



# www.duerr-beier.de

Karlsbaderstr. 46

75196 Remchingen - Nöttingen

Party-Hotline 07232/366511 Mo.-Fr.

Fax 07232/366510

Handy 0179/9045801

info@duerr-beier.de

Liebe Kundin, lieber Kunde,

vielen Dank für Ihr Interesse an unserem Partyservice.

Vor Ihnen liegt nun unser Partyservice-Prospekt.

Auf den nächsten Seiten stellen wir Ihnen unser Sortiment vor.

Stellen Sie in aller Ruhe ein Menü nach Ihren individuellen Wünschen zusammen und lassen Sie uns Ihre Wünsche per Mail zukommen.

Frau Nicole Bischoff wird Ihnen ein Angebot nach Ihren Wünschen erstellen.

Wir freuen uns darauf beim Kochen und Ausführen Ihres Festes dabei zu sein.

Ihr Dürr & Beier  
Partyservice-Team



Inhaltsverzeichnis	Seite
»Informationen	1-3
»Vorspeisen & kalte Köstlichkeiten	4
»Brot & Brötchen	5
»Suppen & Soßen	6
»Fleischspezialitäten ↳ <b>Schwein</b>	7
»Fleischspezialitäten ↳ <b>Rind &amp; Kalb</b>	8
» Fleischspezialitäten ↳ <b>Geflügel, Lamm &amp; Wild</b>	9
»Spätzle, Knödel & Co	10
»Gemüse	11
»Salatvariationen	12
»Süßes für Danach	13
»Vegetarisch	14
»Häppchen für den Empfang	15
»kleine, warme Vesper	16
»Maultaschenvariationen	17
»Menüvorschlag	18

# Gut Neuhof

es vom Land

Puten- und Hähnchenfleisch-  
Spezialitäten



[www.gut-neuhof.com](http://www.gut-neuhof.com)



**Mirjam und Uwe Plessing**

Gut Neuhof  
88662 Überlingen / Bambergern

Telefon: 07551 / 94 99 781

Fax: 07551 / 94 99 782

[info@gut-neuhof.com](mailto:info@gut-neuhof.com)

[www.gut-neuhof.com](http://www.gut-neuhof.com)

Der Gut Neuhof



# LABEL ROUGE

DAS GEFLÜGEL MIT GESCHMACK!



FRANZÖSISCHES GEFLÜGEL AUS  
BÄUERLICHER HALTUNG

## Die ländliche Herkunft

der traditionellen Geflügelrassen bürgt für natürlich langsames Wachstum und zartes, schmackhaftes Fleisch.

## Die artgerechte Haltung

Die Qualität und das Wohlergehen der Tiere während der gesamten Geflügelauzucht nach den Label Rouge-Kriterien sind allererste Priorität, und stehen damit deutlich vor der Produktivität. Auf der Basis dieser Verpflichtung können Geflügelprodukte, die einwandfreie Qualität, festes Fleisch und einen authentischen Geschmack bieten, angeboten werden.



## Die gesunde Fütterung

der Tiere mit rein vegetarischer Kost (75 % Getreide ergänzt durch pflanzliches Eiweiß, Vitamine und Mineralien) ermöglicht die hervorragende Fleischqualität.

## Die lange Aufzuchtzeit

von Label Rouge-Geflügel (doppelt so lange wie üblich) bis zur Schlachtreife ermöglicht, dass sich der besondere Geschmack in aller Ruhe entwickeln kann.

## Die garantierte Frische

Sichern strenge Hygieneregeln, ständige bakteriologische Kontrollen und eine hochmoderne Logistik. So kommt Label Rouge-Geflügel schnell und frisch auf Ihren Tisch.

## Die staatlich geprüfte Kontrolle

Die Label Rouge-Garantie setzt echte Maßstäbe in Europa: Überwachung der Produktionskette durch unabhängige Institute und ein geschlossenes Qualitätssicherungssystem vom Schlüpfen der Küken bis in die Handelsregale.



DER GEFLÜGELPASS FÜR KONTROLLIERTE QUALITÄT !

Sternstraße 58 • 40479 Düsseldorf  
Fon : 0211 / 49 80 80 • Fax : 0211 / 49 80 821  
www.sopexa.de • www.gefluegel-labelrouge.com



# Eigene Schlachtung Eigene Produktion Regionale Herkunft

Neben dem Geschmack und der Qualität unserer hergestellten Fleisch- und Wurstwaren liegt uns das Tierwohl sehr am Herzen.

Wir sehen unsere Regionalität als wichtigen Beitrag zur Erhaltung der heimischen Landwirtschaft und des traditionellen Handwerks.

**Unsere Schlachttiere stammen überwiegend von folgenden regionalen Bauern:**

## **Schweine:**

Christian Schmidt, Eisingen

## **Rinder:**

Heckmann Ersingen

## **Kälber:**

Joachim Fuchs; Bauschlott

## **Lämmer:**

Kronenwett Langensteinbach

Petra Krüger, Karlsbad

## **Kartoffeln:**

Hans Zachmann, Wilferdingen

Gebhardt Julia, Königsbach

## **Bioland-Mehl:**

Martin Gay, Nöttingen

## **Eier**

Geflügelhof Denninger Langensteinbach

Heckmann Ersingen



Heute tragen Logistiksysteme Lebensmittel aus aller Welt in jeden Erdteil. Diese Verfügbarkeit "Just in time on demand" - also sofort und auf Abruf - führt bei Tieren zu unsagbarem Leid und unverantwortlichen Transportbelastungen. Dazu sagen wir:

**NEIN!**

### Tierwohl:

Wir achten Tiere als Lebewesen. Ein humaner Umgang mit den Schlachttieren beim Transport wie bei der Schlachtung ist bei uns selbstverständlich! Die Großtiere kommen von ihrem Bauern begleitet, im Einzeltransport zu uns. Schweine übernachten bei uns im eigenen Stall und bekommen so ihre benötigte Ruhepause.

### Fleischqualität:

Wir garantieren eine optimale Fleischqualität, da das Fleisch von der Schlachtung bis zum Verkauf im eigenen Haus ist. Durch die Ruhepause der Schweine vor der Schlachtung werden die Stresshormone abgebaut, was sich wiederum positiv auf die Qualität des Fleisches auswirkt.

### Unterstützung der heimischen Landwirtschaft:

Auch dies haben wir uns auf die Fahnen geschrieben. Wir unterstützen aktiv unsere Region, indem unsere Schlachttiere von Landwirten aus der unmittelbaren Umgebung stammen.



# *Infoblatt*

Haben Sie uns schon in unseren schönen Läden besucht?

Aus unserer „Kalten“ Theke lachen Sie unsere hausgemachten Fleisch- und Wurstspezialitäten und unsere Salate an.

Unsere „Warme“ Theke lädt Sie mit einer großen Auswahl verzehrfertiger warmer Speisen zum Genießen ein.

Unser Kuchenteam kreiert für Sie zusätzlich jeden Tag zwei komplette Mittagessen.

Der „Speiseplan“ für die kommende Woche, liegt in den Läden oder auf unserer Homepage unter [www.duerr-beier.de](http://www.duerr-beier.de) für Sie bereit. Bestellformular finden Sie auch online.

Hinter der Theke heißt Sie unser Verkaufsteam willkommen und freut sich darauf Ihnen mit Liebe produzierte, regionale Produkte anzubieten, Sie fachlich kompetent zu bedienen und Ihre Fragen zu beantworten und Ihre Wünsche zu erfüllen.

Schön wäre es, wenn Sie ab und zu ein bisschen bei uns verweilen, in Nöttingen oder im Kuheck

Wir sind

im Laden in Nöttingen: Montag bis Freitag von 7.00 bis 18.00 Uhr  
und Samstag von 7.00 bis 13.00 Uhr

im Kuheck in Wilferdingen: Montag bis Freitag von 6.00 bis 16.00 Uhr

im Büro: Montag bis Freitag von 8.30 bis 15.30 Uhr

für Sie da und freuen uns auf Ihr Kommen  
Ihr Dürr & Beier Team



## VORSPEISEN & KALTE KÖSTLICHKEITEN

Artikel	Erklärung	Preis/kg
Anti Pasti mit Grillgemüse	gegrilltes Gemüse - getrocknete Tomaten - Oliven & Peperoni	41,06 €
Fischplatte	Räucherlachs - geräuchertes Forellen- und Makrelenfilet - Sahnemeerrettich und Deko	72,88 €
Hausmacher Brett	Leberwurst, Griebenwurst, Schwartenmagen	28,17 €
Käseplatte	Käsespezialitäten mit Obst	46,15 €
Kochschinkenröllchen	mit Basilikumcreme eingestrichen	58,10 €
Melone mit Dürr & Beier Schinken	D&B-Schinken auf Buchenholz geräuchert	58,10 €
Rinderrauchfleisch	hauchdünn geschnitten mit Knoblauchöl mariniert	58,10 €
Schinkenplatte	Roh- und Kochschinken vom Rind und Schwein	46,86 €
Spezialitäten aus der Räucherammer	verschiedene Schinken, Salami und andere Räucherwürste - rustikal dekoriert	39,78 €
Tomate mit Mozzarella	mit frischem Basilikum	21,29 €

Bei den Preisen handelt es sich um Brutto-Preise (inkl. 7% MwSt.)  
Stand 01.03.2025

Schauen Sie doch mal bei uns rein unter [www.duerr-beier.de](http://www.duerr-beier.de)





## BROT UND BRÖTCHEN

Artikel	Erklärung	Preis/Stück
Partybrötchen gemischt	Mohn-Sesam-Laugen-Spitzweck, Körnerbrötchen	0,88 €
Stangenbrote gemischt	Mohn, Sesam, Lauge,	4,38 €
Weizen-Mischbrot	1kg, geschnitten	4,72 €

Bei den Preisen handelt es sich um Brutto-Preise (inkl. 7% MwSt.)  
Stand 01.03.2025

Schauen Sie doch mal bei uns rein unter [www.duerr-beier.de](http://www.duerr-beier.de)



# SUPPEN UND SOSSEN

<b>Soßen</b>		
<b>Artikel</b>	<b>Erklärung - Preis für 1 Liter</b>	<b>Preis Liter</b>
Bratensoße	ohne Gluten und Lactose	<b>9,17 €</b>
Cognacsoße	mit Pfefferkörnern	<b>9,70 €</b>
Jägersoße	mit Zwiebel, D&B Schinken, Pilzen	<b>9,70 €</b>
Rahmsoße	mit Pilze	<b>9,70 €</b>
<b>SUPPEN</b>		
Badische Festtagsuppe	Markklößchen, Maultaschen, Gemüsestreifen 250g	<b>17,88 €</b>
Gulaschsuppe	mit Rind- und Schweinefleisch 400g	<b>15,68 €</b>
Kartoffelrahmsuppe	mit Sauerrahm 250g	<b>14,95 €</b>
Markklößchen Suppe	10 Klößchen pro Portion /250g	<b>17,46 €</b>

Bei den Preisen handelt es sich um Brutto-Preise (inkl. 7% MwSt.)  
Stand 01.03.2025

Schauen Sie doch mal bei uns rein unter [www.duerr-beier.de](http://www.duerr-beier.de)



## FLEISCHSPEZIALITÄTEN

Artikel	Erklärung	Preis/kg
<b>Vom Schwein</b>		
Bierbraten	mit Bier gepökelt Schweinefleisch gegrillt	<b>24,11 €</b>
Cordon bleu	mit Käse und Schinken gefüllt	<b>25,70 €</b>
Rahmgeschnetztes	ohne Pilze (Fleischanteil 80%)	<b>24,00 €</b>
Schaschlik ohne Spieß	in pikanter Paprikasoße (Fleischanteil 80%)	<b>23,62 €</b>
Schnitzel paniert	versch. Größe ca 120-140g	<b>27,64 €</b>
Schweinebraten	gefüllt mit Speck und Zwiebel <b>oder</b> Broccoli und Käse	<b>24,11 €</b>
Schweinefilet gefüllt	mit Pilzen, Speck, Petersilie, Bratwurstbrät umhüllt mit Dürr & Bier Schinken	<b>33,61 €</b>

Bei den Preisen handelt es sich um Brutto-Preise (inkl. 7% MwSt.)  
Stand 01.03.2025

Schauen Sie doch mal bei uns rein unter [www.duerr-beier.de](http://www.duerr-beier.de)



## FLEISCHSPEZIALITÄTEN

Artikel	Vom Rind	Preis/kg
Burgunderbraten	in Rotwein und Gewürzen eingelegt	<b>28,01 €</b>
Rindergeschnetzeltes	In Senfrahm (Fleischanteil 80%)	<b>26,41 €</b>

Artikel	Vom Kalb	Preis/kg
Kalbsbraten gefüllt	mit Broccoli und Käse oder Schinken und Käse	<b>35,10 €</b>
Kalbsbraten ungefüllt	mit Salbei-Note	<b>35,10 €</b>
Kalbsbrust gefüllt	mit frischen Kräutern	<b>21,33 €</b>
Kalbsgeschnetzeltes	ohne Pilze (Fleischanteil 80%)	<b>27,41 €</b>
Kalbshaxen	am Stück gegrillt, ohne Knochen serviert	<b>21,33 €</b>

Bei den Preisen handelt es sich um **Brutto-Preise (inkl. 7% MwSt.)**  
Stand 01.03.2025

Schauen Sie doch mal bei uns rein unter [www.duerr-beier.de](http://www.duerr-beier.de)



# FLEISCHSPEZIALITÄTEN

Artikel	Vom Geflügel	Preis/Kg
Hähnchenbruststücke	paniert mit Sesam -Label Rouge-	30,05 €
Putengeschnetzeltes	mit Curry gewürzt	26,28 €
Putenschnitzel	-GUT NEUHOF- paniert ca 120-140g	28,86 €
<b>Vom Lamm -aus dem Enzkreis-</b>		
Lammbraten	in der Folie gegart	34,14 €
Lammhaxen	In der Folie gegart	23,72 €
Lammragout	mit Gemüsewürfel	27,07 €
<b>Vom Wild -aus dem heimischen Wald-</b>		
Wildragout	mit Preiselbeeren und Senf (Fleischanteil 80%)	34,88 €

Bei den Preisen handelt es sich um Brutto-Preise (inkl. 7% MwSt.)  
Stand 01.03.2025

Schauen Sie doch mal bei uns rein unter [www.duerr-beier.de](http://www.duerr-beier.de)



## SPÄTZLE, KNÖDEL & CO

Artikel	Erklärung Portion ca. 200g bei Knödel ca. 3 Stück	Preis/Kg
Gemüsenudeln	8 mm Nudeln mit Karotten, Lauch, Zucchini	15,51 €
Gratinierte Kartoffeln	Kartoffeln in Scheiben mit Rahm und Käse überbacken	15,51 €
Kartoffelknödel	aus gekochten Kartoffeln	15,51 €
Käsespätzle	Spätzle mit Röstzwiebeln und Käse	15,51 €
Semmelknödel	mit Lauch und Zwiebeln	15,51 €
Spätzle	abgeschmelzt	15,51 €

Bei den Preisen handelt es sich um Brutto-Preise (inkl. 7% MwSt.)  
Stand 01.03.2025

Schauen Sie doch mal bei uns rein unter [www.duerr-beier.de](http://www.duerr-beier.de)



## GEMÜSE

Artikel	Erklärung Port. 200g	Preis/Kg
Ratatouille	Paprika, Aubergine, Zucchini, Tomate	<b>18,69 €</b>
Rotkohl	mit Apfel	<b>18,69 €</b>
Sauerkraut	mild-würzig	<b>12,33 €</b>
Gemüseplatte	Saisonal	<b>18,69 €</b>

Bei den Preisen handelt es sich um Brutto-Preise (inkl. 7% MwSt.)  
Stand 01.03.2025

Schauen Sie doch mal bei uns rein unter [www.duerr-beier.de](http://www.duerr-beier.de)



## SALATVARIATIONEN

Artikel	Erklärung	Preis/kg
Bauernsalat	Paprika, Gurke, Tomate, Zwiebel, Oliven, Käse	<b>21,65 €</b>
Bunter Salat	Versch. Blattsalat mit Essig und Öl oder Joghurt dressing	<b>18,87 €</b>
Geflügelsalat	mit Mandarinen und Ananas	<b>20,77 €</b>
Kartoffelsalat „Oma Art“	ohne Zwiebel mit Fleischbrühe	<b>13,26 €</b>
Krabbensalat	Krabben, Mandarinen, Pilze	<b>38,28 €</b>
Kraut- Karottensalat	Joghurtbasis	<b>19,47 €</b>
Krautsalat	Salat aus Weißkraut mit Speck	<b>14,70 €</b>
Nudelsalat		<b>16,27 €</b>
Rohkostsalat	frisches Gemüse in feinen Streifen	<b>19,47 €</b>
Straßburger Wurstsalat	Wurstsalat mit Käsestreifen	<b>17,99 €</b>
Waldorfsalat	mit Mandeln, Äpfeln & Sellerie	<b>20,79 €</b>
Wurstsalat	mit Paprika	<b>17,99 €</b>

Bei den Preisen handelt es sich um Brutto-Preise (inkl. 7% MwSt.)

Stand 01.03.2025

Schauen Sie doch mal bei uns rein unter [www.duerr-beier.de](http://www.duerr-beier.de)





## SÜSSES FÜR DANACH

Artikel	Erklärung	Preis/kg
Ananasquark	Ananas mit Sahne und Quark	<b>22,22 €</b>
Himbeeren mit Joghurt- Mascarponecreme	Himbeeren	<b>22,31 €</b>
Obstsalat	aus frischem Obst der Saison	<b>24,77 €</b>
Rote Grütze	Grütze aus Waldbeerenmischung	<b>23,02 €</b>
Schokomousse	zarte Schokoladencreme	<b>22,28 €</b>
Vanille mousse	ideal zu Roter Grütze	<b>22,28 €</b>

Bei den Preisen handelt es sich um Brutto-Preise (inkl. 7% MwSt.)  
Stand 01.03.2025

Schauen Sie doch mal bei uns rein unter [www.duerr-beier.de](http://www.duerr-beier.de)



## FÜR UNSERE VEGETARIER

Artikel	Erklärung	Preis/Kg
<b>WARM</b>		
Gemüselasagne	mit Tomatensoße 400g	<b>17,42 €</b>
Gemüsemaultaschen	mit Käsesoße überbacken -2 Stück- 300g	<b>Port. 6,72 €</b>
Käsespätzle	mit Röstzwiebel 400g	<b>15,51 €</b>

Artikel	Erklärung	Preis/kg
<b>FISCH</b>		
Lachsfilet gebraten		<b>54,65 €</b>

Bei den Preisen handelt es sich um Brutto-Preise (inkl. 7% MwSt.)  
Stand 01.03.2025

Schauen Sie doch mal bei uns rein unter [www.duerr-beier.de](http://www.duerr-beier.de)



## HÄPPCHEN FÜR DEN EMPFANG

Artikel	Erklärung	Preis/Stück
Dürr & Beier Brote	Mischbrotscheiben mit Wurst und Käse belegt und dekoriert	<b>2,00 €</b>
Dürr & Beier Häppchen	Mischbrotscheiben belegt mit Lachs, Schinken, Weichkäse, Braten - Deko	<b>3,14 €</b>
Griebenschmalzbrot	mit Röstzwiebel	<b>1,85 €</b>
Halbe belegte Brötchen	mit Wurst und Käse - Deko	<b>2,81 €</b>
Partybrötchen	Laugen-, Mohn-, Sesam-, Spitzweck	<b>0,88 €</b>
Spießvariationen	Cocktailtomate mit Mozzarella Lachspralinen Griebenwurst und Bauernbratwurst Käsewürfel mit Weintrauben Dürr & Beier Schinken mit Melone	<b>2,38 €</b>

Bei den Preisen handelt es sich um Brutto-Preise (inkl. 7% MwSt.)  
Stand 01.03.2025

Schauen Sie doch mal bei uns rein unter [www.duerr-beier.de](http://www.duerr-beier.de)



## KLEINE WARMES VESPER

Artikel	Erklärung	Preis/kg
Fleischkäse	in kleinen Formen	<b>17,15 €</b>
Fleischküchle	mit frischen Kräutern Stück ca. 125g	<b>19,91 €</b>
Hackfleischbällchen	klein & fein	<b>24,27 €</b>
Hähnchenschlegel	gegrillt - halbiert (Fleischanteil ca 160g)	<b>Stück 4,06 €</b>
Käsefleischkäse	Fleischkäse mit Käse und Schinkenwürfeln	<b>19,33 €</b>
Pizzafleischkäse	mit Salami, Pilzen, Paprika, Käse	<b>19,81 €</b>
Putenfleischküchle	reines Putenfleisch Stück ca.125g	<b>20,88 €</b>
Schweinehaxen	gepökelt gegrillt - halbiert	<b>13,74 €</b>
Weißwurst	nach bayrischer Art ca. 150g Paar	<b>18,13 €</b>
Zwiebelfleischkäse	Fleischkäse mit Röstzwiebel	<b>17,15 €</b>

Bei den Preisen handelt es sich um Brutto-Preise (inkl. 7% MwSt.)  
Stand 01.03.2025

Schauen Sie doch mal bei uns rein unter [www.duerr-beier.de](http://www.duerr-beier.de)



## DÜRR & BEIER'S MAULTASCHENVARIATIONEN

Artikel	Erklärung Port. 2 Stück ca.300g	Preis/Port
Gemüsemaultaschen	mit Käsesoße überbacken	<b>6,72 €</b>
Maultaschen	in der Brühe ( <b>3 Stück</b> )	<b>6,72 €</b>
Maultaschen	angebraten mit gedämpften Zwiebeln	<b>6,72 €</b>
Maultaschen überbacken	mit Lauch, Speck und Sauerrahm	<b>6,72 €</b>

**Bei den Preisen handelt es sich um Brutto-Preise (inkl. 7% MwSt.)  
Stand 01.03.2025**

**Schauen Sie doch mal bei uns rein unter [www.duerr-beier.de](http://www.duerr-beier.de)**