



www.diefeinschmecker.de

"VERTRAUEN DURCH TRADITION"

Hinter den hochwertigen DieFeinschmecker Fleischerspezialitäten stecken jahrzehnte lange Erfahrung und Leidenschaft. Den Grundstein für DieFeinschmecker legen Michael und Maria Durst im Jahr 1951 mit ihrem ersten Fleischerfachgeschäft in der Bundesstr.- HH. Fünf Jahre später zieht das Geschäft in die Fuhlsbüttler Straße um, bevor Michael Durst Junior im Jahre 1988 die Nachfolge seines Vaters antritt.

Das Fleischerfachgeschäft in der Frohmestraße in HH-Schnelsen, geführt von Jasmin Möding (geb. Durst) - Fleischermeisterin, ist die Basis für unseren Partyservice.

Wir legen Wert auf die Herkunft und Haltung unserer Fleischprodukte. Bis zu 90% der Wurst- & Grillwaren sowie die Feinkostsalate werden in der

familiengeführten Manufaktur produziert.

Wir kochen das was wir können - ohne viel Schnickschnack. Mit Liebe zum Detail - hausgemacht & rustikal für Ihre Veranstaltung.

Zahlen & Fakten:

Feiern bis zu 30 Personen
 Lieferung bis zu 10 km ab Frohmestraße in HH-Schnelsen
 Sonn- und Feiertagsmindestbestellwert liegt bei 500 € - zusätzlich berechnen wir einen Sonn- und Feiertagszuschlag



Laden Sie ihre Gäste zu uns ein! Sie feiern & genießen den Tag in unserem "BACKYARD" - unsere Eventfläche im Hinterhof. Ideal für Grillveranstaltungen.

Ob Sommer oder Winter... Zusätzlich bieten wir auch Kurse zur eigenen Herstellung von Bratwürsten, Weinseminare oder Zerlegeseminare an.
Folgt uns bei Facebook oder Instagram und erfahrt die nächsten Termine.









INHALTSVERZEICHNIS

Belegte Brötchen
Canapes
"Der besondere Snack"
Kalte Platten
Bratenspezialitäten
Spezialitäten vom Grill
Warme Beilagen
Hausgemachte Salate.
Komplettangebote
Suppen-Bar.
Süße Leckereien
Mini-Snacks
Bilder
Allgemeine Informationen.

BELEGTE HALBE BRÖTCHEN

ab 6 Personen/ 3 halbe Brötchen pro Person

Preis/Person

SCHNELSENER BRÖTCHENPLATTE

Zwiebelmett, Hausmacher Mettwurst, Geräucherte
Pute,Schweinebraten mit Gelee, hausgemachter Fleischsalat &
Gouda 6,75 €

RUSTIKALE BRÖTCHENPLATTE

HANSEATISCHE BRÖTCHENPLATTE



BELEGTE CANAPES

ab 10 Personen/ 6 Canapes pro Person

Preis/Person

SEMINAR-MIX

Frischkäse, Hausmacher Mettwurst, Geräucherte Pute,			
Schweinebraten mit Gelee, hausgemachter Fleischsala	t &		
Tomate-Mozarella	11,	.20	€

GEBURTSTAGS-MIX

Brie mit Preiselbeeren, Zwiebelmett, Geflügel-Aufschnitt,	
Lachsschinken, Roastbeef mit hausgemachter Remoulade &	
Lachs .13,75 €	Ē

DIE EDLE-PLATTE

Hausgemachter Krabbensalat, Serano Schinken, Roastb	eef
mit hausgemachter Remoulade, Blauschimmelkäse, Tome	ate-
Mozarella & Lachs	15,70 €



DER BESONDERE SNACK

ab 5 Personen	pro Stück
Wraps (1/2 ca. 13 cm)	ab.2,20 €
Bagels vegetarisch, mit Aufschnitt oder Fisch	aþ.3,50 €
Baguettes . vegetarisch, mit Aufschnitt oder Fisch	ab.3,50 €
Kräftiges Roggenbrot vegetarisch, mit Aufschnitt, Fisch oder klassisch Röstzwiebeln	

SÜSSES GEBÄCK

Franzbrötchen	.1,80 €
Kopenhagener	.2,60 €
Mandelhörnchen	.2,95€
Muffins-Mix	1,95€



KALTE PLATTEN

ab 10 Personen	pro Person
Gemischte Käseplatte (100g pro Pers.) drei Hartkäsesorten und zwei Weichkäsesorten	9,90€
Schinkenplatte (150g pro Pers.). Serrano Schinken, Lachsschinken, Schwarzwälder un Katenschinken	
Bratenplatte (200g pro Pers.) Roastbeef, Schweinebraten, Kasseler und Putenbrus	
Rosa gebraten, kalt auf Platte angerichtet mit Remo	
Gourmetplatte (230g pro Pers.). Lachs, Forelle, Roastbeef, Kasseler, Schweinebraten Käse	

Inkl. Butter, Remoulade, Gelee, Meerrettich & Brot



BRATENPEZIALITÄTEN

ab 10 Personen	pro Portion
Schweinekrustenbraten	7,00€
Burgunder Schinken.	7,50 €
Putenrollbraten aus der Oberkeule	7,00€
Prager Schinken mit Kruste	8,00€
Bratenkasseler	7,00€
Spanferkelschinken mit Kruste	10,50 €
Grillhaxe	7,50 €
Bayrischer Leberkäse.	7,50 €
Geräucherte Putenbrust - kalt. Unsere Fleischerspezialitäten servieren wir mit einer passenden HAUSG oder einem Cocktail Dip.	

SPEZIALITÄTEN VOM GRILL

ab 20 Personen	pro Portion
Spanferkel fertig gegrillt	15,90 €
Spanferkel zum selber Grillen	15.90 €

zzgl. Leihgebühr für Fiestagrill und Lieferung. Optional: fachgerechtes Aufschneiden durch einen Fleischermeister (ca. 1-1,5 Std. mit 19%/16% MwSt. auf den Gesamtpreis).

WARME BEILAGEN

ab 10 Personen pro Portion
Geschmortes Kraut mit Kümmel und Ananas2,50 €
Bayrisches Kraut mit Äpfeln
Rotkohl mit Äpfeln und Rotwein
Ofengemüse mit frischem Marktgemüse der Saison3,90 €
Kartoffelgratin mit Käse überbacken
Romarinkartoffeln mit Meersalz und Rosmarin3,50 €
HAUSGEMACHTE SALATE
ab 10 Personen pro Portion
Pikanter Krautsalat in einer Essig-Öl Marinade2,50 €
Klassischer Pellkartoffelsalat
Speckkartoffelsalat in einer Essig-Öl Marinade3,50 €
Apfel-Lauchsalat mit Joghurt-Mayonnaise Dressing3,50 €
Waldorfsalat mit Mandarinen und Nüssen3,90 €
Frischer Rohkostsalat mit Dressing
Farmersalat mit Karotten in einem Joghurt Dressing3,50 €
Hausgemachter Nudelsalat
Brotkorb: verschiedene frische Brotsorten vom Bäcker0,90 €

KOMPLETTANGEBOTE

ab 15 Personen	pro Person
Pragerschinken mit Kruste. mit Dip & hausgemachten Kartoffel - & Krautsalat	14,00€
Spanferkelschinken mit geschmortem Kraut & Rosmarinkartoffeln	15,80 €
Braten-Mix:Spanferkeschinken & Putenbru mit saisonalem Ofengemüse, Kartoffelgratin & Brate	
Roastbeef kalt auf Platte mit Bratkartoffeln & hausgemachter Remouladenso	
Currywurst heiß portioniert. in einer Currysoße mit Baguettebrot	8,50 €
Bayrisches Buffet Leberkäse, Weißwürstchen, geschmortes Kraut, Bre Senf	
Grünkohl mit Kartoffelbeilage, hausgemachter Kochwurst, Pir Bregenwurst, Schweinebacke, Kasseler & Senf	

SUPPENBAR - HAUSGEMACHT

ab 10 Personen	pro Liter
Holsteiner Kartoffelsuppe	8,50 €
mit hausgemachtem Wiener Würstchen in Scheiben	
Linsensuppe mit Kartoffeln und Speck	8,50 €
Erbsensuppe . mit hausgemachten Schweine- und Geflügelwiener	8,50 €
Fruchtige Tomatensuppe. mit Basilikum – vegetarisch	9,50 €
Deftige Gulaschsuppe mit Kartoffeln und Paprika	.13,90 €
Chili con Carne mit Kidneybohnen und Mais	.11,90 €
Empfehlung: 0,25L pro Person als Snack 0,5L pro Person sätt	igend.
Dazu reichen wir Baguettebrot	

SÜßE LECKEREIEN

ab 10 Personen	pro Portion
Hamburger Rote Grütze inkl. Vanillesoße	2,60 €
Dunkles Mousse au Chocolat	2,60 €
Fruchtiges Zitronenmousse	2,60 €
Mascarpone Creme mit Früchten	2,80 €
Frischer Obstsalat.	3,30 €
Mini-Snacks	
ab 10 Personen	pro Stück
Hausgemachte Mini Partyfrikadelle, Schwein	1,00€

Gemüseminifrikadelle......1,00 €

Gebratenes Mini-Schweineschnitzel 1,80 €

Tomate-Mozarella Spieße 1,10 €

NEU bei uns!





Grillen & Chillen bei uns im Hinterhof!
Feiern Sie bei uns im Backyard - ein rustikales Zusammenkommen mit
Freunden & Familie. Rufen Sie uns gerne an - 0151-40481673.
Gemeinsam erstellen wir ein individuelles Angebot für Sie!

Unsere Highlights:

- eigene Bratwurst herstellen - super für einen JGA oder Teamevents



- Weinseminare - Vom Ganzen zum Teilstück - Zerlegeseminare









IMPRESSIONEN.....













Fotos made by Esther Eberhardt - Produkte & Zubereitung von uns - DieFeinschmecker

Frohmestraße 32 | 22457 Hamburg Telefon: 040-550 31 68 | 0151-40481673 info@diefeinschmecker.de www.diefeinschmecker.de

ALLGEMEINE HINWEISE (Auszug aus den AGBs)

Stand April 2021

1. Geltung

Unsere Angebote, Lieferungen und die Leistungen erfolgen ausschließlich aufgrund der allgemeinen Geschäftsbedingungen (siehe Internetseite www.diefeinschmecker.de). Diese sind Bestandteil aller Veranstaltungsverträge, die wir mit unseren Kunden schließen. Abweichende Bedingungen unserer Kunden gelten nicht, es sei denn, dass wir uns im Einzelfall schriftlich hiermit einverstanden erklärt haben.

2. Leistungsumfang

Wir bitte Sie uns 5 Tage vor Leistungserbringung Ihre verbindliche Bestellung aufzugeben. Eine danach mitgeteilte Änderung der Gästezahl ändert den Leistungsinhalt nur dann, wenn wir uns hiermit schriftlich einverstanden erklären oder vom Kunden gewünschte zusätzliche Leistungen tatsächlich erbringen.

3. Fälligkeit

Alle Aufträge, sofern nicht anders vereinbart, sind nach Rechnungserstellung sofort und ohne Abzug fällig. Als Zahlungsart akzeptieren wir Barzahlung und Überweisung. Abweichende Zahlungsbedingungen (z.B. Anzahlung, Vorauskasse usw.) behalten wir uns vor. Zahlungen per Vorkasse erfolgen per Überweisung auf unser angegebenes Geschäftskonto.

4. Änderungen und Stornierungen

Änderungen und Stornierungen können bis spätestens 5 Tage vor Lieferung schriftlich bekannt gegeben werden. Bei einer Stornierung ein bis vier Tage vor Lieferung erheben wir eine Entschädigung von 60% des Warenwertes zzgl. eventuell anfallende Fremdkosten. Bei einer Stornierung am Tag der Veranstaltung erheben wir eine Entschädigung von 100% des Warenwertes zzgl. eventuell anfallende Fremdkosten.

5. Termine

Wir sind bemüht, vereinbarte Termine einzuhalten. Gelingt uns dies im Einzelfall nicht, so gesteht uns der Kunde eine Toleranz von bis zu 60 Minuten zu.

6. Transportkosten

Der Kunde trägt die Transportkosten für Anlieferung und Rücktransport sowie Be- und Entladezeiten für die Veranstaltung.

7. Austauschrecht.

Wir sind berechtigt, in unserem Sortiment bzw. unserer Preisliste aufgeführte Spezialitäten gegen gleichwertige auszutauschen, wenn die zu liefernden Spezialitäten zurzeit nicht vorhanden sind und der Austausch zumutbar ist.

- 8. Für geringfügige Änderungen unserer Angebote bitten wir um Ihr Verständnis.
- 9. Unsere Preise enthalten die gesetzliche MwSt.
- 10. Änderungen und Irrtümer vorbehalten.
- 11. Bei Neuerscheinung einer Preisliste oder einer Änderung auf unserer Website, werden vorherige Preislisten automatisch ungültig.



Frohmestraße 32 | 22457 Hamburg
Telefon: 040- 550 31 68 | 0151-40481673
info@diefeinschmecker.de
www.diefeinschmecker.de

www.diefeinschmecker.de