



Siemens

*Fleischerei &
Partyservice*

1950 – 2025
75

NEU

ab Oktober 2026

**HABEN
SIE
ETWAS
ZU
FEIERN?**

Qualität, die man schmeckt.



Siemsen
Fleischerei &
Partyservice

Unter dem Motto

*„Man sollte dem Leib etwas Gutes gönnen,
damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen“*

gestalten wir Ihnen individuelle Menü- oder Buffetvorschläge zu Ihrem persönlichen Anlass, wie z. B. Hochzeit, Konfirmation, Geburtstag, Empfang oder Grillfest.

Wir bieten Ihnen beste Qualität, hervorragenden Geschmack, Frische und vor allem eine große Portion Leidenschaft und Sorgfalt.

Erlesene Wurst-, Schinken- und Bratenspezialitäten, schmackhafte Salate aus eigener Herstellung, eine große Auswahl an Käsevariationen, frische Zutaten und liebevolle Dekorationen sind die bekannten Merkmale unserer Leistung.

Wir beraten Sie gern.

Guten Appetit wünscht Ihnen Familie Siemsen
und das Team vom Partyservice



HEISSE SUPPEN

1/2 Liter pro Portion
ab 10 Personen

Erbsensuppe mit magerem Fleisch und Würstchen	5,00
Käsesuppe mit Hackfleisch und Lauch	5,00
Tomatensuppe mit Reis und Fleischklößchen	5,00
Gulaschsuppe mit magerem Fleisch	6,50
Spargelcremesuppe mit Fleischklößchen	5,00
Kartoffelsuppe	5,00
Hochzeitsuppe – klare Suppe mit Einlage	6,90
Gyrossuppe	5,50
Chili con Carne mit Baguette-Brötchen	7,90

(Pfand für Suppen-Thermobehälter 30,-)

Osdorfer Grillschinken (ab 8 Personen)

pro Pers. **15,90**

herzhaft würzig, saftig, mit krosser Kruste, heiß aus dem Grill
Dazu: Kartoffelgratin, Sauerkraut mit Ananas, Sauce und Meterbrot

Krustenbraten (ab 8 Personen)

pro Pers. **14,90**

herzhaft, würzig, saftig – heiß aus dem Ofen
Dazu: Kartoffelgratin, Krautsalat und Sauce

Grill-Haxen (ab 8 Personen)

pro Pers. **14,90**

mit Kartoffelpüree, Sauerkraut, Brot und Senf

Bayerischer Leberkäse (ab 8 Personen)

pro Pers. **13,50**

mit Kartoffelpüree, Sauerkraut und brauner Sauce

Kräuter-Lachsbraten (ab 8 Personen)

pro Pers. **14,90**

vom Schwein, würzig lecker, heiß aus dem Grill
Dazu: Balkan-Dip, hausgemachter Nudel- und Bauernsalat

Kasseler ohne Knochen (ab 8 Personen)

pro Pers. **14,90**

mild gebraten, heiß aus dem Ofen
Dazu: Kartoffelgratin, Remoulade und Maissalat

Jäger-Rollbraten (ab 8 Personen)

pro Pers. **14,90**

vom Schweinenacken, gefüllt mit Zwiebeln, Pilzen
und durchwachsenem Speck.
Dazu: Kartoffelgratin, Bohnensalat und Jägersauce

Gyros (ab 8 Personen)

pro Pers. **14,90**

schmackhaft-würzig, heiß aus der Pfanne
Dazu: Djuvecreis, Krautsalat und Tzaziki



**FEST-
ESSEN**

vom Schwein

Spare-Ribs (ab 8 Personen)

pro Pers. **15,90**

lecker-würzige Knusperrippen aus dem Grill
Dazu: Kartoffelgratin, Krautsalat und Dip

Spießbraten (ab 8 Personen)

pro Pers. **14,90**

vom Schweinenacken, herzhaft würzig, heiß aus dem Grill
Dazu: Kartoffelgratin, Rotkohl und Sauce

Spanferkel – 1/2 Jungschwein (ab 30 Personen)

pro Pers. **7,90**

kross und würzig gegrillt

Schweine- und Rinderbraten (ab 10 Personen)

pro Pers. **17,90**

Dazu: Salzkartoffeln, Rotkohl, Bohnen und Sauce



FEST- ESSEN

Rind und Pute

Rinderrouladen 2 Stück pro Person (ab 8 Personen)
gefüllt nach „Hausfrauen-Art“ in feiner Sauce,
mit hausgemachtem Rotkohl und Salzkartoffeln

pro Pers. **18,90**

Tafelspitz (ab 8 Personen)
mit Meerrettichsauce, Kartoffeln und Speckbohnen

pro Pers. **18,90**

Rindergulasch (ab 8 Personen)
mit Salzkartoffeln, Rosenkohl und Rotkohl

pro Pers. **17,90**

SAISONGERICHTE (ab 8 Personen)

Rübenmus komplett
mit Speckstippe, Kasseler und Kochwurst

pro Pers. **14,90**

Grünkohl komplett
mit Schweinebacke, Kasseler, Kochwurst
und Röstkartoffeln

pro Pers. **17,50**

Puten-Rollbraten (ab 8 Personen)
raffiniert gefüllt, mit einer schmackhaften Außenwürzung,
heiß aus dem Ofen
Dazu: Nudelsalat, Curry-Reissalat und Zwiebelsauce,
zusätzlich Kartoffelgratin pro Person + 4,00

pro Pers. **14,90**

Puten-Rollbraten heiß aus dem Ofen
raffiniert gefüllt, mit einer schmackhaften Außenwürzung

pro Pers. **8,50**

Puten-Geschnetzeltes heiß aus der Pfanne
mit Pfirsich in einer feinen Senf-Sahne-Sauce
mit Reis und Kieler-Woche-Salat pro Pers. + 5,50

pro Pers. **9,50**

HEISS AUS DEM OFEN

Nudelpfanne „Italia“ (ab 8 Personen) <i>Bandnudeln, Hähnchenbrustfilet, Cocktailtomaten, Orangen-Pfeffer-Rahmsauce und Mozzarellakäse</i>	pro Pers. 11,90
Spießbraten würziger Nackenbraten	pro Pers. 7,50
Kasseler ohne Knochen	pro Pers. 7,50
Kasseler ohne Knochen im Blätterteig	pro Pers. 8,50
Jäger-Rollbraten <i>gefüllt mit Zwiebeln, Pilzen und durchwachsenem Speck</i>	pro Pers. 8,50
Schwedenbraten <i>gefüllt mit Backpflaumen</i>	pro Pers. 8,50
Grillschinken saftig, würzig	pro Pers. 7,50
Griechischer Rahmbraten <i>mit Käse überbacken in raffinierter Sauce</i>	pro Pers. 7,90
Kräuter-Lachsbraten vom Schwein	pro Pers. 7,50
Putenbrust ohne Knochen, gegrillt	pro Pers. 8,50
Fleischkäse gebacken	pro Pers. 6,50
Gulasch mit Pilzen	pro Pers. 9,90
Rinderroulade in feiner Sauce	pro Pers. 7,90
Rinderbraten zart und saftig mit feiner Sauce	pro Pers. 9,90
Rindergeschnetzeltes <i>in Pfeffersauce mit Champignons</i>	pro Pers. 9,90
Grill-Haxen kross und saftig, ca. 1kg	pro kg 7,50

FILET-TÖPFE

Schweinefilet-Topf (ab 6 Personen) <i>zartes Schweinefilet in raffinierter Käse-Sahnesauce mit Reis und Fitnesssalat pro Person + 5,50</i>	pro Pers. 11,50
Rinderfilet-Topf „Charlotte“ (ab 6 Personen) <i>zartes Rinderfilet in raffinierter Käse-Sahne- oder feiner Pfeffer-Rahmsauce mit Reis und Fitnesssalat pro Person + 5,50</i>	pro Pers. 18,90
Hähnchenbrustfilet-Topf (ab 6 Personen) <i>zartes Hähnchenbrustfilet in feiner Marinade mit Currysauce und Früchten mit Reis und Fitnesssalat pro Person + 5,50</i>	pro Pers. 11,50

VEGETARISCHES

Kräuter-Röstkartoffeln (ab 8 Personen) <i>mit Paprika, Halloumi-Käse und Sauce Hollandaise</i>	pro Pers. 13,50
Champignon-Pfanne (ab 8 Personen) <i>mit Schupfnudeln in raffinierter Kräuter-Knoblauch-Creme</i>	pro Pers. 13,50

Darfs ein bisschen mehr sein?

UNSERE BEILAGEN

Frische Salate

aus eigener Herstellung

	(pro kg)
Kartoffelsalat	10,50
Bauernsalat mit Kartoffeln, Essig und Öl	10,90
Nudelsalat	9,50
Sommersalat (Nudelsalat)	9,50
Italienischer Nudelsalat	10,50
Pesto-Salat (Nudelsalat)	10,50
Griechischer Nudelsalat	10,50
Farmer-Salat	9,50
Krautsalat	7,50
Gurkensalat	9,50
Bohnensalat (rot)	10,50
Bohnensalat (grün)	9,50
Maissalat	9,50
Curry-Reissalat	10,50
Porreesalat mit Ei	10,50
Kieler-Woche-Salat	10,90
Fitness-Salat	10,50

Warme Beilagen

	(Portion)
Kartoffelgratin	4,00
Gemüsegratin	4,00
Bratkartoffeln	4,00
Salzkartoffeln	2,50
heißes Sauerkraut	3,00
Rotkohl	3,00
Erbsen und Wurzeln	3,00
Rosenkohl	3,00
Speckbohnen	3,00
Djuvecreis	4,00

Dips & Saucen

	(pro kg/Liter)
Tzaziki-Dip	9,50
Balkan-Dip	9,50
Remouladen-Sauce	9,90
Curry-Sauce	9,50
Bratensauce	9,00
Zwiebelsauce	9,50
Jägersauce	9,50

Brot & Brötchen

	(Stück)
Party-Brötchen	0,60
kleine Party-Sonne, 15 Stck.	10,00
große Party-Sonne, 30 Stck.	19,50
Meterbrot	5,00
Zwiebel-Meterbrot	5,90
Tiger-Meterbrot	5,90

... und

DESSERTS

	(Portion)
Rote Grütze mit Vanillesauce	4,00
Götterspeise mit Vanillesauce	4,00
Schweizer Reis mit Kirschen	4,00
Mousse au Chocolate mit Vanillesauce	4,50
Quarkspeise mit Früchten	4,00





... oder Sie
überraschen
Ihre Gäste mit

FINGER FOOD

Backpflaumen, Datteln, Feigen & Aprikosen <i>im Speckmantel, am Spieß</i>	1,20
Käsewürfel <i>mit Weintrauben, am Spieß</i>	2,20
Tomate-Mozzarella , <i>am Spieß</i>	2,20
Party-Frikadellen	1,20
Pumpernickel-Happen <i>mit Käse</i>	1,50
Honigmelone mit Serrano- und Lachsschinken	2,90
Hähnchenspieße <i>mariniert</i>	2,00
kl. Rinderfilets	5,50
Ratsherrensteaks <i>(Schweinefilets im Speckmantel)</i>	3,00
Putenschnitzel	2,00
Puten-Nuggets <i>(100g pro Person + Dip)</i>	3,00
gefüllte Schweinefilets <i>nach Jägerart, mit Frischkäse</i>	3,50
Hähnchenspieße <i>mit Dip</i>	2,00

Ab 8 Personen. Unsere Empfehlung zum Sektempfang
10 bis 12 Teile pro Person. Zum „Sattessen“ 16 Teile pro Person.
Mindestabnahme 10 Stück je Sorte. Preise sind Stückpreise.

Unsere kalten Platten erhalten Sie ab 8 Personen.
Mit Garnierung, liebevoll und appetitlich arrangiert...

Osdorfer „Schlemmerplatte“

pro Pers. 12,90

Schweinefilet, Kasseler, Roastbeef, Schweinebraten,
Spargelschinken, Pfefferschinken und Kochschinken

Rustikale Aufschnittplatte „Holstein“

pro Pers. 10,90

geräucherter Schinken, Mettwurst, Zwiebelmett,
Schmalz, Rotwurst, Leberwurst und Sülze

Rustikale „Schinkenplatte“

pro Pers. 12,90

Holsteiner Katenschinken, Wacholderschinken,
Lachsschinken, Kochschinken und Schinkenspeck

Sauerfleisch (kalt auf Platte)

„Dicke Rippe“ oder „Schinken“

pro Pers. 14,90

mit Bratkartoffeln, Remoulade und Gurkensalat

Kasseler (kalt auf Platte)

pro Pers. 14,90

mit Bratkartoffeln, Remoulade und Gurkensalat

Roastbeef (kalt auf Platte)

pro Pers. 20,90

mit Bratkartoffeln, Remoulade und Gurkensalat

Geräucherte Putenbrust (kalt auf Platte)

pro Pers. 15,90

saftig und mager, kalt aufgeschnitten
mit Bratkartoffeln, Remoulade und Gurkensalat



Unsere

**KALTEN
PLATTEN**

Gemüse-Platte (ab 10 Personen)

pro Pers. 7,50

Paprika, Gurken, Kohlrabi, Wurzeln, Tomaten mit Dip

Antipasti-Platte (ab 10 Personen)

pro Pers. 9,90

verschiedene Gemüsesorten mediterran gewürzt und eingelegt

Sauerfleisch-Platte „Dicke Rippe“ oder „Schinken“

pro Pers. 7,90

Kasseler-Platte liebevoll arrangiert

pro Pers. 7,90

Roastbeef-Platte liebevoll arrangiert

pro Pers. 13,90

Geräucherte Putenbrust-Platte

pro Pers. 8,90

saftig und mager, kalt aufgeschnitten und liebevoll arrangiert



Planen Sie ein Buffet?

Frühstücksbuffet (ab 10 Personen)

pro Pers. **20,90**

Aufschnittplatte mit Kasseler, Kochschinken, Bratenaufschnitt und Mettwurstspezialitäten, frisches Mett, feine Käseplatte mit verschiedenen Schnitt- und Weichkäsesorten, dazu reichen wir verschiedene Brotaufstriche wie Eiersalat, Fleischsalat & Krabbensalat aus eigener Herstellung, Brötchen, Butter sowie frisches Obst der Saison

Gourmet-Buffer (ab 10 Personen)

pro Pers. **26,90**

liebevoll arrangiert und garniert, kalt auf Platten

- 1 Steakplatte mit Rinderfilet, Putenschnitzel, Ratschersteak (Schweinefilet im Speckmantel), Party-Frikadellen und Metzgerpralinen (Pflaume)
 - 1 Platte Nuggets und Hähnchenspieße mit Dip
 - 1 Platte Melone mit Serrano- und Lachsschinken
 - 1 Käseplatte
- Fitness- und Nudelsalat, dazu: Brotkorb und Butterrosen

PERFEKT FÜR HOCHZEITEN UND KONFIRMATIONEN

Buffet-Royal (ab 15 Personen)

pro Pers. **34,90**

Spargelcreme- oder Hochzeitssuppe, Schweinefilet in Käse-Sahnesoße mit Butterreis und Fitnesssalat, „Gourmet-Platte“ mit erlesenen Braten (Hähnchenspieße, gefüllte Schweinefilets, Entenbrust in Scheiben, Puten-Nuggets, Roastbeef in Scheiben und Dip), Käsevariationen, Lachs mit Sahnemeerrettich, Melone mit Serrano- und Lachsschinken und Krabbensalat, gemischter Brotkorb und Butterrosen, Mousse au Chocolate mit Vanillesauce oder Quarkspeise mit Früchten

Sommerbuffet (ab 10 Personen)

pro Pers. **22,50**

Krustenbraten mit Kartoffelgratin (heiß), Party-Frikadellen und Puten-Nuggets (kalt), Melone mit Serrano- und Lachsschinken, Tomate-Mozzarella-Spieße, Remoulade, Sommersalat, Fitnesssalat und Partybrot

Bayerisches-Buffer (ab 10 Personen)

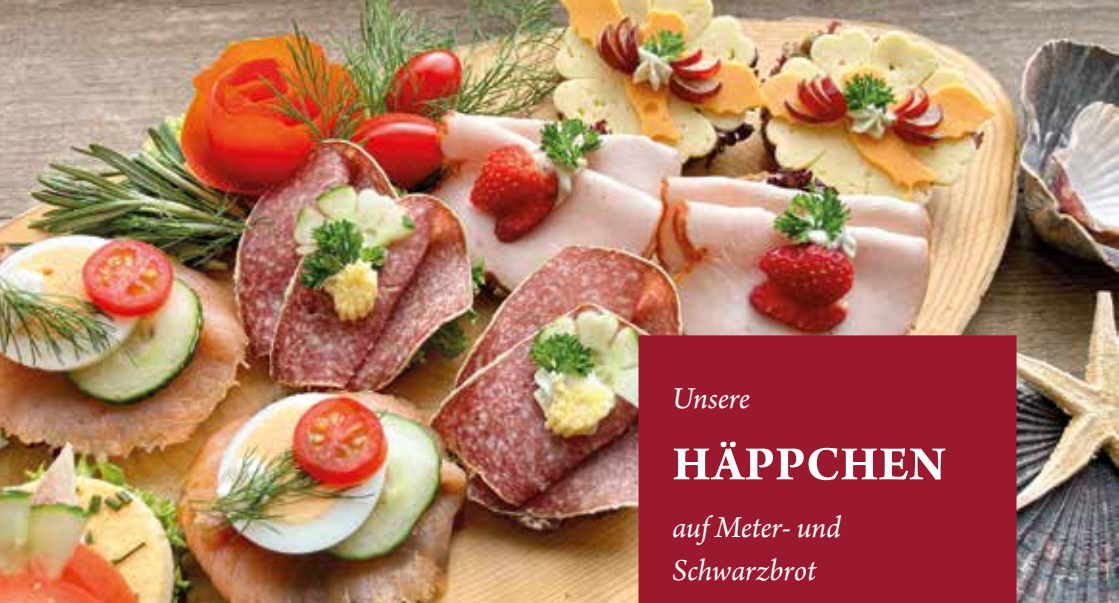
pro Pers. **18,90**

Fleischkäse, Haxe, bayerischer Kartoffelsalat, Krautsalat und süßer Senf, Obazda und Brezel

Finger-Food-Buffer (ab 10 Personen)

pro Pers. **25,90**

Rinderfilets, Ratschersteaks, Putenspieße, Metzgerpralinen, Putenschnitzel, Mini-Frikadellen, Puten-Nuggets, Tomate-Mozzarella-Spieße, Käsespieße, Gemüse-Sticks mit verschiedenen Dips



Unsere

HÄPPCHEN

auf Meter- und
Schwarzbrot

Ab 8 Personen.

7 Häppchen pro Person.

Häppchen „Strandvogt“

mit erlesenen Bratenspezialitäten wie Schweinefilet, Kasseler, Roastbeef, Schweinebraten und Party-Frikadellen, auf Wunsch auch mit Käse

pro Pers. 15,90

Häppchen „Rustikale“

mit Bauernmettwurst, Schmalz, Blutwurst, frisches Mett, Leberwurst, Lachsschinken, grobe Streichmettwurst und Party-Frikadellen

pro Pers. 15,90

Häppchen „Cheddar“

verschiedene Schnitt- und Weichkäsesorten

pro Pers. 16,90

Häppchen „Neptun“

Aal, Lachs, Krabbensalat, Käse, Pute, Salami, frisches Mett und Party-Frikadellen

pro Pers. 17,90

Häppchen „Ostsee“

Aal, Lachs, Krabbensalat, Forelle, drei verschiedene Sorten Stremellachs

pro Pers. 18,90



Siemsen

Fleischerei &
Partyservice

Besuchen Sie uns in unserem modernen Ladengeschäft
oder rufen uns an, wir beraten Sie gern.

Hauptstraße 2 in Osdorf. Telefon 04346 4340

Besuchen Sie unser Mittagstischbistro mit täglich wechselnden, frisch zubereiteten Gerichten.

Mittagstisch täglich von 11.00 bis 14.00 Uhr

Immer aktuell, online unter www.siemsen-osdorf.de

Gut verpackt zum Mitnehmen. Gerne mit Vorbestellung.



Siemsen

*Fleischerei &
Partyservice*



*75 Jahre Qualität,
die man schmeckt.*

H. Siemsen und Söhne oHG

Hauptstraße 2, 24251 Osdorf

Telefon 04346 4340, Telefax 04346 5439

info@siemsen-osdorf.de, www.siemsen-osdorf.de

Da alles ganz frisch für Sie zubereitet wird, bitten wir Sie um eine Vorbestellung von mind. 10 Tagen. Lieferung nach Absprache gegen Aufpreis, entsprechend der Entfernung, möglich. Die angegebenen Menü-, Platten- und Buffetpreise verstehen sich in Euro inkl. 7% MwSt. ohne Dienstleistung am Veranstaltungsort. Werden weitere Dienstleistungen, wie z. B. Bedienung erwünscht, erhöht sich die MwSt. auf 19% gemäß Umsatzsteuergesetz. Veränderte MwSt. nach gesetzlichen Vorgaben möglich. Für Thermobehälter ist ein Pfand in Höhe von 30,00 Euro zu zahlen, welches nach Rückgabe der Behälter erstattet wird.

RÜCKGABE & REINIGUNG: Die benutzten Platten und Thermobehälter sind bei Rückgabe gereinigt abzugeben. Sollte die Reinigung nicht erfolgen, behalten wir uns vor für den Mehraufwand bis zu 100,00 Euro zu berechnen.

Preisliste gültig ab 01.10.2026

Alle vorherigen Preislisten verlieren hiermit ihre Gültigkeit.