1914

Hähnel

Fleischerei & Catering

Inhaber: Fleischermeister Michael Hähnel

Nur das Beste für Ihre Feste.

2024

Auszug aus unserem
Partyserviceangebot
gültig ab 1.1.2024

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. 2024 - 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 12,00 € je Person*

Bratenbüfett

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

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

Büfett „Fingerfood“

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

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

Büfett „Delikato“

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

Ab 15 Personen je Person 19,00 € (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 6,50 € (inkl. 7% MwSt.)

gemischte Aufschnittplatte

verschiedene Aufschnittsorten,
Salami u. Pasteten: je Person 6,00 € (inkl. 7% MwSt.)

Sächsische Schlachteplatte

Leber-, Blut-, Sülz- und Knackwurst, kräftiger Schinken,
alles frisch aus eigener Herstellung: je Person 6,00 € (inkl. 7% MwSt.)

Hackepeterplatte

Hackepeter dekorativ als Igel oder Torte
angerichtet: ab 1 kg je kg 14,00 € (inkl. 7% MwSt.)

Hähnel's Knackerplatte

verschiedene Knacker, frisch und
ausgereift als Häppchen angerichtet: je Person 6,50 € (inkl. 7% MwSt.)

Käseplatte

verschiedene Käsesorten
mit Obst dekoriert: je Person 7,50 € (inkl. 7% MwSt.)

Edelfischplatte

Variationen von kalt- und
heißgeräuchertem Fischfilet: je Person 9,00 € (inkl. 7% MwSt.)

Salatplatte „Gourmet“

verschiedene Salate von Fisch,
Fleisch und Geflügel: 5 Sorten á ca. 300 g *40,00* € (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 2,20 € (inkl. 7% MwSt.)

Deli-Schnittchen

halbe Mischbrotscheibe belegt und dekoriert
mit Schinken, kaltem Braten, Käse, Pastete,
Ei mit Lachs, Kaviar oder vegetarisch: Stück 2,20 € (inkl. 7% MwSt.)

Deftikuss

halbe Mischbrotscheibe mit hausschlachtener Wurst belegt und dekoriert.
Leberwurst, Blutwurst, Sülzwurst, Knackwurst und Hackepeter: Stück 2,20 € (inkl. 7% MwSt.)

halbes belegtes Brötchen

mit Schinken, Wurst oder Käse: Stück 1,70 € (inkl. 7% MwSt.)

Partyspieße

kleine bunte Spieße mit Wurst, Käse, Geflügel, Obst und Gemüse: Stück 2,40 € (inkl. 7% MwSt.)

Partyeier

halbe Eier, bunt dekoriert: Stück 1,60 € (inkl. 7% MwSt.)

Suppen

als Vorsuppe, Tassenportion 200 g
Soll die Suppe oder der Eintopf als Hauptspeise dienen, ist die doppelte Menge zu bestellen. doppelte Menge = doppelter Preis

---

Cremesuppen

Tomatencremesuppe

Tomaten, Zwiebeln, Gewürze, Sahne und Frischkäse, mit Basilikum abgerundet: je Person 3,40 € (inkl. 7% MwSt.)

Brokkolicremesuppe

Brokkoli, Sahne und Frischkäse
und mit Croûtons: je Person 3,40 € (inkl. 7% MwSt.)

Champignoncremesuppe

Champignons, Schalotten, Sahne, Kräuter,
mit Schinkenstreifen angerichtet: je Person 3,40 € (inkl. 7% MwSt.)

Spargelcremesuppe

Spargel, Schalotten, Sahne, Frischkäse,
mit Schinkenstreifen angerichtet: je Person 3,40 € (inkl. 7% MwSt.)

Eintöpfe

Kesselgulasch

deftiger Eintopf aus Schweinefleisch,
Kartoffeln und Gemüse,
pikant bis scharf gewürzt: je Person 3,70 € (inkl. 7% MwSt.)

Soljanka

ohne Worte – kennt jeder: je Person 3,20 € (inkl. 7% MwSt.)

Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch

Lauch und Hackfleisch angebraten,
mit Sahne und Käse abgebunden: je Person 3,70 € (inkl. 7% MwSt.)

Chili con carne

Hackfleisch, Bohnen, Paprika,
Zwiebeln und Tomaten mit Chili
und Kreuzkümmel,
pikant bis scharf gewürzt: je Person 3,70 € (inkl. 7% MwSt.)

Frische heiße Braten *200 g Fleisch je Person*

Krustenbraten		
saftiger Schweinebraten		
mit knuspriger Kruste:	je Person	7,00 € (inkl. 7% MwSt.)
Spanferkelrollbraten	je Person	8,00 € (inkl. 7% MwSt.)
Spanferkelkeulenbraten		
ausgelöste Spanferkelkeule		
knusprig gebacken:	je Person	8,00 € (inkl. 7% MwSt.)
Kasslerrücken		
mit Kräuterkruste überbacken:	je Person	7,00 € (inkl. 7% MwSt.)
Putenbraten „Naturell“		
marinierte Putenbrust gedünstet		
und gebacken:	je Person	8,00 € (inkl. 7% MwSt.)
Filet „Jäger Art“		
zartes Lendchen gefüllt mit einer Hackfleisch-		
Champignon-Kräutermischung:	je Person	9,00 € (inkl. 7% MwSt.)
gebackenes Spanferkel, kräftig gewürzt		
im Ofen knusprig gebacken:	je Person ca.	12,00 € (inkl. 7% MwSt.)
gefülltes und knusprig gebackenes Spanferkel		
ausgelöstes Spanferkel mit Hackepeter		
gefüllt, im Ofen knusprig gebacken:	je Person ca.	13,00 € (inkl. 7% MwSt.)
Spanferkel ungefüllt	je kg	15,00 € (inkl. 7% MwSt.)
Spanferkel gefüllt	je kg	17,00 € (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 7,50 € (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 7,00 € (inkl. 7% MwSt.)

„Zigeunerpfanne“

Schweineschulterstreifen mit Paprika,
Zwiebeln, Knoblauch und grünen Bohnen
gebraten, mit Rotwein abgelöscht: je Person 7,00 € (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 10,00 € (inkl. 7% MwSt.)

Geschmorte Fleischgerichte

Sächsischer Sauerbraten

pikant eingelegter Rinderbraten: je Person 12,00 € (inkl. 7% MwSt.)

Gulasch nach „Art des Hauses“

ohne Worte - einfach lecker: je Person 7,00 € (inkl. 7% MwSt.)

Kleine warme Fleischteile *frisch gebraten auf vorgewärmten Platten*

Partybuletten

kleines Gehacktesbällchen:	Stück	1,70 € (inkl. 7% MwSt.)

Partybuletten „Rhodos“

kleines Gehacktesbällchen mit Feta gefüllt:	Stück	1,70 € (inkl. 7% MwSt.)

Partyschnitzel

kleines kross gebratenes Schnitzel:	Stück	2,10 € (inkl. 7% MwSt.)

Partykeulchen

marinierte kross gebratene Hähnchenunterschenkel:	Stück	2,10 € (inkl. 7% MwSt.)

Mini Grillhaxe

kleine Schweinehaxe gebacken:	Stück	3,50 € (inkl. 7% MwSt.)

Putensteak „Hawai Mini“

kleines Putensteak mit Ananas und Käse überbacken:	Stück	3,20 € (inkl. 7% MwSt.)

Geflügelspieß „Hawai“

Geflügelfleisch mit Ananas:	Stück	3,00 € (inkl. 7% MwSt.)

Fisch frisch auf den Tisch

Lachspfanne

Lachsfilet auf Zitronenscheiben gedünstet, mit Kräutersahne und Blattspinat angerichtet:	je Person	15,00 € (inkl. 7% MwSt.)

Fischpfanne „Mediterran“

verschiedene Edelfischfilets auf mediteranem Gemüse gedünstet:	je Person	15,00 € (inkl. 7% MwSt.)

Für Kinder *300 g je Person*

Nudelauflauf „Kids Party“
Nudeln und hausgemachter Wurstgulasch
mit Käse überbacken: je Person 6,00 € (inkl. 7% MwSt.)

Geflügel Nuggets
Hühnchenfleisch paniert mit
Kartoffelecken: je Person 9,00 € (inkl. 7% MwSt.)

Würstchenpfanne
Würstchengulasch mit Tomatensoße
und Reis: je Person 7,00 € (inkl. 7% MwSt.)

Hackbällchenpasta
kleine Hackbällchen mit Tomatensoße
und Nudeln: je Person 7,00 € (inkl. 7% MwSt.)

Piratenspieße
Geflügelspieß mit Paprika
und Tomatenreis: je Person 9,00 € (inkl. 7% MwSt.)

vegetarisches *400 g je Person*

Kartoffel-Gemüseauflauf
Kartoffelscheiben, Gemüse in Kräuter-
sahne gebacken, mit Käse gratiniert: je Person 8,50 € (inkl. 7% MwSt.)

Gemüse-Curry
saisonales Gemüse in süß-scharfer
Curry-Sahne-Soße mit Reis: je Person 9,50 € (inkl. 7% MwSt.)

Käse Tortellini
mit Käsefüllung in Sahnesoße: je Person 9,50 € (inkl. 7% MwSt.)

Spinatpasta
in einer Spinat-Sahne-Soße: je Person 9,50 € (inkl. 7% MwSt.)

Beilagensalate *200 g je Person*

Kartoffelsalat nach „Art des Hauses“		
Kartoffeln, Gemüse und Schinkenwurst in Kräutermayonnaise:	je Person	4,50 € (inkl. 7% MwSt.)
Schwäbischer Kartoffelsalat		
Kartoffeln, Zwiebeln, Speck in klarem Dressing:	je Person	5,00 € (inkl. 7% MwSt.)
Nudelsalat nach „Art des Hauses“		
Nudeln, Gemüse, Schinkenwurst in Kräutermayonnaise:	je Person	4,50 € (inkl. 7% MwSt.)
Kartoffel-Gurkensalat		
Kartoffeln, frische Gurken Dressing, Zwiebeln:	je Person	5,00 € (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	3,00 € (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	3,50 € (inkl. 7% MwSt.)
Rosmarinkartoffeln	je Person	3,50 € (inkl. 7% MwSt.)
Kartoffelgratin	je Person	3,50 € (inkl. 7% MwSt.)

Brot & Brötchenvariation	je Person	2,00 € (inkl. 7% MwSt.)
Butterdekoration	je Person	1,50 € (inkl. 7% MwSt.)
Baguette, geschnitten	Stück	6,00 € (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	27,00 € (inkl. 7% MwSt.)
Dessert im Weinglas	Stück	3,50 € (inkl. 7% MwSt.)

Obstplatte klein ca. 750 g Obst der Saison portioniert:	Stück	20,00 € (inkl. 7% MwSt.)
Obstplatte groß ca. 1500 g Obst der Saison portioniert:	Stück	38,00 € (inkl. 7% MwSt.)
Obstspieße Obst der Saison als Partyspieß	Stück	2,80 € (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 5,50 € (inkl. 7% MwSt.)

Filetsalat „Herr Hähnel“
Streifen vom Schweinefilet mit Champignons,
in einem Whisky-Sahnedressing: je Person 5,50 € (inkl. 7% MwSt.)

Schweizer Wurstsalat
herzhafte Wurststreifen mit mariniertem
Gemüse und Käse in pikantem Dressing: je Person 4,50 € (inkl. 7% MwSt.)

Obst

Gemischter Obstsalat
verschiedene Obstsorten mit Vanille und
Orangensaft mariniert, auf Wunsch auch
mit Nüssen und Rumrosinen: je Person 5,00 € (inkl. 7% MwSt.)

Fisch

Matjessalat „Hausfrauen Art“
Matjesfilet, Apfel, Zwiebel,
Cornichons, in Kräuteröl: je Person 5,00 € (inkl. 7% MwSt.)

Geflügel

Geflügelsalat „Gandhi“
gedünstete Hähnchenbrust mit Ananas und Mandarine, in einem Ingwer-Currydressing:

je Person 5,00 € (inkl. 7% MwSt.)

Geflügelsalat „Leibzsch“
gedünstete Hähnchenbrust mit Champignons, Spargel, in einem Joghurt-Sahnedressing:

je Person 5,00 € (inkl. 7% MwSt.)

Gemüse

Tomatensalat
auf Wunsch mit Feta oder Mozzarella: je Person 3,50 € (inkl. 7% MwSt.)

Gurkensalat
sahnig oder naturell: je Person 3,50 € (inkl. 7% MwSt.)

Bohnensalat je Person 3,50 € (inkl. 7% MwSt.)

Bunter Krautsalat
scharf oder mild: je Person 3,50 € (inkl. 7% MwSt.)

Möhrensalat
mit Apfel und Zitrone: je Person 3,50 € (inkl. 7% MwSt.)

Griechischer Salat
mit Feta, auf Wunsch mit Oliven: je Person 3,50 € (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*
- *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 Leihsachen, 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 2024

Hähnel
1914
Fleischerei & Catering

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