

Fleischerei

Thiele

Inhaber Elke Seitz

- Partyservice, Platten- und Geschenksservice -



Fleischerhandwerk

Das Original!

Zietenstraße 71 – 09130 Chemnitz

Nummer gegen Hunger:

0371 – 4011664

Frisch aus dem Topf

Süßkartoffelsuppe mit Chiliflocken (1,10,13)
würzige Gulaschsuppe (1,11,17) mit Baguette oder Brot
Champignoncremesuppe (10,1,13,11)
Zwiebelsuppe (1,8,11,19) mit feinen Käseklößchen (10,11,15,17)
Tomatencremesuppe (10,11,1,8)
Grüne Erbsensuppe (1,10,13) mit Gin Sahne (1,10) und Schinkencrissini (1,4)
Rote Beete Suppe (1,10,13)
Soljanka (12,1,8,11,19,17) mit Baguette
Parmesansuppe (10,11,13,1)
Karotten – Ingwer Suppe (10,11,13,1)

Vorspeisen – oder auch kleiner Imbiss für zwischendurch

Würzfleisch (1,11,8,23,20,18) mit Käse (1,10,15) überbacken
feine Schinkenpastetchen (1,17,10,11,15)
Gefüllte Champignons (1,10,11)
mit Schinken gefüllte Zucchini (10,1,16)
Bruschetta (1,3)
Knoblauch – Joghurt mit Auberginen-Topping (1,10,3)

Salate und feine Salatvariationen

Rindfleischsalat (1,4,3,8,11,19) griechischer Salat (1,8,11) Geflügelsalat (1,11,8,10,15)
Kartoffelsalat (1,8,11,10,15) Nudelsalat (1,8,11,10,15) Käse-Knoblauch-Salat (1,10,15)
Schichtsalat (1,10,8,11,15) Schweizer Wurstsalat (1,8,11) Flusskrebssalat (1,10,15,3)
Gurkensalat (1,8,11) Tomatensalat (1,8,11) Oelhering (1,8,11,23)
Bunt, gemischter Salat mit verschiedenen Salaten der Saison und Dressing (1,10,3,4,8,11)
Rucola Salat mit Cocktailtomaten, geräucherten Schinkenspreckstreifen (1,4), Parmesan (1,10)
Tomate – Mozzarella Platte (1,10,11) mit gestoßenem Pfeffer und Balsamico Dressing (11) bzw.
Pesto (1,11,8,16)
Gemüseplatte mit frischem Gemüse der Saison
Anti – Pasti – Variationen (3,1,11) auf Eisbergsalat

Edles, heiß und kalt serviert

Gebratene Entenbrust (1) mit Orangenspalten auf Feldsalat mit Balsamico – Creme (11)
Roastbeefbraten „rosa“ (1) mit hausgemachter Remoulade (1,8,11,15,10)
Vitello tonnato (dünn aufgeschnittene Kalbfleischscheiben an Thunfischsauce) (1,8,11,10,15,20,19)
Kleine Schweinemedallions (kalt) (1) verschieden ausgarniert (1,10)
Saftiger Kochschinken (1,7,3,4) an Spargel (1,3,11)
Wiener Rostbraten (vom Rinderroastbeef)(1,17,10,11) mit gebratener Zwiebel (10,11)
Schweineroulade gefüllt mit Tomate – Mozzarella (1,10,11) in Sahnesauce (1,10)
Parmesanschnitzelchen (1,17,10,15) an Tomatencreme (10,11,1,8)
Putengeschnetzeltes (1) in Ananas – Curry – Sauce (1,8,10,20,16)
Würziges Geschnetzeltes „Budapester Art“ wahlweise mit Pute oder Schwein und Mais(11),

Zucchini, Paprika, roher Schinkenstreifen (1,3,4)
Frisch gebratene Lammhaxe (1,10)
verschieden gefüllte Schweinelenden
 > mit Pfifferlingen (1,10)
 > „Landshuter Art“ mit Zucchini, Paprika, Champignon, Käse (1,10,11,3)
Schweinefilet (1) in Calvados-Rahm (1,10,8) mit Äpfel (5) und Cranberrys (5)
geschmorter Tafelspitz (1,10,19)
geschmorte Kalbsbäckchen (1,10,19) oder Schweinebäckchen (1,10,13)
Coq au vin – Französisches Huhn mit geschmortem Gemüse (1,19)
Osso buco – geschmorte Kalbsbeinscheiben mit Gremolata (1,13,3,11)
Gänsekeule (1,17,10) mit Rotkohl (1,8,11)
Entenkeule (1,10,17) mit Rotkohl (1,8,11)

Spezialitäten aus dem Meer

Im Ofen gegarter Lachs (1,17) an Riesling – Sauce (1,15,13,8,11,20,17,18,19)
Zanderfilet (1,17) an Karotten – Birnen – Fenchel – Gemüse (1,10,11,17,19) oder Wirsingrahm (1,10)
Gratinierter Stremellachs mit Blattspinat (1,10)
Pangasiusfilet (1,17) mit Champignon – Zwiebel – Gemüse (1,10,11) oder Apfel – Zwiebel – Gemüse (1,10,11)
Saiblingfilet (1) mit Rahmspinat (1,10)

Deftiges und Rustikales

Kasslerbraten (1,4,7) auf Sauerkraut (1,8,11,3,13)
Kassler (1,4,7) im Brotteig
Spanferkelkeule (1) mit hausgemachtem Sauerkraut (1,8,11,3,13)
Spanferkelkrustenbraten (1,3,4,7) auf hausgemachtem Sauerkraut (1,8,11,3,13)
Saftiges Spanferkel (1) im Ofen gebacken ungefüllt
Sahneschnitzelpfanne (1,11,10,17) mit Champignons (1)
Jägerbraten gefüllt mit Champignons und Zwiebeln (1,20)

Kurzgebratenes aus Pfanne und vom Grill

Kleine Schnitzelchen vom Schwein (1,15,17)
Schnitzel von der Pute in Mandelpanade (1,15,17,16)
Mini – Beefsteak (1,4,7,8,10,12,13,15,16,20)
Hähnchenkeulen (1)
Lendensteaks (1) mit Tomate – Mozzarella überbacken(,10,11)
Hähnchenbrust (1) mit Pfirsich überbacken (1,10,11,8)

Für vegetarische Genüße

Heiße Gemüseplatte mit verschiedenen Gemüsen der Saison (1,10,17,11,13)
Bandnudeln (1) an Pilzrahm (1,17,10,13)
Rigatoni (1) mit Rucola, Kirschtomaten und Parmesan (1,10)

Highlights aus der Beilagen – Abteilung

Alles rund um die Kartoffel:

Salzkartoffeln (1), Bratkartoffeln (1), Rosmarinkartoffeln (1,10,11), Mandelkartoffeln (1,10,11), Petersilienkartoffeln (1), Kartoffelgratin (1,10,11), Klöße (1,13,11,3), Kartoffelklöße (1,13,11,3), Kroketten (1,10,13,3,17), Kartoffelecken (1,10,13,3,17)

Reis (1), Wildreis (1)

Bandnudeln (1), Rigatoni (1)

Unsere Gemüse Highlights:

Hausgemachtes Sauerkraut (8,11,1,3,13), Rotkraut (8,11,1,3,13), Ananaskraut (8,11,1,3,13), Weinkraut (1,11,8), Wirsing (1,10), Blumenkohl (1), Broccoli (1), Erbsen (1), Möhren (1), Rosenkohl (1), Rahmchampignons (1,10), Ratatouillegemüse (1)

Nachtische für echte Feinschmecker

Rote Grütze mit Vanillesauce

Mousse au chocolat mit weißer und heller Schokolade (8,13,14,12,10,11,15,18,17,16)

Joghurtmousse (8,14,12,10,13,1,17,15,16,18) mit frischen Früchten

Panna Cotta (8,14,13,18,15,17,16) mit Fruchtmark (8)

Schokolierete Früchte

Obstplatte mit frischen Früchten der Saison

Himbeer – Baiser – Creme (8,10,15)

hausgemachte Schokoladenterrine (8,10,15,11) auf einem Fruchtspiegel (8,3)

hausgemachte Beerenmousse – von frischen Früchten der Saison (8,14,10)

Aus Thieles kalter Küche

Schinken – Braten – Platte (mit feinen Spezialitäten) (1,2,4,7,10,11,12,19,20)

Deftige Schlachtplatte (hausgemachte Blut- und Leberwurst 1,2,10,4,12), verschiedene Sülzen (1,8,11,14), Knacker (1,16,20,8), Hackepeter (1)

Knackerplatte (1,7,8)

Hackepeterbällchen oder Hackepeterigel 1)

Käseplatte (1,10,11,4,3,13,15,16,18,19)

Fischplatte mit verschiedenem Räucherfisch (1,4,3,11,15,18,19,21,23)

Gefüllte Eier mit Kaviar (1,15,3,4)

Gern empfehlen wir Ihnen das passende zu Ihrem Anlaß, zugeschnitten auf ihre Vorstellungen und Ihr Budget. Melden Sie sich telefonisch zu einer individuellen Beratung!

Unser Büro für Ihre Bestellungen ist täglich von 8 bis 16 Uhr für Sie besetzt und freut sich über Ihren Anruf!