

Hidding's Catering

gültig ab Mai 2022





Selbstgemachtes schmeckt am besten!

Seit über 80 Jahren verwöhnen wir unsere Kunden mit feinen Speisen aus traditioneller Handarbeit. Wir verarbeiten erstklassige Produkte von Lieferanten aus der Region, mit denen wir seit vielen Jahrzehnten vertrauensvoll zusammenarbeiten. So beziehen wir unser Fleisch, Gemüse, Salate und Kräuter ausschließlich von den umliegenden Bauern.

Wir kochen täglich für große und kleine Teams, liefern köstliches Frühstück, verzaubern mit feinen Schnittchen und versorgen Events von 30 bis 1.000 Personen mit Fingerfood, Buffets und Grill-Spezialitäten

Unserem individuellen Catering sind kaum Grenzen gesetzt. Fordern Sie uns heraus! Wir liefern das passende Geschirr und Gläser, sowie Besteck und Tischwäsche für bis zu 1.500 Personen.

Haben Sie noch Fragen?

Unsere Mitarbeiter/-innen stehen Ihnen für eine persönliche Beratung zur Verfügung.

Gerne können Sie Ihr Individuelles Catering auch direkt über unsere Homepage erstellen und anfragen.

Ihre Familie Hidding

Hiddings Klassiker

Schlemmerbuffet Westfalen

ab 20 Personen pro Person 19,90 €

Bitte wählen Sie 2 Fleischkomponenten aus!

- Schweineschnitzel vom Schweinerücken, mit Jäger- und Paprikarahmsoße
- Hähnchenschnitzel an Curryfrüchtesoße
- Spießbraten mit herzhafter Zwiebelkruste,
- Kasselerbraten, mild geräuchert mit leckerer Soße

Schlemmerbuffet Prinzipalmarkt

ab 20 Personen pro Person 25,90 €

Bitte wählen Sie 2 Fleischkomponenten aus!

- Schweineschnitzel vom Schweinerücken, mit Jäger- und Paprikarahmsoße
- Hähnchenschnitzel an Curryfrüchtesoße
- Schweinefilet an Champignonrahmsoße
- Rinderbraten vom Jungbullen in Burgundersoße
- Zart gekochtes Rindfleisch mit westfälischer Zwiebelsoße

Bei beiden Buffets liefern wir Ihnen folgende Beilagen:

- Kartoffelgratin mit Käsekruste
- Butterspätzle
- Buttergemüseplatte mit Soße Hollandaise,
- Frische Salatplatte mit Blattsalaten,
- Tomaten, Gurken, Paprika, Bohnen und Mais an Joghurtsahnedressing oder Kräuterdressing

Upgrades: buchen Sie Feines dazu!

Antipastivariationen: 4,- €/Person

Dritte Hauptspeise nach Wahl: 4,-

Rinderroulade: 5,- €/Person

Angemachte Salate: 3,-€/

Dessert nach Wahl

oder Brotkorb mit Butterteller: 3,- €/Person

Käseplatte: 4,-/Person



Bitte beachten Sie:

Bei kleineren Gesellschaften berechnen wir einen Mindermengenaufschlag von 30%. Catering an Sonn- und Feiertagen auf Anfrage.

Spezialitätenbuffets

Schlemmerbuffet Schnitzelfreund

ab 30 Personen pro Person 24,90 €

- Zarte Schweineschnitzel in feiner Knusperpanade
- Saftige Hähnchenbrustschnitzel in Cornflakespanade lecker paniert und in der Pfanne gebraten
- Schnitzel vom Schwein, überbacken mit Tomate und Mozzarellakäse
- Geflügelschnitzel „Hawaii“ überbacken mit Ananas und Käse

Dazu empfehlen wir:

- Gemüseauswahl mit Gemüsen der Saison an Soße Hollandaise
- 2 Soßen nach Wahl (wählen Sie aus: warmes Obst, Curry- Früchte- Soße, Paprika- Rahm-Soße, Champignon-Rahm-Soße oder Jägersoße)
- Kartoffelgratin und Spätzle
- 2 angemachte Salate nach Wahl
- Herrencreme und Schokoladencreme

Münsterländer Hochzeitsfest

Festtagsbuffet ab 40 Personen pro Person 32,90 €

- Kräftige Rindfleischsuppe mit Klößchen, Eierstich und Blumenkohl
- Große Fischplatte mit Räucherfischvariationen und Lachs
- Salatplatte mit Salaten der Saison und Dressing
- Tomate-Mozzarella an Kräuterpesto
- Knochenschinken mit Melone
- Party- Brötchenauswahl
- Gekochtes Rindfleisch mit Münsterländer Zwiebelsoße, süß-sauer
- Kleine Rinderrouladen
- Knusper Schnitzel vom Schwein und Hähnchen
- Kartoffelgratin
- Butternudeln
- Feine Gemüseauswahl mit Gemüsen der Saison
- 2 Desserts nach Wahl

Schlemmerbuffet Grillfreund

ab 40 Personen pro Person 27,90 €

Hauptspeise vom Grill

- Schweinesteaks, herzhaft mariniert
- Geflügelsteaks in Currymarinade
- Rinderhüftsteaks in Rotweinpfeffermarinade oder
- Grillwürstchen, Hiddings Beste
- Sehr zu empfehlen sind auch unsere Käsegriller

Als Beilage empfehlen wir Ihnen

- Tomate mit Mozzarella an Basilikumpesto
- Frische knackige Sommersalate,
- Dazu Joghurtsahnedressing und Essigöl-Kräuter dressing

Angemachte Salate aus eigener Herstellung

(3 Stück zur Auswahl aus dem aktuellen Sortiment)

- Knackiger Krautsalat
- Pikanter fruchtiger Schinken-Lauchsalat
- Nudelsalat sommerlich leicht an Essig-Öl-Dressing
- Hirtensalat mit Fetakäse und Oliven
- Farmersalat mit Möhren
- Hausgemachter Kartoffelsalat „nach Mutters Art“ mit Ei und Gurke
- Senf, Ketchup, Tzatziki und BBQ-Soße
- Gemischte Partybrötchen
- Hausgemachte Kräuterbutter und andere Butterzubereitungen runden das Buffet ab.

• **Als Upgrade dazu buchbar** pro Person 3,00 €

- Grillkäse
- Maiskolben
- Gemüsespieße

• Frisches Lachsfilet in Kräuterknoblauchöl mariniert, fertig gebraten am Buffet serviert pro Person 5,90 €

• Kartoffelgratin pro Person 3,20 €

• Folienkartoffeln pro Person 3,20 €

**Als besonderes Highlight empfehlen wir,
frisch vor Ort, aus der Riesenpfanne gebraten**

ab 40 Personen pro Person 4,95 €

- Frische Champignons
- Kleine würzige Schmorkartoffeln
- Herzhafte Paprika

Buffet Urlaubstraum

ab 40 Personen pro Person 35,90 €

Vorspeisen:

- Große Fischplatte mit geräuchertem Lachs und Edelfischen
- Große Salatplatte mit Gurken, Tomaten, Paprika, Blattsalate und diverse Dressings
- Gegrillte Champignon in feinem Kräuterpesto
- Gegrilltes und in Öl mariniertes Gemüse
- Tomate mit Mozzarellakäse an frischem Basilikum und Kräuterpesto
- Hauchzart geschnittener Knochenschinken mit Honigmelone
- Brot und Butterspezialitäten

Warme Speisen

- Geflügelschnitzelchen
- Schweinefilet an Champignonrahmsauce
- Gegrilltes Lachsfilet mit Zitronenbutter

Beilagen

- Kartoffelgratin
- Spätzle
- Rosmarinkartoffeln
- Feine Gemüseauswahl mit Gemüse der Saison an Soße Hollandaise und Butter

Dessert

- Bunte Käseauswahl
- Panna cotta mit Erdbeersauce
- Himbeermus auf Joghurtschaum
- Frischer Obstsalat

Bitte beachten Sie:

Bei kleineren Gesellschaften berechnen wir einen Mindermengenaufschlag von 30%. Catering an Sonn- und Feiertagen auf Anfrage.



Plattenkreationen

ab 20 Personen

Wählen Sie aus unserem Wurst- und Schinkensortiment. Kaltes, sorgsam aufgeschnittenes Bratenfleisch ist ebenso begehrt wie unsere nationalen und internationalen Käsesorten. Ein Dauerrenner: Unsere Schinkenplatte mit hauchdünn aufgeschnittenen westfälischen Knochenschinken.

Brotzeitplatte

ab 20 Personen

pro Person 15,90 €

- Kleine Frikadellen
- Bierbeißer mit Senf
- Aufschnittplatte und Käseplatte
- Wurstsalat
- Kartoffelsalat
- Brot- und Brötchenvariationen
- Butterspezialitäten

Suppen und Eintöpfe

ab 20 Personen

pro Person 3,90 €

- Rindfleischsuppe mit Einlage aus Blumenkohl, Eierstich und Markklößchen
- Käselauchsuppe mit Hackfleisch und Champignons
- Reitersuppe mit Hackfleisch und Paprika
- Gyrossuppe mit Schweinefleisch und Mais
- Gulaschsuppe, pikant, mit herzhaftem Rindfleisch und Pilzen
- Grünkohleintopf mit Mettendchen (saisonal)
- Erbseneintopf mit Mettwurst

Unsere vegetarischen Suppen

- Broccolicremesuppe, Tomatencremesuppe
- Kartoffelsuppe oder
- Kürbiscremesuppe Spargelcremesuppe (saisonal)

Bitte beachten Sie:

Bei kleineren Gesellschaften berechnen wir einen Mindermengenaufschlag von 30%. Catering an Sonn- und Feiertagen auf Anfrage.



Do It Yourself- Snacks zum selber erwärmen

- Metzgerfrikadelle Stück 1,85 €
- Kleine Schweineschnitzel Stück 3,50 €
- Kleine Hähnchenschnitzel Stück 3,50 €
- Schweinefilet in Champignonrahmsauce Stück 4,90 €
- Rinderroulade Stück 5,00 €

Beilagen nach Wahl pro Portion 3,20 €

- Kartoffelgratin mit Sahnesauce und Käse gratiniert
- Butterreis
- Nudeln an Kräuterpesto oder Spätzle
- Salzkartoffeln oder Rosmarinkartoffeln
- Kaisergemüse und Sauce Hollandaise
- Sauerkraut, Apfelrotkohl
- Folienkartoffel mit Sauerrahm
- Gemüseauflauf vegetarisch

Salatkompositionen pro Portion 3,00 €

Rohkostsalatplatte mit Joghurt- oder Essig/Öl-Dressing

Angemachte Salate pro Portion 3,00 €

Farmersalat • Krautsalat • Porreesalat • Waldorfsalat • Nudelsalat • Geflügelsalat • Kartoffelsalat • Eiersalat • Hirtensalat

Dessertvariationen pro Portion 3,00 €

- Herrencreme mit Rum und Schokoladenstückchen
- Schokoladencreme
- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Orangencreme
- Panna Cotta mit Erdbeersauce
- Weincreme, wahlweise mit Rot- oder Weißwein und Mango-Joghurt Mousse



Bitte beachten Sie:
Bei kleineren Gesellschaften berechnen wir einen Mindermengenaufschlag von 30%. Catering an Sonn- und Feiertagen auf Anfrage.

Hidding's Frühstücksschlemmerei

ab 40 Personen pro Person 22,50 €

- Bäckerfrische Brötchen und Brotspezialitäten
- Butter, Marmelade und Honig
- Aufschnittplatten mit hauchzartem Schinken, gekochtem Hinterschinken, Schinkenplockwurst, Bratenaufschnitt, Putenbrustbraten und feinem Pastetenaufschnitt, frisches Mett mit Zwiebeln
- Käseplatte mit verschiedenen Hart- und Weichkäsesorten, angemachter Frischkäse mit Gartenkräutern und Paprika
- Rohkostplatte mit Tomaten, Gurken und Paprika, Tomate mit Mozzarellakäse dazu Basilikumpesto
- Räucherlachs mit Honigsenfsoße
- Fleischsalat, Heringsalat und Schinkenlauchsalat
- Frischer Obstsalat
- Angemachte Quarkspeise und Fruchtjoghurt

Optional dazubuchbar als Upgrade

Warm serviert: Preis pro Person: 4,95 €

- Kleine Frikadellen
- Nürnberger Bratwürstchen
- Rührei
- Frisch gebrühter Kaffee



Fingerfoodvariationen

ab 20 Personen, 6 Teile pro Person.

Preise je nach Zusammenstellung.

Bei weniger Personen erstellen wir ein individuelles Angebot.

Fingerfood Basic

pro Person 8,90 €

- belegte Brötchen
- kleine Frikadelle
- kleine Bierknacker,
- Senf

Fingerfood Basic Plus

pro Person 9,90 €

- Kleine verschieden belegte Baguettescheiben
- Kleine Frikadellen
- kleine Bierknacker,
- Senf

Fingerfood Basic Classic

pro Person 12,90 €

- Kleine Schnittchen (Aufschnitt, Käse)
- Pumpernickel-Taler
- Mozzarella-Spieße
- Hähnchen-Nuggets
- Kleine Frikadellen
- Melonenwürfel mit Schinken

Fingerfood Basic Premium

pro Person 14,90 €

- Kleine Schnittchen (Aufschnitt, Käse)
- Pumpernickel-Taler
- Mozzarella-Spieße
- Hähnchen-Nuggets
- Kleine Frikadellen
- Melonenwürfel mit Schinken
- Fischhäppchen
- Blätterteighäppchen
- Schweine-Medaillons garniert

Bei kleineren Gesellschaften berechnen wir einen Mindermengenaufschlag von 30%. Catering an Sonn- und Feiertagen auf Anfrage.

Special Service

Grillbike, der Hingucker in Münster

Hidding´s Riesen-Smoker

Roastbeef, rosa gebraten und vor Ort geschnitten

Riesenbratpfanne

Monolithgrill

Lieferkosten:

Zone 1: 15,- €
(Nordwalde)

Zone 2: 25,- €
Altenberge, Borghorst:

Zone 3: 35,- €
Greven, Ms-Nienberge, Emsdetten, Burgsteinfurt
und Laer

Zone 4: 50,- €
Stadtgebiet Münster (außer Nienberge)

An Sonn- und Feiertagen
Auslieferung auf Anfrage
(+50% der anfallenden Lieferkosten)

Gerne stellen wir Ihnen ein Buffet ganz nach
Ihren Wünschen zusammen.
Alle Preise sind Abholpreise.
Wir liefern von Montag bis Samstag – gegen Aufpreis,
auch Ihr Buffet zu Ihrem Veranstaltungsort.

Auf Wunsch grillen oder braten unsere Servicekräfte in der
Riesenpfanne. Dafür berechnen wir 32,50 € pro Kraft
und Stunde, zuzüglich 19 % MwSt.
Gerne beraten wir Sie welche Speisen für Ihre Veranstal-
tung passen und über unsere Serviceleistungen.

Sie brauchen Teller und Besteck?

Sprechen Sie uns an, wir bringen mit, was Sie benötigen.
Die Leihgebühr pro kleines Gedeck (bis 3 Teile/ Person)
beträgt 2,00 €

Für große Gedecke (mehr als 3 Teile) 3,- € zzgl 19 %
MwSt, inkl. Reinigung.

Die in diesem Heft angegebenen Preise für alle Speisen
beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer für Lebensmittel
von 7 % (Stand 1. Juli 2021)

Bitte beachten Sie:

Nehmen Sie unsere Serviceangebote wie Lieferung, Leih-
geschirr etc. in Anspruch, wird für diese Zusatzleistungen
der gesetzliche Mehrwertsteuersatz von 19 % fällig.

Haben Sie noch Fragen?

Unsere Verkäufer/-innen im Geschäft stehen Ihnen für eine
persönliche Beratung gerne zur Verfügung.

Ihr Team der Feinkostfleischerei Hidding
Tel.: 02573/958990 Fax.: 02573/9589920
eMail: nordwalde@fleischerei-hidding.de
www.fleischerei-hidding.de

Auf Anfrage bzw. nach Ihrer Auswahl erarbeiten wir Ihnen
die Liste der enthaltenen Zusatzstoffe und allergenen Stoffe
aus.





Firmensitz:

Feinkostfleischerei Hidding GmbH & Co.KG

Feldbauerschaft 26

48356 Nordwalde

Tel.: 02573/958990

Fax.: 02573/9589920

eMail: nordwalde@fleischerei-hidding.de

www.fleischerei-hidding.de

Unsere Geschäfte:

Nordwalde Bahnhofstraße 9 Tel.: 0 2573/ 9576170

Nienberge Sebastianstraße 2 Tel.: 0 2533/934151

Emsdetten Kirchstraße 16 Tel.: 0 2572/9603274

Münster Rothenburg 2 Tel.: 0 251/98119749

Münster Dortmunder Str. 17 Tel.: 0 251/64865

Münst./Mauritz Wolbecker Str. 222 Tel.: 0251/27077870

Steinfurt Baumgarten 6 Tel.: 0 2551/9199100