



SEIT 1955
ZIMMERMANN

TRADITION & QUALITÄT

Sichern Sie
sich jetzt Ihren
Wunschtermin!

Unvergessliche Feste.

Machen Sie Ihre Feier kulinarisch besonders –
mit dem Catering der Fleischerei Zimmermann.

Kulinarisch feiern – Mit Qualität aus der Region

Feiern Sie, wir kümmern uns um den Rest: Unser Partyservice bringt handgemachte Qualität und frische Ideen direkt auf Ihren Tisch. Ob Fingerfood, deftige Klassiker oder exklusive Buffets – wir bieten für jeden Anlass das passende kulinarische Konzept. Lehnen Sie sich zurück und genießen Sie echte Zimmermann-Handwerkskunst.



So vielfältig wie Ihre Feier – unser Angebot an Buffets, Platten und Menüs. Ob festlich, familiär oder ganz individuell: Unsere kulinarischen Arrangements passen sich Ihren Wünschen und dem Charakter Ihres Events an. Buchen Sie jetzt Ihren Wunschtermin – wir beraten Sie gerne.

Inhalt

	1	Zimmermanns Schnittchen	4
	2	Belegte Brötchen	5
	3	Unser Fingerfood	
		Fingerfood Buffets	6
		Fingerfood	6
		Fingerfood Veggie	7
		Süßes Fingerfood	7
	4	Kalte Platten	
		Fleisch & Fisch	8
		Käse, Frühstück, Obst und Bowls	9
	5	Unsere Buffets	
		Kalt	10
		Kalt-warm	11
		Italia: Dolce Vita	12
		Hochzeitsbuffet	14
		Grillbuffets	15
	6	Unsere Braten	
		Unsere Braten	16
		Feine Saucengerichte	17
		Spanferkel	18
		Geflügel & Teig Spezialitäten	19
		Rind, Wald & Heide	20
		Saisonale Menüs	21
	7	Unsere Komplettmenüs	
		Rustikale Klassiker	22
	8	Unsere Suppen & Eintöpfe	
		Suppen, Eintöpfe & vegane Gerichte	23
	9	Beilagen, Saucen, Brot	24
	10	Unsere Desserts	25
		Notizen	26
		Allgemeine Geschäftsbedingungen	27



Zimmermanns Schnittchen

Fein & Festlich: Edle Häppchen für jede Gelegenheit

Mindestbestellmenge 12 Stück = 2 Mixe

Mix = 6 verschieden belegte Graubrot-
oder Weißbrotscheiben

Mix 1 ⁵²⁰⁵⁰

15,50 €

Lachsschinken mit Mixed Pickles
Putenbrust mit Mango-Chili Dip
Mettwurst Stracke mit Olive
Arla Schnittkäse mit Tomatenmarmelade
Camembert mit Walnuss
Räucherlachs mit Meerrettichcreme

Mix 2 ⁵²⁰⁵¹

17,00 €

Wienhäuser Schinken mit Gürkchen
Roastbeef mit Zwiebelmarmelade
Entenbrust mit Feige auf Aprikose
Frischkäse mit Lauchzwiebeln
Kaiseralm Schnittkäse mit Feigensenf
Graved Lachs mit Honig Senf Dip

Mix Veggie ⁵²⁰⁵²

15,50 €

Arla Schnittkäse mit Tomatenmarmelade
Camembert mit Walnuss
Tomate-Mozzarella mit Basilikumcreme
Eierscheiben mit Gurke und Remoulade
Frischkäse mit Lauchzwiebeln
Kaiseralm Schnittkäse mit Feigensenf

Mix Vegan ⁵²⁰⁵³



16,20 €

Hummus
veganer Käseaufschnitt
Kürbis-Tomaten Ragout
Linsen-Karotte Aufstrich
marinierte Möhrenscheiben
veganer Frischkäse

Lunchbox ⁵²⁰⁶⁰ 4–6 Personen

48,00 €

6 halbe Bagels mit Lachs, Putenbrust
6 halbe Brote mit Wurst, Käse, Rohkost
4 halbe Sandwiches mit Kochschinken
und Käse, Thunfischsalat



2. UNSERE BRÖTCHENVARIATIONEN

Belegte Brötchen

Frisch, herzhaft und immer beliebt

Halbe belegte Brötchen, mit Garnitur

Empfehlung: 3 halbe pro Person

Thüringer Mett mit Zwiebeln

Schnittkäse

Wurstaufschnitt ⁵²⁰²⁵ 2,50 €

Eierscheiben, Gurke, Remoulade ⁵²⁰²⁶ 2,60 €

Fleischsalat ⁵²⁰²⁷ 2,60 €

Bratenaufschnitt, Schinken, Salami ⁵²⁰²⁸ 2,60 €

Roastbeef ⁵²⁰³⁴ 3,00 €

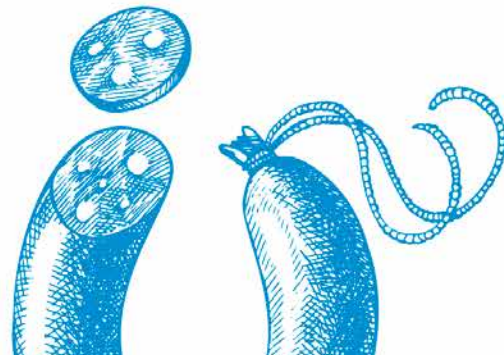
Camembert, Cambozola, o. Ä. ⁵²⁰²⁹ 2,60 €

Räucherlachs, Forelle ⁵²⁰³⁰ 3,20 €

Veganer Aufstrich ⁵²⁰³⁹  3,00 €

GUT ZU WISSEN:

Probieren Sie auch unsere Vielfalt
an Frischkäsevariationen.



Fingerfood

Kreativ serviert, unkompliziert genossen – unsere Fingerfood-Highlights.

Ab 6 Personen

Meeting Spezial ⁵³⁰³²

14,00 €/p.P.

Sandwiches, Mettbällchen,
Hähnchennuggets Hawaii,
Mini-Florentiner-Schnecken ,
Tomate-Mozzarella-Spieße ,
Käse-Spießchen ,
Mini-Wraps, 8 Teile pro Person

Kleines Fingerfood-Bufferet ⁵³⁰³³

17,60 €/p.P.

Gefüllte Champignons , Melonenschiffchen
mit Parmaschinken, Mini-Quiches, Laugen-
Caprese-Häppchen , Paprikaschiffchen
mit Frischkäsecreme , Zucchinikuchen,
Rösti mit Lachs, Chili Cheese Hackbällchen
mit Mango Chutney, 8 Teile pro Person

Fingerfood Exklusiv ⁵³⁰³⁴

27,50 €/p.P.

Antipasti-Spieße , Crêpesröllchen mit Lachs,
Tomate-Mozzarella-Spieße ,
Datteln im Speckmantel, Scampis im Kartoffelmantel,
Mini-Kürbis-Knusperschnitzel, Frischkäsebällchen mit
Nusscrunch , Lachssandwiches,
Rote Bete Eier , Roastbeef mit Mango-Salsa,
Melonenschiffchen mit Parmaschinken,
Zucchinikuchen, 12 Teile pro Person

Fingerfood

Mindestbestellmenge 6 Stück pro Sorte

Mettbällchen ⁵³⁰⁰⁰	1,00 €
Chilli-Cheese-Hackbällchen mit Mango-Chutney ⁵³⁰⁴⁰	1,50 €
Datteln im Speckmantel, mit Parmesan gefüllt ⁵³⁰⁰⁷	2,10 €
Putensticks ⁵³⁰¹²	1,70 €
Mini-Florentiner-Schnecken ⁵³⁰¹³	2,00 €
Hähnchennuggets Hawaii ⁵³⁰¹⁴	2,20 €
Zucchinikuchen ⁵³⁰³⁵	2,00 €
Melonenschiffchen mit Parmaschinken ⁵³⁰¹⁶	2,20 €
Mini-Wraps ⁵³⁰¹⁹	2,10 €
Kleine Rinderrouladen ⁵³⁰¹⁸	2,40 €
Crêpesröllchen mit Lachs ⁵³⁰²⁴	2,50 €
Blätterteigsacks mit Lachs ⁵³⁰²⁷	2,10 €
Rösti mit Räucherlachs ⁵³⁰²⁹	2,60 €
Scampis im Kartoffelmantel ⁵³⁰⁵⁰	2,20 €
Roastbeefröllchen ⁵⁴⁰⁴⁴	2,70 €
Kleine Schnitzelchen ⁵³⁰³⁹	3,20 €
Mini-Kürbis-Knusperschnitzel ⁵³⁰⁶⁵	2,40 €
Mini-Quiches ⁵³⁰²⁸	3,40 €





Veggie & Vegan Fingerfood

Ab 6 Personen

Vegetarisches Fingerfood-Bufferet ⁵³¹⁰⁶  15,00 €/p.P.

Käsespießchen, Frischkäseballchen mit Nusscrunch
Risottobällchen, Laugen-Caprese-Häppchen,
Gemüse-Crostini, Rote Bete Eier, Antipasti-Spieße
Falafelbällchen mit Tahini-Dip, 8 Teile pro Person

Vegetarisch 

Mindestbestellmenge 6 Stück pro Sorte

Käsespießchen ⁵³⁰⁰¹	1,10 €
Aprikose-Käse-Häppchen ⁵³⁰⁰⁴	1,20 €
Tomate-Mozzarella-Spieße ⁵³⁰⁰⁸	1,65 €
Gemüse-Crostini ⁵³⁰⁰⁹	2,15 €
Paprika-Schiffchen mit Käsecreme ⁵³⁰¹⁰	1,90 €
Feurig gebackene Tortilladreisecke ⁵³⁰¹⁵	2,15 €
Gefüllte Eierhälfte ⁵³⁰⁰²	1,40 €
Datteln mit Frischkäse und Walnuss ⁵³¹⁰⁷	2,20 €
Frischkäseballchen mit Nusscrunch ⁵³⁰⁸⁹	2,20 €
Rote Bete Eier ⁵³⁰⁸¹	1,50 €
Gefüllte Champignons ⁵³⁰²³	2,30 €
Risottobällchen ⁵³⁰⁷³	2,20 €
Laugen-Caprese-Häppchen ⁵³⁰⁶²	1,65 €
Rösti mit Camembert ⁵³⁰⁶³	2,30 €

Vegan 

Mindestbestellmenge 6 Stück pro Sorte

Mini-Frühlingsrollen mit Asia-Dip ⁵³⁰⁰⁶	1,10 €
Antipasti-Spieße ⁵³⁰²⁰	2,25 €
Spanische Kartoffeltortilla ⁵³⁰⁸²	2,20 €
Falafelbällchen mit Dip ⁵³⁰⁷²	1,00 €
Cauli Wings mit Dip ⁵³⁰⁷⁵	1,50 €
Champignons mit Buchweizenfüllung ⁵³⁰⁷⁴	2,50 €
Hummus mit Rohkoststicks ⁵³¹⁰³	2,20 €

Süßes Fingerfood 

Mindestbestellmenge 6 Stück pro Sorte

Mini-Muffins ⁵³⁰⁶⁹	0,95 €
Mini-Muffins vegan ⁵³⁰⁷⁰ 	0,95 €
Butter- oder Streuselkuchen ⁶⁴⁰²⁰	5,00 €/10 Stück
Omas Mandelkuchen ⁶⁴⁰¹⁹	3,00 €/3 Stück



Fleisch & Fisch, Käse & Obst

Fein angerichtet – der perfekte Auftakt für Ihr Fest.

Fleisch

Ab 6 Personen

Fleischspezialitäten

nach Art des Hauses ⁵⁴⁰⁰⁶ 15,50 €/p.P.

Filetmedaillons mit gebratenen Zwiebeln,
Mettbällchen, kleine Schnitzelchen,
kleine Rinderrouladen,
Mini-Kürbis-Knusperschnitzel,
Hähnchennuggets Hawaii

Kleine Spezialitätenplatte ⁵⁴⁰⁰⁷ 13,20 €/p.P.

Roastbeefröllchen, Mini-Wraps,
mariniertes Schweinefilet „Balsamico“,
Mini-Frühlingsrollen, Backobst im Speckmantel

Schlemmerplatte ⁵⁴⁰⁹³ 33,00 €

gemischte Platte mit Schinken, Mettwurst,
Käse, Dips, Antipasti, Nüsse, Cracker
Platte für 4–5 Personen

Gegrilltes Roastbeef ⁵⁴⁰⁸⁰ 9,50 €

mit Remoulade und Garnitur
Platte ab 4 Personen, pro Person 150 g

Roastbeefröllchen ⁵⁴⁰⁴⁴ 2,70 €/Stück

mit Frischkäse gefüllt,
auf Rucola und Tomaten,
Balsamico-Dressing

Schlachteplatte ⁵⁴⁰¹¹ 9,50 €/p.P.

Hausmacher Wurstsorten: Leberwurst,
Rotwurst, Knappwurst, Celler Gekochte,
Kümmelsülze, Zwiebelfleisch, Hausmacher
Sauerfleisch, Thüringer Mett

„Celler-Rohe-Roulade“ ⁵⁴⁰⁵¹ 8,50 €/p.P.

gefüllt mit Senf, dünnen Scheiben
Speck, Zwiebeln,
in Scheiben aufgeschnitten und angerichtet

Fisch

Ab 10 Personen

Fischplatte ⁵⁴⁰¹⁵ 9,90 €/p.P.

Räucherlachs, Graved Lachs,
Forellenfilets, Shrimps, Kräutermatjes,
Sahnemeerrettich, Senf-Dill-Sauce
Bei 6–10 Personen: Forelle, Lachs, Matjes



Käse

Ab 6 Personen

Käseplatte ⁵⁴⁰²⁶ 4,50 €/p.P.

in Portionsstückchen, mit frischen Früchten
garniert, Feigensenf

Schnittkäse-Platte ⁵⁴⁰⁹⁴ 3,00 €/p.P.

Käseauswahl in Scheiben

Käsecarpaccio ⁵⁴⁰²⁸ 3,60 €/p.P.

hauchdünn aufgeschnittener Bergkäse, mariniert

Obst

Ab 6 Personen

Obstplatten ⁵⁴⁰²⁹ 4,90 €/p.P.

frisches Obst der Jahreszeit, z.B. Melonen,
Ananas, Äpfel, Orangen, Kiwis, Erdbeeren,
Trauben, mundgerecht geschnitten

Frische Früchtespieße ⁵³⁰²¹ 2,60 €/Stück

mit Schokolade

Frühstücksplatten

Bis 10 Personen ⁵⁴⁰⁰⁹ 8,20 €/p.P.

Ab 11 Personen ⁵⁴⁰¹⁰ 7,70 €/p.P.

Gemischter Aufschnitt, Käseaufschnitt und
Brie, frisches Thüringer Mett, Fleischsalat,
garniert mit Tomaten, Gurken, Weintrauben

Mit verschiedenen frischen Brötchen, Brot und Butter

Bis 10 Personen ⁵⁴⁰³² 9,50 €/p.P.

Ab 11 Personen ⁵⁴⁰³³ 9,00 €/p.P.

Aufpreis Fischplatte mit Lachs (40g) 3,90 €/p.P.

Aufpreis rein Geflügel 2,00 €/p.P.

Aufpreis vegetarisch 2,50 €/p.P.

Build your Bowl ⁵⁴⁰⁹⁵

Ab 20 Personen

17,00 €/p.P.

Immer dabei: Blattsalate, Tomaten, Gurken, Karotten,
Rotkohl, Mais und Baguette

Zusätzlich wählbar ab:

20–30 Personen = 3 Toppings + 1 Base + 2 Dressings

31–50 Personen = 7 Toppings + 2 Base + 2 Dressings

51–100 Personen = 10 Toppings + 3 Base + 3 Dressings

Base: Reis, Bulgursalat, Couscous

Toppings: Falafelbällchen, gerösteter Tofu,
Cauliwings, Mettbällchen, Hähnchenbrust,
Räucherlachs, Thunfisch, Avocado,
Edamame, Kichererbsen, Kidney-Bohnen,
Hirtenkäse, Cashewkerne

Dressings: Soja-Zitronen-Dressing, Joghurtdressing,
Italian-Dressing



Kalte Buffets

Kompakt & köstlich – ideal für kleine Feiern oder als Ergänzung

Ab 10 Personen

Kaltes Feiertagsbuffet ⁵⁴⁰⁰¹

28,90 €/p.P.

Geräucherte Forelle und Räucherlachs mit Sahnemeerrettich, gefüllte Eier, Roastbeefröllchen mit Rucolafrischkäse, Hähnchennuggets Hawaii, Mettbällchen, gebratener grüner Spargel im Schinkenmantel, gedünstetes Gemüse mit Thunfischmayonnaise, Geflügelsalat, Gnocchi-Salat, Käseplatte , Brotkorb und Butter

Feinschmecker-Buffer ⁵⁴⁰⁰²

25,90 €/p.P.

Filetmedaillons mit gebratenen Zwiebeln, Mettbällchen, kleine Rinderrouladen, Mini-Kürbis-Knusperschnitzel, kleine Braten- und Schinkenplatte, Käseplatte , Fischplatte mit Räucherforelle, Räucherlachs, Kräutermatjes, Sahnemeerrettich, Geflügelsalat, Spaghettisalat , Gurkensalat mit Schmand , Brot- und Brötchenkorb, Butter

Kleines Hausbuffet ⁵⁴⁰⁰⁴

18,50 €/p.P.

Filetmedaillons mit gebratenen Zwiebeln, Mettbällchen, Braten- und Schinkenplatte, Käseplatte , Kasseler-Ananas-Salat, Linsensalat , Brot- und Brötchenkorb, Butter

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Unser Tipp: In Kombination mit einer Suppe wird daraus ein vollwertiges Buffet.



Bei diesen Buffets bekommen Sie zusätzlich ab 18 Personen: Roastbeefröllchen auf Rucola und einen Salat nach Wunsch.



Kalt-Warme Buffets

Warm trifft kalt – Ihr Buffet voller Vielfalt und Geschmack.



Ab 8 Personen

Schnitzel-Bufferet ⁵⁷⁰⁵⁵ 16,50 €/p.P.

je ein kleines Schweine- und Hähnchenschnitzel,
Jägersauce, Paprikasauce, Bratkartoffeln **oder**
Kartoffelgratin, bunte Gemüseplatte **oder**
Rohkostplatte mit Dressing,
Jedes weitere Schnitzel

4,30 €/Stück

Ab 10 Personen

Wienhäuser Landpartie ⁵⁵⁰⁰³ 28,90 €/p.P.

Kalt: Geräuchertes Forellenfilet mit Apfelsahnerrettich,
Wienhäuser Landschinken mit Mixed Pickles,
gewürfelter Käse und Weintrauben , Brot und Butter

Warm: Hähnchenbrust Wienhäuser Art, in Bier
geschmorter Schweinebraten vom Strohschwein,
Heidjer Speckkartoffelsalat, Honig-Ingwer-Möhren

Dessert: Wienhäuser Kirschquark

Ab 20 Personen

Geburtstagsbufferet ⁵⁵⁰⁰⁷ 36,90 €/p.P.

Kalt: Räucherlachs mit Sahnemeerrettich und
Honig-Senf-Sauce, Salat von weißen Bohnen mit
Räucherforelle, Kräuteroliven , Antipasti-Salat ,
Serranoschinken mit gerösteten Gewürzmandeln,
Carpaccio von der Putenbrust mit eingelegtem Kürbis
und Currysauce, Brot- und Brötchenkorb, Butter

Warm: Schweinefilet mit Champignonrahm,
Saltimbocca von der Hähnchenbrust,
Kartoffelgratin , buntes Gemüse ,

Dessert: New-York-Cheesecake, Schokoladencreme

Ab 15 Personen

Bayrisches Schmankerl-Bufferet ⁵⁵⁰⁰¹ 23,00 €/p.P.

Haxen in ½ geteilt und/oder Grillschinken,
Leberkäse, Weißwürste,
warmer Specksalat, Sauerkraut,
Krautsalat, Rettichsalat ,
Brot, Laugengebäck, Obazda,
mittelscharfer und süßer Senf, Butter

Schlossherrenbuffet ⁵⁵⁰⁰² 28,00 €/p.P.

Zwei Schweinebraten zur Wahl, z.B.
Grillschinken und Hirtenbraten,
Kartoffelgratin und Käsespätzle ,
Rohkost-Schichtsalat, Farmersalat ,
Geflügelsalat, Rustikale Käseplatte ,
Brotkorb und Butter,
Rote Grütze und Vanillesauce

Bufferet „Prinzess“ ⁵⁵⁰⁰⁵ 34,50 €/p.P.

Kalt: Melone mit Parmaschinken,
Shrimpscocktail, Räucherlachs und Graved Lachs
mit Sahnemeerrettich & Honig-Senfsauce,
Rohkostplatte mit Dressing , Käsecarpaccio ,
Brot, Butter

Warm: Schweizer Lendentopf,
Rinderbraten **oder** Lammbraten Schäfer Art,
Spätzle, Kartoffelgratin ,
Speckbohnen

Dessert: Weißes Mousse auf Himbeermark,
Schokoladencreme

Italia: Dolce Vita fürs Buffet

Italienische Vielfalt – von Landbuffet bis Antipasti, frisch zubereitet und mit Liebe serviert.

Vorspeisen – Antipasti

Ab 6 Personen

Mariniertes Gemüse ⁵⁶⁰⁰⁰

Paprika, Champignons, Auberginen,
Zucchini mit Balsamico-Essig,
Olivenöl, Parmesan (100 g Portion)

4,50 €/p.P.

Mozzarella mit geschmolzenen

Tomaten und Basilikum ⁶²⁶⁸⁰

4,30 €/p.P.

Vitello tonnato ⁵⁶⁰⁰²

Kalbfleisch mit Thunfischsauce, 100 g

6,50 €/p.P.

Schweinefilet „Balsamico“ mariniert ⁵⁶⁰⁰⁴

4,00 €/p.P.

Carpaccio vom Rinderfilet

mit Rucola und Parmesan ⁵⁶⁰⁰³

6,00 €/p.P.

Melone mit Parmaschinken ⁵⁶⁰⁰⁵

4,00 €/p.P.

Grüner Spargel

im Schinkenmantel gebraten ⁵⁶⁰⁰⁶

4,00 €/p.P.

Auberginenröllchen

mit Frischkäsefüllung ⁵⁶⁰⁰⁷

4,00 €/p.P.

Rucola mit Parmesanspänen,

Kirschtomaten, Pinienkernen,

Balsamico-Dressing ⁵⁶⁰⁰⁸

4,00 €/p.P.

Lasagne

Ab 6 Personen

Klassisch – Bolognese ⁶⁹⁰⁰⁷

8,00 €/p.P.

Gemüselasagne ⁶⁹⁰⁰⁶

8,00 €/p.P.

Kürbislasagne (saisonal) ⁶⁹⁰⁰⁸

8,00 €/p.P.

Lachslasagne ⁶²⁶⁸⁰

9,50 €/p.P.



Buffets

Ab 10 Personen

Italienisches Landbuffet ⁵⁶⁰¹²

22,00 €/p.P.

Kalt: Mozzarella mit geschmolzenen Tomaten und Basilikum 🌿, Käsecarpaccio 🌿, Ciabatta, Olivenbaguette

Warm: „Toscana-Braten“ vom Schwein mit Schinken, Mozzarella und getrockneten Tomaten gefüllt, Hähnchenbrust „Saltimbocca“ in Salbei-Sahnesauce, Zwiebel-Tomaten-Gemüse 🌿, überbackene grüne Nudeln 🌿

Ab 15 Personen

Kaltes Buffet „italienischer Abend“ ⁵⁶⁰²⁵ 25,00 €/p.P.

Mariniertes Gemüse (Paprika, Champignons, Auberginen, Zucchini) mit Balsamico-Essig 🌿, Olivenöl 🌿, Parmesan, Mozzarella mit geschmolzenen Tomaten und Basilikum 🌿, Italienische Mortadella, Salami und Schinken, Vitello tonnato, Salat von weißen Bohnen 🌿, Toskanischer Brotsalat 🌿, Butter, Ciabatta, Olivenbaguette

Ab 15 Personen

Buffet „Capri“ ⁵⁶⁰¹³

31,50 €/p.P.

Kalt: Mariniertes Gemüse (Paprika, Champignons, Auberginen, Zucchini) mit Balsamico-Essig und Olivenöl 🌿, Mozzarella mit geschmolzenen Tomaten und Basilikum 🌿, mediterraner Nudelsalat 🌿, Salat von weißen Bohnen, Ciabatta, Olivenbaguette

Warm: Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und Salbei, Putenbrust mit Champignons und Tomaten überbacken, Lachslasagne, Rosmarinkartoffeln 🌿



Hochzeitsbuffet ⁵⁵⁰²²

Ihr Buffet voller Vielfalt und Geschmack – auch für andere Gelegenheiten.

Ab 35 Personen

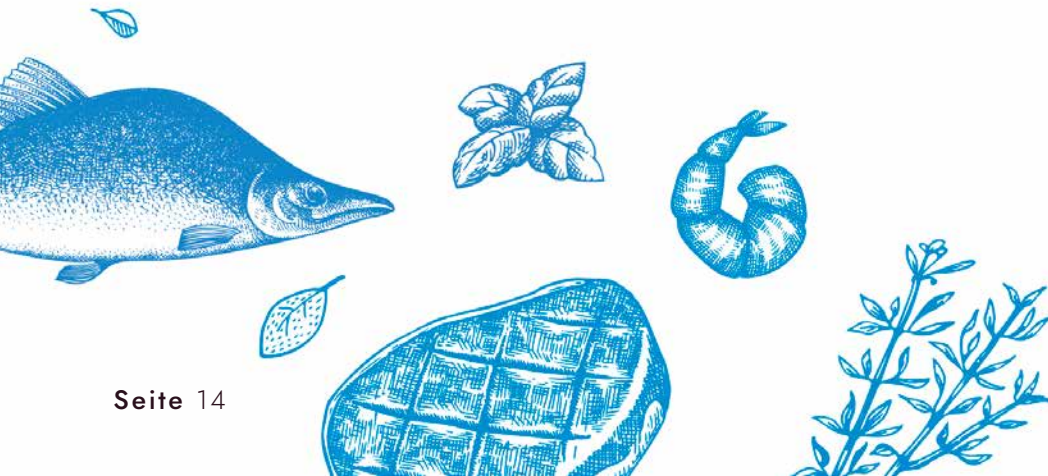
39,90 €/p.P.

Fischplatte: Forellenfilets, Räucherlachs, Graved Lachs, zarter Kräutermatjes, Sahnemeerrettich, Shrimpscocktail, Senf-Dill-Sauce

Kalt: Wildkräutersalat ,
Mozzarella mit geschmolzenen
Tomaten und Basilikum ,
Hummus mit gegrilltem Gemüse ,
Falafelbällchen auf Bulgursalat ,
Mini Quiche ,
Kürbis-Knusperschnitzel auf Kartoffelsalat,
Brot, Brötchen, Butter

Warm: Rinderschmorbraten
in Rotweinsauce,
Schweinefilet im Ganzen gebraten,
Putenbraten gegrillt,
Champignons à la crème,
Cranberry-Rahmsauce,
Kartoffelgratin ,
Gnocchi mit Pesto ,
Süßkartoffelcurry , Mandelreis ,
Orangen-Ingwer-Möhren ,
Prinzessbohnen 

Dessert: Schokoladencreme,
Panna Cotta mit Mangopürree,
New York Cheesecake



Grillbuffets – für jeden Geschmack



Ob Steak, Lamm, Burger oder BBQ – bei uns kommt Vielfalt auf den Teller.

Zimmermanns Grillbuffet ⁵⁸⁰⁰⁰

Ab 20 Personen

18,00 €/p.P.

10 20 Personen

19,50 €/p.P.

Nackensteaks vom Schwein, Putensteaks „Bombay“, Gyros-Fleisch-Spieße, Zimmermanns Bratwurst, Allgäuer Käsewürstchen, Schinkenkrakauer, Hausmacher Kartoffelsalat, Spaghettisalat 🌿, Partysalat 🌿, Griechischer Salat mit Schafskäse 🌿, Senf, Ketchup, Zaziki, hausgemachte Kräuterbutter, Baguette, Ciabatta

Grillbuffet „Gourmet“ ⁵⁸⁰⁰¹

29,50 €/p.P.

Ab 40 Personen

Nackensteaks vom Schwein, Putensteaks „Bombay“, Gyros-Fleisch-Spieße, Rindersteaks, Lammspieße, Zimmermanns Bratwurst, Allgäuer Käsewürstchen, Lamm-Grillwürstchen, Gemüse-Pfännchen 🌿, Backkartoffeln mit Sour Cream

Mediterraner Nudelsalat 🌿, Bulgursalat 🌿, Griechischer Salat mit Schafskäse 🌿, Hausmacher Kartoffelsalat, mariniertes Antipasti-Gemüse 🌿, Mozzarella mit geschmolzenen Tomaten und Basilikum 🌿, Senf, Ketchup, hausgemachte Kräuterbutter, Aioli, Baguette, Ciabatta

Burger-Bufferet ⁵⁸⁰⁰³

22,00 €/p.P.

Ab 10 Personen

Burger: Zimmermanns Beef Patties (roh), Burger Buns, Bacon, Käse in Scheiben, Zwiebeln, Gewürzgurken, Tomaten, Blattsalat, 2 Burgersaucen

Beilagen: Grillkartoffeln, Partysalat 🌿, mediterraner Nudelsalat 🌿, 2 Burger pro Person

FÜR ALLE WAS DABEI

Vegetarische oder Geflügel-Patties?

Einfach mitbestellen!



Hinweis: Das Fleisch bzw. die Würstchen und Patties der oben aufgeführten Buffets sind roh und müssen von Ihnen vor Ort gegrillt werden.

Unsere Braten

Deftig, saftig, traditionell – der Geschmack von Hausmannskost.



Deftig-Deftig

Ab 6 Personen

Grillschinken ⁵⁹⁰¹¹	7,80 €/p.P.
knochenloser, würzig gepökelter Schinken.	
Hinweis: Kruste/Schwarte wird während des Transports weich	
Kasseler Rücken mit Senfkruste ⁵⁹⁰¹⁰	8,00 €/p.P.
im Stück	
Gegrillte Pfefferrippe ⁵⁹⁰¹³	7,50 €/p.P.
saftiger Rippenbraten ohne Knochen	
Gegrillte Schweinehaxen ⁵⁹⁰¹⁴	6,20 €/p.P.
im Stück	
Schlemmerrippchen „Spare Ribs“ ⁵⁹⁰¹⁵	11,90 €/p.P.
mariniert, Rohgewicht 700 g	
Leberkäse nach bayrischer Art ⁵⁹⁰¹⁶	24,00 €
Stück (= 5 Portionen)	
Pizzaleberkäse ⁵⁹⁰¹⁸	24,00 €
Stück (= 5 Portionen)	
Pulled Pork mit Brötchen ⁵⁷⁰³⁶	12,60 €/p.P.
(2 Stück), Partysalat, BBQ-Sauce	
Schweineschnitzel 180 g ⁵⁹⁰²²	4,30 €
Hähnchenschnitzel 180 g ⁶⁵⁰²⁵	4,30 €

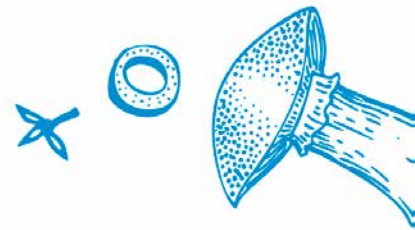
Braten vom Schwein

Frischgewicht 350 g, ab 6 Personen

Spießbraten ⁵⁹⁰⁰⁰	7,80 €/p.P.
traditionell, immer lecker und beliebt	
Altdeutscher Schweinebraten ⁵⁹⁰⁰¹	7,80 €/p.P.
schier, mit leichter Gewürzkruste	
Röstzwiebelbraten ⁵⁹⁰⁰²	7,80 €/p.P.
mit herzhaftem Fleischbrät und Röstzwiebeln gefüllt	
Jägerbraten ⁵⁹⁰⁰³	7,80 €/p.P.
mit Zwiebeln und Champignons gefüllt	
Hirtenbraten ⁵⁹⁰⁰⁴	7,80 €/p.P.
mit Bauchspeck, Käse, Kräutern und Knoblauch gefüllt	
Senf-Zwiebel-Braten ⁵⁹⁰⁰⁵	7,80 €/p.P.
mit Senf, Zwiebeln und Kräutern	
Mecklenburger Backobstbraten ⁵⁹⁰⁰⁶	7,80 €/p.P.
mit Backpflaumenfüllung	
Italienischer Braten ⁵⁹⁰⁰⁷	7,80 €/p.P.
mit Schinken, Mozzarella, getrockneten Tomaten und Kräutern gefüllt	
Bierbraten ⁵⁹⁰³³	9,90 €/p.P.
in Bier geschmorter Schweinebraten vom Becklinger Strohschwein mit Soße	

Feine Saucengerichte

Fein abgeschmeckt



Fleisch trifft Sauce

Ab 6 Personen

Schweizer Lendentopf ⁶³⁷²² 12,90 €/p.P.

Filetmedaillons in Rahmsauce
mit Schinken, Champignons und Kräutern

Filettopf „klassisch“ ⁶³⁷⁰⁹ 12,90 €/p.P.

mit Champignons und Zwiebeln
in Sahnesauce

Schweinefilet im Stück gebraten ⁶³⁷¹² 12,90 €/p.P.

mit Champignons à la crème

Schweinerahmgeschnetzeltes ⁶³⁷¹⁴ 9,90 €/p.P.

mit Champignons und Zwiebeln

Zungenragout nach Hausfrauenart 400 g ⁶³⁷¹⁵ 11,50 €/p.P.

Schaschliktopf vom Schwein 400 g ⁶³⁷¹⁷ 7,50 €/p.P.

Currybockwurst 400 g ⁶³⁷²³ 5,50 €/p.P.

Bäckchen vom Strohschwein ⁶³⁷³⁴ 15,00 €/p.P.

in feiner Madeirasauce, Portion = 3 Bäckchen



Spanferkel vom Feinsten

Eine Spezialität unseres Hauses – Knusprig. Zart. Unvergesslich.

**Spanferkel im Ofen gegrillt, knochenlos,
mit knuspriger Schwarte,
im Stück, leicht aufzuschneiden**

Stück, 25 Personen ⁶¹²⁰²

310,00 €

26 30 Personen, Portionen ⁶¹²⁰³

12,00 €/p.P.

31 50 Personen, Portionen ⁶¹²⁰⁴

11,00 €/p.P.

Spanferkel im Stück mit Beilagen

Beilagen 1:

Hausmacher Kartoffelsalat, Farmersalat,
Krautsalat, Senf

Beilagen 2:

Sauerkraut, warmer Speckkartoffelsalat, Senf

25 30 Personen, Portionen ⁶¹²⁰⁵

17,00 €/p.P.

31 50 Personen, Portionen ⁶¹²⁰⁶

16,00 €/p.P.

Ganze Spanferkelkeule ⁶¹²⁰⁷

59,00 €

Für 5 Personen

1/2 Schwein gegrillt ⁶¹²⁰⁸

275,00 €

Für 30 35 Personen

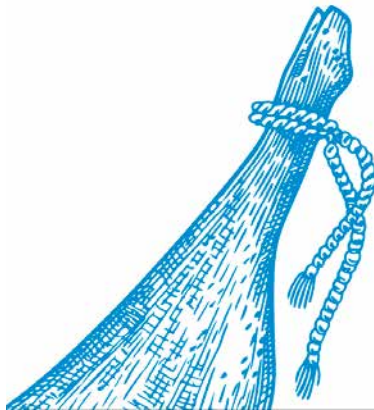
In Teilstücken (verschieden gewürzt)

Schinken, Nacken, Haxen, Schulter

Dazu passend empfehlen wir
Ihnen folgende Beilagen:

- Warme & kalte Kartoffelsalate
- Sauerkraut
- Hausgemachte Saucen und Senf
- Frisches Brot und Brötchen

**Weitere leckere Beilagen
finden Sie auf Seite 24.**



Geflügel

Ein Klassiker – leicht und herzhaft zugleich

Ab 6 Personen

Putenbrust ⁶⁵⁰⁰¹ 12,90 €/p.P.

mild, zart und saftig

Putenbrust Zwiebel-Sahne ⁶⁵⁰⁰² 14,50 €/p.P.

mit Zwiebel-Sahnesauce

Putenbrust „italienisch“ ⁶⁵⁰⁰³ 14,50 €/p.P.

mit Champignons,
Tomaten und Käse überbacken

Putenbrust „karibisch“ ⁶⁵⁰⁰⁴ 14,50 €/p.P.

mit Curry-Früchte-Rahm

Hähnchenbrust „Landfrauen Art“ ⁶⁵⁰⁰⁶ 10,90 €/p.P.

mit Champignons, Speck und Lauchzwiebeln
in Rahmsauce

Hähnchen „Saltimbocca“ ⁶⁵⁰⁰⁸ 10,90 €/p.P.

mit Parmaschinken in Salbei-Sahnesauce

Hähnchenbrust „Wienhäuser Art“ ⁶⁵⁰⁰⁹ 10,90 €/p.P.

mit Wienhäuser Landschinken umwickelt,
in Pfefferrahmsauce

Hähnchenbrust „Pomodoro“ ⁶⁵⁰¹⁹ 10,90 €/p.P.

in Tomatenrahm



Teig Spezialitäten

Frisch gebacken. Ehrlich im Geschmack.

Prager Schinken im Brotteig ⁶⁹⁰⁰⁰ 9,90 €/p.P.

Ab 6 Personen

frisch geräucherter Schinken
in selbstgemachtem Brotteig

Kassler im Blätterteig ⁶⁹⁰⁰¹ 10,90 €/p.P.

Ab 6 Personen

mager, vom Kassler Rücken im Stück

Celler Pastete ⁶⁹⁰⁰² 69,00 €

Stück für 10 12 Personen

Celler Gekochte, Kochschinken, Käse
und Gemüse in Blätterteig

Gemüsestrudel ⁶⁹⁰⁰³ 58,00 €

Stück für 10 12 Personen

Blätterteigrolle gefüllt mit Gemüse und Käse



Rind

Ein Klassiker – beliebt wie aus Omas Küche

Ab 8 Personen

Rinderschmorbraten ⁶⁷⁰⁰⁰ 14,90 €/p.P.

aus der Keule, zart in Sauce

Burgunder Rindfleischtopf

„Boeuf Bourguignon“ ⁶⁷⁰⁰¹ 14,90 €/p.P.

Rindfleisch in Sauce mit Champignons, magerem Speck und Perlzwiebeln

Rinderrouladen

nach Hausfrauen Art ⁶⁷⁰⁰² 15,90 €/p.P.

2 Stück in Sauce

Gegrilltes Roastbeef ⁶⁷⁰⁰⁴

mit leichter Gewürzkruste, im Stück 19,90 €/p.P.

Gegrillter Kalbsbraten ⁶⁷⁰⁰⁷

mit Champignons à la crème 18,90 €/p.P.

Feines Kalbsgulasch 400 g ⁶⁷⁰⁰⁹

14,90 €/p.P.

Zimmermanns Ochsengulasch 400 g ⁶⁷⁰¹⁰

12,90 €/p.P.

Saltimbocca vom Kalb ⁶⁷⁰¹¹

in Salbei-Sahnesauce 15,90 €/p.P.

MENÜVORSCHLAG

Burgunder Rindfleischtopf ⁵⁷⁰²⁰

mit Sauce, Apfelrotkohl, Spätzle

18,50 €/p.P.



Wald & Heide

Mit den besten Zutaten aus der Region

Ab 8 Personen

Heidschnuckenkeule

aus dem Celler Land ⁶⁸⁰⁰⁰ 17,90 €/p.P.

in Rotwein geschmort

Heidschnuckenragout ⁶⁸⁰⁰⁷

15,90 €/p.P.

Lammkeule „Schäfer Art“ ⁶⁸⁰⁰¹

16,90 €/p.P.

in lieblicher Sauce, in Scheiben

Hirschkalbsbraten „Förster Art“ ⁶⁸⁰⁰³

17,90 €/p.P.

mit Pilzsauce, in Scheiben

Hirschkalbsragout „Waidmanns Art“ ⁶⁸⁰⁰⁴

15,90 €/p.P.

aus der Keule, in Preiselbeer-Pilz-Sauce

Wildschweinbraten ⁶⁸⁰⁰⁵

17,90 €/p.P.

mit Preiselbeer-Pilz-Sauce

UNSER BEILAGEN TIPP

Rosmarinkartoffeln und
Pilzrahmsauce

Weitere Beilagen auf Seite 24



Echt saisonal – echt gut

Von zartem Stangenspargel bis zu deftigem Grünkohl – genießen Sie den Geschmack der Saison.

Spargelessen

Ab 10 Personen ⁵⁷⁰⁵⁰

Preis auf Anfrage

Frischer Stangenspargel,
Schweineschnitzel,
Wienhäuser Landschinken,
Salzkartoffeln
geschmolzene Butter,
Sauce Hollandaise

Grünkohlessen

Ab 10 Personen

Grünkohl, Bregenwurst,
Salzkartoffeln ⁵⁷⁰⁰¹ 9,90 €/p.P.

Grünkohl, Bregenwurst, Kasseler
Nacken, Salzkartoffeln ⁵⁷⁰⁰² 13,90 €/p.P.

Grünkohl, Bregenwurst,
Kasseler Nacken, Gegrillte Pfefferrippe,
Salzkartoffeln ⁵⁷⁰⁰³ 14,90 €/p.P.



Rustikale Klassiker

Von deftig bis fein: für jeden Geschmack das passende Menü.



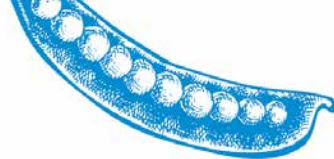
Ab 8 Personen

Gegrillte Haxe, Sauerkraut, warmer Kartoffelsalat ⁵⁷⁰⁰⁵	13,50 €/p.P.
Grillschinken, warmer Kartoffelsalat, Krautsalat ⁵⁷⁰⁰⁶	13,50 €/p.P.
Spießbraten, Kartoffelgratin, Krautsalat ⁵⁷⁰⁰⁷	13,50 €/p.P.
Altdeutscher Schweinebraten, Sauce, Erbsen- und Möhrengemüse, Salzkartoffeln ⁵⁷⁰⁰⁸	15,50 €/p.P.
Spießbraten, Röstzwiebelbraten, Buttergemüse, Kartoffel-Brokkoli-Gratin ⁵⁷⁰⁰⁹	15,50 €/p.P.
Schweinerahmgeschnetzeltes mit Champignons und Zwiebeln, Bohnenbündchen, Bandnudeln ⁵⁷⁰¹⁰	15,50 €/p.P.
Kalbsgulasch, Rotkohl, Spätzle ⁵⁷⁰¹²	17,00 €/p.P.
2 Rouladen nach Hausfrauen Art, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln ⁵⁷⁰¹³	22,00 €/p.P.
Hähnchen „Saltimbocca“, Rosmarinkartoffeln, Rohkostplatte mit Dressing ⁵⁷⁰¹⁷	18,00 €/p.P.
Puten-Gemüse-Rahmpfanne, Reis, Rohkostplatte mit Dressing ⁵⁷⁰¹¹	14,50 €/p.P.

Hähnchenbrust „Pomodoro“ in Tomatenrahmsauce mit Parmesan gratiniert, Bandnudeln, Rohkostplatte mit Dressing ⁵⁷⁰⁵⁶	18,00 €/p.P.
Filettopf „klassisch“ oder Schweizer Lendentopf, Kartoffelgratin, Rohkostplatte mit Dressing ⁵⁷⁰¹⁶	19,90 €/p.P.
Gyros vom Schwein, Krautsalat, Zaziki, Baguette ⁵⁷⁰³²	13,50 €/p.P.
Gyros vom Hähnchen, Krautsalat, Zaziki, Baguette ⁵⁷⁰³³	15,50 €/p.P.
Hirsch- oder Wildschweinbraten, Sauce, Pfifferlinge, Rotkohl, Butterbohnen, Salzkartoffeln ⁵⁸⁰⁰⁶	27,50 €/p.P.

Ab 10 Personen

Altdeutscher Schweinebraten in Rahmsauce, gegrillte Putenbrust, Kartoffel-Brokkoli-Gratin, Rohkostsalat mit Dressing ⁵⁷⁰¹⁸	19,00 €/p.P.
Rinderschmorbraten in Sauce, Schweinefilet mit Champignons à la crème, Gemüseplatte, Kartoffel- gratin, Blattsalat mit Dressing ⁵⁷⁰¹⁹	22,50 €/p.P.
Rinderschmorbraten, Altdeutscher Schweinebraten, Bratensauce, Apfelrotkohl, bunte Gemüseplatte, Salzkartoffeln ⁵⁷⁰²³	19,00 €/p.P.
Warmer Leberkäse, warmer Kartoffelsalat, Krautsalat ⁵⁷⁰⁰⁴	9,90 €/p.P.



8. UNSERE SUPPEN & EINTÖPFE

Wärmendes aus dem Topf

Ob Vorspeise oder Hauptgericht – immer eine gute Wahl

Suppen & Eintöpfe

Ab 3 Liter

Niedersächsische Hochzeitssuppe ⁶⁶⁰⁰⁰	12,50 €/p.L.
Lauchcremesuppe ⁶⁶⁰⁰¹ 	11,00 €/p.L.
Waldpilzcremesuppe ⁶⁶⁰³² 	11,00 €/p.L.
Tomatensuppe ⁶⁶⁰⁰³ 	11,00 €/p.L.
Italienische Minestrone ⁶⁶⁰⁰⁴ 	11,00 €/p.L.
Passierte Kartoffelsuppe ⁶⁶⁰⁰⁵ 	11,00 €/p.L.
Kürbiscremesuppe ⁶⁶⁰⁰⁷  saisonal	11,00 €/p.L.
Exotische Curry- Zitronengrassuppe ⁶⁶⁰⁰⁸ 	12,00 €/p.L.
Möhren-Kokos-Cremesuppe ⁶⁶⁰⁰⁹ 	12,00 €/p.L.
Kürbis-Kokos-Cremesuppe ⁶⁶⁰³³  saisonal	12,00 €/p.L.
Spargelcremesuppe ⁶⁶⁰³³  saisonal	12,00 €/p.L.
Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch ⁶⁶⁰¹²	12,50 €/p.L.



Eintöpfe aus dem Kessel

Ab 3 Liter

	400g	500g	1 Liter
Erbsensuppe ⁶⁶⁰¹⁴		4,60 €	9,20 €
Linsensuppe ⁶⁶⁰¹⁵		4,75 €	9,50 €
Gulaschsuppe ⁶⁶⁰¹⁶		6,75 €	13,50 €
Chili con Carne ⁶⁶⁰¹⁷	7,00 €		

Vegane Küche

Ab 6 Personen

Süßkartoffelcurry ⁶⁵⁰⁰¹ 	7,00 €/400 g
Blumenkohlcurry ⁶⁵⁰⁰² 	7,00 €/400 g
Linsencurry ⁶⁵⁰⁰³ 	7,00 €/400 g
Chili sin Carne ⁶⁶⁰²³ 	7,00 €/400 g
Kartoffelgulasch ⁶⁵⁰⁰¹ 	7,00 €/400 g
Ratatouille von frischem Gemüse ⁶²⁰²³ 	7,00 €/400 g

Als Beilage empfehlen wir Reis oder Baguette.



Die perfekte Ergänzung

Von Kartoffel bis Gemüse – frisch zubereitet. Verfeinert jedes Menü mit Liebe zum Detail!

Beilagen

Ab 6 Personen

Kartoffelgratin ⁶²⁰⁰⁸ 	4,00 €/p.P.
Kartoffel-Brokkoli-Gratin ⁶²⁰¹⁰ 	4,00 €/p.P.
Rosmarinkartoffeln ⁶²⁰¹⁴ 	3,20 €/p.P.
Käsespätzle ⁶²⁰¹⁶ 	4,00 €/p.P.
Salzkartoffeln ⁶²⁰²⁹ 	2,50 €/p.P.
Reis ⁶²⁰¹² 	2,50 €/p.P.
Spätzle ⁶²⁰³⁰ 	2,50 €/p.P.
Bandnudeln ⁶²⁶⁷¹ 	2,50 €/p.P.
Sauerkraut ⁶²⁰¹⁷	3,00 €/p.P.
Apfelrotkohl ⁶²⁰¹³	3,00 €/p.P.
Bunte Gemüseplatte ⁶²⁰¹⁸ 	4,00 €/p.P.
Bohnenbündchen ⁶²⁰¹⁹ 2 Stück	3,20 €/p.P.
Mediterranes Ofengemüse ⁶²⁰³¹ 	5,00 €/p.P.

Saucen

Ab 6 Personen

Sauce Hollandaise, Sauce Béarnaise ⁵⁰¹²⁰	3,00 €/p.P.
Jägersauce mit Mischpilzen ⁵⁰¹²¹	3,00 €/p.P.
Braune Bratensauce mit Sahne verfeinert ⁵⁰¹²²	2,20 €/p.P.
Tomatensauce ⁵⁰¹²⁵	2,20 €/p.P.
Champignons à la crème ⁵⁰¹²⁴	4,00 €/p.P.

Brot

Partybrötchen ⁶⁰⁰⁰⁰	0,45 €/Stück
Baguettestange ⁶⁰⁰⁰¹ 300 g	2,80 €
Ciabatta ⁶⁰⁰⁰² 250 g	2,90 €
Ciabatta Olive ⁶⁰⁰⁰⁹ 250 g	3,00 €
Walnuss-Baguette ⁶⁰⁰¹⁵	3,00 €



Süßer Abschluss

Cremig, fruchtig oder schokoladig – für jeden Geschmack

Ab 8 Personen

Rote Grütze ⁶⁴⁰⁰⁰ 3,30 €/p.P.

hausgemacht mit vielen Früchten

Vanillesauce ⁶⁴⁰⁰¹ 1,40 €/p.P.

Schokoladencreme ⁶⁴⁰⁰² 3,60 €/p.P.

Zitronencreme ⁶⁴⁰⁰⁴ 3,60 €/p.P.

Mandarinen-Sahne-Quark ⁶⁴⁰⁰⁵ 3,60 €/p.P.

**Mousse von weißer Schokolade
auf Himbeeren** ⁶⁴⁰¹⁰ 3,60 €/p.P.

Tiramisu ⁶⁴⁰¹³ 3,90 €/p.P.
mit Alkohol

**Panna Cotta
mit pürierten Erdbeeren** ⁶⁴⁰¹⁴ 3,80 €/p.P.

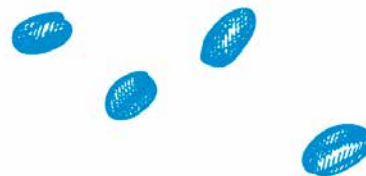
Wienhäuser Kirschquark ⁶⁴⁰¹⁷ 3,60 €/p.P.

Oreo-Schicht-Dessert ⁶⁴⁰⁴⁶ 3,90 €/p.P.

New York Cheesecake ⁶⁴⁰⁴⁵ 3,90 €/p.P.

Kokos Panna Cotta ⁶⁴⁰³⁶  3,90 €/p.P.

**Bienenstichcreme
auf Aprikosenpürree** ⁶⁴⁰⁴⁷ 3,90 €/p.P.



Ihre Notizen

A large grid of small dots, arranged in 20 rows and 40 columns, providing a space for taking notes. The dots are light gray and spaced evenly across the page.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Abholungszeiten

Alle Preise verstehen sich als Abholpreise ab Küche Westercelle oder den Filialen während der Ladenöffnungszeiten. Sonderwünsche sind nach Absprache möglich.

Zahlung

Die Zahlung erfolgt bei Abholung oder Anlieferung, sofern nicht anders vereinbart bar oder per EC-Cash.

Anlieferung

Die Anlieferung erfolgt nach Absprache während der Partyservice-Geschäftszeiten bis zur Haus- oder Wohnungstür. Weitere Leistungen, wie der Aufbau eines Buffets, bedürfen der Absprache und sind nicht im Preis enthalten. Bei Lieferungen kann es aus personellen oder verkehrstechnischen Gründen zu Abweichungen von +/- 30 Minuten kommen.

Geschirr-Rückgabe

Das Leergut sollte gereinigt und möglichst am nächsten Tag, spätestens jedoch nach 3 Tagen, zurückgebracht werden. Fehlendes oder beschädigtes Geschirr wird zum Wiederbeschaffungswert in Rechnung gestellt.

Geschirr-Reinigung

Die Reinigung des gesamten Geschirrs obliegt dem Kunden. Soll die Reinigung übernommen werden, gilt eine Reinigungspauschale.

Leergut-Abholung

Nach Absprache wird das bereitgestellte Leergut abgeholt; die Fahrtkosten werden berechnet. Ist das Geschirr nicht abholbereit verpackt oder bereitgestellt, wird zusätzlich der Stundenlohn berechnet.

Leihgebühren Geschirr & Equipment

Für bestehende Aufträge stellen wir gern unser Leihgeschirr, Gläser und weiteres Equipment zur Verfügung. Preise auf Anfrage.

Extra-Servicearbeiten

Für Service-Personal wird der aktuelle Stundenlohn berechnet. Preis auf Anfrage.

Mehrwertsteuer

Die angegebenen Preise für Speisen beinhalten die aktuell gültige gesetzliche Mehrwertsteuer.

Reklamationen

Reklamationen können nur innerhalb von 24 Stunden anerkannt werden. Bitte dokumentieren Sie die zu reklamierenden Artikel mit Bildern bzw. bringen Sie diese zur Prüfung am nächsten Werktag zu uns zurück.

Gültigkeit

Mit der Bestellung werden die Lieferbedingungen anerkannt. Mit dieser Preisliste verlieren alle bisherigen Preislisten ihre Gültigkeit.

Catering – Frisch geliefert für Ihr Fest

Genießen Sie Ihre Feier ganz ohne Küchenstress – wir liefern festliche Speisen direkt zu Ihnen! Ob Frühstück, Brunch, kaltes Buffet oder warme Menüs: Unser Partyservice sorgt für köstliche Genussmomente, frisch zubereitet geliefert.

Bestellen? Ganz unkompliziert!

Ob Sie lieber online klicken, zum Hörer greifen oder persönlich vorbeischaun – wir richten uns nach Ihnen:

- ✓ Direkt beim Partyservice, Montag bis Freitag 8 – 16 Uhr
- ✓ Per Mail an partyservice@fleischerei-zimmermann.de
- ✓ Oder bequem über unsere Online-Anfrage
- ✓ Telefonisch unter 05141/9591 - 60



WhatsApp

0 51 41/95 91 - 60

Lieferzeiten:

Montag bis Samstag von 7:30 bis 18:30 Uhr

Sonntag von 10:00 bis 12:00 Uhr

An Feiertagen mit eingeschränktem Service – bitte rechtzeitig anfragen.

Abholung und Küchenbetrieb:

Wilhelm-Hasselman-Str. 29
29227 Celle (Westercelle)

Kontakt:

Telefon: 0 51 41/95 91- 60

Telefon: 0 51 41/95 91- 0

Bestellen Sie auch gerne online:

www.fleischerei-zimmermann.de



Unsere Filiale in Ihrer Nähe:

Westercelle
Burgdorf
Celle
Bergen
Groß Hehlen
Klein Hehlen
Müden (Aller)
Wienhausen
Winsen (Aller)
Hannover/List

