

# Thieles Hofladen Partyservice

Stand 2023





## Über 100 Jahre Thieles Hofladen

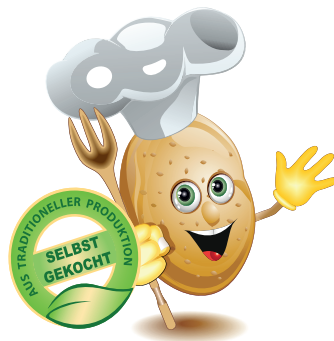
Zuerst wurden hier Schweine gehalten und dann Milchkühe bis zu allerletzt der Hofladen entstand. Dieser ist nun bereits über 20 Jahre alt.

Was zunächst mit Kartoffeln begann, hat sich mittlerweile zu dem Ihnen vorliegenden Angebot mit warmen und kalten Köstlichkeiten entwickelt.

Unser besonderer Dank gilt Ihnen, unseren zufriedenen Kunden, die Sie uns immer wieder neu gefordert haben unser Angebot in bester Qualität zu erweitern und zu verfeinern.

Vielen Dank für Ihr Vertrauen

Ihr Thieles Hofladen



## +++ Heiße Theke +++

Bei unserem Mittagstisch wählen Sie zwischen einer Suppe, einem Eintopf, einem Hauptgericht oder einer anderen Spezialität.

Fragen Sie nach unserer wöchentlich wechselnden Wochenkarte oder schauen Sie direkt im Internet unter [www.thieles-hofladen.de](http://www.thieles-hofladen.de)

Als besonderen Service informieren wir Sie regelmäßig auf Facebook, welche Gerichte Sie "heute" bei uns in der heißen Theke erwarten aber auch welche Gerichte es am nächsten Tag für Sie gibt.



[www.thieles-hofladen.de](http://www.thieles-hofladen.de)



[facebook.com/thieleshofladen](https://facebook.com/thieleshofladen)



Wussten Sie eigentlich, dass unser Rindfleisch aus eigener Aufzucht kommt?



## BELEGTE BROTE & CANAPES

### Belegte Bauernbrotscheiben

ab 5 Personen

pro Stück

2,30 €

- Schinkenmett & Zwiebel
- Schmalz
- Hausmacher Wurst
- Bauernschinken
- Mortadella
- verschiedene Käsesorten

### Brötchenhälften

ab 5 Personen

pro Stück

2,35 €

- verschiedene Aufschnittsorten
- saftigem Hinterschinken
- Bauernschinken
- Salami
- Bratenaufschnitt
- verschiedene Käsesorten

## Canapes

ab 5 Personen (pro Person 5 Canapes)

pro Stück

2,70 €

- Roastbeef
- Käse
- Schweinebraten
- Schinkenmett
- Bauernschinken
- Mortadella
- Lachs
- Forelle

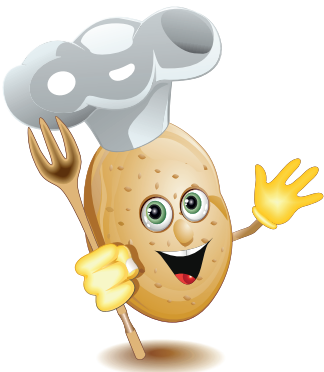
Alle Canapes mit einer herzhaften Garnierung

## Brotkorb

- verschiedene Partybrötchen

pro Stück

0,50 €



*Wussten Sie eigentlich, dass es unseren Hof Thiele bereits seit über 100 Jahren gibt?*



# FINGER FOOD & ANTIPASTI

## Finger Food – Schnitzel & Co.

ab 10 Personen (Preis pro Person)

- Partyfrikadelle .....
pro Stück **1,10 €**
- Hausgemachte Schinkenmettwurst .....
pro Stück **1,10 €**
- Partyschnitzel .....
pro Stück **1,80 €**
- Hähnchenunterschenkel ohne Knochen .....
pro Stück **2,30 €**
- Hähnchenschnitzel mit Knusperpanade .....
pro Stück **2,30 €**
- Schweinemedallions paniert .....
pro Stück **2,50 €**



## Vorspeisen, Snacks & Antipasti

Vorspeisen ab 10 Personen

- **Tomate-Mozzarella**  
mit Balsamico & Basilikum ..... pro Pers. 2,90 €
- **Gefüllte Tomaten**  
mit verfeinerten Frischkäse ..... pro Stück 1,20 €
- **Kochschinkenröllchen**  
mit Spargel & Remoulade ..... pro Stück 1,40 €
- **Gefüllte Champignons**  
mit Frischkäse ..... pro Stück 1,20 €
- **Gefüllte Champignons**  
mit Speck & Käse ..... pro Stück 1,20 €
- **Gefüllte Eier** ..... pro Stück 1,20 €
- **Tzatziki Hausgemacht** ..... 100 g 1,30 €





# SUPPEN & AUFLÄUFE

## Suppen

Aus dem Suppentopf ab 10 Personen

- **Rinderkraftbrühe**  
mit selbstgemachten Markklößchen ..... pro Pers. **5,90 €**
- **Erbsensuppe**  
mit geräucherten Mett- & Fleischwurststückchen ..... pro Pers. **5,90 €**
- **Linsensuppe**  
mit geräucherten Mett- & Fleischwurststückchen ..... pro Pers. **5,90 €**
- **Hühnersuppe**  
mit Einlage ..... pro Pers. **5,40 €**
- **Kartoffelsuppe**  
mit Wienerwurst ..... pro Pers. **5,40 €**
- **Käse-Lauchsuppe**  
mit einem Hauch von Käse, Hackfleisch &  
feinem Porreestreifen ..... pro Pers. **5,50 €**
- **Gulaschsuppe**  
mit zartem Rindfleisch & Champignons ..... pro Pers. **6,50 €**
- **Gyrossuppe** ..... pro Pers. **6,50 €**



## Eintöpfe

Hausgemachte Eintöpfe ab 15 Personen

- **Grünkohleintopf**  
mit Kartoffeln & Mettwurst ..... pro Pers. 8,50 €
- **Chili Con Carne**  
mit Hackfleisch, Kidneybohnen & Mais ..... pro Pers. 7,50 €
- **Bauerntopf**  
mit Hackfleisch, Paprika & Mais ..... pro Pers. 7,00 €

## Aufläufe

Hausgemachte Aufläufe ab 15 Personen

- **Jägerschnitzel Auflauf mit Nudeln** ..... pro Pers. 8,70 €
- **Lachs-Spinat Auflauf mit Nudeln** ..... pro Pers. 9,80 €
- **Hausgemachte Lasagne** ..... pro Pers. 8,70 €
- **Vegetarischer Nudelaufwurf** ..... pro Pers. 7,50 €



## FRISCH & KNACKIG

### Salate

ab 10 Personen

- **Kartoffelsalat** ..... 100 g 1,80 €
- **Nudelsalat** ..... 100 g 1,80 €
- **Bauernsalat**  
mit Paprika, Tomaten, Mais & Gurken ..... 100 g 1,70 €
- **Krautsalat**  
mit Essig, Öl & feinen Kräutern ..... 100 g 1,60 €
- **Schichtsalat** ..... 100 g 2,10 €
- **Rohkostplatte**  
mit Dressing ..... 100 g 1,60 €



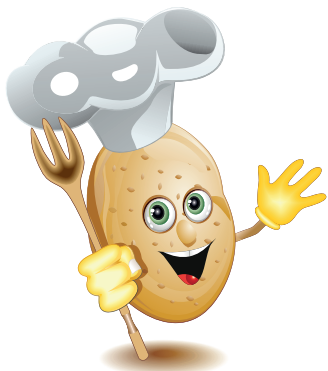
# WAS SÜSSES ZUM ABSCHLUSS

## Desserts

ab 10 Personen

- **Bären Traum**  
Joghurt mit Früchten & braunem Zucker ..... 100 g **2,90 €**
- **Bayrische Creme “Art des Hauses”** ..... 100 g **2,90 €**
- **Mousse au Chocolat “Art des Hauses”** ..... 100 g **2,90 €**
- **Zitronencreme** ..... 100 g **2,90 €**
- **Rote Grütze mit Vanillesauce** ..... 100 g **2,70 €**

Alle Desserts wahlweise im Schälchen oder in einer Glasschüssel.



*Wussten Sie eigentlich, dass bei uns alles mit Kartoffeln begonnen hat?*

A collage of various cold meats, cheeses, and fruits. The top left shows rolled meats and salami. The top right features blue cheese, grapes, and a bread roll. The bottom left shows a large wedge of blue cheese, a bread roll, and grapes. The bottom right is a close-up of rolled meats. A green banner with white text is overlaid in the center.

KALT & HERZHAFT

# Kalte Platten

ab 10 Personen

- **Hofladenplatte**  
mit Hausmacher Wurst, Schinken Mett, Schmalz  
Sülze & einer herzaften Garnitur ..... pro Pers. 6,40 €
- **Aufschnitt Platte**  
mit Wurst, Braten & Schinken  
& einer herzaften Garnitur ..... pro Pers. 7,00 €
- **Partyplatte 1**  
Partyschnitzel, Partybällchen,  
Mettwürstchen, Hähnchenkeulen, Hähnchenschnitzel,  
Schweinemedailles, Schinkenröllchen & Mettschwein ..... pro Pers. 17,50 €
- **Partyplatte 2**  
Partyschnitzel, Partybällchen, Putenschnitzel,  
Mettwürstchen & Schinkenröllchen ..... pro Pers. 7,70 €
- **Bratenplatte**  
Schweinebraten, Kasslerbraten & Roastbeef,  
fein garniert ..... pro Pers. 7,50 €
- **Fischplatte**  
Lachs, Garnelen, geräucherte Forelle  
mit Butterrosen ..... pro Pers. 9,70 €
- **Käseplatte**  
mit Stückkäse, Schnittkäse ..... pro Pers. 5,90 €





## KOMPLETTE MENÜS

### Vom Rind (inkl. 2 Beilagen nach Wahl)

ab 10 Personen

- **Rinderbraten mit Pfifferlingen** ..... 18,30 €  
pro Pers.
- **Rinderbraten in Pfeffersauce mit Pfifferlingen** ..... 18,30 €  
pro Pers.
- **Rinderroulade mit saftiger Hackfleischfüllung** ..... 17,30 €  
pro Pers.
- **Saftiger Rindergulasch**  
mit oder ohne Pilze ..... 15,90 €  
pro Pers.
- **Sauerbraten** ..... 15,50 €  
pro Pers.
- **Ochsenbäckchen in Sauce** ..... 20,10 €  
pro Pers.
- **Burgunderbraten in Rotweinsauce** ..... 18,30 €  
pro Pers.



## Vom Schwein (inkl. 2 Beilagen nach Wahl)

ab 10 Personen

- **Spießbraten Natur oder in Sauce** ..... 13,60 €  
pro Pers.
- **Spanferkel ausgelöst**  
mit saftiger Fleisch- & Mettfüllung knusprig gebraten ..... 17,50 €  
pro Pers.
- **Spanferkel mit Knochen** ..... 15,00 €  
pro Pers.
- **Saftiger Krustenbraten** ..... 13,50 €  
pro Pers.
- **Fleischkäse Original** ..... 13,80 €  
pro Pers.
- **Saftige Haxen knusprig gebraten** ..... 13,50 €  
pro Pers.
- **Schweinegeschnetzeltes**  
mit frischen Champignons in Rahmsauce ..... 13,70 €  
pro Pers.
- **Grünkohl mit Mettwurst und Kassler**  
inkl. 1 Beilage nach Wahl ..... 13,50 €  
pro Pers.
- **Schälrippen** ..... 13,00 €  
pro Pers.



## Schweinefilet (inkl. 2 Beilagen nach Wahl)

ab 10 Personen

- **Schweinemedallions Hubertus in Preiselbeerensauce** ..... 16,50 €  
pro Pers.
- **Schweinemedallions in Pfeffersauce** ..... 16,50 €  
pro Pers.

## Geflügel (inkl. 2 Beilagen nach Wahl)

ab 10 Personen

- **Hähnchenfilet mit Hawaii-Currysauce** ..... 16,50 €  
pro Pers.
- **Putenbraten mit Curryrahmsauce- oder Rahmsauce** ..... 15,50 €  
pro Pers.
- **Putengeschnetzeltes in Hawaii-Curry Sauce** ..... 14,50 €  
pro Pers.
- **Gänsekeulen/Gänsebrust in Gänsesauce** (saisonbedingt) ..... 27,50 €  
pro Pers.

## Currywurst, inkl. 1. Beilage

ab 10 Personen

- **doppelte Currywurst "klassisch"** ..... 9,20 €  
pro Pers.

## Kartoffelbeilagen

- Kartoffelgratin
- Salzkartoffeln
- Schwenkkartoffeln
- Bratkartoffeln
- Rosmarinkartoffeln
- Rösti
- Krokette
- Klöße
- Kartoffelpüree

## Gemüsebeilagen

- Buttergemüse
- Gemüseplatte mit Bohnenröllchen & Sauce Hollandaise
- Kaisergemüse
- Spinat
- Mediterrane Gemüsepfanne

## Teigwaren

- Eierspätzle
- Bandnudeln
- Penne

und sonstige Sorten

## Reis

- Natur-Reis
- Basmati

- Rotkohl
- Sauerkraut
- Grünkohl
- Wirsing
- Füchterer-Spargel (Saisonbedingt)

Pro Person und Beilage 3,00 €



MENÜ-BEILAGEN



## FRISCHE THEKE

### Täglich ab 11 Uhr "Heiße Theke"

In unserer heißen Theke haben wir täglich wechselnde Mittagsgerichte. Frisch zubereitet, jede Woche neu!

Den aktuellen Wochenplan posten wir regelmäßig auf Facebook und veröffentlichen ihn auf unserer Internetseite: [www.thieles-hofladen.de/heisse-theke/](http://www.thieles-hofladen.de/heisse-theke/)

In unserer frischen Theke finden Sie eine große Auswahl an Grillgut für die nächste Grillparty. Auch für den (all-)täglichen Bedarf bieten wir ein Sortiment an selbstgemachter Wurst an.

### Unsere Tagesangebote

#### **Dienstags**

- Krustenbraten

#### **Mittwochs**

- Kesselfrische Fleischwurst

#### **Donnerstags**

- Krustenbraten
- Knusperbauch

*Die Donnerstagstüte mit Schmierwurst, Jagdwurst, Fleischsalat und 2x Mettwurst*

## Ihre Bestellung

Wir nehmen Ihre Bestellung jederzeit telefonisch, persönlich oder auch per FAX entgegen. Wenn Sie Vorab eine Beratung wünschen, stehen wir Ihnen gerne im Laden innerhalb unserer Geschäftszeiten zur Verfügung. Ihre Bestellung richten Sie bitte spätestens 1 Woche vor Ihrem Fest an uns. Bei einer Stornierung ab 3 Tagen vor der Veranstaltung, berechnen wir eine Stornierungsgebühr von 50% des Angebotsbetrages.

## Lieferservice

Von Dienstag bis Samstag.

Sonn- & Feiertagen, bei Feiern ab 10 Personen, mit einem Sonntagszuschlag von 20%.

Weniger Personen bitte nur mit Absprache.

Wir haben uns entschlossen für Heiligabend ab 14 Uhr und am 1. und 2. Weihnachtstag zu schließen.

## Gebrauchsgegenstände

Heiße Suppen, Eintöpfe, Beilagen und sonstige warme Speisen werden in Chafing Dish geliefert.

Auf Anfrage stellen wir Ihnen Geschirr, Besteck, Stehtische und der gleichen zu Verfügung.

Bei Verlust oder Beschädigung haftet der Besteller.

## Leihgeschirr

- **Teller, Suppenteller, Kaffeetasse, Wasserglas, Rot- & Weißweinglas, Nachtschälchen**

pro Teil gereinigt	0,40 €	pro Teil ungereinigt	0,50 €
--------------------	--------	----------------------	--------

- **Besteck:** Messer, Gabel, Löffel, Suppenlöffel, Kuchengabel & Dessertlöffel

pro Teil gereinigt	0,30 €	pro Teil ungereinigt	0,40 €
--------------------	--------	----------------------	--------

- **Warmhaltegeräte**
- **Festzeltgarnitur** (1 Tisch & 2 Bänke, Selbstabholung)
- **Stehtisch** (Selbstabholung)
- **Sonnenschirm** (Selbstabholung)
- **Zelte**

## Rechnung

Die hier angegebenen Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Die Bezahlung der Speisen entrichten Sie beim Fahrer vor Ort oder Sie zahlen bei Rückgabe des Leerguts. Der Rechnungsbetrag wird fällig innerhalb von 5 Werktagen.

Thieles Hofladen  
Wengernstraße 3  
58452 Witten Bommern

Tel: 02302 33737  
Fax: 02302 399524  
E-Mail: [info@thieles-hofladen.de](mailto:info@thieles-hofladen.de)

[www.thieles-hofladen.de](http://www.thieles-hofladen.de)

## UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN

Mo *geschlossen*  
Di 07:30 - 17:00 Uhr  
Mi 07:30 - 17:00 Uhr  
Do 07:30 - 17:00 Uhr  
Fr 07:30 - 18:00 Uhr  
Sa 07:30 - 13:00

**Thieles Hofladen**  
Ihre Landmetzgerei für Qualität & Frische

