

Flechsig

Dein tierfreundlicher Fleischer



**Planen Sie
mit uns Ihre Feier.**

Partyservice

verantwortungsvoll-genießen.de

Flechsigg

Dein tierfreundlicher Fleischer



Flechsigg's 7 goldene Regeln im Überblick

Für Geflügel

1. Viel Platz

20% mehr Platz als in der konventionellen Haltung (Massentierhaltung)

2. viel Tageslicht im Stall

geschützt vor Feuchtigkeit und Kälte durch eine dicke Strohschicht als Einstreu

3. keine chemische oder präventive Behandlung

genereller Verzicht auf Antibiotika und anderer Medikamente

4. reines Naturfutter

Hofeigenes Futter aus Weizen, Gerste, Hafer und Mineralien. Bewußter Verzicht auf Mais, dadurch langsames Wachstum

5. Kein Tierleid

Es werden sogenannte Bruderhähne als Küken aufgestellt. Langsames heranwachsen, denn so haben sie Ruhe und Kraft ein gesundes Immunsystem aufzubauen. Keine Subunternehmer als „Fänger“ der schlachtreifen Tiere

6. Kurzer Transport

Alle Tiere werden auf dem hofeigenen Schlachtbetrieb, fachmännisch geschlachtet und überwiegend auch zerlegt.

7. Pflichtkontrollen

Kontrolle mindestens einmal pro Jahr durch ein externes Kontrollunternehmen.

Der Tradition verpflichtet – Neuem Aufgeschlossen

Seit mehr als 80 Jahren ist es unser Bestreben, Sie mit besten Fleisch- und Wurstwaren zu bedienen. Das gilt auch und besonders für unseren Partyservice! „Ob große oder kleine Feste - stets bekommen Sie das Allerbeste“

Frische, sorgfältige Zubereitung unserer Buffets und warmer Speisen ist für uns selbstverständlich. Eine ordentliche Planung und Beratung sind Voraussetzung für einen gelungenen Ablauf Ihrer Festlichkeiten.

Hier sind wir für Sie da!

Das Flechsig Versprechen: Wir verwenden für unserer Menüs nur Fleisch, was ausschließlich aus ehrlicher, nachhaltiger und tierfreundlicher Haltung stammt.

Gern sind wir für Sie tätig.

Flechsig, dein tierfreundlicher Fleischer



Einzelmenüs

Preise pro Person (ab 15 Personen)

Menü „Spezial“ **19,90 €**

*Rindergeschnetzeltes, Schweinefilet,
Hähnchenbrüstchen
Kartoffelgratin, Spätzle,
Gemüseplatte aus fünf Sorten*

Menü „aus der Region“ **17,90 €**

*frisch gekochter Grünkohl
mit Röstkartoffeln und/oder Salzkartoffeln
Mettwürstchen und/oder Kohlwurst
& Kassler*

Menü „deftig – kräftig“ **15,90 €**

Prager Schinken mit Sauerkraut und Brot

Menü „dreierlei“ **22,90 €**

*Rinderroulädchen mit Lauchfüllung,
Schweinefilet mit Gemüsefüllung,
Hähnchenbrüstchen,
Kartoffelgratin, Spätzle, Gemüseplatte aus fünf Sorten*

Flecksig

Dein tierfreundlicher Fleischer

Partygerichte für junge Leute

Preise pro Portion

Ital. Pfanne **10,90 €**

Hackfleisch mit rotem, gelbem und grünem Paprika, Zucchini, Reis, Tomaten und Zwiebeln

vegetarische Variante ohne Hackfleisch **9,90 €**

Chili con carne **8,50 €**

Rote Bohnen mit Hackfleisch, Zwiebeln und einer scharfen Sauce

Hausgemachte Lasagne mit Hackfleisch **9,90 €**

Gemüse-Lasagne

Lachs-Lasagne mit Spinat **11,90 €**

Curry-Wurst mit Sauce **6,20 €**

Pulled Pork mit Sauce **7,80 €**

Texas Rippe mit Sauce **7,30 €**

Fladenbrot (1/2 je Person) **1,30 €**

Stangenbrot, je **2,55 €**

Verschiedene Braten mit Sauce

Preise pro Portion

Grillschinken mit und ohne Schwarte	11,30 €
Gefüllte Braten vom mageren Lummer oder saftigem Nacken, jeweils mit Sauce	11,30 €
Rinderbraten mit Pfifferlingssauce	12,80 €

Ragouts und Geschnetzeltes

Preis pro Person 9,90 €

Putengeschnetzeltes
Rindergeschnetzeltes
Geschnetzeltes vom Schwein nach Züricher Art
Schweinegulasch

Rindergulasch **11,90 €**

Dazu empfehlen wir Ihnen:

*Kartoffelgratin, Salzkartoffeln, Spätzle,
angemachten Reis, Gemüse
und frischen Salat mit Dressing extra*

Einzelgerichte

Preise pro Person

Rinderbraten mit feiner Sauce	12,80 €
Sauerbraten mit leckerer Sauce	12,80 €

Rotkohl	3,10 €
Klöße pro Person 2 Stück	3,40 €

Spätzle	3,10 €
Salzkartoffeln	3,10 €

Suppen

Mengenangabe :1 Liter = 3 Portionen | Preis / Person

Rinderbouillon mit feinen Gemüwestreifen	5,30 €
---	---------------

Deftige Gulaschsuppe	6,50 €
-----------------------------	---------------

Waldpilzcremesüppchen	5,30 €
------------------------------	---------------

Käse-Lauchrahmsüppchen	5,30 €
-------------------------------	---------------

Mit Hackfleisch	5,60 €
------------------------	---------------

Vegetarische Minestrone	5,30 €
--------------------------------	---------------

Flechtsig

Dein tierfreundlicher Fleischer

Verschiedene Beilagen

Preise pro Person

Gemischte Gemüseplatte <i>aus fünf Sorten</i>	4,20 €
Broccoli	
Blumenkohl	
Pariser Karotten	
Rosenkohl	
Erbsen	
Böhnchen <i>nach „Großvater Art“</i>	
Rotkohl	3,10 €
Wirsinggemüse	3,10 €
Sauerkraut <i>mit und ohne Ananas</i>	2,80 €
Spätzle	3,10 €
Klöße <i>mit Röstbrot</i>	3,10 €
Salzkartoffeln	2,80 €
Kartoffelgratin	3,10 €
Schweizer Rösti	3,10 €
angerichteter Reis	2,80 €
gemischter Brotkorb <i>mit Partybrötchen</i>	2,10 €



Eine kleine Auswahl an Artikeln für ein kaltes Buffet

Lummerschnitzel	3,60 €
Lummerschnitzel, <i>mini</i>	3,10 €
Hähnchenbrüstchen, <i>natur gebraten</i>	3,40 €
Hähnchenbrüstchen, <i>paniert</i>	3,80 €
Frikadellchen	1,70 €
Fischplatte <i>mit Lachs oder Forelle</i> (Tagespreis)	ab 6,50 €
Gemischte Käseplatte	6,50 €
Brotkörbchen <i>mit gemischten Partybrötchen</i>	2,10 €
Canapé <i>mit Käse</i>	2,30 €
Canapé <i>mit Schinken oder Braten</i>	2,70 €
Canapé <i>mit Fisch</i>	3,10 €

Flechsigg

Dein tierfreundlicher Fleischer



Flechsigg's 7 goldene Regeln im Überblick Für Schweine

1. Viel Platz und tiergerechter Stand

Bodendeckende, trockene Einstreu und 1,5qm Platz je Tier sind vorgeschrieben.

2. direkter Auslauf für noch mehr Bewegung

Ständiger Zugang zu einem befestigten Auslauf am Stall

3. keine chemische oder präventive Behandlung

Antibiotika, Hormone, Beruhigungsmittel und präventive Bestandsbehandlungen sind verboten.

4. reines Naturfutter

Gentechnisch veränderte Futtermittel und Zusatzstoffe sind nicht erlaubt.

5. Kein Tierleid

Nasenringe, Rüsselklammern, das Kupieren der Schwänze und das Abkneifen der Zähne sind verboten.

6. Kurzer Transport

Tiertransportdauer maximal vier Stunden bzw. 200 km und vom Landwirt durchgeführt.

7. Pflichtkontrollen

unangemeldete Kontrolle mindestens einmal pro Jahr durch ein externes Kontrollunternehmen

Flechtsig

Dein tierfreundlicher Fleischer

*Desserts in kleinen Portions-
gläsern: Preis je Glas 3,10€*

Rote Grütze mit Vanillesauce
Schwarzwälder Kirschcreme
Topfenkuchencreme
Mousse au Chocolat
Mousse au Vanille

Wichtiger Hinweis zu Allergenen

In unserem Betrieb und bei unseren Lieferanten werden auch gluten-, milch-, ei-, sellerie-, pistazien- und senfhaltige Erzeugnisse verarbeitet. Trotz sorgfältigen Umgangs können wir nicht vollständig ausschließen, dass Spuren unbeabsichtigt in unsere Produkte übergehen.

Im Einzelfall sprechen Sie uns an.

Flechsig

Dein tierfreundlicher Fleischer



Flechsigg

Dein tierfreundlicher Fleischer



Flechsigg's 7 goldene Regeln im Überblick Für Rinder

1. Viel Platz und tiergerechter Stand

*Bodendeckende und trockene Einstreu ist vorgeschrieben.
Ausreichend Tageslicht im Stall*

2. direkter Auslauf für noch mehr Bewegung

Keine Anbindung und ständiger Zugang zu einem befestigten Auslauf. Weidegang mit Witterungsschutz in der Vegetationszeit ist vorgeschrieben.

3. keine chemische oder präventive Behandlung

Hormone und präventive Bestandsbehandlungen sind verboten

4. reines Naturfutter

Ausschließlich heimische Futtermittel und Futtermittel aus angrenzenden Regionen sind erlaubt, der Einsatz von Importfuttermitteln ist verboten. Antibiotika, Tier- und Knochenmehl in der Fütterung sowie Leistungsförderer sind verboten.

5. Kein Tierleid

Generelles Enthornen von Tieren ist verboten. Spaltenböden sind verboten.

6. Kurzer Transport

Tiertransportdauer maximal vier Stunden und 200 km.

7. Pflichtkontrollen

Kontrolle mindestens einmal pro Jahr durch ein externes Kontrollunternehmen.

Geschäftsbedingungen

Die genannten Preise gelten ab 15.02.24

Angebote und Preise sind freibleibend, materialbedingte Änderungen sind uns vorbehalten.

Sie enthalten den verminderten MwSt. Satz von z.Z. 7%

**Wir liefern Freitags und Samstags bis 19.30 Uhr,
unter der Woche bis 19.00 Uhr zu Ihnen.**

**Anlieferung bzw. Abholung erfolgt ab einem Warenwert von
150,00 € und kostet für Kamen und Bergkamen 15,00€.**

Andere Städte min.15,00 € oder 0,75€ je km.

**Alle von uns gelieferte Gegenstände, die wir für Ihr Buffet
benötigen, sind uns in sauberem Zustand zurückzuliefern.
Ansonsten berechnen wir eine Reinigungsgebühr nach
Aufwand.**

**Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass Sonderleistungen zur
Erhöhung der MwSt. auf den gesetzlich geltenden Höchstsatz
führen.**

Auftragsstornierung ist nur bis 7 Tagen vor Lieferung möglich.

**Unter folgenden Rufnummern stehen wir für ein individuelles
Gespräch während der Geschäftszeiten**

**Mo.-Don. 7.00-13.00 & 15.00 – 18.30 Uhr
zur Verfügung**

Telefon 02307/102 85 und 02307/102 53

E-Mail : info@flechsig-kamen.de

www.sorgenfrei-genießen.de

Flechsig

Für alle Menschen in Kamen, Bergkamen und darüber hinaus, denen nachhaltiger Genuss wichtig ist, garantieren wir hochwertige Fleisch- und Wurstwaren, erstklassige Beratung beim Verkauf, frisch zubereiteten Mittagstisch und einen Partyservice für jeden Anlass.

Als Familienunternehmen und traditioneller Handwerksbetrieb stehen wir für die ausgezeichnete Qualität unserer Produkte.

Das Flechsig-Versprechen: Wir kennen jeden unserer Lieferanten persönlich und wir sehen den verantwortungsvollen Umgang mit den Menschen, den Tieren und mit der Natur als zentralen Antrieb für unser tägliches Tun.

*Unsere selbst hergestellten Fleisch- und Wurstwaren besitzen ausschließlich Neuland-Qualität.**

** nachhaltig, ökologisch, fair, regional, transparent*

Flechsigg

Dein tierfreundlicher Fleischer

Für Sie – vor Ort!



Kamen

Oststraße 17 // 59174 Kamen // 02307 102 85
Parkmöglichkeiten direkt hinter unserem
Ladenlokal.

Montag bis Donnerstag:

7:00 bis 13:00 und 15:00 bis 18:30 Uhr

Freitag: 7:00 bis 18.30 Uhr

Samstag: 7:00 bis 13:00 Uhr

Bergkamen

Schulstraße 48 // 59192 Bergkamen //
02307 606 13

Parkmöglichkeiten direkt hinter unserem
Ladenlokal.

Montag: 7:00 bis 13:00 Uhr

Dienstag bis Donnerstag:

7:00 bis 13:00 und 15:00 bis 18:00 Uhr

Freitag: 7:00 bis 18.00 Uhr

Samstag: 7:00 Uhr bis 13:00 Uhr

verantwortungsvoll-genießen.de