

Oberharzer-Spezialitäten

Fleischerei  
Müller



# Fingerfood

Fingerfood richten wir auf Platten an oder zwischen belegten Brötchen, Canapés oder in Superboxen. Auf Wunsch auch mit Anti-Pasti und Obst.

Die mit Flamme 🔥 markierten Artikel sind auch **warm** erhältlich!

<b>Halbes belegtes Brötchen o. Brot</b> mit Schinken, Braten, Käse, Salami, Hackepeter	Stück ab	2,00 €
<b>Canapés</b> mit Obstdeko	Stück ab	2,90 €
<b>Gefüllte Eier/ Tomaten/Champignons</b> Eigelbcreme/Frischkäse/Hack und Käse überbacken	Stück	1,60 €
<b>Mini-Bouletten</b> 🔥	Stück	1,60 €
<b>Kleine Schnitzel</b> 🔥	Stück	1,90 €
<b>Hähnchen-Keule</b> 🔥	Stück	2,10 €
<b>Hähnchen-Haxe</b> 🔥	Stück	2,10 €
<b>Belegte Medaillons</b> mediterran mit Frischkäse und Anti-Pasti mit Tomate + Käse überbacken 🔥	Stück	2,80 €
<b>Yakitori-Spieße</b> 🔥 japanische marinierte Hähnchenfleisch-Spieße	Stück	2,00 €
<b>Bouletten-Spieße</b> mit Bacon, Käse und Salat	Stück	2,30 €
<b>Garnelen-Spieße</b> in Pesto marinierte, gebratene Garnelen mit Gemüse	Stück	3,20 €
<b>Käse-Spieße</b> mit Weintrauben, auf Wunsch auch mit Salami	Stück	1,80 €
<b>Tomate-Mozzarella-Spieße</b> mit Basilikum	Stück	1,90 €
<b>Backpflaumen</b> mit Speck ummantelt	Stück	1,90 €



# Fingerfood

Die mit Flamme 🔥 markierten Artikel sind auch **warm** erhältlich!

<b>Mini Cheese-Burger</b> 🔥	Stück	4,50 €
<b>Zucchini-feta-Spieße</b>	Stück	2,90 €
<b>Melone-Mozzarella-Spieße</b> (saisonal)	Stück	2,90 €
<b>Zucchini-Blätterteig-Blumen</b>	Stück	2,50 €
<b>Mediterrane Blätterteig-Teilchen</b> (mediterran oder süß-herzhaft)	Stück	1,90 €
<b>Vegane Wrapröllchen</b>	Stück	3,80 €
<b>Weiteres veganes Fingerfood</b>	auf Anfrage	

# Fingerfood 🔥 [WARM]

**Info:** Warmes Fingerfood ist nur ab einer Mindestmenge von 50 Stück – unabhängig von der Sorte – bestellbar.

<b>Hähnchen-Innenfilet-Spieße</b> mediterran, süß-pikant, zitronig-scharf	Stück	2,20 €
<b>Chicken-Wings</b>	Stück	1,60 €
<b>Mozzarella-Sticks</b>	Stück	1,50 €
<b>Chili-Cheese-Nuggets</b>	Stück	1,20 €
<b>Rösti-Bergkäse-Bällchen</b>	Stück	1,10 €
<b>Gebackener Blumenkohl</b> (vegan)	Stück	1,20 €
<b>Gemüse-Boulette</b>	Stück	2,50 €
<b>Nudelsticks</b> Udon-Teriyaki, Reisband-Pad Thai oder Glasnudel süß/sauer	Stück	1,80 €

**Bestelle dazu passende Dips:** Ketchup, Mayo, rote Grillsauce, Guacamole, Sour Cream, Salsa, Burger-Soße, Zwiebel-Chutney, Aioli

# Superbox **[NEU]**

Ideal für unterwegs und unter freiem Himmel: unsere Superboxen. Sie sind stapelbar und somit gut zu transportieren, machen aber auch optisch etwas her. Man kann darin z.B. Desserts auf Eis gekühlt mitnehmen oder auch warme Schnitzel oder Bouletten. Wir füllen dir die Superbox ganz nach deinem Geschmack!

## Clubsandwiches

(nur in Superbox erhältlich)

Stück **2,60 €**

## Verschiedene Dips

(Aioli-Dip, Avocado-Dip, Remoulade, Hummus)

200 ml **6,00 €**

# Salate

## Unsere „Haussalate“

alle Salate die wir in unserem Geschäft anbieten

Preis auf Anfrage

## Tomaten-Mozzarella-Platte

mit hausgemachtem Pesto

klein ab **25,- €**  
groß ab **40,- €**

## Mediterraner Nudelsalat

mit Kräuterdressing

100g **3,00 €**

## Bunt gemischter, saisonaler Salat

mit Joghurt oder Kräuterdressing

100g **2,90 €**

## Gurken-Kichererbsen-Salat

mit Feta

100g **3,00 €**

## Griechischer Reismudel-Salat **[NEU]**

mit Ofengemüse

100g **3,20 €**





# Buffetplatten

## Festlich gemischte Platte

verschiedene Schinken-, Salami- und Bratenaufschnittsorten, verschiedene Schnittkäsesorten und Frischkäse, mit Garnitur, personalisierbar

pro Person 8,10 €

## Deftige Hausschlachte-Platte

Rot-, Leber-, Bratwurst, Schinken, Leberkäse, Bauchwellfleisch, Sülze

pro Person 7,60 €

## Hackepeter angerichtet

(auf Wunsch mit geschnittenen Zwiebeln und Gewürzgurken)

pro kg 11,00 €

## Gemischte Käse-Platte

je nach Personenanzahl

## Feine Fisch-Platte

klein ab 45,- €

groß ab 65,- €

spezial ab 90,- €

## Antipasti-Platte

Gegrillte Zucchini, Artischocken, gefüllte Florini, getrocknete Tomaten, Weinblätter, ...

ab 60,- €

## Charcuterie-Board **[SPEZIALITÄT]**

(Kombination aus edlen Käse-, Schinken- und Salami-Spezialitäten mit Aioli, Anti-Pasti, saisonalem Obst und Nüssen.

Auf Wunsch auch mit Fingerfood, Baguette oder Bretzel-Bites eingearbeitet)

pro Person 9,50 €  
(ab 10 Pers.)

## Dessert-Platte

(Saisonales Obst, verschiedene Käsespezialitäten, Nüsse, auf Wunsch mit süßen Dips)

ab 80,- €

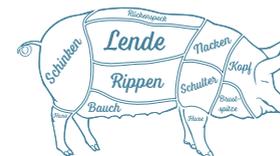
## Brot-/Brötchen-/Baguette-Korb

auf Wunsch mit angerichteter Butter

je nach Personenanzahl

# Suppen (ab 5 Portionen je Suppe)

- Hochzeitssuppe** pro Portion **8,30 €**  
Rindsbouillon mit feiner Gemüseeinlage,  
Klößchen und Eierstich
- Soljanka** pro Portion **5,60 €**
- Kesselgulasch** pro Portion **6,90 €**  
nach ungarischer Art
- Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch** pro Portion **6,30 €**
- Kürbis-Creme-Suppe** (saisonal) **[NEU]** pro Portion **6,60 €**



# Schwein

## Spanferkel

klassisch nach Art des Hauses  
inkl. Bratensoße

Preis auf Anfrage  
(ab 15 bis 30 Personen)

## Backschinken **[KLASSIKER]**

Schweinebraten aus der Keule  
mit knuspriger Schwarte, inkl. Bratensoße

pro Portion **8,90 €**  
(ab 10 Port.)

## Nackenbraten

natur/gefüllt mit Zwiebeln, Senf und  
Champignons/gefüllt mit getrockneten Tomaten,  
Schafskäse und Kräutern

pro Portion **9,80 €**  
(ab 10 Port.)

## Burgunderbraten

Schweinekrustenbraten in Rotweinsauce

pro Portion **9,70 €**  
(ab 10 Port.)

## Schnitzelpfanne „Jägerart“

panierte Schnitzel in einer würzigen Sahneseife  
mit Kochschinken, Schinken, Zwiebeln und  
Champignons

pro Portion **9,80 €**  
(ab 5 Port.)

## Filettopf **[SPEZIALITÄT]**

Medaillons in würziger Sahneseife  
mit Kochschinken, Zwiebeln und Champignons

pro Portion **11,90 €**  
(ab 5 Port.)

## Farmerpfanne

Geschnetzeltes in einer cremigen Soße  
mit Balkangemüse

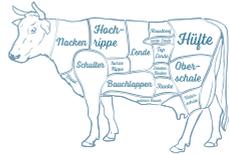
pro Portion **9,60 €**  
(ab 5 Port.)

## Sahnegeschnetzeltes

mit Champignons

pro Portion **9,20 €**  
(ab 5 Port.)

# Rind/Kalb



**Rouladen klassisch**  
mit Soße

pro Portion  
(ab 10 Port.) **11,90 €**

**Rinderbraten**  
in Rahm- oder Rotweinsauce

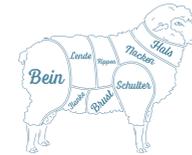
pro Portion  
(ab 10 Port.) **10,90 €**

**Mexikotopf**  
Geschnetzeltes in feuriger Soße  
mit mexikanischem Gemüse

pro Portion  
(ab 5 Port.) **9,50 €**

**Ochsenbäckchen** **[SPEZIALITÄT]**  
ein besonders zartes Stück aus der Rinder-  
wange in einem Schmorfond

pro Portion  
(ab 10 Port.) **16,20 €**



# Wild/Lamm

**[AUS HARZER WÄLDERN]**

**Wildgulasch**  
kräftig gewürzt mit Waldpilzen

pro Portion  
(ab 5 Port.) **11,90 €**

**Wildbraten**  
Fleisch je nach Angebot in Rotweinsauce

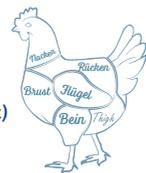
pro Portion  
(ab 10 Port.) **Tagespreis**

**Geschmorte Lammhaxe**  
in einem Schmorfond

pro Portion  
(ab 10 Port.) **13,50 €**

# Geflügel

(ab 5 Port. je Gericht)



**Putengeschnetzeltes**  
in feiner Curry-Kokos-Soße mit Früchten

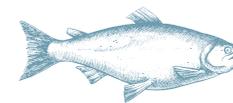
pro Portion **9,20 €**

**Geflügelpfanne**  
Hähnchen u. Putengeschnetzeltes in  
Tomaten-Rahmsauce mit Gemüse

pro Portion **9,00 €**

**Hähnchenpfanne**  
gegrillte Hähnchenfilets auf Blattspinat  
mit Mozzarella überbacken

pro Portion **9,40 €**



# Fisch

**[ECHTER FRISCHER FISCH]**

**Frischer Lachs**  
auf Zitronen-/Limettenbett & Dillsauce

Tagespreis je nach Angebot  
(ab 8 Port.)

**Frische forelle**  
auf Ratatouille-Gemüse

Tagespreis je nach Angebot  
(ab 5 Port.)

# Beilagen

(ab 5 Portionen je Beilage)

**Salz-Kartoffeln** pro Portion 2,70 €  
gekocht

**Gebackene Kartoffeln** pro Portion 3,00 €  
mit Rosmarin und Knoblauchöl

**Spätzle, Bandnudeln,  
Penne, Farfalle** pro Portion 2,90 €  
mit Butter oder Zitronenbutter

**Gemüse-Reis** pro Portion 2,80 €

**Rösti-Taler** pro Portion 3,00 €

**Kartoffel-Wedges** pro Portion 3,00 €  
würzig-gebackene Kartoffelecken

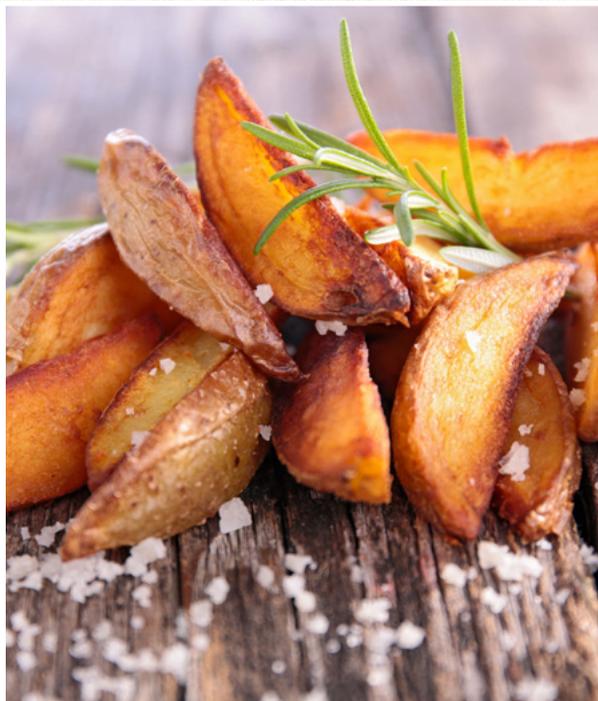
**Festtagsklöße** pro Portion 3,60 €  
Kartoffel-Klöße nach Thüringer Art

**Sauerkraut/Rotkohl/Grünkohl** pro Portion 3,00 €  
zubereitet mit Schmalz, Zwiebeln und Speck

**Buntes Kaisergemüse** pro Portion 3,80 €  
(auf Wunsch mit Hollandaise oder  
zerlassener Kräuterbutter überzogen)

**Speckbohnen** pro Portion 3,20 €

**Mediterranes Gemüse** pro Portion 3,80 €  
Paprika, Zucchini, Aubergine, Zwiebel, Tomate



# Kindergeschichte

(ab 5 Portionen je Gericht)

**Nudeln** pro Portion 5,00 €  
mit Tomatensoße

**Hähnchen-Nuggets** pro Portion 6,60 €  
mit Pommes und Ketchup/Majo

**Kleine Bouletten** pro Portion 6,90 €  
mit Erbsen-/Möhrengemüse und Kartoffelpüree

# Vegetarische Gerichte

(ab 5 Portionen je Gericht)

**Gemüselasagne** pro Portion 8,20 €

**Ofengemüse** pro Portion 7,30 €  
mit gebackenem Schafskäse

**Süßkartoffel-Pfanne (vegan)** pro Portion 6,90 €  
als Curry mit Kokosmilch

Weitere Gerichte auf Anfrage

# Desserts (ab 5 Portionen je Sorte)

**Hausgemachtes Tiramisu** pro Portion **4,60 €**  
 klassisch oder ohne Alkohol und ohne rohem Ei

**Hausgemachtes Erdbeertiramisu** pro Portion **4,90 €**  
 (saisonal)

**Panna Cotta** pro Portion **4,50 €**  
 mit Fruchtspiegel nach Wahl:  
 Mango  
 Himbeer  
 Erdbeer  
 Heidelbeer

**Crème brûlée** pro Portion **4,50 €**

**Verschiedene Mousse im Glas** pro Portion **3,00 €**  
 Schoko-, Vanille- oder Mango-Mousse

**Verschiedene Kuchen im Glas** pro Portion **4,90 €**  
 Himbeer-Mascarpone  
 Toffee-Banane-Keks  
 Bienenstich

# Kontakt Daten

**Fleischerei Harald Müller**  
 Rohrbachstraße 8  
 38875 Oberharz am Brocken / OT Elbingerode

Telefon: 039454 - 42254  
 Fax: 039454 - 43725

E-Mail: [info@mueller-elbingerode.de](mailto:info@mueller-elbingerode.de)  
[www.mueller-fleischerei.de](http://www.mueller-fleischerei.de)



# AGB

## Anlieferung

Im Umkreis Elbingerode (bis 15km) liefern wir ab 350,00 € Bestellwert kostenfrei.

Ansonsten berechnen wir eine Fahrkostenpauschale von 20,00 €. Für weitere Entfernungen berechnen wir pro Kilometer 2 €. Sonn- und Feiertage behalten wir uns vor. Absprachen können wir jedoch ganz individuell vornehmen. Aus organisatorischen und verkehrstechnischen Gründen behalten wir uns eine zeitliche Karenz von +/- 30 Minuten zum vereinbarten Lieferzeitpunkt vor.

## Zahlung

Die Zahlung erfolgt bar bei vollständiger Rückgabe des gereinigten Leergutes, falls nicht anders vereinbart. Für unbereinigtes, zurückgegebenes Leergut berechnen wir Reinigungskosten in Höhe der Leihgebühren. Gerne können Sie uns am Tag der Rückgabe anrufen und den genauen Preis erfragen. Sie erhalten im Vorfeld lediglich einen Kostenvoranschlag, falls keine andere vereinbarte Zahlungsweise vorliegt. Die gesetzliche Mehrwertsteuer von 7% ist in den Preisen bereits inbegriffen. Beim Verleih von Geschirr und bei Bedienung müssen wir die gesetzliche Mehrwertsteuer von 19% berechnen.

## Leihgebühren für Ausstattung

### Geschirr:

Messer, Gabel, Löffel	Stück	0,10 €
Suppentassen, Teller, Schüsseln	Stück	0,15 €

### Buffetausstattung/Selbstabholung:

Chafing Dish (Warmhaltegerät mit Brennpaste)	Stück	4,00 €
Stöüchen mit Teelicht	Stück	1,00 €
Thermobehälter	Stück	3,00 €

## Weiteres

Mit Aufgabe der verbindlichen Bestellung akzeptieren Sie unsere Geschäfts- und Lieferbedingungen. Die im Prospekt gezeigten Bilder sind keine verbindlichen Serviervorschläge. Änderungen und Druckfehler sind vorbehalten. Mit dem Erscheinen dieses Prospektes verlieren alle Vorherigen ihre Gültigkeit.

Stand November 2023

### Hinweis für Allergiker:

Bitte fragen Sie direkt bei Ihrer Bestellung nach Inhaltsstoffen und Allergenen, die Sie interessieren bzw. die Sie beachten müssen. Gerne geben wir Ihnen dazu Auskunft.

### Haben Sie etwas in unserem Angebot vermisst?

Sprechen Sie uns an,  
wir werden versuchen alle Ihre Wünsche zu erfüllen.

*Ihre Familie Müller und Team*

