



Heyer

Sie machen die Party ...

... wir den Service!

Plauensche Str. 4 08412 Werdau Tel: 03761/2787

Fax: 03761/2786

email: info@fleischerei-heyer.de

Gültig ab Februar 2015

web : www.fleischerei-heyer.de

.....Bekanntes & Bewährtes
Semmeln, Schnittchen & Co

Belegte halbe Brötchen

½ knuspriges Bäckerbrötchen mit herzhafter oder süßer Garnitur

Hackepeter
Aufschnittwurst
Schinken / Braten
Käse / Salami ...



Schnittchen

Exklusiv belegte Baguettbrottscheiben mit besonderer Garnierung

Wir empfehlen 3-5 Stück pro Person

Schweinebraten
Kasslerbraten
Lachsschinken
Zunge
Schnittkäse/Salami

Frischkäse
Räucherlachs
Forellenfilet
Roastbeef



.....die Klassiker der Häppchenkunst

Kanapee

Wir empfehlen 6 – 8 Stück pro Person. Mindestbestellmenge pro Sorte 6 Stück!



Ziegenfrischkäsekanapee

mit karamelisierter Walnuss und Rucola

Roquefort Kanapee

Lachs- Spinat- Creperöllchen

Hirschschinken mit Parmesanspan

Roastbeefhäppchen auf

Preiselbeercreme

Puñtacreme

mit Schinkenfahne

Aprikose im Speckmantel

Heyer Mini-Cocktails

Das besondere Sortiment für Feinschmecker
(circa 70g pro Glas)

Mindestbestellmenge pro Sorte 6 Stk

Geflügelcocktail herzhaft oder exotisch

Zungenscocktail mit Creme fraiche, saurer Gurke, Zwiebel

Rindfleischcocktail Paprika, Zwiebel u. Ketchup

Krabbenscocktail frischer Dill, Zitrone und Schalotten

Fingerfood - Büffet - Kegel



330 Fingerfood-Spieße



49 Fingerfood-Spieße



195 Fingerfoodspieße

Mit unserem Buffetkegel schaffen Sie - im wahrsten Sinne des Wortes - das dekorative „Highlight“ für jedes Büffet, zu jedem Anlass.

330 Fingerfoodspieße

Fingerfood-das Kunsthandwerk der Küche!

Mindestbestellmenge je Sorte 6 Stück

frische Feigen mit Ziegenfrischkäse gefüllt

Ei gefüllt mit Eicreme und Kaviar dekoriert, 12 Stück pro Platte

Birne gefüllt mit Roquefort- Frischkäse

Pfirsich gefüllt mit Frischkäse

Melonenschiffchen mit luftgetrockneten Silvanerschinken
aus eigener Herstellung

Mozzarella – Schinken - Spieß

mit Cocktailltomate und Olive auf Spießchen

Mini-Fruchtspieß von marktfrischen Früchten der Saison

Flotte Käfer Pumpnickeltaler mit Frischkäse gespritzt

Partybulette mit Spieß

Medaillons von Hähnchen, Pute, Schweinefilet, bunt garniert

Käsespieß mit Traube

Hähnchenbruströllchen mit Paprika am Spieß

Unsere freundlichen Damen vom Catering beraten Sie
gerne in Sachen Fingerfood & more.....



Suppen

Mindestbestellung ab 10 Portionen

Fleischermeisters Lieblingssuppen:

Kesselgulasch deftig, würzig mit Schweinefleisch,
Kartoffeln, Paprika und Kidneybohnen

Gulaschsuppe nach Art des Hauses, rahmig,
mit frischen Champignons

Sächsische Kartoffelsuppe mit frischen
Möhren und Kräutern

Soljanka nach traditionellem Hausrezept

Linseneintopf mit würzigem Kasslerfleisch

Gourmet-Suppen:

Klare Hochzeitssuppe

Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum

Spargelcremesuppe mit Spargelstücken

Möhrencremesuppe

Zucchini-cremesuppe

Champignoncremesuppe

Kürbiscremesuppe saisonbedingt

Käse-Lauch-Suppe



Tomatencremesuppe



Zucchini-cremesuppe

.....da haben wir den Salat

Unser Kartoffelsalat

aus warmen Pellkartoffeln mit Salatmayonnaise,
Ei, saurer Gurke, Schinken und Wurst

Omis Kartoffelsalat

mit saurer Gurke, gebratenem Speck, Zwiebel
und Oel, ohne Mayonnaise

Spaghettisalat Italia

Spaghetti, getr.Tomaten, Knoblauch, Lauch, ohne Mayo

Fitness- Nudelsalat

mit Käse und saftigem Paprika, ohne Mayonnaise

Sommerlicher Kartoffelsalat

mit Kartoffeln, Eisbergsalat, Dill, Gurke, ohne Mayonnaise

Florenzer Salat

feine Brokkoliröschen mit saftigem Schinken, Gurke,
Tomate und würzigem Dressing

Feinschmecker- Fleischsalat

würziger Römerbraten mit Gewürzgurke in Salatmayonnaise

Klassischer Eiersalat

Ei in Mayonnaise verfeinert mit frischem Schnittlauch

Geflügelsalat „Pikante“

zartes Geflügelfleisch, Champignons, Zwiebel,
leicht- cremige Salatmayonnaise

Geflügelsalat „Exotik“

zartes Geflügelfleisch, Ananas, Pfirsich
lieblich angemachte Mayonnaisecreme

Normannischer Käsesalat

milder Käse, Apfel, Mandarinenfilets, Joghurt, Mayonnaise und Zimt

Tiroler Käse - Wurstsalat

würziger Käse, Wurst und Paprika, in leichtem Joghurtdressing

Paprikasalat aus Anatolien 1,80 €n

mit frischem Paprika, Gurke, Fetakäse und Tomate

Palmenherzensalat

Mandarine, Schinken, Palmenherzen, Mayo, Meerrettich,
Weinbrand, Tabasco

Kasslersalat „Fleischermeister- Art“

mit Erbsen, Karottenstreifen, Tomatenecken und Schnittlauch

Feinster Schweinebratensalat

mit Paprika, Gurke und Zwiebel in pfeffrig- würziger Sauce

Salat „CHOUX FLEURS“

mit Blumenkohl-Röschen, Salami-Streifen, frische Gurkenstreifen
Radieschen und Roter Zwiebel

Tomatensalat mit Pfifferlingen

Tomatenecken, gebratener Schinkenspeck, Pfifferlinge, Zucchini

Zungensalat mit Pfirsich

Rettichsalat mit Gorgonzola-Creme

Rettich in feinen Streifen, Walnusskerne, Gorgonzola-Käse

Paprika-Rohkostsalat

bunte Paprikawürfel, Ananas, Apfelstücke, Zwiebelringe

Rindfleischsalat

mit fruchtigen Tomaten, Zwiebeln und Mais



Salate aus Neptuns Reich

Hanseaten-Frühstück

zarte Matjesfilethappen mit Gurke, Tomate und Zwiebel

Krabbensalat „Exquisit“

Krabben mit Champignons in fein würziger Salatmayonnaise

Dips, Dressings, Saucen

Kräuter dressing

verschiedene frische Kräuter und würzige Oelmarinade

French Dressing

frisch- mildes Dressing mit feinen Dillspitzen

Heyer´ s Spezialremoulade

Gurke, Dill, Zwiebel, Salatmayonnaise, Creme fraiche, Gewürze

Tzatziki

frische Salatgurke, Knoblauch und Kräuter,
in einer würzigen Quark- Joghurtcreme

Kräuter- Quark- Creme

feiner Sahnequark, Joghurt und frische Kräuter

Preiselbeer- Sahne- Meerrettich

Meerrettich mit Sahne und Preiselbeeren verfeinert,
zu kaltem Braten, Kalbfleisch oder Lachs

Thunfischsauce

Thunfisch; feine Mayonnaise und Gewürze

Bratensauce

Rotweinsauce

Gorgonzola – Sahnesauce

Orangensauce

Lachssauce

Gutes aus dem Ofen

Kassler im Brotteig

saftiger Kasslerkamm, mit mildem Buchenaroma

Rollbraten „Hubertus“

Schweinekamm mit Zwiebel- Champignon- Füllung,
gewickelt, gebacken und portioniert

Rollbraten „Florenz“

Kasslerkamm gewickelt, gebacken und portioniert

Spanferkelrollbraten

im Ofen gebacken, in magere Scheiben portioniert

Würzfleisch

Spanferkel, zirka 750g pro Person

Grillhaxe, groß

Minigrillhaxe

kleine magere Haxe, knusprig aus dem Backofen

Mutzbraten

eine Spezialität vom Schwein, mariniert
nach Heyer`s Hausrezept

gefüllte Champignonköpfe

Wellfleisch

gebratene Rippchen vom Strohhaltungsschwein



Grillplatte



Geflügel - Grillplatte

bunte Grillplatte Zusammenstellung ihrer Wahl

Partyschnitzel, Putenschnitzel, Drum Sticks,
Partybeefsteaks, Zunge, Schweinemedallion,
Minischnitzlik, Medallion von der gefüllten Schweinerolle



Jägerpfanne

Schlemmerpfannen

ab 8 Portionen

Gyrospfanne

Schweinskeule, Zwiebel, griechische Gewürze

Jägerpfanne

Schweinefleisch mit Pilzen und Sahne abgelöscht

Kasslerpfanne

Kassler mit Ananas, Zwiebel, Sahne und Käse überbacken

Lendenpfanne

Schweinemedallions, Zwiebel, frische Champignons,
Sahne und Käse überbacken

Putenpfanne

zartes Putenfleisch und asiatisches Gemüse

Hähnchenpfanne

saftiges Hähnchenfleisch, Möhren und Lauch

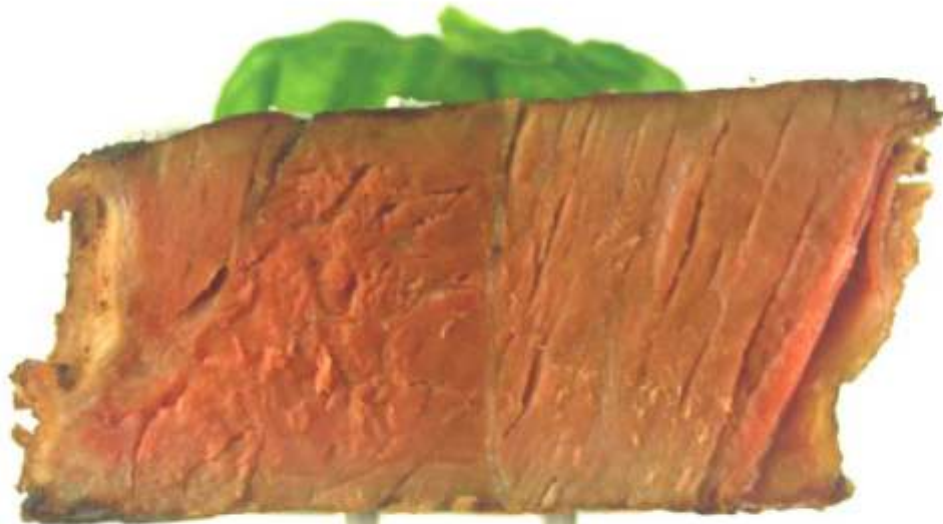
Rindergeschnetzeltes nach Stroganoffart

Geschnetzeltes aus Rindfleisch, Zwiebeln, saurer Sahne
Rotwein

Heyer

Fleischkultur vom Feinsten

- außen kross und innen zart
- auf den Punkt gegart
- Steakfleisch nach Wahl



Rumpsteak medium



Kalbsschulter



Hohe Rippe

Wildpfanne

schmackhaftes Hirschgeschnetzeltes mit Champignons verfeinert

Feuerfleisch

Schweinefleisch mit Paprika und feuriger Note

Szegediner Gulasch

Schwein pikant zubereitet, mit würzigem Sauerkraut abgeschmeckt

Nudelauflauf mit Lachs

Hähnchenbrust „Hawaii“ mit Ananas und Käse überbacken



Das Besondere – frisch aus dem Ofen

Rumpsteak auf den Punkt gegart ca. 250g

Flugentenbrust außen kross, innen butterweich

Lachsfilet auf Juliengemüse-Bett

„Coq au Riesling“ Huhn in Riesling mit Gemüse und Speck

Gefüllte Bauernente circa 1,8 kg, für 6-8 Personen

Hohe Rippe auf den Punkt gegart, ca. 5kg, ab 10 Per.

Kalbsschulter Niedriggarmethode, absolut zart

Kalbshaxe

Rinderschulter

Rinderrippchen

Typisch Sächsische Küche

Warme Speisen ab 10 Personen

Deftiges Eisbein mit Klößen und Meerrettichsauce

Schweinebraten mit Wickelklößen und Petersiliensauce

Rinderroulade mit Klößen und Apfelrotkohl

Rinderzunge gepökelt und gekocht

mit Petersilienkartoffeln, Spargel und feiner Rotweinsauce

Platten verschiedener Variationen

Rustikale Bauernplatte

Schinkenspeck, Leberwurst, Blutwurst, Bratwurst,
Sülzwurst,

Gemischte Aufschnittplatte

1/3 Aufschnitt, 2/3 Schinken und Braten

Schinken- Braten- käse- Platte

1/3 Schnittkäse – 3 Sorten, 2/3 Schinken und Braten



Antipasti – Variation

Eichelmast-Spezialitäten-Platte

verschiedene Schinkensorten vom Koberländer Eichelmastschwein
Rinderschinken, Hirschschinken mit einzigartigen Aromen
buchenholzgeräuchert,
langsam im hauseigenen Gewölbe gereift

Igelfamilie

Hackepeter
Thüringer Mett

Gemüsebeilagen

Rahmchampignons

Sauerkraut

Bunte Gemüseplatte

Mais, Brokkoli, Blumenkohl,

Kaisermöhrrchen ab 2 kg

Apfelrotkohl

Spargel saisonbedingt

Erbsen

Speckbohnen

Rosenkohl

Kaisergemüse

Grillgemüse

Gratins

Nudelauflauf mit Brokkoli und Schinken

Spargel – Gratin

mit Tomate, Kartoffeln und Kassler

Brokkoli – Blumenkohl - Gratin

Rosenkohl – Gratin mit Kartoffeln und Kassler

Rosenkohl – Gratin mit Kartoffeln

Beilagen

Französische Babykartoffeln (mit Schale, in Saison)

Petersilienkartoffeln

Seidenklöße 2 Stück

Wickelklöße 2 Stück

große Folienkartoffel mit Dip

Bratkartoffeln

Kartoffelgratin

Nudelgratin

Spätzle

Reis

Farfalle

(Vorbestellung)

Koberländer Spezialitätenplatte

mit Koberländer Lachs, Nusschinken, Schinkenspeck, Roastbeef, Kammbraten, Vesperbauch, Altsächsische Salami, geräucherter Lende, Pfefferspiralen, Speckfett und Hackepeter
dazu hausgemachter Wildkräutersenf und hausgemachter Preiselbeer- Sahne- Meerrettich



Buffet - Highlights

Büffelmozzarella - Rolle

Eichelmast-Schinken eingehüllt in Bio- Mozzarella
Rucola und Tomate

Norwegischer Lachs im Ganzen gegart

Ganzer Truthahn, mild gepökelt und geräuchert

Stör, geräuchert als Schaustück

Vitello Tonnato – Kalbfleisch mit Thunfischsauce



Kühle Früchte im Eisschwan



Stör



Vitello Tonnato

Käse

„Heyer´s“ Käseplatte

verschiedene Schnittkäsesorten, Weichkäse,
süße Dekoration

Käseplatte „Exklusiv“

feinste französische Weichkäsesorten im Stück,
mit süßen Früchten und Nüssen dekoriert,
1 Woche vorbestellen



Käseplatte „Exklusiv“



„Heyer´s“ Käseplatte



Königswalder Ziegenkäse

Fisch

Fischplatte „Steuermann“

belegt mit Lachs, Schillerlocke, Forelle, 700g

Fischplatte „Kapitän“

mit Lachs, Schillerlocke, Scampis, Forelle und Heilbutt,

Highlander Lachs – Schauplatte

0,9-1,1 kg

Schottischer Lachs-Buchenholz geräuchert





Dessert und Früchte

Erdbeer-Limetten-Creme

Heidelbeer-Buttermilch-Dessert

Mohn-Marzipan-Dessert

Mangopüree auf Panna Cotta

Früchte in Weingelee im Sektkelch serviert

Bayerische Creme mit Erdbeergelee im Sektkelch

Dänisches Apfelkompott mit Sahnehaube im Weckglas

Mandarinenquarkcreme

locker- leichtes- sahniges Erlebnis im Glas

Bunter Obstsalat

aus frischen Früchten, Hausrezept, im Glas

Obstplatte

dekorativ angerichtet

mittel



Bayerische Creme



Mango-Panna Cotta



Heidelbeer-Buttermilch

Brotaufstriche

Speckfett mit Apfel und Zwiebel
Schinkenschmalz herzhaft, würzig
Lebercreme mit frischem Majoran und Knoblauch
Bauernschmaus mit Zwiebel, Gurke und Paprika
Delikatess- Leber- Mousse mit Birnen- Zwiebel- Chutney
Frischkäse mit frischem Schnittlauch
Frischkäse mit Radieschen und Knoblauch
Frischkäse mit Lachs
zarte Butterrosen Stück je
Grillbutter, hausgemacht (Portion 50g)
Pußtacremé aus Feta, Tomate, Knoblauch

Präsente



Brot/Brötchen-Auswahl

täglich frisch von unserem Bäcker

Wurzelbrot rustikal (Natursauerteig)
Weißbrot, Mischbrot, Spezialbrot, Wurzelbrot
Partysonne klein
Partysonne mittel
Partysonne groß
Semmelänge hell
Semmelänge dunkel
Partybrötchen, doppelt
Partybrötchen, einfach
Ciabatta (italienisches Weißbrot mit Olivenöl gebacken)
Semmelpilz
Schildkröte mit Kinderüberraschung
(Semmelteig mit Mohn, Hefe-Quarkteig mit Sesam)
Mohnzopf
Knusperstange
Laugenbrezel
Brezel klein (5 Personen)
Brezel groß (8-10 Personen)
Gebackener Brotkorb
bunte Kuchenplatte
Torten aller Art (Preise auf Anfrage)
z.B. Eistorten, 3-Stöckige Hochzeitstorten,
Fruchttorten, Buttercremetorten, Schwarzwälder Kirsch



Hochzeitstorte, Kuchen, in allen Varianten

Für Raclette, Heißer Stein, Pfannen, Grill
Unsere Empfehlung für Ihre Grillparty

Heyer's frische Grillwürste – traditionell gewürzt

Sächsische Roster
Grobe Roster
Brokkoli – Roster
Partyroster
Grillschnecken
Käseroster

Lammroster 100%
Geflügelroster 100%
Kalbsroster 100%
Rinderroster 100%
Mediterrane Roster
mit Feta, frischem
Basilikum, Tomate

Aus den besten Stücken...

vom Schwein – zart und saftig

Aus der Oberschale und Nuss: Fleischzöpfe,
Schwarzbiersteaks

verschiedene Schaschlyk:

Vom Jungschweinerücken: Knabberspieße mit würziger
Füllung, Grillfackeln, Gyrosspieße, Grillbonbons

Besonders zart und saftig: feines Filet, rosa gebraten oder
frisch: Filetspieße, Filet mit verschiedenen leckeren
Füllungen

Deftig bis kräftig: Grillbauch, Grillrippchen, Hacksteak
Kammsteaks – natur, verschieden mariniert oder als
Schwarzbiersteaks

Vom Rind: zartes Filetsteak, feine Filetspitzen, Rumpsteaks,
Hohe Rippe, Hüftsteaks, Rippchen

Vom Lamm: Lammkoteletts, Lammfilets, Lammrücken,
Lammkeule, Lammschaschlyk

Vom Geflügel

Putensteak, Putenmedaillon, Putenspieß, Hähnchenkeule
vorgegart und mariniert, Hähnchenflügel

Extras

Kalbsschulter, Hohe Rippe vom Rind für den Kugelgrill,
vegetarische Spieße, zyprische Grillkäse-Spieße,
gefüllte Champignons



Koberländer Grillplatte

mit Sächsischen Rostern, Lammgrillsteaks aus der Keule, Halloumispießen, Gyrosspießen, Tapasspießen und Grillzöpfen



ab 10 Personen



Koberländer Kalbsschulter am Knochen gereift, mit frischen Kräutern mariniert und auf dem Kugelgrill indirekt gegrillt.

Sie können natürlich auch unseren Vollservice in Anspruch nehmen

Das heißt:

Wir liefern Ihnen Teller, Besteck, Tischdecken, Dekoration, Getränke, Schanktechnik, Warmhaltetechnik und Bedienung.

kleiner und großer Löffel, Messer und Gabel

Teller, Suppentassen

Sektglas

Elektroheizplatte

elektrischer Suppentopf

Rechaud - Warmhaltegerät (inklusive 1 Brennpaste)

Brennpaste

Würstchenkocher, Grill, Raclettegrill,

Senf- oder Ketchupbeimer mit Pumpe,

Biertisch mit zwei Bänken

Steh Tisch

Tischhülle

Riesenpfanne (mit Anlieferung,

Abhol. und Gashocker)

Stofftischdecke weiß Stück

Skirtings,

Preise gelten für die Rückgabe von gereinigtem Geschirr!

Auf- u. Abbau, Betreuungspersonal



Geschäftsbedingungen

Abholzeiten:

Mo.-Fr. 8.00-18.00 Uhr

Sa. 8.00-11.30 und 17.00-18.00 Uhr

Sonntag/Feiertag nach Absprache

Zahlung:

Wir bitten um Barzahlung bei Anlieferung oder Abholung falls nicht anders vereinbart.

Anlieferung:

Bei Anlieferung berechnen wir Fahrtkosten, pro gefahrener km Hin- und Rücktour, von 1,00 €. Bei allen Lieferfahrten behalten wir uns eine Ankunft von +/- 30 Minuten zum vereinbarten Zeitpunkt, aus personellen oder verkehrstechnischen Gründen vor. Wir übernehmen keine Gewähr für verspätete Lieferung durch höhere Gewalt.