

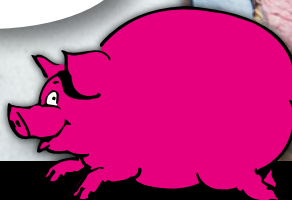
Seit 1903

# SCHILLER

FLEISCHEREI & GENUSS



Köstlichkeiten für  
jede Gelegenheit!



*Köstlich & traditionell*  
**UNSER PARTYSERVICE FÜR SIE**

Steven 4 · 31135 Hildesheim-Bavenstedt  
Telefon: 05121 69002-0 · Fax: 05121 6900-22 9  
info@fleischhandel-schiller.de  
www.fleischhandel-schiller.de



## Werdegang und Historie

- 01.08.1997** Karsten Schiller beginnt seine Ausbildung zum Fleischer bei der Fleischerei Axel Vornkahl in Salzgitter-Bad
- 11.07.2000** Freisprechung zur bestandenden Gesellenprüfung
- 01.09.2000** Einberufung zur Bundeswehr ins Heeresfliegerregiment 16 Wietzenbruch (Celle)
- 01.09.2001** Geselle bei der Landfleischerei Claus Brennecke in Liebenburg
- 21.04.2002** Bestandende Prüfung zum staatlich geprüften Jäger
- 01.03.2003** Besuch der Meisterschule in Frankfurt
- 19.06.2003** Bestandende Prüfung zum Fleischermeister
- 01.08.2003** Fleischermeister bei der Fleischerei Fritz Lindemann in Hänigsen
- 01.10.2004** Geschäftseröffnung mit Start in die Selbstständigkeit in Salzgitter-Ringelheim, ehemals Fleischerei Karl-Heinz Becker
- 01.10.2009** Eröffnung des Fleisch- und Wurstgroßhandels Karsten Schiller in Hildesheim-Bavenstedt
- 22.07.2017** Trauung Jennifer & Karsten Schiller
- 30.10.2018** Alle eingereichten Mettwürste (Hirsch-, Reh- und Wildschweinsalami sowie Elsässer Schinkenwurst) gewinnen die Goldmedaille beim 3. Mitteldeutschen Mettwurst-Pokal
- 20.10.2019** Auszeichnungen mit Goldmedaille und Pokal beim Mitteldeutschen Mettwurstpokal in der Kategorie »Dicke Stracke, kaltverarbeitet«
- 06.01.2020** Einführung Mehrwegverpackungssystem »ecoBOX«
- 25.05.2020** Rund um die Uhr erreichbar: unsere Verkaufsautomaten bedienen die Wünsche Kurzentenschlossener
- 23.10.2021** Erster Spatenstich zur Erweiterung der Betriebsstätte
- 08.04.2022** Feierliche Eröffnung der neuen Betriebsstätte
- Zukunft** Wir sind gespannt – seien Sie gern dabei ;-)



Seit 1903

## Team Karsten Schiller

Schon seit dem Jahr 2009 produzieren wir an unserem Hauptstandort in Bavenstedt mit viel Hingabe und Elan die Grundlagen für Genuss – Bestes aus Fleisch und traditionell-handwerklich hergestellte Wurstwaren und viele weitere Spezialitäten.

### Unser Team

Vom Einkauf der Tiere von regionalen Partnern, über die handwerkliche Verarbeitung bis hin zum Verkauf geht die Arbeit bei uns durch erfahrene und fleißige Hände.

Heute beschäftigt unser Unternehmen rund 30 Mitarbeiter und verkauft die Waren aus eigener Produktion im Hauptgeschäft und unserer Filiale in Gustedt sowie über den Groß- und Einzelhandel.

### Wildfleisch

Hochwertige Produkte aus Wildfleisch gehören seit Anbeginn des Betriebes zu unseren Spezialitäten. Als passionierter Jäger geht Inhaber Karsten Schiller dafür

selbst auf die Pirsch. Aber auch viele Jagdkollegen bringen das frisch erlegte Wildbret zur Verarbeitung. Und so entsteht aus bestem Wildfleisch und erlesenen Zutaten ein echter Gaumenschmaus.

### Fleischqualität

Auch die domestizierten Tierarten, die wir bei uns verarbeiten wie u.a. Rind, Schwein, Schaf oder Pferd stammen aus artgerechter Haltung von landwirtschaftlichen Betrieben aus unserer näheren Umgebung. Wir arbeiten dabei partnerschaftlich mit den Landwirten zusammen, denn regionaler Zusammenhalt ist für uns selbstverständlich.

### Auf Sie zugeschnitten

Eine unserer Nischen ist die Produktion von Wurstwaren nach eigenen Rezeptvorstellungen; beispielsweise für Imbissbetreiber, Schausteller und Schützenfrühstücke.

### Partyservice

Qualität und Genuss bieten wir zudem auch direkt für Sie vor Ort mit unserem Partyservice. Alle Speisen und Buffets werden in unserer Küche für 10 bis 1.000 Personen hausgemacht und am Tag Ihrer Veranstaltung frisch zubereitet. Bei uns finden Sie für jede Gelegenheit das Richtige – wir beraten Sie gern und erstellen Ihnen ein individuelles Angebot.

### Frühstück + Mittagstisch

Falls Sie lieber außer Haus essen, bieten wir auch einen täglich wechselnden Mittagstisch im Hauptgeschäft. Unsere Köche, Volker Hamerla und Frank Schiller, bereiten nach traditioneller Art alles frisch für Sie zu. Na dann... Mahlzeit!

### Verkaufsautomaten

Rund um die Uhr frisches Grillgut und allerlei Köstlichkeiten. Ladenschluss verpennt aber Lust zu grillen? Kein Problem!



# Unser Partyservice für Ihre Veranstaltung

## Wir leihen Ihnen

### 1 Chafing Dish

(Wärmebehälter + Brennpaste und Anleger)

Stück 5,00 €

**1 Gedeck:** Besteck & Teller, ungespült zurück

Stück 3,50 €

**Holzkohlegrill,** gereinigt zurück

Stück 20,00 €

**Riesenfanne,** gereinigt zurück

Stück 30,00 €

**Kaffee und Kuchen Geschirrung,** gereinigt zurück Stück 3,50 €

## Lieferung

Lieferung ab 30 Personen. Wir bereiten Ihnen warme Speisen schon ab 10 Portionen pro Gericht.

Anfahrtspauschale bis 25 km 30,00 €. Jeder weitere km je 0,30 €.

## Anlieferung am Veranstaltungsort

Bitte geben Sie bei der Absprache Ihrer Veranstaltung an, ob wir Treppen oder andere Hindernisse überwinden müssen.

Damit helfen Sie uns sehr bei der zeitlichen und logistischen Planung – herzlichen Dank!

## Inhaltsstoffe und Allergene

Bitte erfragen Sie direkt bei Ihrer Bestellung nach Inhaltsstoffen und Allergenen, die Sie interessieren bzw. beachten müssen. Gerne geben wir Ihnen dazu Auskunft.

## Geschäftsbedingungen

Alle Preise verstehen sich in Euro für Geschäftskunden exklusiv der gesetzlichen MwSt. und für Privatkunden inklusive der gesetzlichen MwSt.

- Unsere Braten sind servierfertig geschnitten und mit Sauce
- Unsere Portionen bestehen, wenn nicht anders angegeben, aus 350 g Frischfleisch
- Wir reichen bei unseren Suppen, wenn nicht anders angegeben, pro Portion 500 ml
- Wenn nicht anders angegeben, reichen wir unsere Beilagen pro Person mit 200g

## Schnittchen, Canapés, belegte ½ Brötchen

*Schnittchen* (Wir empfehlen 4 Stück pro Pers.)

*Canapés* (Wir empfehlen 5 Stück pro Pers.)

*½ belegtes Brötchen:* (Wir empfehlen 4 Stück pro Pers.)

Belegt mit Mett	Stk. 2,20 €
Belegt mit Schinken, Kasseler aufschnitt	Stk. 2,20 €
Belegt mit Bratenaufschnitt, Salami oder Pasteten	Stk. 2,20 €
Belegt mit Serrano oder Parmaschinken	Stk. 2,20 €
Belegt mit Käse, angemachter Frischkäse	Stk. 2,20 €
Belegt mit Lachs oder Forelle	Stk. 2,90 €

## Fingerfood

**herzhaft oder süß, fleischig oder vegetarisch**

**Ab 10 Teile pro Person (bunt gemischt): 21,99 €**

<i>Kleines Schnitzel</i> Schwein oder Geflügel	Stück 2,50 €
<i>Kleine Party-Boulette</i> „Pizza“ oder „Chili“	Stück 1,30 €
<i>Käsespiß</i>	Stück 2,50 €
<i>Mozzarellaspiß</i> Kirschtomate und Basilikum	Stück 2,00 €
<i>Melonenschiffchen</i> mit Parmaschinken	Stück 2,50 €
<i>Obstspieß</i>	pro Per. 2,50 €
<i>Obstkorb</i>	pro Per. 2,00 €
<i>Rohkost-Schälchen</i> mit Dipp	Stück 2,50 €
<i>Hähnchen Double Stick Chili</i>	Stück 1,80 €
<i>Champignons</i> mit Frischkäse gefüllt	Stück 1,80 €
<i>Schafskäse</i> im Zucchini-mantel	Stück 1,80 €
<i>Scampi</i> im Kartoffelmantel	Stück 1,80 €
<i>Chicken-Ananas-Spiß</i>	Stück 1,80 €
<i>Mini-Wraps</i>	Stück 2,00 €
<i>Mini-Hamburger</i>	Stück 3,50 €
<i>Mini-Hot Dog</i>	Stück 2,50 €
<i>Mini-Kartoffel-Donut</i> Roastbeef oder Lachs	Stück 2,50 €
<i>Lachs-Praline</i>	Stück 2,50 €
<i>Noodle-Sticks</i>	Stück 1,80 €



## Unsere Buffets

### *Rustikale Schlachtemolle*

Schlachtemolle mit unseren Hausmacher Spezialitäten, gemischter Brot- & Brötchenkorb, Butter

pro Per. 10,50 €

### *Hausschlachte-Buffer*

Hausmacher Spezialitäten wie Rotwurst, Knackwurst, Sülze, Kopfmettwurst, Leberwurst, Mettmoll mit Zwiebeln, Sauerfleisch mit Remoulade, Zwiebelfleisch, Steeke, 2 Sorten Schnittkäse, Gewürzgurke, gemischter Brot- & Brötchenkorb, Butter

pro Per. 14,90 €

### *Schiller Buffet ab 15 Personen*

Käseplatte, Braten- & Kochschinkenplatte, Schinken- & Mettwurstplatte, Fischplatte mit Meerrettich, Sauerfleisch mit Remoulade, Mettmoll mit Zwiebeln, gebratene Hähnchenteile & kleine Schnitzel, zwei Salate nach Wahl, gemischter Brot- & Brötchenkorb, Butter

pro Per. 23,50 €

### *Festliches Buffet ab 20 Personen*

Käseplatte, Braten- & Kochschinkenplatte, Schinken- & Mettwurstplatte, Fischplatte mit Meerrettich, Medaillons, Eierplatte, Mettmoll mit Zwiebeln, gebratene Hähnchenteile & kleine Schnitzel & kleine Bouletten, zwei Salate nach Wahl, gemischter Brot- & Brötchenkorb, Butter

pro Per. 27,50 €

### *Gala Buffet ab 25 Personen*

Edelkäseplatte, Edelfischplatte, Medaillons, Melonenschiffchen mit Parmaschinken, pikante Puten- & Hähnchenbrustplatte garniert, drei Salate nach Wahl, gemischter Brot- & Brötchenkorb, Butter

Beratung individuell für Ihre Feier!

### *Käseplatte*

pro Per. 9,90 €

### *Braten Mettwurstplatte*

pro Per. 12,50 €

### *Spezialitäten vom Wild*

pro Per. 19,00 €

### *Edelfischplatte*

pro Per. 15,50 €

### *Antipastiplatte*

pro Per. 10,50 €

## Suppen & Eintöpfe – herzhaft traditionell

<i>Hochzeitsuppe</i>	0,3 L. 3,50 €
<i>Gulaschsuppe</i>	0,5 L. 6,50 €
<i>Käse-Lauch-Zuppe</i>	0,5 L. 5,50 €
<i>Linsensuppe</i>	0,5 L. 4,50 €
<i>Erbsensuppe</i>	0,5 L. 5,50 €
Wunscheinlage nach Absprache	0,5 L. 5,50 €
Wursteinlage	0,50 €

## Menü-Vorschläge

<i>Frischlingskeule</i>	
mit Backpflaumen Schmoräpfel mit Preiselbeeren gefüllt, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße	pro Per. 17,50 €
<i>Wildgulasch „St. Hubertus“</i>	
mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen	pro Per. 16,50 €
<i>Rehrbraten</i>	
mit Preiselbeer- Birne gefüllt, Apfelrotkohl und Salzkartoffeln	pro Per. 19,50 €
<i>Rinderschmorbraten „Esterhazy“</i>	
mit Sellerie und Möhrenstreifen, Apfelrotkohl und Salzkartoffeln	pro Per. 16,90 €
<i>Rinderroulade</i>	
gefüllt mit Apfelrotkohl und Kartoffelklöße	pro Per. 17,50 €
<i>Schweinefilet in Pilzrahmsauce</i>	
mit Kartoffelgratin und bunter Gemüseplatte	pro Per. 17,50 €
<i>Schweinefilet in Tomatensauce</i>	
mit Mozzarella überbacken, dazu frischer Grünsalat und Nudelbeilage	pro Per. 16,50 €
<i>Schweinefilet in Pfefferrahmsauce</i>	
mit bunter Gemüseplatte und Kartoffelgratin	pro Per. 17,50 €
<i>Deftiger Grünkohl - saisonal -</i>	
mit Kasseler, Schweinebauch, Bregenwurst und Salzkartoffeln	pro Per. 15,90 €
<i>Gegrilltes Hähnchenbrustfilet</i>	
in fruchtiger Currysauce mit Gemüsereis und bunten Salat	pro Per. 14,50 €
<i>Putengeschnetzeltes in Sahnesauce</i>	
mit bunter Gemüseplatte und Kartoffelgratin	pro Per. 16,50 €
<i>Krustenbraten</i>	
mit Sauerkraut und Salzkartoffeln	pro Per. 14,50 €



## Wild aus eigener Jagd – Regional ist erste Wahl

### *Wildschweinbraten*

mit Sauce

pro Per. 12,50 €

### *Rehrbraten*

mit Sauce

pro Per. 15,50 €

### *Hirschbraten*

mit Sauce

pro Per. 14,50 €

### *Wildhackbraten*

mit Sauce

pro Per. 10,50 €

### *Wildgulasch*

pro Per. 11,50 €

## Beilagen, die wir zu Wild empfehlen:

*Apfelrotkohl, Butterspätzle, gefüllte*

*Birne mit Preiselbeeren*

pro Per. 6,50 €

## Zartes vom Rind

### *Schmorbraten*

mit Sauce

pro Per. 11,90 €

### *Rouladen*

mit Sauce

pro Per. 10,80 €

### *Gulasch*

mit Sauce

pro Per. 10,00 €

## Beilagen, die wir zu Rind empfehlen:

*Apfelrotkohl und Salzkartoffeln*

pro Per. 4,20 €



## Unser Klassiker

### Zungenragout

mit Madeirasauce, kleinen Champignons,  
Mettbällchen und Saucischen

pro Per. 10,50 €

## „Aus dem Rauch“

### Kasseler Lachsbraten in Blätterteig

mit Gemüseplatte, Sauce Hollandaise, Kartoffelrösti oder  
Kartoffelgratin

pro Per. 15,00 €

### Kasseler Nackenbraten in Blätterteig

mit Gemüseplatte, Sauce Hollandaise, Kartoffelrösti oder  
Kartoffelgratin

pro Per. 14,00 €

## Gutes vom Schwein „Vom Schinken“

*Krustenbraten* mit Sauce

pro Per. 9,50 €

*Burgunderschinken* mit Sauce

pro Per. 10,50 €

*Spießbraten* kräftig gewürzt, mit Sauce, Krautsalat und Baguette

pro Per. 12,00 €

## „Aus der Pfanne“

*Gyros griechische Art* mit Zwiebeln

pro Per. 9,50 €

*Gyros in Metaxasauce* mit Käse überbacken

pro Per. 10,50 €

*Geschnetzeltes* in Sahnesauce, mit Champignons

pro Per. 10,50 €

*Putengeschnetzeltes* in fruchtiger Currysauce

pro Per. 12,50 €

## Spanferkel

(ab 20 Personen)

vom Rücken, gebraten

pro Per. 10,00 €

ohne Knochen, gebraten

pro Per. 11,50 €

## Rustikale Spezialitäten

*Haxe* gegrillt

pro Per. 7,50 €



## Beilagen

### *gemischter Brot-& Brötchenkorb*

verschiedene Partybrötchen, Kräuterstangen,

Brot-& Baguettesorten

pro Per. 2,50 €

### *Sauerkraut*

pro Per. 2,50 €

### *Bayrisch Kraut*

pro Per. 2,50 €

### *Apfelrotkohl*

pro Per. 2,50 €

### *Broccoli*

pro Per. 2,50 €

### *Blumenkohl*

pro Per. 2,50 €

### *Rosenkohl*

pro Per. 2,50 €

### *Bohnen*

pro Per. 2,50 €

### *Erbsen*

pro Per. 2,50 €

### *Finger Möhrchen*

pro Per. 2,50 €

### *Gemüseplatte*

mit Sauce Hollandaise

pro Per. 3,50 €

### *Salzkartoffel*

pro Per. 2,50 €

### *Kartoffelgratin*

pro Per. 3,50 €

### *Kartoffelklöße*

pro Per. 2,50 €

### *Spätzle*

pro Per. 2,50 €

### *Nudeln*

pro Per. 2,50 €

### *Reis*

pro Per. 2,50 €

### *Gemüsereis*

pro Per. 2,50 €



## Salate

**traditionell und fein, aus eigener Herstellung**

*Geflügelsalat* pro Per. 3,00 €

*Kartoffelsalat* mit oder ohne Speck,  
mit Mayonnaise oder Essig-Öl pro Per. 3,00 €

*Speckkartoffelsalat*  
bayrische Art pro Per. 3,00 €

*Krautsalat*  
natur pro Per. 3,00 €

*Krautsalat*  
mit Dill & Sahne pro Per. 3,00 €

*Nudelsalat*  
mit Mayonnaise pro Per. 3,00 €

*Nudelsalat "italienisch"*  
pro Per. 3,00 €

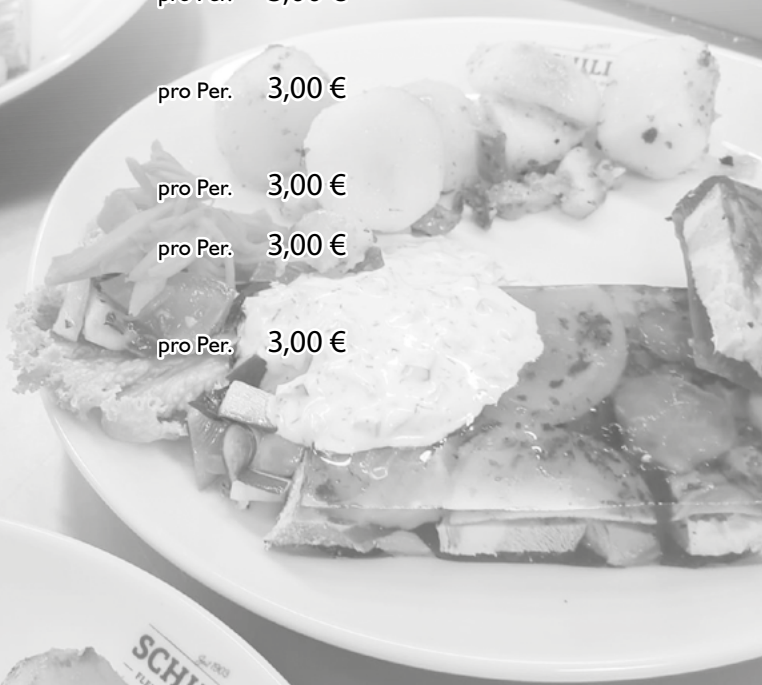
*Porree-Salat*  
mit Ananas und Kochschinken pro Per. 3,00 €

*Bauernsalat*  
mit saisonalen Zutaten pro Per. 3,00 €

*Griechischer Salat*  
mit Hirtenkäse pro Per. 3,00 €

*Heringssalat*  
pro Per. 3,00 €

*Matjessalat*  
mit Rote Beete pro Per. 3,00 €



SINCE 1903  
**SCHILLER**  
FLEISCHEREI & GENÜSS

## Dessert

### der köstliche Abschluss

#### Schokoladenpudding

mit Vanillesauce

pro Per. 3,50 €

#### Vanillepudding

mit Schokosauce

pro Per. 3,50 €

#### Quarkcreme

mit Früchten

pro Per. 3,00 €

#### Wackelpudding

mit Vanillesauce

pro Per. 3,00 €

#### Rote Grütze

mit Vanillesauce

pro Per. 3,00 €

#### Tiramisu

nach Art des Hauses

pro Per. 3,50 €

#### Panna Cotta

mit Fruchtmus

pro Per. 3,50 €

#### Cappuccino-Vanille-Creme

nach Art des Hauses

pro Per. 3,50 €

#### Zitronencreme

nach Art des Hauses

pro Per. 3,50 €

#### Orangen-Mousse

locker-leicht

pro Per. 3,50 €



Seit 1903

# SCHILLER

FLEISCHEREI & GENUSS



## *Fleisch aus der Region* **FÜR MEHR TIERWOHL**



### **Sauen auf Stroh – für uns ganz natürlich!**

**Unsere Tiere stammen von bäuerlichen  
Betrieben aus unserer Umgebung.**



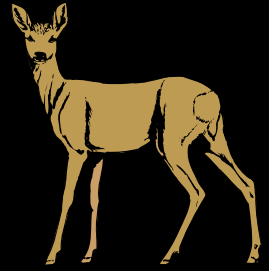
Steven 4 • 31135 Hildesheim  
Telefon 0 51 21 - 69 00 20  
[www.fleischhandel-schiller.de](http://www.fleischhandel-schiller.de)



Seit 1903



**SCHILLER**  
FLEISCHEREI & GENUSS



*Fleisch aus der Region*  
**WILDFLEISCH**

**Wildfleisch aus hiesigen Revieren:  
Braunschweig, Wolfenbüttel, Hannover,  
Hildesheim und Harzer Vorland.**



Steven 4 • 31135 Hildesheim  
Telefon 0 51 21 - 69 00 20  
[www.fleischhandel-schiller.de](http://www.fleischhandel-schiller.de)



Seit 1903

# SCHILLER

FLEISCHEREI & GENUSS



## *Fleisch aus der Region* **WEIDERINDER**

**Für uns ganz normal  
– natürlich regional!**

**Von unseren Partnerlandwirten  
beziehen wir Rinder aus ökologischer  
und nachhaltiger Haltung.**



Steven 4 • 31135 Hildesheim  
Telefon 0 51 21 - 69 00 20  
[www.fleischhandel-schiller.de](http://www.fleischhandel-schiller.de)



Seit 1903

# SCHILLER

FLEISCHEREI & GENUSS



Steven 4  
Hildesheim-Bavenstedt

## Öffnungszeiten Hauptgeschäft

Steven 4 · 31135 Hildesheim-Bavenstedt

Montag

07:00–13:00 Uhr

Freitag

07:00–16:00 Uhr

Dienstag–Donnerstag

07:00–14:00 Uhr

Samstag

07:00–12:00 Uhr

## Öffnungszeiten Filiale

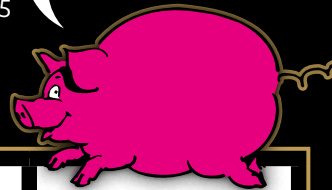
Schmiedewinkel 5

38274 Gustedt

Samstag

07:00–10:30 Uhr

Ladenschluss verpennt?  
Nutzen Sie rund um die  
Uhr unsere Automaten.



Konrad-Adenauer-  
Straße, 31174  
Dingelbe/Schellerten

**Esso Tankstelle**  
Frankenstraße 47  
31135 Hildesheim

Steven 4  
31135  
Hildesheim

Zur Rast 37  
38271  
Baddeckenstedt

Steven 4 · 31135 Hildesheim-Bavenstedt  
Telefon: 05121 69002-0 · Fax: 05121 6900-22 9

info@fleischhandel-schiller.de  
www.fleischhandel-schiller.de

