Partyservice Wucherpfennig

Ihr Partner für Frische und Qualität.

Sie planen Ihre nächste Party, Familienfeier oder ein Firmenfest? Dann sind Sie bei uns genau richtig!

Partysnacks (Belegtes & mehr)

PARTYGEBÄCK UND BROTSORTEN

- Vielfältiges Angebot, wird im Korb angerichtet

BELEGTE TEILE

- Belegte Brötchen
  (nach Wahl mit frischen Aufschnitt, Schinken, Salami, Käse, rohem Schinken, Putenbrust, Braten, Mettwurst, Thüringer Mett, Ei sowie auf Wunsch mit Lachs. Die Art der Brötchen ist nicht festgelegt). [2,3,4,5,11]
- Belegte Brotscheiben
  (nach Wahl mit frischen Aufschnitt, Camembert, Schinken, Salami, Käse, rohem Schinken, Putenbrust, Braten, Mettwurst, Thüringer Mett, Ei sowie auch Fisch). [2,3,4,11]
- Belegte Baguett-Brötchen
  (Nach Wahl mit Käse + Putenbrust, Schinken oder Salami) [3,4,11]
- Belegte Fladenbrote
  (nur ganze Brote, nach Wahl mit Käse und Putenbrust, Schinken oder Salami) [2,3,5]

20 halbe Brötchenhälften gemischt
(Auf dem Tablett sind 3x Salami, 3x Putenbrust, 2x Braten, 2x Schinken, 2x rohem Schinken, 4x Käse, 2x Ei und 2x Lachs).
Perfekt für Büromeetings und Feierlichkeiten geeignet!

WRAPS

- Mit verschiedenen leckeren Füllungen

KALTE PLATTEN

- Gemischte Schinken- / Bratenplatte
  (exklusiver Schinken- & Bratenaufschnitt mit Spargelröllchen & Garnitur) [2,3,4]
- Rustikale Bauernplatte
  (mit feinsten hausgeschlachteten Wurstspezialitäten) [5,11]
- Mettwurstplatte
  (Original Eichsfelder Mettwurst aus eigener Herstellung) [2]
- Gemischte Aufschnittplatte
  (Köstliche Sorten Aufschnitt und Garnitur) [3,5,11]
- Käseplatte
  (verschiedene Sorten Hart- und Weichkäse mit Garnierung)
- Fischplatte
  (erlesene Fischvariationen für Genießer)
- Eierplatte
  (nach altem Rezept – der Renner bei jeder Feier) [2]
- Verschiedene Buttergarnituren

"Unsere reichhaltig belegten Imbisse sind köstlich garniert und können bei größeren Bestellungen auch beliebig kombiniert werden. Sonderwünsche erfüllen wir gerne!"

Linus Wucherpfennig, Inhaber

DEFTIGE EINTÖPFE

- Gulaschsuppe [5]
  feurig scharf mit Paprika und Zwiebeln
- Party-Eintopf [5]
  scharf gewürzt
- Erbsen- und Linsen-Eintopf [5]

VORSPEISEN

- Roher Schinken auf Melone [2,3,5,11]
- Schinkenröllchen mit Spargel [2]
- Tomaten-Mozzarella-Platte
- Verschiedene Antipasti-Sorten
- Carpaccio vom Schwein- oder Rindfilet
- Krabbencocktail [2,5]
- Geflügelsalat [2,5]
- Wraps, mit verschiedenen leckeren Füllungen [2,4,5]
- Gebratener Schafskäse [2]

SUPPEN

- Eichsfelder Hochzeitssuppe
  mit Eierstich, Markklößen und Spargel [4,5]
- Broccolicremesuppe [4,5]
- Spargelcremesuppe [4,5]
- Tomatencremesuppe [4,5]
- Gulaschsuppe
- Hühnersuppe [4,5]

HAUPTSPEISEN

SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

- Knusprig gegrilltes Spanferkel [3,4,5,11]
  (ab 15 Personen)
- Mini-Haxe ohne Schwarte [3,4,5,11]
- Grill-Haxe [3,4,5,11]
  ca. 400 – 500 g, knusprig gegrillt
- Grill-Haxe [3,4,5,11]
  ca. 600 – 700 g, knusprig gegrillt
- Spare-Ribs in scharfer Soße [5]
- Kohlroulade „Hausmacher Art“ [5]
- Schaschlik mit Soße [5]
- Gegrillter Rippenbraten
- Gefüllte Kochschinkenröllchen [5,3]
- Pustagulasch [5]
  feurig scharf mit Paprika und Zwiebeln
- Rahmgulasch mit kleinen Champignons [4,5]
- Gefüllte Schnitzelröllchen [2,4,5]
  in Rahmsoße mit Feta- und Knoblauchfüllung
- Bregenwurst [5]
  frisch oder geräuchert, dazu Grünkohl und Salzkartoffeln (ab Oktober)

FÜR GENIESSER

- Filetmedaillons [4,5]
  mit frischen Champignons in Waldpilzsoße
- Filetmedaillons in Pfeffersoße [4,5]
- Schlemmertopf , Filetmedaillons [2,4,5]
  - mit Soße Hollandaise
  - Champignons und Broccoli oder mit Rosenkohl überbacken
- Gänsebrust oder -keule [4,5]
  mit passenden Beilagen (ab November)
- Zarte Entenbrust in Orangensoße [4,5]

GERICHTE VOM SCHWEIN

SCHNITZELVARIATIONEN

- Zartes paniertes Schnitzel
  ca. 100g [2]
- Zartes paniertes Schnitzel
  ca. 200g [2]
- Sahne-Schnitzel
  mit Mett, Zwiebeln, Champignons und Crème Fraîche [2,4,5,11]
- Cordon Bleu - Schnitzel
  mit Schinken und Käse gefüllt [2,3,5]
- Schnitzelpanne Jägerart mit frischen Champignons, Paprika und Zwiebeln [2,5]
- Schnitzelpfanne „Roma“ mit Tomate, Mozzarella und frischen Champignons [2]
- Schnitzeltopf
  mit Gemüse und Käse überbacken [2]
- Herzhaftes Zwiebelschnitzel [2,4]
- Schlemmerschnitzel mit Schinken, Käse und Tomate überbacken [2,5]

GESCHNETZELTES

- Gyros, mit Fetasoße überbacken [5]
- Gyros, mit scharfer Soße überbacken [5]
- Schweinegeschnetzeltes „Gyros-Art“ [5]
- Schweinegeschnetzeltes „Jäger-Art“ [4,5]
- Schweinegeschnetzeltes „Mexico-Art“, feurig-scharf [4,5]
- Schweinegeschnetzeltes „Hawaii“ [4,5]

BRATEN

- Schinkenbraten [2,3,5]
- Broccolibraten [2,3,5]
- Bressobraten mit Frischkäse gefüllt [2,3,5]
- Cordon Bleu - Braten
  mit Kochschinken und Käse gefüllt [2,3,5,11]
- Zigeunerbraten mit Mett, Paprika und Zwiebeln gefüllt [2,3,5,8]
- Jägerbraten
  mit Mett, Zwiebeln und Champignons [2,3,5,8]
- Zwiebelrollbraten [2,3,5]
- Kräuterbraten
  mit äußerlichen Kräuterwürzung [2,5]
- Spießbraten, herzhaft (saftiger Nackenbraten)
  mit Außenwürzung [2,5]
- Sir-Henry-Braten (saftiger Nackenbraten)
  mit Zwiebeln und roh. Schinken [2,3,5]
- Burgunderbraten [2,3,5]
- Kasselerbraten, mager oder durchwachsen [2,3,5,11]
- Kasselerbraten, saftig vom Nacken [2,3,5,11]
- Kasselerbraten, in Blätterteig [2,3,5,11]
- Kasselerpfanne Hawaii [2,3,5,11]

HERZHAFTES

- Schweinerouladen, gefüllt [5]
- Gefüllte Kochschinkenröllchen, über backen [2,5]
- Lasagne „Hausmacher Art“
  mit Bolognese Soße [2]

GERICHTE VOM RIND

- Rinderrouladen mit Soße, mittel [2,3,5]
- Rinderrouladen mit Soße, groß [2,3,5]
- Zungenragout mit kleinen Mettklößen [2,3,11]
- Cocktailwürstchen und Champignons [5,11]
- Zarter Sauerbraten oder Schmorbraten mit Soße [2,5]
- Rindergeschnetzeltes in feiner Burgunder Soße [5]

GEFLÜGELSPEZIALITÄTEN

SCHNITZELVARIATIONEN

- Hähnchenschnitzel, paniert, auf Wunsch mit Käse- oder Currysoße [5]
- Hähnchenschnitzel „Hawaii“ [5]

GESCHNETZELTES VON DER HÄHNCHEN-BRUST

- Hähnchenbrustgeschnetzeltes mit frischen Champignons und Broccoli mit Käse überbacken [5]
- Hähnchenbrustgeschnetzeltes mit Porree, Erbsen, Champignons und Reis, pikant mit Sojasoße abgeschmeckt [5]
- Hähnchenbrustgeschnetzeltes „süß-sauer“, mit Pfirsich und Ananas [5]
- Hähnchenbrustgeschnetzeltes „Curry-Art“, mit Pfirsich und Ananas [5]

SONSTIGE

- Hähnchenschenkel
- ½-Hähnchen knusprig gegrillt
- Hähnchenbrust auf grünen Bandnudeln, mit Käsesoße [5]
- Hähnchenbrust „mit fruchtiger Currysoße“ [5]
- Hähnchenbrust „in Paprika-Zwiebel-Soße“ [4,5]
- Hähnchenbrustfilet mit Zwiebel-Sahne-Soße überbacken [4,5]
- Hähnchenbrust auf Blattspinat [4,5]
- Hähnchenbrust - „Royal“ (gefüllte Hähnchenroulade mit grünen Spargel und Frischkäse) [5]
- Hähnchenbrust - Saltimbocco (gefüllt mit Tomate, Mozzarella und Ruccola in einer Pestosoße) [2,4,5]

WILD

- Wildschweinragout in feiner Preiselbeersoße [5]
- Hirsch-Kalbsbraten mit Pfifferlingen und gefüllten Birnen [5]

FISCHGERICHTE

- Tomaten-Lachs-Auflauf mit Reis [5]
- Thunfisch-Lasagne mit Spinat [5]
- Lachsfilet auf Fettuccine (Ital. Frischnudeln) [4,5]
- Lachsfilet auf Juliennegemüse [4,5]
- Lachsfilet auf Blattspinat [4,5]
- Backfisch auf Püree oder Specksalat [2,3,4] mit Remoulade oder Gemüse

VEGETARISCH

- Tortellinis mit Käsefüllung [5]
- Gefüllte Champignons [5]
- Gemüse - Kartoffel – Gratin [5]
- Spinat - Quiche mit Schafskäse [2,5]
- Spargel - Quiche [5]
- Anti - Pasti
- Gefüllte Ravioli, wahlweise mit Gemüse, Spinat Ricotto oder Schafskäse Bärlauch [5]
- Ofenkartoffeln
- Gefüllte Kartoffeln mit Kräuterquark [5]
- Gebratene Nudeln mit Gemüse [5]
- Wraps, mit Käse und Salat gefüllt

BEILAGEN

- Kartoffel - Gratin [2,5]
- Kartoffel - Röstis
- Petersilienkartoffeln
- Kartoffelklöße
- Rosmarinkartoffeln
- Warmer Specksalat (warmer Kartoffelsalat mit Zwiebeln und mageren roh. Schinken) [2,3,4,5]
- Reis
- Spätzle

GEMÜSE

- Rotkohl
- Sauerkraut
- Grünkohl
- Rosenkohl (nur Saison)
- Erbsen und Möhren
- Leipziger Allerlei (Erbsen, Möhren und Spargel)
- Blumenkohl mit Butter oder Soße Hollandaise [2]
- Bohnenröllchen mit Speckmantel [2,3,11]
- Überbackener Broccoli
- Spargel, mit Butter oder Soße Hollandaise [2] (nur Saison)

Pro Auftrag sind drei Gemüsesorten möglich.

SOSSEN

- Jägersoße [4,5]
- Zigeunersoße [4,5]
- Käsesoße [4,5]
- Currysoße [4,5]
- Zwiebel-Sahne-Soße [4,5]
- Paprika-Zwiebel-Soße [4,5]
- Soße Hollandaise [2]

PARTNER-PROGRAM:
Erfahren Sie mehr über unsere Qualität und Frische-Garantie auf unserer Webseite!

„Auch hier garantieren wir beste Qualität und Frische.
Sie werden es schmecken! Alles was wir nicht selbst produzieren, beziehen wir vornehmlich aus der Region, von ausgewählten Lieferanten und Erzeugern, ergänzt durch überregionale Produkte. So können wir Ihnen das ganze Jahr über eine große Auswahl an frischen Gemüse und Obst sowie Kartoffeln anbieten.“

Linus Wucherpfennig, Inhaber

ALLES AUS MEISTERHAND

SALATE

- Kartoffelsalat [2,5]
- Schichtsalat [2]
- Krautsalat [2]
- Krautsalat mit Porree und Ananas [2,5]
- Selleriesalat [5]
- Paprikasalat [5]
- Chinakohlsalat, mit roten Zwiebeln
- Chinakohlsalat, mit Joghurt-Dressing
- Apfel-Möhren-Rohkost
- Gekochter Blumenkohl [2]
  mit Remouladen Soße
- Bohnensalat mit Schmand [2]
- Bohnensalat mit Essig und Öl [5]
- Lauch-Mais-Salat [2]
- Rohkostplatte mit zwei Dressings [5]
- Tomaten mit Mozzarella
- Eiersalat [2]
- Italienischer Spaghettisalat [2]
- Rucola-Champignon-Salat [5]
- Bauernsalat
- Fitness-Salat mit frischen Tomaten, Gurken, Paprika und Putenstreifen garniert [2,3,5]
- Tortellinisalat [2]
- Schlawiner-Salat (bunter Nudelsalat) [2,3,5]
- Geflügelsalat [2]
- Specksalat (warmer Kartoffelsalat mit Zwiebeln und mageren roh. Schinken) [2,3,4,5]
- Rindfleischsalat
- Reissalat, mit Thunfisch [2,5]
- Broccoli-Schinken-Salat [2,5]

DESSERTS

- Rote Grütze mit Vanillesoße
- Obstsalat [9]
- Schoko-Creme
- Vanillemousse
- Pistazienmousse
- Vanille-Zimt-Mousse
- Cappuccino-Mousse
- Pfirsich Melba-Creme
- Bayrische Creme

Für evtl. fehlende Kenntlichmachung von Zusatzstoffen übernehmen wir keine Haftung.

Sie möchten mehr Informationen oder gleich bestellen?

Für Ihre Party, Familienfeier oder Firmenfest finden Sie bei uns garantiert das dazu passende Buffet oder Menü.

Sie haben konkrete Wünsche oder möchten ausführlich beraten werden, dann besuchen Sie uns doch einfach im Web oder in einer unserer Filialen. Zur Aufnahme Ihrer Bestellung kommen Sie am besten dienstags, mittwochs oder donnerstags während der Öffnungszeiten persönlich in Seulingen vorbei.

Aufgrund langjähriger Erfahrung können wir Ihnen zahlreiche Menü- und Buffet-Vorschläge aufzeigen, hilfreiche Ratschläge geben und ein kostenloses Angebot erstellen. Weil wir oft ausgebucht sind, ist eine rechtzeitige Reservierung des Terminwunsches ratsam.

Bei der Ausrichtung einer Feier ist an Vieles zu denken, deshalb sind wir bestrebt Ihnen hinsichtlich des Buffets bzw. Menüs die Sorgen weitestgehend zu nehmen und entsprechend zu unterstützen. Auf Wunsch sehen wir uns die Örtlichkeiten der Buffeträume vorab an, denn Pünktlichkeit und ein reibungsloser Ablauf sind uns besonders wichtig.

Sprechen Sie uns deshalb einfach an! Besuchen Sie unsere Website, senden Sie uns eine E-Mail oder rufen Sie uns einfach an. Bei allen Belangen rund um den Partyservice sind wir unter folgender Rufnummer für Sie da:

☎ 05507 / 2315

Wucherpfennig

FLEISCHEREI & PARTYSERVICE

Qualität seit 1985

Wucherpfennig - Fleischerei und Partyservice
Hauptgeschäft Seulingen, Warteweg 1, 37136 Seulingen, Tel. 05507/2315, Fax 05507/7768
info@fleischerei-wucherpfennig.de, www.fleischerei-wucherpfennig.de

Merkblatt Kenntlichmachung von Zusatzstoffen

Veterinär- und Verbraucherschutzamt
für den Landkreis und die Stadt Göttingen

37083 Göttingen
Walkemühlenweg 8
Tel. 0551 – 525 -

	LMK	Tel.			LMK	Tel.
	Fischer	499			Rinke	788
	Heller	556			Sikulski	324
	Krause	768			Sulimma	129
	Krems	496			Viel	576
	Henschel	307				

Merkblatt
Kenntlichmachung von Zusatzstoffen bei lose abgegebenen Lebensmitteln

Bei verpackten Lebensmitteln gibt das Zutatenverzeichnis auf dem Etikett Auskunft über die im Erzeugnis enthaltenen Stoffe. Dabei stehen die verwendeten Zusatzstoffe hinter dem Klassennamen. Bei loser Abgabe müssen diese wie in der Spalte „Kenntlichmachung“ angegeben werden.

Nr.	**Art des Zusatzstoffes (Klassenname) E-Nummer**	KENNTLICHMACHUNG	**Beispiele für Zutaten, die diese Zusatzstoffe enthalten können**
1	Farbstoffe (Farbstoff) E 100 - E 180 (dazu gehören auch Beta-Carotin und Riboflavin)	**”mit Farbstoff”**	Getränke, Süßwaren, Desserts, Lachsersatz
2	Konservierungsstoffe (Konservierungsstoffe) E 200 - E 219, E 230 - E 235, E 239 E 249 - E 252, E 280 - E 285, E 1105	**”mit Konservierungsstoff” oder ”konserviert”**	Gurken, Ketchup, Majonäse, Käse, Feinkostsalate, Wurstwaren, Schinken
3	bei Fleischerzeugnissen mit ausschließlicher Verwendung von E 249-252 ersatzweise auch	**„mit Nitritpökelsalz“, „mit Nitrat“ oder „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“**	
4	Antioxidationsmittel (Antioxidationsmittel) E 300 - E 321	**”mit Antioxidationsmittel”**	verarbeitete Nüsse, Schinken, Trockensuppen
5	Geschmacksverstärker (Geschmacksverstärker) E 620 - E 635	**”mit Geschmacksverstärker”**	Gewürzmischungen, Aromazubereitungen, Kochschinken
6	Schwefeldioxid/Sulfite (Konservierungsstoff) E 220 - E 228 (mehr als 10 mg pro kg)	**”geschwefelt”**	Trockenobst, Rosinen
7	Eisensalze (kein Klassenname) E 579, E 585	**”geschwärzt”**	schwarze Oliven
8	Süßstoffe (Süßstoffe) E 950 - E 952, E 954, E 957, E 959; Zuckeraustauschstoffen (kein Klassenname) E 420, E 421, E 953, E 965 - E 967	**”mit Süßungsmittel(n)”**	brennwertverminderte Lebensmittel, Süßungsmittel für Diabetikerbackwaren
9	zusätzlich bei >100g/kg Anteil Zuckeraustauschstoff	**„kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“**	brennwertverminderte Lebensmittel, Süßungsmittel für Diabetikerbackwaren
10	Zusätzlich Süßstoff Aspartarm (E951)	**„enthält ein Phenylanalinquelle“**	brennwertverminderte Lebensmittel, Süßungsmittel für Diabetikerbackwaren
11	Phosphate (Stabilisator) E 338 bis 341, E 450 - E 452	**„mit Phosphat“**	Brühwürste, Kochschinken, **Anmerkung**: Eine Kenntlichmachung ist nur bei Verwendung in Fleischerzeugnissen vorgeschrieben.
12	Wachse etc. E 901- 904 E 912 oder E 914	**"gewachst"**	frische Zitrusfrüchte, Melonen, Äpfel und Birnen
13	Thiabendazol	**„konserviert mit Thiabendazol“**	Zitrusfrüchte

Stand: 30.06.06
Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte an die oben angegebene Anschrift. Die geltenden rechtlichen Bestimmungen bleiben unberührt.