



Hähnel

Fleischerei & Catering

Inhaber: Fleischermeister Michael Hähnel

Nur das Beste für Ihre Feste.

2023

Auszug aus unserem
Partyserviceangebot
gültig ab 1.1.2023

Zweinaundorfer Str. 12 • 04318 Leipzig • Tel./Fax: 0341 6 88 15 02

E-Mail: partyservice.haehnel@t-online.de
www.fleischerei-haehnel.de

Werte Kundschaft

Ob private Feier im kleinen Kreis, Firmenevent mit Mitarbeitern und Geschäftspartnern, Hochzeitsfeier, Party mit Ihren Freunden, die Geburtstagsfeier von Oma oder die Taufe des Enkels, das kleine Frühstück im Büro oder die Feier zum Lottogewinn.

Für Ihre Party legen wir uns ins Zeug!

Damit Sie von Anfang an in Feierlaune kommen und es auch bleiben, bringen wir einfach alles was Sie benötigen mit.

Für Sie arbeitet ein professionelles Küchenteam, mit frischen Produkten aus der Region.

Nutzen Sie die Erfahrung der Fleischerei Hähnel, welche in über 100 Jahren unseres Bestehens (1914 – 2014) gesammelt wurde.

Preise sind gültig ab Jan. 2023 - Änderung vorbehalten.

Ihren aktuellen Preis erhalten Sie durch Ihr Kostenangebot.

***Überzeugen Sie sich von unserem Können.
So, jetzt geht´s los!!!***

Unser vollständiges Partyserviceangebot finden Sie unter:

www.fleischerei-haehnel.de

oder: direkt im Geschäft...

Komplette Büfettpakete ab 11,00 € je Person

Bratenbüfett

- beinhaltet:
- Filet „Jäger Art“, Kasslerbraten, Spanferkelkeulenbraten
 - Sauerkraut, Rahmchampignons
 - Rosmarinkartoffeln

Ab 15 Personen je Person 14,00 € (inkl. 7% MwSt.)

Büfett „Fingerfood“

- beinhaltet:
- kleine Baguettchen, Deli-Schnittchen
 - Partybuletten, Partybuletten Rhodos
 - Partyschnitzel, Partykeulchen
 - Partyspieße, Partyeier und Obstspieße

Ab 15 Personen je Person 15,00 € (inkl. 7% MwSt.)

Büfett „Rustico“

- beinhaltet:
- Kesselgulasch
 - Kassler- und Krustenbraten mit Sauerkraut
 - Aufschnittplatte mit Wurst und Käse
 - Brot- und Brötchenvariation, Butterdekoration
 - Rote Grütze mit Vanillesoße

Ab 15 Personen je Person 16,00 € (inkl. 7% MwSt.)

Büfett „Delikato“

- beinhaltet:
- Tomatencremesuppe
 - Filet „Jäger Art“ und Putenbraten mit Gemüse Mischung
 - Aufschnittplatte mit Schinken, Braten und Käse
 - Petersilienkartoffeln
 - Brot- und Brötchenvariation, Butterdekoration
 - Mousse au Chocolate mit Vanillesoße

Ab 15 Personen je Person 17,00 € (inkl. 7% MwSt.)

Unsere Büfett-Variationen sind nicht veränderbar!

Kalte Platten ca. 150 g Ware je Person

Schinken-, Bratenplatte

Variationen von geräuchertem
und gegartem Schinken,

Kasslerbraten und Bratenfleisch: je Person 6,00 € (inkl. 7% MwSt.)

gemischte Aufschnittplatte

verschiedene Aufschnittsorten,

Salami u. Pasteten: je Person 5,50 € (inkl. 7% MwSt.)

Sächsische Schlachteplatte

Leber-, Blut-, Sülz- und Knackwurst, kräftiger Schinken,
alles frisch aus eigener Herstellung:

je Person 5,50 € (inkl. 7% MwSt.)

Hackepeterplatte

Hackepeter dekorativ als Igel oder Torte
angerichtet:

ab 1 kg je kg 12,50 € (inkl. 7% MwSt.)

Hähnel's Knackerplatte

verschiedene Knacker, frisch und
ausgereift als Häppchen angerichtet:

je Person 6,00 € (inkl. 7% MwSt.)

Käseplatte

verschiedene Käsesorten
mit Obst dekoriert:

je Person 7,20 € (inkl. 7% MwSt.)

Edelfischplatte

Variationen von kalt- und
heißgeräuchertem Fischfilet:

je Person 8,50 € (inkl. 7% MwSt.)

Salatplatte „Gourmet“

verschiedene Salate von Fisch,

Fleisch und Geflügel: 5 Sorten á ca. 300 g 38,00 € (inkl. 7% MwSt.)

Salatplatte „Vegetarissimo“

verschiedenes frisches knackiges Gemüse dekorativ auf einer Platte

angerichtet: 5 Sorten á ca. 300 g 1.500 g 30,00 € (inkl. 7% MwSt.)

Salatplatte „Caprese“

Tomaten, Mozzarella, Acetto Balsamico, Olivenöl

und Basilikum: 1.500 g 30,00 € (inkl. 7% MwSt.)

Antipasti Platte

gefüllte Champignons, gef. Paprika, gef. Peperoni,

gef. Weinblätter, gef. Oliven uvm.: 1.500 g 45,00 € (inkl. 7% MwSt.)

Partysnacks und Fingerfood

Angerichtet als Einzelportion oder kalte Platte, ob mit Wurst oder Fleisch, Käse oder Geflügel, Fisch oder vegetarisch.

kleine Baguettchen

Baguettescheibe belegt und dekoriert

mit Schinken, kaltem Braten, Käse, Pastete,

Ei mit Lachs, Kaviar oder vegetarisch: Stück 2,00 € (inkl. 7% MwSt.)

Deli-Schnittchen

halbe Mischbrotscheibe belegt und dekoriert

mit Schinken, kaltem Braten, Käse, Pastete,

Ei mit Lachs, Kaviar oder vegetarisch: Stück 2,00 € (inkl. 7% MwSt.)

Brokkolicremesuppe

Brokkoli, Sahne und Frischkäse
und mit Croûtons:

je Person 3,20 € (inkl. 7% MwSt.)

Champignoncremesuppe

Champignons, Schalotten, Sahne, Kräuter,
mit Schinkenstreifen angerichtet:

je Person 3,20 € (inkl. 7% MwSt.)

Spargelcremesuppe

Spargel, Schalotten, Sahne, Frischkäse,
mit Schinkenstreifen angerichtet:

je Person 3,20 € (inkl. 7% MwSt.)

Eintöpfe

Kesselgulasch

deftiger Eintopf aus Schweinefleisch,
Kartoffeln und Gemüse,
pikant bis scharf gewürzt:

je Person 3,40 € (inkl. 7% MwSt.)

Soljanka

ohne Worte – kennt jeder:

je Person 3,00 € (inkl. 7% MwSt.)

Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch

Lauch und Hackfleisch angebraten,
mit Sahne und Käse abgebunden:

je Person 3,40 € (inkl. 7% MwSt.)

Chili con carne

Hackfleisch, Bohnen, Paprika,
Zwiebeln und Tomaten mit Chili
und Kreuzkümmel,
pikant bis scharf gewürzt:

je Person 3,40 € (inkl. 7% MwSt.)

Frische heiße Braten 200 g Fleisch je Person

Krustenbraten

saftiger Schweinebraten

mit knuspriger Kruste: je Person 6,00 € (inkl. 7% MwSt.)

Spanferkelrollbraten

je Person 6,90 € (inkl. 7% MwSt.)

Spanferkelkeulenbraten

ausgelöste Spanferkelkeule

knusprig gebacken: je Person 6,90 € (inkl. 7% MwSt.)

Kasslerrücken

mit Kräuterkruste überbacken:

je Person 6,00 € (inkl. 7% MwSt.)

Putenbraten „Naturell“

marinierte Putenbrust gedünstet

und gebacken: je Person 6,90 € (inkl. 7% MwSt.)

Filet „Jäger Art“

zartes Lendchen gefüllt mit einer Hackfleisch-

Champignon-Kräutermischung: je Person 8,00 € (inkl. 7% MwSt.)

gebackenes Spanferkel, kräftig gewürzt

im Ofen knusprig gebacken: je Person ca. 9,50 € (inkl. 7% MwSt.)

gefülltes und knusprig gebackenes Spanferkel

ausgelöstes Spanferkel mit Hackepeter

gefüllt, im Ofen knusprig gebacken: je Person ca. 11,00 € (inkl. 7% MwSt.)

Spanferkel ungefüllt

je kg 13,00 € (inkl. 7% MwSt.)

Spanferkel gefüllt

je kg 15,50 € (inkl. 7% MwSt.)

Der Preis richtet sich nach Gewicht, Spanferkel ab 11 kg, fragen Sie bitte nach.

Pfannengerichte 250 g je Person

Crottendorfer Zwiebelfleisch

Kammscheiben, Zwiebeln, Apfel aufgeschichtet,

in Senfsahne gebacken: je Person 6,50 € (inkl. 7% MwSt.)

„Jägerpfanne“

Schweinefleischstreifen treffen sich mit Champignons, Zwiebeln, Speck

und Kräutern in einer heißen Pfanne und werden

mit Wein und Sahne abgelöscht: je Person 6,50 € (inkl. 7% MwSt.)

„Zigeunerpfanne“

Schweineschulterstreifen mit Paprika,

Zwiebeln, Knoblauch und grünen Bohnen

gebraten, mit Rotwein abgelöscht: je Person 6,50 € (inkl. 7% MwSt.)

Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“

Rindfleischstreifen mit Champignons,

Zwiebeln, Cornichons,

kurz gebraten und pikant gewürzt: je Person 12,00 € (inkl. 7% MwSt.)

Putengeschnetzeltes „Gandhi“

Putenbruststreifen mit Ananas,

Lauch und Karottenstreifen gebraten,

mit Curry gewürzt und

Kokosmilch abgelöscht: je Person 9,00 € (inkl. 7% MwSt.)

Geschmorte Fleischgerichte

Sächsischer Sauerbraten

pikant eingelegter Rinderbraten:

je Person 11,00 € (inkl. 7% MwSt.)

Gulasch nach „Art des Hauses“

ohne Worte - einfach lecker:

je Person 6,50 € (inkl. 7% MwSt.)

Für Kinder 300 g je Person

Nudelaufauf „Kids Party“

Nudeln und hausgemachter Wurstgulasch
mit Käse überbacken:

je Person 5,50 € (inkl. 7% MwSt.)

Geflügel Nuggets

Hähnchenfleisch paniert mit
Kartoffelecken:

je Person 8,00 € (inkl. 7% MwSt.)

Würstchenpfanne

Würstchengulasch mit Tomatensoße
und Reis:

je Person 6,50 € (inkl. 7% MwSt.)

Hackbällchenpasta

kleine Hackbällchen mit Tomatensoße
und Nudeln:

je Person 6,50 € (inkl. 7% MwSt.)

Piratenspieße

Geflügelspieß mit Paprika
und Tomatenreis:

je Person 8,00 € (inkl. 7% MwSt.)

vegetarisches 400 g je Person

Kartoffel-Gemüseauflauf

Kartoffelscheiben, Gemüse in Kräuter-
sahne gebacken, mit Käse gratiniert:

je Person 7,50 € (inkl. 7% MwSt.)

Gemüse-Curry

saisonales Gemüse in süß-scharfer
Curry-Sahne-Soße mit Reis:

je Person 8,50 € (inkl. 7% MwSt.)

Käse Tortellini

mit Käsefüllung in Sahnesoße:

je Person 8,50 € (inkl. 7% MwSt.)

Spinatpasta

in einer Spinat-Sahne-Soße:

je Person 8,50 € (inkl. 7% MwSt.)

Beilagensalate 200 g je Person

Kartoffelsalat nach „Art des Hauses“

Kartoffeln, Gemüse und Schinkenwurst in
Kräutermayonnaise:

je Person 4,00 € (inkl. 7% MwSt.)

Schwäbischer Kartoffelsalat

Kartoffeln, Zwiebeln,
Speck in klarem Dressing:

je Person 4,00 € (inkl. 7% MwSt.)

Nudelsalat nach „Art des Hauses“

Nudeln, Gemüse, Schinkenwurst
in Kräutermayonnaise:

je Person 4,00 € (inkl. 7% MwSt.)

Kartoffel-Gurkensalat

Kartoffeln, frische Gurken
Dressing, Zwiebeln:

je Person 4,00 € (inkl. 7% MwSt.)

Beilagen 200 g je Person

Sauerkraut

je Person 2,00 € (inkl. 7% MwSt.)

Rahmchampignons

je Person 3,00 € (inkl. 7% MwSt.)

Mischgemüse

je Person 2,80 € (inkl. 7% MwSt.)

Kaisergemüse oder Sommergemüse

mit Kräuterbutter oder Hollandaise:

je Person 3,00 € (inkl. 7% MwSt.)

mediterranes Pfannengemüse

je Person 4,00 € (inkl. 7% MwSt.)

Butterreis

je Person 2,00 € (inkl. 7% MwSt.)

Gemüsereis

je Person 2,00 € (inkl. 7% MwSt.)

Pasta

je Person 2,00 € (inkl. 7% MwSt.)

Spätzle

je Person 2,00 € (inkl. 7% MwSt.)

Petersilienkartoffeln	je Person	2,00 € (inkl. 7% MwSt.)
Bratkartoffeln	je Person	3,00 € (inkl. 7% MwSt.)
Rosmarinkartoffeln	je Person	3,00 € (inkl. 7% MwSt.)
Kartoffelgratin	je Person	3,00 € (inkl. 7% MwSt.)

Brot & Brötchenvariation	je Person	2,00 € (inkl. 7% MwSt.)
Butterdekoration	je Person	1,50 € (inkl. 7% MwSt.)
Baguette , geschnitten	Stück	5,50 € (inkl. 7% MwSt.)

Dessert Ideen

Rote Grütze	1 kg	17,00 € (inkl. 7% MwSt.)
Mousse au Chocolate	1 kg	17,00 € (inkl. 7% MwSt.)
Mousse au Vanille	1 kg	17,00 € (inkl. 7% MwSt.)
Vanillesoße zum Dessert	1 kg	14,00 € (inkl. 7% MwSt.)
Tiramisu	1 kg	25,00 € (inkl. 7% MwSt.)
Dessert im Weinglas	Stück	3,50 € (inkl. 7% MwSt.)
Obstplatte klein		
ca. 750 g Obst der Saison portioniert:	Stück	19,00 € (inkl. 7% MwSt.)
Obstplatte groß		
ca. 1500 g Obst der Saison portioniert:	Stück	36,00 € (inkl. 7% MwSt.)
Obstspieße		
Obst der Saison als Partyspieß	Stück	2,40 € (inkl. 7% MwSt.)

Süße Spezialitäten von unserem Bäcker bestellen wir gern nach Ihren Wünschen!

Salate angerichtet als Cocktail oder Schüsselsalat, je Person 150 g

Fleisch & Wurst

Rindfleischsalat

Rindfleischwürfel mit pikantem Gemüse,
in einem Tomaten-Tabascodressing: je Person 4,50 € (inkl. 7% MwSt.)

Filetsalat „Herr Hähnel“

Streifen vom Schweinefilet mit Champignons,
in einem Whisky-Sahnedressing: je Person 4,50 € (inkl. 7% MwSt.)

Schweizer Wurstsalat

herzhafte Wurststreifen mit mariniertem
Gemüse und Käse in pikantem Dressing: je Person 4,00 € (inkl. 7% MwSt.)

Obst

Gemischter Obstsalat

verschiedene Obstsorten mit Vanille und
Orangensaft mariniert, auf Wunsch auch
mit Nüssen und Rumrosinen: je Person 4,00 € (inkl. 7% MwSt.)

Fisch

Matjessalat „Hausfrauen Art“

Matjesfilet, Apfel, Zwiebel,
Cornichons, in Kräuteröl: je Person 4,00 € (inkl. 7% MwSt.)

Geflügel

Geflügelsalat „Gandhi“

gedünstete Hähnchenbrust mit Ananas und
Mandarine, in einem Ingwer-Currydressing:

je Person 4,50 € (inkl. 7% MwSt.)

Geflügelsalat „Leibzsch“

gedünstete Hähnchenbrust mit Champignons,
Spargel, in einem Joghurt-Sahnedressing:

je Person 4,50 € (inkl. 7% MwSt.)

Gemüse

Tomatensalat

auf Wunsch mit Feta oder Mozzarella:

je Person 3,00 € (inkl. 7% MwSt.)

Gurkensalat

sahnig oder naturell:

je Person 3,00 € (inkl. 7% MwSt.)

Bohnensalat

je Person 3,00 € (inkl. 7% MwSt.)

Bunter Krautsalat

scharf oder mild:

je Person 3,00 € (inkl. 7% MwSt.)

Möhrensalat

mit Apfel und Zitrone:

je Person 3,00 € (inkl. 7% MwSt.)

Griechischer Salat

mit Feta, auf Wunsch mit Oliven:

je Person 3,00 € (inkl. 7% MwSt.)

Alles zum Verleih

Warmhaltegeräte (Chafing Dish) sowie alle befüllten Behältnisse und Vorlegebestecke sind gebührenfrei.

Bei Bedarf verleihen wir Ihnen auch das zu Ihren Speisen gehörende Geschirr oder Gläser.

Zusätzliches Material, wie:

Holzkohle Grill

Partyzelt 3x3

Festzeltgarnituren

Stehtische

oder Einzelverleih gern auf Anfrage.

Sollte unser Repertoire für Ihre Feierlichkeiten nicht genügen, arbeiten wir mit „Leipzig Leih“ zusammen und knüpfen gern für Sie den Kontakt.

Bei Inanspruchnahme des Verleihservices ist zu beachten, dass sich aufgrund der gesetzlichen Lage (Erbringung einer Restaurantdienstleistung) der Mehrwertsteuersatz von 7 % auf 19% ändert.

*Die im Flyer angegebenen Produktpreise, inklusive 7 % Mehrwertsteuer, gelten **nicht** bei Inanspruchnahme unseres Verleihservices.*

Bei Inanspruchnahme unseres Verleihservices erhalten Sie ein individuelles Kostenangebot speziell zu Ihrem Leistungsumfang.

Was..., von wo..., und warum...?

Bei der Herstellung unserer Speisen verzichten wir nach Möglichkeit auf die Verwendung deklarationspflichtiger Zusatzstoffe sowie nicht notwendiger allergener Stoffe.

Über die verwendeten deklarationspflichtigen Zusatzstoffe sowie Allergene erhalten Sie Auskunft im Geschäft.

Zur Herstellung unserer Speisen verwenden wir hauptsächlich Produkte aus der Region.

Gemüseprodukte stammen ebenso zum Großteil aus regionalem, ökologischem Anbau.

Haben Sie Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen?

Dann fragen Sie uns bitte!

Wir wünschen guten Appetit.

Allgemeine Geschäftsbedingungen und Lieferhinweise

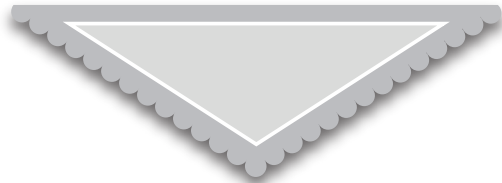
- *Bestellungen werden von Montag bis Freitag zu den bestehenden Ladenöffnungszeiten telefonisch, persönlich, per Fax oder Mail entgegengenommen.*
- *Alle angegebenen Preise verstehen sich als Brutto-Abholpreise für Lebensmittel Lieferungen inklusive 7 % Mehrwertsteuer.*
- *Die erforderlichen Mindestbestellmengen ergeben sich nach Beratung zur Bestellung.
Jedoch bei kalten Speisen nicht unter 4 Personen und bei warmen Speisen nicht unter 8 Personen.*
- *Ihre Bestellung können Sie nach Absprache, im Rahmen der Ladenöffnungszeiten, in unseren Geschäften abholen oder unseren kostenpflichtigen Lieferservice in Anspruch nehmen.*
- *Der Lieferservice beinhaltet ausschließlich die Anlieferung, nicht aber die Abholung der Leihgaben, Warmhaltegeräte, Platten, Verpackungen usw. Diese sind im Geschäft abzugeben oder können nach Absprache kostenpflichtig abgeholt werden.*
- *Vermittlungen von Geschäften außerhalb des geschlossenen Auftrags sind außerhalb unserer Haftung.*
- *Informationen über Zusatzstoffe, Allergene oder ähnliche Stoffe erhalten Sie jederzeit auf Anfrage in unseren Geschäften oder bei Ihrer Bestellung.*
- *Reklamationen müssen Innerhalb der ersten 3 Stunden nach Anlieferung mit zeitfeststellenden Mitteln geltend gemacht werden.*
- *Rückstellproben werden von uns nach eigenem Ermessen gesichert.*

- *Die Anerkennung der AGB`s erfolgt mit der verbindlichen Bestellung.*
- *Bei Rechtsstreitigkeiten gilt der alleinige Gerichtsstand Leipzig.*

Leipzig, den 1. Januar 2023



Nur das Beste für Ihre Feste.



Fleischerei Hähnel
Zweinaundorfer Str. 12
04318 Leipzig
Tel./Fa: 0341 6 88 15 02

E-Mail: partyservice.haehnel@t-online.de
www.fleischerei-haehnel.de