

MATTHIAS
Hestermann

FLEISCHEREI • PARTYSERVICE

Genuss erleben

Komfort

Partyserviceflyer 2025

*Erleben Sie das pure Geschmackserlebnis mit den
Köstlichkeiten der Fleischerei Hestermann.*

Geniessen Sie die Vielfalt mit passenden Geschirr und Besteck, sowie Wärmetischen.



*Vom Bienenkorb Buffet bis zum Wietzendorfer Buffet
entdecken Sie unsere hausgemachte Vielfalt*

Fleischerei und Partyservice Matthias Hestermann

Beekgarten 2, 29649 Wietzendorf, Telefon: 05196-328,

www.fleischerei-hestermann.de, partyservice@fleischerei-hestermann.de

Gemütliche Stunden

Ab 10 Personen buchbar

Südländischer Abend

Putenbraten
Pfirsich-Zimt-Soße
Nacknbraten Tomaten-Mozzarella-Füllung
Bratensoße
Südländisches Gratin
Curryreis
Grillgemüse
Gemischter Salat mit Feta-Käse
Walnuss Vinaigrette

22,90 € / Person



Bienenkorb Buffet

Putenbraten
Pfeffersoße hell
Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“
Buchweizenreis
Rosmarinkartoffeln
Mischgemüse

19,60 € / Person



Windmühlen Buffet

Spießbraten
Zwiebelsoße
Kasseler in Champignon-Käserahmsoße
Salzkartoffeln
Spätzle
Möhrensalat
Sommersalat
French-Dressing

21,00 € / Person

Postkutschen Buffet

Räuberbraten
Bratensoße
Putenragout Tomate-Zucchini
Spätzle
Salzkartoffeln mit Petersilie
Mischgemüse

21,65 € / Person



www.fleischerei-hestermann.de

Gesellige Abende

Ab 10 Personen buchbar

Damen Abend

Schweinelachsbraten
Bratensoße
Putengeschnetzeltes nach Wahl
Kartoffelgratin
Reis
Möhrensalat
Gurkensalat

20,10 € / Person

Torfstecher Abend

Frikadellen in Zwiebelsoße
Nacknbraten
Bratensoße
Speckkartoffelsalat
Salzkartoffeln
Möhrenbuttergemüse
Gurkensalat in Dillsahnesoße

20,10 € / Person

Pietzmoor Abend

Schmorbraten in Meerrettichsoße
Hähnchengeschnetzeltes „Melba“
Bratensoße
Rosmarinkartoffeln
Reis
Bohnen mit Schinkenspeck Würfeln
Tomaten-Mozzarella-Salat

23,70 € / Person



Herren Abend

Sahneschnitzel
Gewürzbraten
Bratensoße
Bratkartoffeln
Spätzle
Gemischter Salat
Honig-Senf-Dressing

21,30 € / Person



Zeit mit Freunden

Ab 10 Personen buchbar

Kamin Abend

Backschinken mit Honig
Bratensoße
Putenbraten
Preiselbeer-Pfirsichsoße
Rosmarinkartoffeln
Kartoffelgratin
Gemüseplatte
Sauce Hollandaise
Möhren-Krautsalat

22,50 € / Person



Krepau Menü

Schmorbraten in Soße
Schweinbraten mit Senfkruste
Bratensoße
Salzkartoffeln
Spätzle
Bohnengemüse
Möhrengemüse

23,30 € / Person

Ziegelei Buffet

Räuberbraten
Bratensoße
Putenragout Tomaten-Zucchini
Bratkartoffeln
Nudeln
Kaisergemüse
Lauchsalat

20,10 € / Person

Schlemmer Buffet

Ofenschnitzel Tomate-Mozzarella
Gewürzbraten
Bratensoße
Kartoffelgratin
Wildreis
Mischgemüse

20,90 € / Person



Telefon: 05196 - 328

Gesellige Stunden

Ab 10 Personen buchbar

Westerwald Buffet

Limburger Schmorbraten in Soße
Kasseler in Champignon-Käserahmsauce
Hähnchengeschnetzeltes „Melba“
Bratkartoffeln
Spätzle
Eisbergsalat mit Mandarinen
Sahne-Dressing

20,80 € / Person

Rouladen Buffet

Rinderrouladen „Hausfrauen Art“
Schweinerouladen „Hausfrauen Art“
Schweinerouladen mit Pfifferlingsfüllung
Gebratene Knödel
Salzkartoffeln
Rotkohl
Bohnen mit Schinkenspeck Würfeln

26,00 € / Person



Stadt Land Fluss Buffet

Currywurst in Soße
Heidjer Knipp
Matjestopf
Bratkartoffeln
Schwenkkartoffeln
Möhren-Krautsalat
Brotkorb mit Butter

17,30 € / Person

Bayrischer Abend

Kleine Grillhaxe
Weißwurst
Fleischkäse
Serviettenknödel
Speckkartoffelsalat
Sauerkraut
Kleiner Brotkorb
Griebenschmalztöpfchen

20,10 € / Person

Messenger: 0175 - 237 31 32

Schnitzel traditionell

Ab 10 Personen buchbar

Familien Buffet

Warme Spezialitätenplatte

Schweineschnitzel in klassischer Panade
Putenschnitzel mit Cornflakespanade
Hähnchenkeulen halbiert
Hackbällchen
Champignonrahmsauce
Schlemmerdip
Kartoffelgratin
Kroketten
Gemüseplatte
Sauce Hollandaise
Eisbergsalat mit Mandarinen
Sahne-Dressing

26,00 € / Person

Partyplatte

Kleinigkeitenplatte zur Buffetergänzung

Schweineschnitzel in klassischer Panade
Putenschnitzel in Cornflakes Panade
Hackbällchen
Schlemmer-Dip

9,30 € / Person



Schnitzelessen „altdeutsch“

Schweineschnitzel in klassischer Panade
Putenschnitzel in Cornflakespanade
Jägersauce
Balkansauce
Bratkartoffeln
Kroketten
Gemüseschale mit Sauce Hollandaise
Gemischter Salat
Cocktail-Dressing

26,00 € / Person

Schnitzelessen für Geniesser

Schweineschnitzel in klassischer Panade
Putenschnitzel in Cornflakes Panade
Hackbällchen
Rinder Rouladen „Hausfrauen Art“
Rosmarinkartoffeln
Gebratene Knödel
Champignon-Zwiebel-Pfanne
Schlemmer-Dip

30,50 € / Person

Schnitzel neu entdecken

Ab 10 Personen buchbar

Schnitzel „Modern Art“

Schweineschnitzel in Käsepanade
Schweineschnitzel in Sesampanade
Hähnchenschnitzel in Currypanade
Putenschnitzel in Cornflakespanade
Curry-Tomaten-Soße
Pikante Fruchtsoße
Reiskroketten
Kartoffelgratin
Brokkoligemüse
Möhrengemüse zweifarbig
Salatplatte
Dressing nach Wahl

31,70 € / Person

Schnitzel „Jägersmann“

Schnitzel in klassischer Panade
Champignon-Rahmsoße
Bratkartoffeln
Wachsbohnsalat

23,95 € / Person



Ofenschnitzel Mediterran“

Gratinierte Schnitzel-Variationen

Schweineschnitzel Brokkoli-Käse-Auflage
Putenschnitzel Tomate-Mozzarella-Auflage
Hähnchenschnitzel Antipasti-Auflage
Kretanische Kartoffeln
Reis
Gemischter Salat
French-Dressing

21,30 € / Person



Ofenschnitzel Buffet

Gratinierte Schnitzel-Variationen

Schweineschnitzel „Jäger Art“
Schweineschnitzel „Hawaii“
Putenschnitzel Tomate-Mozzarella-Auflage
Bratensoße
Spätzle
Reis
Frischer Salat
Joghurt-Honig-Senf-Dressing

20,30 € / Person



Telefon: 05196 - 328

Themen Buffets

Ab 20 Personen buchbar

Goldschürfer Buffet

Spareribs in Honig-Barbecue-Soße
Rinderbrust geräuchert in Soße
Chicken-Wings
Ofenkartoffel
Kartoffelecken „Texas“
Grillgemüse
Salatplatte
Cocktail-Dressing
Möhren-Krautsalat
Soure Creme
Bäckerzauber
Steakbutter
Tomatenbutter
Teufels-Dip

30,40 € / Person

Western Buffet

Spareribs
Chicken-Wings
Rinderhackbällchen
Bier-Spießbraten
BBQ-Saucen
Kartoffelecken „Texas“
Ofenkartoffeln
Baked Beans mit Speckstreifen
Gegrilltes Gemüse
Maiskolben
Grilltomaten feurig gefüllt
Gemischten Salat
Cocktail-Dressing
Soure Creme
Bäckerbrotkorb
Steakbutter

28,80 € / Person

Pfälzer Abend

ab 10 Personen buchbar

„Schäufele“ Schweineschulter
Grobe Bratwurst
Zwiebelkuchen
Pfälzer Speckkartoffelsalat
Gurkensalat mit Sahne-Dressing
Weißkohlsalat

22,20 € / Person



Veggie Vielfalt

Vegetarische Ergänzungen

Viele unserer Beilagen sind vegetarisch. Zur Ergänzung der Menüs bieten wir Folgendes an:

Überbackene Auberginenscheiben mit Tomate-Mozzarella
Gefüllte Paprika mit Hafer-Schmand-Füllung
Chili sin Carne
Gefüllte Grilltomate
Gefüllte Wirsingroulade
Grillkäse
Gratinierter Grillkäse mit Gemüseauflage
Hetax-Grillkäse
Gemüsefrikadellen

Vegetarische Aufläufe

Gemüselasagne
Moussaka mit Linsen
Lachslasagne
Kartoffelgratin mit Möhren und Lauch
Gnocchiauflauf mit Spinat und Tomaten



Vegane Ergänzungen

Falafelbällchen
Gemüseragout
Gnocchi

Pescetarische Ergänzungen

Lachslasagne
Seelachsfilet
Fischecken paniert
Wildlachs mit Kräuterhaube

Besondere Feierstunden

Ab 15 Personen buchbar

Ratsherren Buffet

Putenbrust
Curryfruchtsoße
Rinderbraten in Zwiebelsoße
Schweinefilet in Pfifferlingsoße
Kartoffelgratin
Spätzle
Gemüeschale
Sauce Hollandaise
Gemischter Salat
Joghurt-Honig-Senf-Dressing

28,80 € / Person

Royales Buffet

Schmorbraten in leichter Tomatensoße
Schweinelachsbraten
Preiselbeer-Pfirsichsoße
Wildlachs mit Kräuterhaube
Senfsoße
Rosmarinkartoffeln
Curryreis
Gebratene Knödel
Spitzkohlgemüse
Grillgemüse
Salatplatte
Cocktail-Dressing

30,40 € / Person

Jägersglück Buffet

Hirschkalbsbraten in Wacholdersoße
Entenbrust in Orangensoße
Gebratene Knödel
Rosmarinkartoffeln
Rotkohl
Bohnen mit Schinkenspeck Würfeln
Dillgurkensalat

34,60 € / Person



Familien Buffet

Siehe Seite „Schnitzel traditionell“.
Ideal für Einschulungen und Taufen.



Telefon: 05196 - 328

Familienfeiern

Ab 15 Personen buchbar

Wietzendorfer Buffet

Gewürzbraten
Schweinelachsbraten gefüllt mit Pfifferlingsbrät
Putenbrust
Bratensoße
Champignon-Rahmsoße
Kartoffelgratin
Reis
Gemüseschale
Sauce Hollandaise
Pennnudelsalat
Krautsalat
Gemischter Salat
Joghurt-Honig-Senf-Dressing
Mettwurst-Schinken Brett
Käseplatte
Brotkorb
Butter

27,50 € / Person



Baden-Baden Buffet

Schweinelachs-Medaillons
Bratensoße
Schmorbraten in Rotweinsauce
Schwenkkartoffeln
Spätzle
Tomatenknödel
Weißkohl in Weißwein-Béchamelsoße
Grillgemüse

25,00 € / Person



Sommerabend Buffet

ab 10 Personen buchbar

Schweinefilet auf Gemüsebett
Hähnchenbrust Anti-Pasti-Auflage
Kartoffelgratin
Reis
Blattsalat mit Möhrenstreifen
Walnuss Vinaigrette

24,60 € / Person

Messenger: 0175 - 237 31 32

Besondere Anlässe

Ab 30 Personen buchbar

Gala Abend

Vorspeise:

Cremesuppe nach Wahl

Hauptgang:

Putenroulade mit Kartoffel-Mangofüllung in Soße

Rinderbraten in Meerrettichsoße

Schweinefilet mit Kräuterhaube

Champignonsoße

Rosmarinkartoffeln

Kartoffelgratin

Spätzle

Möhren-Lauchgemüse

Bohnen mit Schinkenspeck Würfeln

Preiselbeeren

Rettichsalat

Gurkensalat

Dessert:

2 Desserts nach Wahl

43,50 € / Person

Hochzeits Menü

Vorspeise:

Hochzeitssuppe

Hauptgang:

Schweinefilet mit Moccahaube

Rinderroulade mit Pfifferling-Champignon

Putensahneschnitzel

Bratensoße

Schwenkkartoffeln

Spätzle

Brokkoli mit Mandelsplitter

Rotkohl

Tomaten-Mozzarella-Salat

Blattsalat mit Pinienkerne

Walnuss Vinaigrette

Dessert:

2 Desserts nach Wahl

48,50 € / Person



Late Night Buffets

Ab 15 Personen buchbar

Fingerfood Empfang

(10 Stück / Person)

Canapé-Brote Auswahl:

Kasseler
Holsteiner Mettwurst
Hähnchenbrust
Brie
Gouda
Frischkäse

Party Platte: (kalt)

Mini-Schnitzel in klassischer Panade
Mini-Putenschnitzel in
Cornflakespanade
Mini Hackbällchen
Schlemmer-Dip

Tomaten-Mozzarella-Spieße
Schinken-Melonen-Spieße

22,50 € / Person



Weitere Empfänge

finden Sie in unserem
seperaten Fingerfood-Flyer.

Mondscheinsnack

Gulaschsuppe
Bäckerzauber
Käseplatte
Aufschnittplatte
Saisonale Obstplatte

15,20 € / Person



Mitternachtssnack

ab 10 Personen buchbar

Schaschliktopf
Bäckerzauber

11,90 € / Person



Suppen

Ab 10 Personen buchbar

Deftige Suppenmahlzeit

wir rechnen 600 ml pro Person

Erbseintopf
Gulaschsuppe
Partysuppe
Linseneintopf
Feuertopf
Gyrossuppe
Kartoffeleintopf
Hackgemüsesuppe
Pizzasuppe
Bohnensuppe
Käselauchcremesuppe

Suppen zum Empfang

wir rechnen 350 ml pro Person

Hochzeitssuppe
Hühnerboullion
Lauchcremesuppe
Tomatencremesuppe
Kürbiscresmesuppe
Brokkolicresmesuppe
Kartoffelcremesuppe
Zucchinicresmesuppe
Spargelcremesuppe saisonal



Deftige Mahlzeit

Chili con Carne
Schaschliktopf
Zungenragout
Lasagne

Suppenmahlzeit

wir rechnen 600 ml pro Person

Hochzeitssuppe
Lauchcremesuppe
Tomatencremesuppe
Kürbiscresmesuppe
Kartoffelcremesuppe
Brokkolicresmesuppe

Für die kleine Gesellschaft

Ab 10 Personen buchbar

Pulled Pork

Pulled Pork
Fladenbrot
Krautsalat
Tzatziki
Schlemmer-Dip

15,60 € / Person

Schinkenbraten Essen

Schinkenbraten mit knuspriger Schwarte
Bratensoße
Bratkartoffeln
Dill-Krautsalat

17,90 € / Person

Haxen Essen

Haxe
Sauerkraut
Bratkartoffeln
Senf

14,90 € / Person

Schlemmer Abend

Lasagne mit Champignons & Paprika
Gemischter Salat mit Dressing

17,90 € / Person



Fleischkäse

Verschiedene Fleischkäse
Senf, süßer Senf
Bratkartoffeln
Kartoffelgratin
Blattsalat mit Möhrenstreifen
Essig-Öl-Dressing
Krautsalat

19,80 € / Person

Schützenfrühstück

Knipp
Warmer Speck-Kartoffelsalat
Gewürzgurken
Schlachtekostplatte
Bäckerbrotkorb
Butter

17,60 € / Person



www.fleischerei-hestermann.de

Vorspeisen & Platten

Ab 10 Personen buchbar

Vorspeisen

Schinken-Melonen-Spieß
Antipasti-Spieß
Wrap-Spieß
Tomaten-Mozzarella-Spieß
Blattsalat mit Cocktail Tomaten
Blattsalat mit Möhrenstreifen und Entenbrust



Herzhafte

Buffetergänzungen

Antipastiplatte
Käseplatte
Schinken-Mettwurst Brett
Aufschnittplatte
Partyplatte
Fischplatte



Bäcker Backwaren

Unsere Backwaren kommen aus der Heidebäckerei Wrogemann

Bäckerbrotkorb
Partytraube
Scheibenbrot
Laugenkonfekt

Frühstücksbrotkorb
Schnittbrötchen
Körnerbrötchen
Scheibenbrot

Brotkorb „Morgenfreude“
Schnittbrötchen
Körnerbrötchen
Laugenkonfekt

„Bäckerzauber“-Mix

Ein bunter Mix aus Ciabatta -
und verschiedene Baguettebroten



Desserts

Ab 10 Personen buchbar

Desserts im Mini-Weckglas

Weißes Mousse auf Himbeeren
Amarettini-Mascarpone-Creme mit Obst
Karamell-Mousse
Limetten-Joghurt-Mousse
Schokoladen-Mousse
Rote Grütze mit Vanillesoße
Obstsalat mit Früchten der Saison
Mascarpone-Kirsch-Quark
Black & White Pudding
Tiramisu
Panacotta mit Himbeersoße



Desserts in Familienschalen

Weißes Mousse auf Himbeeren
Amerettini-Mascarpone-Creme mit Obst
Karamell-Mousse
Limetten-Joghurt-Mousse
Schokoladen-Mousse
Rote Grütze mit Vanillesoße
Obstsalat mit Früchten der Saison
Mascarpone-Kirsch-Quark
Black & White Pudding
Tiramisu
Panacotta mit Himbeersoße
Beerenragout mit Vanillesoße
Obstplatte mit Früchten der Saison
Obstlasagne
Himbeer-Baiser-Traum
Schwarzwald Creme
Welfenspeise
Wackelpudding



Messenger: 0175 - 237 31 32

Häufig gestellte Fragen

Bis wann muss ich meine Gästezahl angeben?

Bis fünf Tage vor Ihrer Feier können Sie die Personenzahl noch ändern, danach ist aus organisatorischen Gründen keine Änderung mehr möglich.

Wie funktioniert es mit dem Bezahlen?

Wir erstellen eine Rechnung, die bar, sowie per EC im Laden bezahlt werden kann, oder Sie überweisen den Betrag auf unser Konto.

Wie viel Platz wird für das Essen benötigt?

Wir benötigen unterschiedlich viel Platz für die Buffets, teilen es Ihnen aber mit der Bestätigung mit.

Muss ich das Geschirr abwaschen?

Sie können das Geschirr abgewaschen zurückgeben, oder unseren Abwaschservice für 2,50 € pro Person dazu buchen.

Was passiert, wenn mir etwas kaputt geht?

Wir berechnen das Bruchgeschirr nach Wiederbeschaffungswert zum Einkaufspreis.

Wie lange gelten die Preise?

Bitte beachten Sie, dass alle Preise in diesem Werbeprospekt, sowie auf unserer Homepage aufgrund der derzeitigen Lage freistehend sind.

Wir bemühen uns die Preise zu halten.

In welchem Zeitfenster ist das Essen genießbar?

Beachten Sie, dass das warme Essen möglichst innerhalb von 2 Stunden verzehrt werden sollte. Die gekühlten Speisen sollten am Tag der Lieferung verzehrt werden.

Kann ich das Buffet mit eigenen Speisen erweitern?

Ja, das ist natürlich möglich. Beachten Sie, dass wir auf diese Produkte keine Gewährleistung übernehmen können.

Wie und wann wird das Geschirr und die Transportboxen zurück gegeben?

Sie können drei Tage nach Ihrer Feier das Geschirr und die Transportboxen bei uns im Beekgarten 2 in Wietzendorf abgeben, oder sie vereinbaren einen kostenpflichtigen Abholservice.

Was passiert, wenn ich kurzfristig stornieren muss?

- 5 Tage vor Ihrem Partyservicetermin berechnen wir 50 % des Gesamtbetrages
- 3 Tage vor Ihrem Partyservicetermin berechnen wir 70 % des Gesamtbetrages
- 2 Tage vor Ihrem Partyservicetermin berechnen wir 80 % des Gesamtbetrages
- 1 Tag vor Ihrem Partyservicetermin berechnen wir 90 % des Gesamtbetrages

Für Veranstaltungen und Partys bei denen wir vor Ort Personal stellen, entnehmen Sie die Stornierungsbedingungen bitte Ihrem individuellen Angebot.

www.fleischerei-hestermann.de

Telefon: 05196 - 328, Messenger: 0175 - 237 31 32

Häufig gestellte Fragen

Ist es möglich das Geschirr vorab zu bekommen, damit ich den Tisch festlich dekorieren kann?

Ja, das ist selbstverständlich möglich.
Sprechen Sie gern mit uns Ihren Abholtermin ab.

Was ist wenn etwas schief geht?

Wir führen Ihre Bestellung nach bestem Wissen und Gewissen aus. Sollte jedoch einmal etwas nicht Ihren Wünschen entsprechen, setzen Sie sich umgehend telefonisch mit uns in Verbindung, damit wir sofort reagieren können. Reklamationen, die wir erst bei Rückgabe erhalten, können daher nicht mehr berücksichtigt werden.

Kann ich auch mein eigenes Buffet zusammenstellen?

Ja, das ist selbstverständlich möglich.
Sprechen Sie uns gerne an, um Ihr individuelles Menü zu besprechen.

Ist es möglich für Gäste mit Allergien und Unverträglichkeiten zu bestellen?

Ja, das ist selbstverständlich möglich.
Sprechen Sie uns gerne an, um Ihr individuelles Menü abzusprechen.

Sind die Preise bereits inkl. MwSt?

Ja, die Preise enthalten die aktuell gültige MwSt. von 19%.
Alle Preise in diesem Werbeprospekt sind freistehend.

Muss ich das Essen in Wietzendorf abholen, oder kann es auch gebracht werden?

Wir bieten ein Liefer- / und Aufbauservice an, beachten Sie, das wir folgende Lieferpauschalen berechnen:
bis 5 km = 7,50 €
von 5-10 km = 17,50 €
von 10-20 km = 22,50 €
von 20-30 km = 27,50 €

Kann ich personelle Unterstützung vor Ort buchen?

Ja, das ist möglich, sprechen Sie uns gerne an.

Wann und wie kann ich meine Bestellung aufgeben?

Füllen Sie gern unser Kontakt und Anfrageformular auf unserer Homepage www.fleischerei-hestermann.de aus.
Oder rufen Sie uns während unserer Ladenöffnungszeiten an, unter: 05196 - 328

Montag - Freitag: 07.30 Uhr - 12.30 Uhr

Dienstag, Donnerstag, Freitag: 14.30 Uhr - 18.00 Uhr

Samstag: 07.00 Uhr - 12.00 Uhr

Kann ich zu einem persönlichen Gespräch vorbei kommen?

Gerne nehmen wir uns nach terminlicher Absprache Zeit für Sie.



partyservice@fleischerei-hestermann.de

Telefon: 05196 - 328, Messenger: 0175 - 237 31 32

Lassen Sie sich von unseren
Komfort Angeboten
verwöhnen

*Wir beraten Sie gerne, um Ihre Wünsche zu verwirklichen.
Der liebevoll zubereitete Genuss ab 10 Personen.*

Komfort Variante

- * Wir kochen für Sie
- * Sie erhalten das passende Geschirr, Besteck dazu.
- * Das Essen erhalten Sie in Wärmetische mit passenden Vorlegeteilen von uns
- * Sie holen das Essen bei uns im Beekgarten 2 ab. Für den Transport erhalten Sie von uns Wärmeboxen

Mögliche Zusatzleistungen

- * Lieferung und Aufbau Ihres Wunschessen
- * Geschirrabwaschservice
- * Abholservice des Geschirrs

Wir bieten unseren Partyservice in der Komfort und Geniesser Variante an.



Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

