekorationen etc. haftet bei Verlust oder Beschädigung der Auftraggeber. Die Anlieferung des Buffets geschieht durch uns und wird je Fahrt innerhalb des Stadtgebietes berechnet. Zusätzlich notwendige Arbeiten z. B. Eindecken, Säuberung des Leergutes, werden nach Zeitaufwand berechnet.

Die Rechnung ist zahlbar innerhalb von sechs Tagen ab Lieferdatum ohne jeglichen Abzug. Bei der Erstellung von Kostenvoranschlägen werden die unterschiedlichen Steuersätze bereits von uns berücksichtigt.

Stand: 2023

FLEISCHEREI BAYER WIR SIND FÜR SIE DA!

Die vorliegenden Angebote sind sicher nicht vollständig. Ständig kommen neue Ideen oder Anregungen auch durch unsere Kunden hinzu. Wir stellen Ihnen gerne ganz nach Ihren individuellen Wünschen oder preislichen Vorstellungen ein schmackhaftes Buffet zusammen.

