

Hidding's Catering

gültig ab 1. April 2025





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 Schnitten 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 20,90 €

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 26,90 €

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!

Dritte Hauptspeise nach Wahl:	4,00 €/Port.
Rinderroulade:	5,50 €/Stück
Angemachte Salate:	3,50 €/Port.
Dessert nach Wahl	
oder Brotkorb mit Butterteller:	3,20 €/Person
Käseplatte:	4,50 €/Person

Bitte beachten Sie:

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



Upgrades: buchen Sie Feines dazu!

Tomate-Mozzarella	
mit Kräuterpesto	5,-- €/Portion
Schinken mit Melone	5,-- €/Portion
Eingelegtes, gegrilltes Gemüse	
in Kräuteröl	5,-- €/Portion

Spezialitätenbuffets

Schlemmerbuffet Schnitzelfreund

ab 30 Personen pro Person 27,90 €

- 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 Gemüse 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
- 1 Dessert nach Wahl, aus unserem aktuellen Sortiment

Münsterländer Hochzeitsfest

Festtagsbuffet ab 40 Personen pro Person 35,90 €

- 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 Zwiebelso-
ße, süß-sauer
- Kleine Rinderrouladen
- Knusper Schnitzel vom Schwein und Hähnchen
- Kartoffelgratin
- Butternudeln
- Feine Gemüseauswahl mit Gemüse der Saison
- 2 Desserts nach Wahl

Schlemmerbuffet Grillfreund

ab 40 Personen pro Person 29,90 €

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

- Grillkäse pro Person 3,50 €
- Maiskolben
- Gemüsespieße,
- vegane Lupinengriller
- Frisches Lachsfilet in Kräuterknoblauchöl mariniert,
fertig gebraten am Buffet serviert pro Person 5,90 €
- Kartoffelgratin pro Person 3,40 €
- Folienkartoffeln pro Person 3,40 €

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

ab 40 Personen pro Person 5,90 €

- Frische Champignons
- Kleine würzige Schmorkartoffeln
- Herzhafte Paprika

Buffet Urlaubstraum

ab 40 Personen pro Person 37,90 €

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 oder Rosmarinkartoffeln
- Spätzle
- Feine Gemüseauswahl mit Gemüse der Saison an Sauce Hollandaise und Butter

Dessert

- Bunte Käseauswahl
- 2 Desserts aus unserem aktuellen Sortiment, nach Wahl

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 25 Personen

pro Person 17,90 €

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

Suppen und Eintöpfe

ab 20 Personen

pro Person 4,50 €

- 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 2,50 €
- Kleine Schweineschnitzel Stück 3,50 €
- Kleine Hähnchenschnitzel Stück 3,50 €
- Schweinefilet in Champignonrahmsauce Stück 5,50 €
- Rinderroulade Stück 5,50 €

Beilagen nach Wahl pro Portion 3,40 €

- 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 3,40 €

Rohkostsalatplatte mit Joghurt- oder Essig/Öl-Dressing

Angemachte Salate pro Portion 3,40 €

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

Dessertvariationen pro Portion 3,20 €

- Herrencreme mit Rum und Schokoladenstückchen
- Schokoladencreme
- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Orangencreme
- Panna Cotta mit Erdbeersauce
- Weincreme 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 24,90 €

- 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: 4,50 €

- Kleine Frikadellen
- Nürnberger Bratwürstchen
- Rührei

• Frisch gebrühter Kaffee Preis pro Person: 3,00 €



Fingerfoodvariationen

ab 20 Personen, 6 Teile pro Person.

Preise je nach Zusammenstellung.

Bei weniger Personen erstellen wir ein individuelles Angebot.

Fingerfood Basic

pro Person 9,90 €

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

Fingerfood Basic Plus

pro Person 10,90 €

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

Fingerfood Basic Classic

pro Person 14,90 €

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

Fingerfood Basic Premium

pro Person 18,90 €

- 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

Roastbeef, rosa gebraten und vor Ort geschnitten

Riesenbratpfanne

Lieferkosten:

Zone 1: 15,- €
(Nordwalde)

Zone 2: 30,- €
Altenberge, Borghorst:

Zone 3: 40,- €
Greven, Ms-Nienberge, Emsdetten, Burgsteinfurt
und Laer

Zone 4: 60,- €
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 39,90 € pro Kraft
und Stunde, zuzüglich 19 % MwSt.
Gerne beraten wir Sie welche Speisen für Ihre Veranstaltung
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 %.

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
Münster	Rothenburg 2	Tel.: 0 251/98119749
Münster	Dortmunder Str. 17	Tel.: 0 251/64865
Steinfurt	Baumgarten 6	Tel.: 0 2551/9199100