



Eigene Schlachtung
Verkaufsläden
Partyservice
Mittagstisch

Betriebsstätte und Partyservice

Landstraße 33
28790 Schwanewede/Neuenkirchen
Tel.: 0421 682264
info@fleischerei-cammann.de

**Filiale Neuenkirchen
Niedrigpreis-Markt**

Landstraße 89
28790 Schwanewede/Neuenkirchen
Tel.: 0421 449 6772
Öffnungszeiten
Montag bis Freitag 07:00 Uhr - 19:00 Uhr
Samstag 07:00 Uhr - 12:00 Uhr

Verkaufswagen Schwanewede

Blumenthaler Straße 5
28790 Schwanewede
Tel.: 0162 9722426
Öffnungszeiten:
Montag: geschlossen
Dienstag bis Donnerstag : 08:00 Uhr - 14:00 Uhr
Freitag: 08:00-18:00 Uhr
Samstag: 07:00 Uhr bis 13:00 Uhr

Unser Anspruch

In unserem Flyer sind Gerichte, die unseren geschmacklichen Vorstellungen entsprechen. Sollten Sie andere Wünsche oder Vorstellungen haben, sprechen Sie uns bitte an.

Unsere Salate, Saucen und Dressings sind überwiegend aus eigener Herstellung. Wir verzichten bei den aufgeführten Gerichten fast vollständig auf Konservierungsstoffe und achten dabei auf Frische, Qualität und auf die Herkunft unserer Produkte.

Bestellung

Die verbindliche endgültige Bestellung ist bis eine Woche vor dem Liefertermin aufzugeben. Nachträgliche Änderungen können nicht mehr berücksichtigt werden.

Anlieferung

Ab einer Bestellmenge von 20 Personen können Sie sich die Gerichte gegen eine Gebühr liefern lassen. Sollten Sie für weniger Personen bestellen, müssen Sie das Essen abholen. Damit die Anlieferung reibungslos bei Ihnen durchgeführt werden kann, bitten wir Sie bei

- warmen Gerichten heißes Wasser für die Chafing Dishes für uns bereit zu halten und für ausreichend Stellfläche zu sorgen.
- Für die Chafing Dishes berechnen wir eine Leihgebühr von 2,00 €/Stück.

Ausleihservice

Selbstverständlich können Sie auch bei uns gegen eine Gebühr

- Geschirr und Besteck
- Stühle
- Grills
- Tische
- Bierzeltgarnituren

ausleihen.

Rückgabe

Die Rückgabe des **gereinigten** Geschirrs, Bestecks, der Behälter sowie der Chafing-Dishes muss zwischen Montag und Mittwoch in der Zeit von 7.00 Uhr bis 14.00 Uhr erfolgen. Sollte eine Rückgabe Ihrerseits nicht möglich sein, so sprechen Sie uns bitte an. Eine Abholung/Reinigung ist gegen Gebühr möglich.

Lieferung am Wochenende

Am Sonntag liefern wir grundsätzlich keine Partyservice-Produkte. Im Falle eines Bestellwunsches an Feiertagen sprechen Sie uns bitte an, ob eine Lieferung möglich ist.

Imbisswagen/Grillevents

Alternativ zum Partyservice stellen wir Ihnen auch unseren Imbisswagen inkl. Personal zur Verfügung oder übernehmen auf Ihrer Feier die Durchführung des Grillens.

Sprechen Sie uns gerne hierzu an.

Viel Vergnügen bei Ihrer Festlichkeit wünscht das Team der

Brötchen, Platten, Canapées, Schnittchen

Stand 12.06.2024

Belegte Brötchen

Brötchenhälften wahlweise mit

- Ei, Aufschnitt, Hackepeter, Kochschinken, Käse, usw. pro Hälfte 1,75 €
- Ei, Aufschnitt, Hackepeter; Kochschinken, Käse usw.
mit Garnitur der Platten und Brötchenhälften pro Hälfte 2,00 €
- Lachs pro Hälfte 2,65 €

Kalte Platten ab 15 Personen pro Person 19,50 €

- Fischplatte Lachs und Forelle
- Käseplatte mit verschiedenem Weich- und Schnittkäse
- Bratenaufschnittplatte verschiedene Sorten Bratenaufschnitt
- Hackepeter geformt und dekoriert
- Eiersalat (hausgemacht)
- Fleischsalat (hausgemacht)
- Kleine Frikadellen
- Hähnchenschenkel
- Brotkorb
- Butter

Die Salate werden als Brotaufgabe berechnet.

Auf Wunsch auch mit Brötchen

+1,00 € pro Person

Canapées ab 15 Personen pro Person 19,90 €

belegt und dekoriert z. B. mit Fisch, Käse, Bratenaufschnitt, Hackepeter usw.

- Partyfrikadellen
- Käsespieße
- Eierplatte mit Lachscreme

Schnittchen ab 10 Personen

- Bratenaufschnittplatte
Brot belegt und dekoriert mit Bratenaufschnitt, Schinken,
Mettwurst, Hackepeter pro Person 13,00 €
- Schlachtplatte
Brot belegt mit Sülze, Zungenwurst, Hackepeter,
Leberwurst pro Person 13,00 €
- Käseplatte
Brot belegt mit verschiedenen Käsesorten pro Person 13,00 €
- Fischplatte
Brot belegt mit Forelle, Lachs pro Person 16,50 €

Unsere Buffetangebote

inkl. Brotkorb und Butterröschen

Stand 12.06.2024

Rustikal ab 20 Personen pro Person 24,50 €

- Fischplatte Lachs und Forelle
 - Käseplatte mit verschiedenem Weich- und Schnittkäse
 - Bratenaufschnittplatte verschiedene Sorten Bratenaufschnitt, Spargelröllchen
 - Hackepeter geformt und dekoriert
 - Medaillons Rind-, Schweine- und Putenmedaillons heiß auf Pilzen und Zwiebeln

 - Krustenbraten
 - Kartoffelgratin oder Bratkartoffeln ab 20 Personen beides
 - Curry Dip oder Tsatsiki
 - Einen Salat nach Wahl
- ab 30 Personen zusätzlich
- Heringssalat
 - Halbierete Eier auf Platten
 - Krabbensalat
 - Partyfrikadellen

Italienisch ab 20 Personen pro Person 22,90 €

- Honigmelone mit Schinken
- Eingelegter Schweinelachs kalt aufgeschnitten mit Curry Dip
- Käseplatte mit verschiedenem Weich- und Schnittkäse
- Tomaten-Mozzarella Platte
- Kräuterbutter
- Antipasti Platte
- Ein Salat nach Wahl
- Sahneschnitzel mit Bandnudeln
- Hackfleischbällchen mit Käse überbacken in Soße
- Tiramisu-Creme

Schlemmer ab 20 Personen pro Person 24,90 €

- Honigmelone mit Schinken
- Fischplatte Lachs und Forelle
- Käseplatte mit verschiedenem Weich- und Schnittkäse
- Tomaten-Mozzarella Platte
- Antipasti Platte
- Pflaumen im Speckmantel
- Ein Salat nach Wahl
- Gefülltes Schweinefilet (kalt) mit Remoulade
- Kartoffel-Gemüse-Gratin
- Kasselerlachs in Currysauce
- Lachs auf Spinat
- Jungschweinerücken gefüllt, auf Pilzen und Zwiebeln

Oktoberfest-Essen ab 20 Personen pro Person 16,50 €

- Halbe Haxen Bratkartoffeln
- Krustenbraten Kartoffelpüree
- Nürnberger Bratwürstchen Sauerkraut
- Fleischkäse Krautsalat
- Süßer Senf

Partyservice warm und kalt

Stand 12.06.2024

Suppen (0,5 l pro Portion) ab 15 Personen

- Kartoffelsuppe, Erbsensuppe
Linsensuppe, Gemüsesuppe
Spargelcremesuppe pro Person 4,50 €
- Gulaschsuppe, Gyrossuppe, Hühnersuppe,
mexikanische Bohnensuppe, Käse-Lauch Suppe pro Person 5,00 €
- Baguette pro Person 0,30 €

Brunch ab 20 Personen pro Person 17,90 €

- Lachsplatte mit Meerrettich-Sahne Soße
- Bratenaufschnittplatte
- Hackepeter-Igel
- Käseplatte mit verschiedenem Weich- und Schnittkäse
- Kleine Bratwürstchen
- Hackfleischbällchen mit Tomate und Käse überbacken
- Kartoffel-Gemüse Gratin
- Medaillons Rind, Schwein u. Pute auf Pilzen und Zwiebeln
- Brotkorb mit Butterröschen

Auf Bestellung auch Brötchen + 1,00 € je Person

Hochzeitsessen ab 15 Personen pro Person 16,90 €

- Hühnersuppe
- Rouladen
- Kasseler
- Putenbraten
- mit Rotkohl
oder Gemüseplatte oder Gemüsegratin
- Kartoffeln
- Soße
- Mousse au Chocolat oder
Mousse au Vanille

Entenbrust und Schweinefilet ab 10 Personen pro Person 17,50 €

- Entenbrust und
Schweinefilet auf Zwiebeln und Pilzen
- Kartoffeln oder
Rosmarinkartoffeln
- Orangensauce-
- Rot- oder Rosenkohl

Spanferkel aufgeschnitten pro Person 16,00 €

Spanferkel Zerlegung vor Ort pro Person 17,00 €

- Baguette
- Tsatsiki oder Curry Dip
- Kartoffelgratin und Bratkartoffeln
- Gemüse-Gratin
- Krautsalat, Sauerkraut oder ein Salat Ihrer Wahl

Burgunderbrötchen ab 15 Personen pro Person 9,00 €

- Schinken- oder Burgunderbraten
im Roggenbrötchen 2 Stück pro Person
- Krautsalat
- Tsatsiki



Warme Gerichte

Stand 12.06.2024

		Preis pro Person
Chili con Carne	mit Baguette	6,00 €
Labskaus	mit sauren Gurken, rote Beete und Matjes	10,00 €
Knipp	mit Kartoffeln oder Bratkartoffeln, dazu wahlweise eingelegte Gurken, Bohnen- oder Gurkensalat (hausgemacht)	10,00 €
Grillhaxe	mit Sauerkraut und Bratkartoffeln oder Kartoffelpüree	10,50 €
Gyros überbacken	mit Baguette und Salat	11,00 €
Puten- und Schweinegyros	mit Krautsalat und Tsatsiki	10,00 €
Gulasch	vom Rind und Schwein mit Kartoffeln oder Nudeln und Rotkohl	11,00 €
Hähnchenbrustfilet	in Currysauce mit Pfirsichen überbacken und Reis	12,50 €
Zwiebel-Sahne-Schnitzel	mit Kartoffeln oder Reis und Wahl eines Salates (z. B. Bohnen- oder Gurkensalat)	11,50 €
Geschnetzeltes Züricher Art	mit Reis oder Kartoffeln und grünem Salat	11,00 €
Zwiebel-Sahne Filets	mit Reis oder Kartoffeln und grünem Salat	13,50 €
Grünkohl	mit Kochwurst, Kasselerhacken, Bauch, Kasselerkotelett, Pinkel und Kartoffeln	15,00 €
Rouladen	mit Sauce, Kartoffeln, Rotkohl sowie Bohnen- oder Gurkensalat	16,50 €
Lachs auf Spinat	mit Käse überbacken , dazu Reis oder Kartoffeln	16,00 €

Partyservice selbst kombinieren

Salate aus eigener Herstellung	Preis pro Person
- Porree Salat	3,00 €
- Nudelsalat mit Curry und Früchten oder Wurst und Erbsen	3,00 €
- Karottensalat	2,50 €
- Farmer Salat	2,50 €
- Bohnensalat	2,50 €
- Gurkensalat	3,00 €
- Krautsalat	3,00 €
- Kartoffelsalat mit oder ohne Ei, Speckkartoffelsalat	3,00 €
- Eisbergsalat mit Mandarinen	2,50 €
- Tomate-Mozzarella	4,00 €
- Bunte Salatplatte mit Thunfisch oder Käse, Joghurt- oder Kräuter dressing	4,50 €
- Bauernsalat	4,00 €

Gratins und Beilagen	Preis pro Person
- Kartoffeln, Nudeln, Knödel, Kartoffelpüree, Spätzle, Reis	2,50 €
- Rosmarinkartoffeln (hausgemacht)	3,00 €
- Kartoffelgratin mit Speck und Zwiebeln, Kartoffel-Gemüse-Gratin	3,50 €
- Brokkoli-Blumenkohl-Gratin	3,50 €
- Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	3,00 €

Partyservice selbst kombinieren

Stand 12.06.2024

<u>Gemüse</u>		<u>Preis pro Person</u>
- Erbsen und Wurzeln	mit Butter	3,00 €
- Grüne Bohnen	mit Butter oder angebratenem Paniermehl	3,00 €
- Blumenkohlkopf	mit Butter und Paniermehl	3,00 €
- Rosenkohl	mit Butter oder angebratenem Paniermehl	3,00 €
- Rotkohl		3,00 €
- Bohnen	im Speckmantel	4,00 €
- Gemischte Gemüseplatte	(ab 10 Personen)	4,50 €

<u>Kurzgebratenes</u>		<u>Preis pro Stück</u>
- Partyfrikadellen		0,75 €
- Frikadellen		1,65 €
- Schnitzel klein	natur oder paniert	3,00 €
- Magere Koteletts	natur oder paniert	4,00 €
- Nackenkoteletts	natur oder paniert	4,00 €
- Schnitzel groß	natur oder paniert	5,00 €
- Hähnchenfiletschnitzel	paniert	5,50 €
- Putenschnitzel	paniert	5,50 €
- Cordon Bleu Schnitzel	gefüllt mit Kochschinken und Käse	5,50 €
- Hähnchenkeulen		2,00 €

<u>Braten (Frischgewicht pro Person ca. 400 g)</u>		<u>Preis pro Person</u>
- Spießbraten		7,50 €
- Schwaneweder Krustenbraten		7,50 €
- Saftiger Schweinenacken gefüllt mit Hack und Zwiebeln oder Pilzen		7,50 €
- Kasseler Nacken		7,50 €
- Magerer Schweinelachs gefüllt mit Kochschinken und Käse		7,50 €
- Spießbraten		7,50 €
- Römerbraten (Schweinerücken) gefüllt mit Hack und Zwiebeln		7,50 €
- Magerer Putenbraten mit Paprika oder Currynote		8,00 €
- Lamnbraten mit Knoblauch und Kräutern		9,00 €
- Rinderbraten		10,00 €
- Medaillons auf Zwiebeln und Pilzen (Pute, Rind und Schwein)		9,50 €
- Schweinefilet im Speckmantel		9,50 €

<u>Saucen (warm) und Dips (kalt)</u>		<u>Preis pro Person</u>
- Bratensauce		1,50 €
- Hollandaise Sauce		2,00 €
- Curry-, Kräuter- oder Knoblauchdip		2,00 €
- Tsatsiki		2,00 €
- Remoulade		2,00 €
- Zigeuner-, Jäger-, oder Currysauce		2,00 €

<u>Desserts</u>		<u>Preis pro Person</u>
- Mousse au Chocolat oder Mousse au Vanille		3,00 €
- Herrenspeise		3,00 €
- Himbeertraum		4,50 €
- Rote Grütze mit Vanillesauce		4,50 €

The first part of the document discusses the importance of maintaining accurate records of all transactions. It emphasizes that every entry, no matter how small, should be recorded to ensure the integrity of the financial data. This includes not only sales and purchases but also expenses and income. The document provides a detailed explanation of how to categorize these transactions and how to use a double-entry system to ensure that the books balance.

Next, the document covers the process of reconciling bank statements. It explains that this is a crucial step in verifying the accuracy of the cash account. The process involves comparing the bank's record of transactions with the company's records and identifying any discrepancies. Common reasons for discrepancies include bank fees, interest, and timing differences. The document provides a step-by-step guide to performing a bank reconciliation and includes a sample reconciliation form.

The third section discusses the preparation of financial statements. It explains that these statements provide a snapshot of the company's financial health at a specific point in time. The primary financial statements are the Balance Sheet, the Income Statement, and the Statement of Cash Flows. The document provides a detailed explanation of how to prepare each of these statements and how they are related to each other. It also includes a sample set of financial statements for a small business.

Finally, the document discusses the importance of budgeting and forecasting. It explains that a budget is a plan of action that sets out the expected financial performance of the company over a specific period. A budget helps management to identify potential problems and take corrective action before they become serious. The document provides a detailed explanation of how to develop a budget and how to use it to monitor the company's performance. It also includes a sample budget for a small business.