

Liebe Freundinnen und Freunde des guten Geschmacks,

in diesem Journal stellen wir Ihnen unser weitreichendes Partyservice-Angebot vor. Wir liefern Ihnen leckeres Essen für jede Gelegenheit. Ob Frühstück, Snacks, Häppchen, kalte Platten, Suppen, Desserts oder ganze Büffets: Ihren Gästen wird es schmecken.

Aus unserer eigenen Hausschlachtung stammt das Fleisch von verantwortungsvollen Landwirten mit Höfen am Niederrhein, die Weidehaltung oder Strohviehhaltung betreiben - weil bei uns das Tierwohl gelebt wird.

Schauen Sie einfach mal rein und lassen Sie sich inspirieren. Gerne beraten wir Sie bei der Speisenauswahl und erstellen Ihnen ein individuelles Angebot.

Herzlichst

Fleischermeister Wilhelm Tepasß & Team



Sensation: Menüs und Büffets von der Fleischerei Tepasß munden allen!

Lesen Sie das komplette Angebot im Innenteil. →



Feines vom Fleischer für die kleine Grillparty, das Familiefest oder die große Vereinsfeier



Fingerfoodspeisen, Canapes und Vorspeisen lassen sich auch gut miteinander kombinieren.



Frühstück & Brunch

Klassisch Plus 2026

Brot, Brötchen, Wurst, Schinken, Mett, Käse, Konfitüre, Rührei mit Bacon, Frucht-Joghurt, Tomate-Mozzarella, Balsamico

☺ ab 20 Personen pro Person: 16,50 €

Extra-Brunch 2026

Brot, Brötchen, Wurst, Schinken, Mett, Käse, Lachs und Garnelen, Dip, Rührei mit Bacon, Konfitüre, Joghurt, Obstsalat, Anti-Pasti, Tomate-Mozzarella, Balsamico, Sonntagssuppe mit guter Einlage, Frikadellen, Mini-Schweine- und Hähchenschnitzel, Dip

☺ ab 30 Personen pro Person: 27,50 €

Vorspeisen

Roastbeefröllchen	2,00 €/Stck.
Bratenröllchen	1,85 €/Stck.
Schinkenspargelröllchen	2,50 €/Stck.
Hausgemachter Schinken auf Melone	2,20 €/Stck.
Tomate-Mozzarella mit Balsamico	2,50 €/Stck.
gefüllte Eier	1,40 €/Stck.
Geflügel-Fruchtcocktail	7,20 €/Port.
Shrimps-Spargelcocktail	8,20 €/Port.
Garnelenspieß	8,20 €/Stck.
Fischplatte gemischt (Forelle, Lachs, Matjes, Garnelen), Sahnemeerrettich, Brot und Butter	13,80 €/Port.
Lachsplatte mit Dip	9,20 €/Port.
Anti-Pasti-Platte gemischt (150g)	9,20 €/Port.
Rohkostsalat mit Dressing	6,80 €/Port.

Canapés und mehr ...

Canapé mit Lachs	
Canapé mit Forelle	3,90 €/Stck.
Canapé mit Roastbeef	
Canapé mit Schweine-Braten	
Canapé mit Putenbrust	
Canapé mit Schinken	
Canapé mit Schweinefilet	
Canapé mit Käse	
Canapé mit Mett	2,95 €/Stck.
1/2 belegte Brötchen mit:	
• Wurst/Käse/Schinken/Ei	
• Tomate-Mozzarella	1,85 €/Stck.
• mit Fisch	3,50 €/Stck.
• Bauernbaguettcanapé, gut belegt	2,40 €/Stck.
Mini-Burger mit Schwein/Geflügel/Frikadellen	3,90 €/Stck.

Fingerfood

Garnelen am Spieß, Mini-Frühlingsröllchen, Geflügel am Spieß, Mini-Schweineschnitzel, Mini-Geflügelschnitzel, Mini-Frikadelle, Bauerncanapes belegt, Mini-Schinken & Melone, Tomate-Mozzarella, Trauben-Käsespieß, Hirtensalat, Anti-Pasti, Mini-Brötchen mit verschiedenen Dips und Kräuterbutter

☺ ab 25 Personen pro Person: 25,00 €



Informationen zu Zusatzstoffen und Allergenen erhalten Sie jederzeit bei unserem Personal. Bitte sprechen Sie uns an.

Fleischerei und Party-Büffet-Service Wilhelm Tepasß

Pastor-Wolf-Str. 44 · 46487 Wesel-Büderich
Telefon 0 28 03/3 36 · Telefax 0 28 03/83 51
E-Mail: fleischerei-tepass@t-online.de
Internet: www.fleischerei-tepass.de

Öffnungszeiten

Mo - Fr 7:00-12:30 und 15:00 -18:00 Uhr
Sa 6:00-12:30 Uhr

Montagnachmittag geschlossen

Büffet-Lieferung und Essensbesprechung nach Terminvereinbarung!

BÜFFETVORSCHLÄGE


2601 Schnitzelbuffet

- Schweineschnitzel, Geflügelschnitzel, kleine Frikadellen
- Puztasoße, Champignonrahmsoße
- Bratkartoffeln, Kartoffelgratin
- gemischte Salatplatte, Gemüseauswahl

 ab 25 Personen pro Person: 18,50 €

2602 Die Fete

- Currywurst, kleine Schweineschnitzel
- kleine Frikadellen, Geflügelcrossies
- Geschnetzeltes nach "Gyros-Art" mit Tzaziki
- Schmorke, Kartoffelgratin
- Krautsalat, Hirtensalat, Kaisergemüse

 ab 25 Personen pro Person: 18,50 €

2603 Party 2026

- Gyros aus der Putenkeule mit Tzaziki
- kleine Fleischspieße in Schaschliksoße
- Schinkenkrustenbraten, Schmorzwiebeln
- Bratkartoffeln, Djuwetsch-Reis
- gemischte Salatplatte und Gemüseauswahl

 ab 25 Personen pro Person: 18,50 €

2605 Das rustikale Buffet

- Schinkenkrustenbraten mit Röstzwiebeln
- Rahmgeschnetzeltes, kleine Frikadellen, Hähnchen-Schnitzel
- Bratkartoffeln, Kartoffelgratin, Spätzle
- Gemüseauswahl, Sauce Hollandaise

 ab 25 Personen pro Person: 18,00 €

2606 Kalt & Rustikal

- Kleine Frikadellen, Hähnchenbollen
- kleine Schweine- und Hähnchen-Schnitzel
- kleine Balkan-Mettenden, Lufttrockene Mettwurst, Hausmacher-Schinken
- Mett mit Zwiebeln, leckere Käseplatte
- Anti-Pasti, Nudelsalat mediterran
- Kartoffelsalat klassisch
- Baguette und Partybrötchen, Kräuterbutter, Aioli

 ab 25 Personen pro Person: 22,00 €

2607 Jetzt wird's deftig

- Kasslernackenbraten
- geräucherte Mettwurstchen
- Musmettwurst
- Grünkohl "Niederrheinischer Art"
- Stampfkartoffeln und Sauerkraut

 ab 25 Personen pro Person: 15,20 €

2608 Kleines Fest


- Rinderrouladen in Soße
- Hähnchenfilet auf Paprikarahm
- Schweinegeschnetzeltes in Champignon-Rahm
- Schmorke, Spätzle, Kroketten
- gut sortierter Gemüsetopf, Sauce Hollandaise
- Rohkostsalate mit Dressing

 ab 25 Personen pro Person: 23,00 €

2611 Das Fest

- Lachs mild geräuchert, Garnelenspieße
- Sahnemeerrettich, Anti-Pasti-Auswahl
- Mini-Brötchen, Aioli, Paprika-Käsecreme
- Rohkostsalate, Dressings
- Kleine Rindsrouladen in dunkler Soße
- Kalbsfleischstreifen mit Champignons in Weißweinsauce
- Hähnchenschnitzel „Toskana“ mit Blattspinat
- Schweinefilet in Pfefferrahmsoße
- Rosmarin-Schmorkartoffeln, Sahnepotterl gratiniert
- Nudelgemüse-Auflauf (vegetarisch)
- gut sortierter Gemüsetopf, Sauce Hollandaise
- gefüllte Champignons (vegetarisch), Gemüsegratin (vegetarisch)

- Herrencreme, Tiramisu, Himbeermascapone
- Käsebuffet gut sortiert
- Partybrötchen, Kräuterbutter

 ab 45 Personen pro Person: 42,50 €


2612 Von allem das Besondere

- Lachs auf Blattspinat
- Hähnchenbrustfilet in Zwiebelrahm
- Kleine Rinderrouladen in Soße
- Wildragout mit Burgunder und Frucht
- Petersilienkartoffeln, kleine Kartoffelklöße, Spätzle
- gut sortierter Gemüsetopf, Apfel-Rotkohl
- Rohkostsalat mit Dressing

 ab 25 Personen pro Person: 28,20 €

2613 Das Herzhafte

- Puten-Würzfleisch mit Dip
- Metzgergulasch vom Wiesenrind
- Haxenfleisch mit Malzbiersauce
- Schmorkartoffeln, Kartoffelgratin, Stampfkartoffeln
- gut sortierter Gemüsetopf
- grüner Salat, Dressing

 ab 25 Personen pro Person: 17,00 €

2614 Das Jungschwein

- Spanferkelstücke (portioniert), Soße
- Speckkartoffelsalat,
- Kräuterbackkartoffeln, Dip
- Krautsalat, Hirtensalat, Schmorke

 ab 25 Personen pro Person: 18,20 €

2615 Bayrisch

- Schweinshaxen geteilt, Soße, Senf
- Leberkäse, Weißwürste, süßer Senf
- Stampfkartoffeln, Klöße
- Weinkraut, Krautsalat
- Brez'n, Käsecreme (hausgemacht)

 ab 25 Personen pro Person: 16,90 €

2616 Der Klassiker

- Rinderschmorbraten in Soße
- Putenbruststücke in Curryrahmsoße mit Früchten,
- Schweinefilet-Medaillons in Rahmsoße
- Kartoffelkroketten, Bandnudeln, Schmorke
- Gemüseauswahl, gemischte Salatplatte

 ab 25 Personen pro Person: 21,00 €

2617 Der Mann

- Saftiger Spießbraten mit Soße und Schmorzwiebeln
- Deftiger Rinder-Gulasch
- Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, Nudeln
- Apfelrotkohl, Speckbohnen, Blumenkohl, Erbsen & Möhrchen

 ab 25 Personen pro Person: 16,50 €

2618 Das Fleischlose

- Nudelgemüseauflauf
- Süßkartoffel-Brokkoli-Chili
- Gefüllte und gratinierte Champignons
- Tomate-Mozzarella, Anti-Pasti-Auswahl
- Rohkostsalatplatte, Dressing
- Baguette, Mini-Brötchen, Aioli, Kräuterbutter

 ab 15 Personen pro Person: 19,90 €

2620 Alle Jahre wieder

- Gänsekeulen und -Brust auf deftiger Soße
- kleine Kartoffelklöße, Schmorke
- Apfelrotkohl, Rosenkohl

 ab 25 Personen Preis auf Anfrage

2621 Immer wieder gern

- Geschmorte Schweinebäckchen in Soße
- Zwiebelhähnchen-Steaks
- Burgunderbraten aus der Rinderkeule
- Stampfkartoffeln, Fussili, Kroketten
- Gemüseauswahl, gemischte Salatplatte

 ab 25 Personen pro Person: 19,50 €



SPEISENAUSWAHL

Kombinieren Sie nach Wunsch

Schweinefleisch

- Filet in Rahmsoße mit Champignons,
- Filet in Pfefferrahmsoße,
- Filet in „Soße Bernaise“
- „Jägerpfanne“ – mit Paprika & Pilzen
- Geschnetzeltes in Rahmsoße mit Champignons
- Geschnetzeltes nach Gyros-Art
- Überbackene Steaks mit Mett, Zwiebeln und Käse
- Lauchröllchen
- kleine panierte Schnitzel
- kleine Frikadellen
- Fleischspießchen (Schaschlik) in pikanter Soße
- Spießbraten, Kasselerbraten
- Krustenschinkenbraten
- Jungschweinstücke gebacken, Spanferkel
- Haxen groß, Mini-Haxen
- Mettwurstchen, Bauchfleisch
- Fleischkäse, Weißwurstchen
- Gulaschtopf
- Karbonaden
- Chili Con Carne
- Schmorbäckchen in Malzbiersoße
- Champignonrahmsoße, Pusztasoße

Kalbfleisch

- Kalbfleisch mit Weißwein-Champignon-Sauce
- Kalbsbraten in Calvados-Soße

Rindfleisch

- Rindergulasch nach Wildart
- Rinderbraten in Soße
- Rindersauerbraten
- Rinderbraten „nach Burgunder Art“ mit Rotwein
- Kleine Rindsrouladen
- Rindergeschnetzeltes, Rindergulasch
- Tafelspitz in Boullion mit hausgemachter Remoulade
- Rinderschmorbäckchen mit Burgunder

Geflügel

- Hähnchenschnitzel „Toskana“ gefüllt mit Blattspinat
- Puten- und Hähnchenschnitzel,
- Zwiebelhähnchenfilet, Hähnchenfilet-Paprikarahm
- Hähnchencrossies, Hähnchenschenkel
- Gänsekeulen, Gänsebrust
- Braten aus der Putenoberkeule in Soße
- Hähnchen- oder Putenbrustfilet in Curry-Pfirsich
- Hähnchen- oder Putengeschnetzeltes in Rahm- oder Curryrahmsoße

Wild und Lamm

- Lammkeule in herzhafter Pfeffer-Knobisoße
- das (Zahme-) Wildschwein
- Rehkeule deftig und fein
- Rehrückenmedallions an Pfifferlingen
- Hirschragout mit Frucht und Burgunder
- Hirschkeule in kräftiger Bratensoße

Fisch (warm)

- Lachsfilet auf Wirsingrahm
- Lachssteaks auf Blattspinat

Kalte Fisch- und Fleischplatten

- Geräucherte Forellenfilets und Lachs
- Matjesfilet
- Sahnemeerrettich, Preiselbeersahne
- Shrimpscocktail, Garnelen am Spieß
- Gefüllte Roastbeef- und Schweinelachsrollchen
- Schinkenspargelröllchen
- Hausgemachter Schinken auf Melonenschiffchen
- Anti-Pasti, hausgemachte Dips und Remouladen
- „Rustikales Wurstbrett“
- gut sortiertes Käsebrett
- deftige Schmankerlplatte mit Wurst, Schinken, Käse

Kartoffel- & sonstige Beilagen

- Schmorke, Kartoffel-Gratin
- Petersilienkartoffeln, Rosmarinkartoffeln
- Warmer Kartoffelsalat, Stampfkartoffeln
- Bratkartoffeln, Kräuterkartoffeln
- Kartoffelecken, Wedges
- Kroketten, Röstinchen
- Djuwetsch-Reis, Reis
- Pasta, kleine Klöße
- Brot, Brötchen

Gemüsevariationen

- Erbsen mit Möhren
- Speckbohnen
- Blumenkohl, Brokkoli, Romanesco-Röschen
- Rosenkohl
- Champignons
- Kaisergemüse
- Chinagemüse
- Spargel
- Blattspinat
- Brokkoli-Gratin
- Apfel-Rotkohl
- Dicke Bohnen
- Schwarzwurzeln
- Rahm-Wirsing, Lauchrahmgemüse
- Sauerkraut, Schmorkraut
- Pichelsteiner Rindfleisch-Eintopf
- Irish-Stew vom Rind oder Lamm
- Grünkohl „niederrheinisch“
- Möhreeneintopf
- Bohneneintopf

Vegetarisches & Veganes

- Gefüllte und gratinierte Riesen-Champignons
- gut sortiertes Käsebrett
- Mini-Frühlingsröllchen
- hausgemachter Back-, Brat- und Grillkäse
- Back-Camembert an Preiselbeeren
- Gebackene Champignons
- Gemüsesuppen
- Nudelgemüseauflauf, Gemüselasagne
- Chili sin Carne
- Chili-Süßkartoffel-Brokkoliauflauf

Bunte Salatpalette

- Gemischte Salatplatte mit Tomaten, Gurken, Kraut, Möhrchen, Böhnchen - mit leichtem Dressing angemacht
- Rohkostplatte mit Dressing, Tomaten, Gurken, Möhrchen, Kraut, Paprika, Mais, Feta
- Hirtensalat mit Schafskäse
- Grüne Salate mit Dressing nach Wahl
- Brokkoli- oder Blumenkohlsalat mit Knobli
- Gurkensalat, Bohnensalat
- Krautsalat mit Sahne oder Öl-Essig
- Tomatensalat mit Käserand
- Schichtsalat (mit Lauch, Sellerie, Mais, Ananas, Äpfel, Kochschinken)
- Kartoffelsalat, Nudelsalat
- Waldorfsalat, Geflügelsalat
- Matjessalat, Heringsalat



Dessert

- Herrencreme
- Tiramisu
- Mousse au Chocolat
- Schokoladencreme, Vanillecreme,
- Erdbeermascapone, Himbeermascapone
- Rote-Grütze
- Quarkspeise mit Früchten
- Bayrisch-Crème und Roter Beerenkorb
- Schwarzwälder-Kirschcreme
- Schichtcreme „fruchtig und cremig“

Dessert 3,90 €/Port.
frischer Obstsalat (Saisonabhängig) 5,00 €/Port.
frische Erdbeeren (Saisonabhängig) 5,00 €/Port.

dazu:

- Vanillesoße, Eierlikörsoße

Dessert in Portionsgläsern – Aufpreis = 0,50 €/Port.
Blechkuchen, Torten, Obstböden, Gebäck auf Anfrage.



Was bedeutet die Personenzahl?



Wenn eine Personenzahl angegeben ist, bedeutet das, dass der Gesamtaufwand gemäß dieser Personenzahl kalkuliert wurde. In der Regel können Sie unsere Buffets auch für eine kleinere Personenzahl bestellen, allerdings erhöht sich dann der Preis pro Portion.


SUPPEN & SNACKS

GRILL & IMBISS

Snack für die spätere Stunde

Käsebrett gut sortiert

mit internationalen Käsesorten oder auch nach Ihren Wünschen

 ab 10 Personen 4,85 €/Port.


Rustikales Wurstbrett

Mettwurst, Schinken, „Hausmacher Wurst“

 ab 10 Personen 3,65 €/Port.

deftige Wiesen-Schmankerlplatte

Wurst, Schinken, Käse, Gürkchen, Tomaten
Brez'n, Käsecreme

 ab 10 Personen 10,20 €/Port.

gemischer Brotkorb / Kräuterbutter

mit Partybrötchen und Stangenbrot

 ab 10 Personen 3,80 €/Port.



Aus dem Suppentopf



Gulaschsuppe	1 Liter	15,00 €
Reitersuppe		14,00 €
Rindfleischsuppe		13,00 €
Hühnersuppe		13,00 €
Gemüsesuppe		13,00 €
Erbsensuppe		8,00 €
Linsensuppe		8,00 €
Bohnensuppe		8,00 €
Kartoffelsuppe		8,00 €
Tomatensuppe		9,50 €
Gyrossuppe		14,00 €
Lauchkäsesuppe		11,50 €
Lauchkäsesuppe mit Hack		14,00 €
Spargelcremesuppe		14,00 €
Spargelcremesuppe mit Kochschinken		16,50 €

Suppenpreise für größere Mengen bitte anfragen!

Grillparty & Gartenfete



Grillfleisch und Grillwurst gemischt

Klassisch ca. 8,00 €/Port.
4 Teile pro Person, z.B. Schweine- und Geflügelsteaks,
Würstchen

Klassisch Plus ca. 12,00 €/Port.
4 Teile pro Person, z.B. Rind, Schwein, Geflügel,
Gemüse, Grillkäse, Fisch

Besprechen Sie Ihre Grillfleischauswahl in unserem Geschäft, hier werden Sie gerne beraten.

Grillspezialitäten

Alle unsere Waren sind hausgemacht.

z.B. Nackensteaks, Lummersteaks, Bauchfleisch, Cevapcici, Grillrippchen, Spare-Rips, Mini-Haxen, Bauchspieße, Filetspieße, Rückenspieße, Mini-Schachlik, Hacksteak, Hollandspieße, Kulmbacher-Blätterteigrolle, Kotelett, Marinierte Schweine-, Hähnchen- und Putensteaks, Geflügelspieße, Hähnchenbollen und -flügel, Lammkotelett, Schafsfilet, Schafs Rücken, Holzfällersteak, Grillwurst, Käsegriller, Krakauer, Balkanwürstchen, Mettwürstchen, Lachssteaks, Gemüsespieße, vegane Patties, Grillkäse uvm.



Kleiner Imbiss

„Unsere Currywurst“
geschnitten in „unserer Currysauce“
3,80 €/Port. (120g)

Puten- oder Schweinefleisch nach „Gyros-Art“
Gyros mit Kraut, Tzaziki, Brötchen
10,80 €/Port. (250g)

Partyplatte
Hähnchen- und Schweineschnitzel, Frikadellen,
Senf, Dips 9,90 €/Port. (280g)

Kartoffelbeilagen 3,90 €/Port. (250g)
Party-Salate 3,90 €/Port. (175g)

Spanferkel

Spanferkel liefern wir Ihnen am Stück gebacken oder vorportioniert in Warmhalte-Gefäßen
(Preis auf Anfrage)

Wir beraten Sie gerne!
Telefon 0 28 03/3 36

Wichtige Hinweise:

Alle Preise sind variabel je nach Saison, Liefergröße, Personenanzahl, Auswahl, etc.

Lassen Sie sich von uns ein unverbindliches Angebot erstellen oder nennen Sie uns Ihren Inhalts- und Preisrahmen.

Zur Anlieferung wird eine Logistikpauschale berechnet. An Sonn- und Feiertagen 10% Zuschlag.

Alle aufgeführten Menüs spiegeln nur einen Einblick der Möglichkeiten einer Zusammenstellung wider. Haben Sie nicht das „Richtige“ gefunden? Dann lassen Sie sich von uns persönlich und unverbindlich beraten.

Alle Preise inklusiv ermäßigter gesetzl. 7% MwSt. Der Gesetzgeber verpflichtet uns ggf. bei zusätzlichen Dienstleistungen, die volle MwSt. auf den gesamten Lieferumfang zu erheben.

Bitte gespülte Rückgabe der Gefäße. Ungespülte Rückgabe spätestens nach 1-2 Tagen. Reinigung und Abholung der Gefäße kann gegen Aufpreis erfolgen.

Fleischerei und Party-Büffet-Service Wilhelm Tepasß

Pastor-Wolf-Str. 44 · 46487 Wesel-Büderich
Telefon 0 28 03/3 36 · Telefax 0 28 03/83 51
E-Mail: fleischerei-tepass@t-online.de
Internet: www.fleischerei-tepass.de

Öffnungszeiten

Mo - Fr 7:00-12:30 und 15:00 -18:00 Uhr
Sa 6:00-12:30 Uhr

Montagnachmittag geschlossen

**Büffet-Lieferung und Essensbesprechung
nach Terminvereinbarung!**