



HACKEPETER

— HEIMATFLEISCHEREI & GUTE SPEISEN —

*Klassische
Familienfeier*

Gültig ab 01/2026

Herzlich Willkommen,

entstanden aus einer Fleischerei bieten wir heute nicht nur hausgemachte Wurstspezialitäten, sondern auch Genuss in unterschiedlichsten Varianten. Kalte Buffets, Warme Buffets, Fingerfood, Foodtruck oder Mittagstisch und Catering. Seit 1985 ist der Familienbetrieb täglich für Sie da zu jedem Event. Die Erfahrung aus der Fleischerei und mittlerweile auch mit Veggieprodukten die macht uns so schnell keiner vor. Unser Siegel für Regionalität und die Herkunft der Rohstoffe, bestätigt alles, was Sie brauchen.

Ihr Fleischermeister

Christian Rafalcik

Ich freue mich das Sie uns gefunden haben und bin mir sicher auf den folgenden Seiten ist auch etwas für Sie dabei!



Katte Platten

Anti-Pasti-Platte 100g.....	4,90 €
Tomaten-Mozzarella-Platte 100g.....	3,90 €
Fischplatte mit Lachs, Forelle und Dillsenf 60g	5,90 €

Bierbeißer die Partymettwurst.....	1,00 €
Mini-Frikadellen 40g.....	0,90 €
Partyfrikadellen 80g.....	1,90 €
Partyschnitzel 100g.....	2,30 €
Partykeulchen 100g	1,60 €
Knusperhähnchenschnitzel halbiert 60g.....	1,90 €
Hähnchen Mandelschnitzel 100g pro Stück mit Mandeln...	2,60 €
Medaillons Schwein o. Hähnchen garniert mit Cremehaube.....	3,40 €
Dips und Soßen Senf, Tomate, Cocktail und Kräuter 30g.....	0,70 €

Kanapees, halbe Schnittchen & halbe Partybrötchen belegt	
„klassisch“ mit Braten, Schinken, Käse.....	2,40 €
„exklusiv“ mit Roastbeef, Lachs.....	3,40 €
normale halbe Brötchen belegt + 0,25 €	

Fischplatte ab 10 Pers. 100g/Pers.	
„Klassisch“ mit Forelle, Lachs, Merrettich, Dillsenf.....	6,90 €

Aufschnittplatten ab 10 Pers. 100g/Pers.	
„Rustikal“ Blut-, Leberwurst, Sülze.....	2,90 €
„Klassisch“ Schinken, Braten, Frischwurst.....	3,90 €
Roastbeefplatte rosa gebr. mit Remoulade 100g	6,90 €
Bratenplatte Spieß-, Kassler- und Putenbraten 150g.....	3,90 €
Mettigel mit Zwiebelkranz pro 100g.....	1,90 €

Käseplatten ab 10 Pers. 100g/Pers.	
„Klassisch“ Käseriegel, Frischkäse, Camembert und Obstgarnitur.....	4,90 €
„vom Lande“ Hofkäse aus Fröndenberg, verschiedene Sorten.....	7,90 €

Steinofenbaguette.....	2,60 €
Brotkorb, gemischte Partybrötchen und Baguette.....	2,90 €
Kräuterbutter, Frischkäse (Honig-Senf, Schalotte, Pennadew).....	1.15 €

„Rustikal für Alt & Jung“

Ab
15
Pers.

Bierbeißer, Partyfrikadellen,
Bratenplatte
Zaziki
Mettigel und Käsebrett
Steinofenbaguette, Partybrötchen &
Butter
Kartoffelsalat,
Currywursttopf
mit Pappschälchen und Piekern
19,90 € pro Pers.

Suppe & Salat

Hühnersuppe mit Eierstich.....	6,90 €
Rindfleischsuppe mit Markklösschen.....	6,90 €
Gulaschsuppe mit Rindfleisch 200g.....	8,90 €
Gyrossuppe mit Schweinefleisch.....	7,90 €
Lauchcremesuppe mit Schweinehack.....	6,90 €
Lachs-Spinat-Suppe	8,90 €
Gemüsecremesuppen inkl. Croutons.....	6,90 €
z.B. Broccoli-, Tomaten-, Spargel-, Kürbis-, Curry-Ingwer-, etc.	
Hausgemachte Eintöpfe.....	6,90 €
z.B. Erbsen-, Linsen-, uvm. mit Bock- oder Mettwurst	

Es werden 2 Tassen / 500 ml pro Portion produziert. ☑Als Vorsuppe empfehlen wir Ihnen eine halbe Portion.

Krautsalat klassische Art 200g.....	2,90 €
Farmersalat mit Weißkohl u. Karotte in Dressing 200g.....	3,40 €
Frühlingsalat nach Art Schichtsalat 200g.....	3,90 €
Kartoffelsalat mit Majo Ei oder Essigöl Speck 250g.....	3,90 €
Nudelsalat mit Majo, Erbsen und Schinken 200g.....	3,40 €
Pesto Nudelsalat mit Kirschtomate u. Rucola 200g.....	3,90 €
Bauernsalat mit Oliven und Fetakäse 200g.....	4,90 €
Salatplatte mit Joghurd dressing, Eisberg, Krautsalat.....	3,40 €
Möhrensalat, Paprika, Tomaten, Gurken, Mais 150g	
Feld- / Pflücksalat Ziegenkäse, Walnuss,	
Granatapfel & Honigdressing 100g.....	4,40 €
Ruccolasalat Parmesan, Walnuss,	
Kirschtomaten & Balsamico 100g	4,40 €

„Kalte Platte“

ab 15 Pers.

Partyfrikadellen, Bierknacker, kleine Schnitzel, dicke Scheiben von der Haussalami, Anti-Pasti in Schalen, Käsebrett mit Weintrauben

14,90 € pro Person

„Stammtisch Buffet“

Ab 10 Pers.

Herzhaftes Schinkenbrett mit Radieschen, Bierknacker und Minifrikadellen dazu Senf, Stangenbrot und Laugenstangen mit Kräuterbutter und Griebenschmalz, Käseriegel mit Weintrauben

9,90 € pro Person

Warme Buffets

Buffetlänge: ca. 1 Meter pro 20 Pers.
für Kalte Platten und ca. 1 Meter
dazu, wenn wir Geschirr mitbringen.

„Westfälisch Gut“

ab 30 Pers.

Schinkenbrett mit Radieschen und Bierknackern

Grillschinken mit knuspriger Schwarte, Sauce extra
Rindergulasch mit Paprika und Zwiebeln
Spanferkel gebacken, geschnitten

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
Schupfnudeln, Steinofenbaguette und Schmalz

Essiggurke, Krautsalat,
Bauernsalat und Frühlingssalat

29,90 € pro Pers.

„Italienische Nacht“

ab 20 Pers.

Anti-Pasti und Tomaten-Mozzarella-Platte
Bruschetta mit frischem Basilikum
Melonenspalten mit Parmaschinken
dazu Steinofenbrot mit gesalzener Butter

Hähnchenbrustfilet in Tomaten-Gemüse-Sauce
dazu Rosmarinkartoffeln und Gnocchi
Lasagne mit Rind unter Käse gebacken alternativ
Gemüselasagne

Rucola Salat mit Walnuss, Kirschtomaten und Parmesan
dazu Balsamicodressing

Panna Cotta mit Himbeersauce
Tiramisu mit Amaretto

Preis ohne Änderungen: 34,90 € statt 38,90 € p.P.

„Klassik Buffet“

ab 30 Pers

Rinderrouladen mit Gurke und Speck
Schweinegeschnetzeltes in Kräuterrahm

Kartoffelgratin,
Spätzle, Butterreis

Buttergemüse
Broccoli
Blumenkohl Gratin

Beerengrütze mit Vanillesauce
Herrencreme mit Rosinen

Preis ohne Änderungen: 24,90 € statt 28,90 € p. P.

„Festliches Buffet“

ab 30 Pers.

Schinken-Melonen-Platte
Tomate-Mozzarella-Platte
Fischplatte mit Lachs & Forelle
Bauernbaguette & Frischkäsecremes

Medaillons vom Schwein in Bressosauce
Hähnchenbrust in Preisselbeersahne

Rosmarinkartoffeln,
Butterreis, Bauernröstis

Gemüseplatte mit Hollandaise
Salatplatte mit zwei Dressings

Himbeertraum
mit Pfirsichspalten und Mascarpone
Mousse au Chocolat

Preis ohne Änderungen: 35,90 € statt 37,90 € p.P.

„Meine Erstkommunion“

ab 20 Pers

Hühnersuppe mit Eierstich

Hähnchenschnitzel dazu Sauce Hollandaise
Schweinefiletspitzen in Champignonrahmsauce
Rinderbraten klassisch mit Pfifferlingen

Schupfnudeln und Drillinge angebraten,
Kartoffelgratin mit Käse überbacken

Gemüseplatte der Saison mit Hollandaise extra

Beerengrütze mit Vanillesauce im Glas

26,90 € pro Pers.

„Meine Konfirmation“

ab 20 Pers.

Hähnchen- und Schweineschnitzel
an Champignonrahm und Balkansauce
Putengeschnetzeltes in Curryrahmsauce
Lasagne mit Rindfleisch alternativ Gemüselasagne

Kroketten, Röstis und Butterreis
Gemüseplatte der Saison mit Hollandaise extra

Mousse au Chocolat hell & dunkel im Glas

23,90 € pro Pers.

Wunschbuffet: Stellen Sie aus all unseren Ideen etwas zusammen und Sie bekommen ein individuelles Angebot.

Buffets

„Ruhrpott mit Schmackes“

ab 30
Pers

Currywursttopf vom Hackepeter
Stangenbrot, Pappen, Pieker, Pulver

Hausgemachter Kartoffelsalat, Cole Slas Krautsalat und
Nudelsalat mit Pesto

Pfefferpotthast mit Zwiebeln 50/50
Salzkartoffeln und Stangebrot
Essiggurke und Rotebeetesalat

19,90 € pro Pers.

„Wehrmanns Liebstes“

ab 30 Pers.

Feldfrischer Grünkohl (Okt.-Feb.) mit Schmalz
Kasslerbraten und Mettwurstchen mit Senf
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
Schweineschnitzel mit Champignonrahm und
Balkansauce
Kroketten und Röstis
Salatplatte der Saison mit Joghurt und Honig dressing

23,90 € pro Pers.

In jedem Buffet ist auch was für
Vegetarier: ansonsten suchen Sie
aus und fügen Veggies hinzu.

Dessert & Verleihmaterial

DESSERT

Schmandcreme mit Beerengrütze.....	3,40 €
Himbeertraum Schmandcreme mit Himbeerpüree.....	3,90 €
Beeren Grütze mit Vanillesauce.....	3,90 €
Fruchtsalat o. Erdbeeren mit Vanillesauce...	5,90 €
Mousse au Chocolat.....	3,90 €
Tiramisù mit Rum und Kaffee.....	4,90 €
Herrencremè mit Rumrosinen.....	3,40 €
Kuchenkonfekt Brownie & Blondie pro Stück.....	1,80 €

VERLEIHMATERIAL

Rechauds, Vorlegebesteck ab 10 Pers.....	kostenlos
Suppengedeck (Untertasse, Tasse, Löffel)...	2,70 €/Pers.
Suppenteller (Suppenteller, Löffel)...	1,80 €/Pers.
Essgedeck (Teller, Messer, Gabel).....	2,70 €/Pers.
Dessertgedeck (Schale, Löffel).....	1,80 €/Pers.
Kaffeegedeck (Untertasse, Tasse, Löffel).....	2,10 €/Pers.
Kuchenteller (kleiner Teller, Kuchengabel)...	1,80 €/Pers.
Trinkgläser, Sektgläser, Weingläser....	0,90 €/Stück
Buffettisch 90x180cm inkl. weißer Deck.....	30,00 €/Stück
Stehbiertisch 80cm mit weißer Husse.....	20,00 €/Stück
Servicepersonal.....	39,00 €/Std.
Grillmeister / Koch.....	49,00 €/Std.
Feuerring inkl. Holz (120 breit).....	299,00 €/Stück
Spanferkelgrill inkl. Holzkohle	249,00 €/Stück

Allgemeines

BERATUNG & BESTELLUNG:

Für Beratung und Bestellung steht Ihnen unser Büro gerne zur Verfügung.

Telefon 02373/3133 und direkt bestellung@der-hackepeter.de

Eine fachgerechte Beratung durch unser Verkaufspersonal in den Läden ist leider nicht immer möglich.

Änderungen an Art und Personenzahl Ihres Auftrages bitten wir spätestens 10 Tage vor Auftragsdatum anzumelden.

GESCHÄFTSZEITEN:

Wir bieten Ihnen unseren regulären Service werktags (Mo bis Sa) an.

Sonntags und feiertags gelten aufgrund höherer Kosten folgende Bedingungen:

Unter 500,00 € Umsatz berechnen wir 20% Aufschlag. Über 500,00 € Umsatz berechnen wir 10% Aufschlag.

Der Aufschlag entfällt bei Kommunions- und Konfirmationsfeiern sonntags nach Ostern.

LIEFERUNG:

Freitags und samstags Lieferung zu 49,00 € pauschal möglich. Bei größeren Distanzen kann ein zusätzliches Kilometergeld anfallen.

Wir bitten um Verständnis bei zeitlichen Abweichungen von +/- 45 Min und behalten uns diese vor.

ABHOLUNG & RÜCKGABE:

Rückgabe unserer Behälter durch Sie: montags bis samstags von 8 bis 18 Uhr, möglichst am Folgetag.

Abholung durch uns: montags bis samstags vormittags zu 49,00 € pauschal nach Vereinbarung möglich.

PREISE & BEZAHLUNG:

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt. von aktuell 7 %.

Änderungen im vorgefertigten Menü führen immer zu Preisanpassungen.

Bezahlung ausschließlich per Überweisung nach Rechnungserhalt.

Beanstandungen/Falschliefereien müssen umgehend angezeigt werden (Foto/E-Mail).

Ein Recht auf Minderung des Kunden entfällt, wenn dies erst am nächsten Tag oder später geschieht.

Beanstandetes muss in ausreichender Menge zurückgeliefert werden und wird von uns nach Prüfung entsorgt.

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE:

Informationen zu kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen und Allergenen erhalten Sie bei unserer Beratung.

IMPRESSUM:

HACKEPETER – Heimatfleischerei & Gute Speisen, Rafalcik GmbH, Geschäftsführer Christian Rafalcik

Schillerstraße 1, 58730 Fröndenberg, info@der-hackepeter.de

Und vieles mehr...

Besuchen Sie uns in unseren Filialen oder auf dem Wochenmarkt:

Schillerstraße 1, 58730 Fröndenberg

Bahnhofstraße 38, 59423 Unna

Holzener Weg 38, 58239 Schwerte

Auf dem Wochenmarkt in Schwerte (Mi+Sa), an der Sundwiger Mühle (Do) in Hemer oder auf dem Mühlenfeldmarkt (So) in Werl.

Pospekte:

Barbecue & Foodtruck

Fingerfood

Businesscatering