

PARTY SERVICE



PREISLISTE

04.2018

Fleischerei Pohl

Inh.: Max Melcher



Liebe Kundin, lieber Kunde,

ob nun Hochzeit, Geburtstag, Familienfeier, Taufe, Konfirmation, Betriebsfest oder einfach nur mit guten Freunden etwas leckeres Essen – wir haben garantiert für jeden Anlass das richtige Menü für Sie. Und damit Sie auch ausgelassen feiern können und sich nicht so viele Gedanken um das Fest machen müssen, übernehmen wir gerne die Organisation: wir arrangieren, dekorieren und kochen nach Wunsch und Absprache für Ihre Feierlichkeit. Zudem beraten wir Sie selbstverständlich bei der Auswahl der Spezialitäten, damit es ein rundum gelungenes Fest wird.

Ihre Familie Melcher und Team



Kalte Küche

Frikadellen	Stück – 1,20 €
Partyfrikadellen	Stück – 0,60 €
Party Schweineschnitzel (100g)	Stück – 1,50 €
Schweinefiletmedaillons	Stück – 2,00 €
Kleine Schweinesteaks im Kokosmantel	Stück – 1,80 €
Kleine Rindersteaks	Stück – 2,00 €
Party Putenschnitzel (100g)	Stück – 1,50 €
Knusper Putenmandelsteaks	Stück – 1,80 €
Hähnchenkeulen	Stück – 1,50 €

Stachel-Igel (ca. 16-20 Spieße)

Frikadellen Bällchen mit Weintrauben	Stück – 7,90 €
Käsewürfel mit Weintrauben	Stück – 7,90 €

Hackepeter-Igel oder -Schweinchen auf Zwiebelbett

Hackepeter (1kg)	Stück – 11,90 €
Tatar „Alt Deutscher Art“ (1 kg mageres Rindfleisch)	Stück – 15,00 €

Antipasti ab 5 Personen – pro Pers. 150g

bunter Antipasti-Teller (Champignons, Paprika, Oliven, Feta, Zucchini, Auberginen gebraten)	je Pers. – 5,00 €
Gebratene Auberginen in Eihülle	je Pers. – 2,50 €
Eingelegte Gurken und Tomaten	je Pers. – 2,00 €

Dip-Kick ab 5 Personen – pro Pers. 100g

Hausgemachter Tzatziki	je Pers. – 1,00 €
Kräuterquark	je Pers. – 1,00 €
Remouladensoße	je Pers. – 1,00 €
Currysauce mit Mandarinen	je Pers. – 1,00 €
Chili Mango Sauce	je Pers. – 1,00 €
Frucht Bombay Dip	je Pers. – 1,00 €
Knoblauchsauce	je Pers. – 1,00 €
Cocktailsauce	je Pers. – 1,00 €

Halbe belegte Brote

Wir empfehlen Ihnen drei halbe Brotscheiben pro Personen

Reell belegt mit:

Hackepeter, Mettwurst, roh. Schinken, Schweinebraten, Aufschnitt, Leberwurst, Rotwurst, Kasseler Aufschnitt, Putenbraten, gek. Schinken und Schnittkäse, Frischkäse und Brikäse

ohne Dekoration:	pro Scheibe – 1,60 €
mit Dekoration:	pro Scheibe – 1,80 €

Reell belegt mit:

Matjesfilet, Craved Lachs, Forellenfilet und Krabben

ohne Dekoration:	pro Scheibe – 1,80 €
mit Dekoration:	pro Scheibe – 2,00 €

Halbe belegte Brötchen / Schnittbrötchen

Wir empfehlen Ihnen drei halbe Brötchen pro Personen

Reell belegt mit:

Hackepeter, Mettwurst, roh. Schinken, Schweinebraten, Aufschnitt, Leberwurst, Rotwurst, Kasseler Aufschnitt, Putenbraten, gek. Schinken und Schnittkäse, Frischkäse und Brikäse

ohne Dekoration:	pro Hälfte – 1,20 €
mit Dekoration:	pro Hälfte – 1,50 €

Reell Belegt mit:

Matjesfilet, Craved Lachs, Forellenfilet und Krabben

ohne Dekoration:	pro Hälfte – 1,50 €
mit Dekoration:	pro Hälfte – 1,80 €

Aufpreis Körnerbrötchen	pro Hälfte – 0,10 €
--------------------------------	---------------------

Schnittchen – Wir empfehlen Ihnen 6 Stück pro Person

Belegt mit Wurst, Käse- oder Fischarten

Aufschnitt	Stück – 1,80 €
Schmalz	Stück – 1,80 €
Leberwurst	Stück – 1,80 €
Rotwurst	Stück – 1,80 €
Mettwurst	Stück – 1,80 €
Roher Schinken	Stück – 1,80 €
Hackepeter	Stück – 1,80 €
Kasseler Aufschnitt	Stück – 1,80 €
Schweinebraten	Stück – 1,80 €
Putenbraten	Stück – 1,80 €
Wacholder Schinken	Stück – 1,80 €
Schnittkäse	Stück – 1,80 €
Brie Käse	Stück – 1,80 €
Frischkäse	Stück – 1,80 €
Matjesfilet	Stück – 2,20 €
Graved Lachs	Stück – 2,20 €
Forellenfilet	Stück – 2,20 €
Krabben	Stück – 2,20 €
Aalfilet	Stück – 2,50 €

Kleines Event Buffet

Kalte Platten: Tomate & Mozzarella-Platte mit Balsamico, gefüllte Gurkentaler mit Thunfisch-Creme, rustikale Käseplatte mit üppigen Früchten garniert, Crêpes-Röllchen (gefüllt mit Remoulade & Feldsalat), bunte Antipasti Platte (Champignons, Paprika, Oliven, Fetakäse, Zucchini, Auberginen gebraten), Chicken Wings, Mozzarella Stück, Käse-Chili-Bällchen, Garnelen in Teigkruste, Auberginentaler in Eihülle.

Dip: Knoblauch Sauce, Frucht Bombay Sauce, Chili Mango Sauce.

Beilagen: Fladenbrot dazu Frischkäsesorten (Kräutercreme, Zwiebelcreme, Lachscreme mit Dillspitzen)

ab 5 Personen

je Pers. – 10,00 €

Fingerfood – Wir empfehlen Ihnen 10 Stück pro Person

Vegetarisch

Gefüllte Weintrauben-Spieße (mit Frischkäse und Karottenblumen)	Stück – 1,00 €
Gefüllte Eier (zwei Hälften)	Stück – 1,00 €
Oliven Ziegenkäse-Spieße	Stück – 1,00 €
Gefüllte Peperoni-Spieße	Stück – 1,00 €
Crêpes-Röllchen (gefüllt mit Remoulade und Feldsalat)	Stück – 1,00 €
Zucchini-Röllchen-Spieße (mit Pesto mariniert)	Stück – 1,00 €
Tomate & Mozzarella-Spieße (mit Basilikum)	Stück – 1,00 €
Melonenschiffchen (mit Minze und Weintrauben)	Stück – 1,00 €
Fruchtspieße	Stück – 1,00 €
Käse Fruchtspieße	Stück – 1,00 €
Gefüllte Gurkentaler (mit Preiselbeeren-Creme)	Stück – 1,00 €

für Fischliebhaber

Räucher Lachsroulade auf Spieß (mediterrane Art)	Stück – 1,80 €
Fischfilet Röllchen (gefüllt mit Lachsforce und Black-Tiger-Garnelen)	Stück – 1,80 €
Gefüllte Gurkentaler (mit Thunfisch-Creme)	Stück – 1,50 €
Garnelenspieße	Stück – 1,80 €
Crêpes-Röllchen (gefüllt mit Lachscreme)	Stück – 1,80 €
Matjestaler (mit Preiselbeere Creme)	Stück – 1,80 €
geräucherte Lach-Spieße	Stück – 1,80 €
Zucchini-Räucherlachsrouladen-Spieße	Stück – 1,80 €
Fischpralinen Spieße (mit Ananas)	Stück – 1,80 €
Lachshäppchen auf Pumpernickel (mit Frischkäse)	Stück – 1,80 €

für Fleischliebhaber

Chicken Wings-Spieße	Stück – 1,50 €
Chrustis-Spieße (magerer Schweinebauch)	Stück – 1,50 €
Weserwellen-Spieße (vom Schweinerücken)	Stück – 1,50 €
Crêpes-Röllchen (gefüllt mit Eisbergsalat, gek. Schinken und Remoulade)	Stück – 1,50 €
Tapas im Speckmantel Spieße	Stück – 1,50 €
Kleine Frikadellen Bällchen mit Weintrauben auf Spieß	Stück – 1,50 €
Schweinefiletmedaillons im Speckmantel	Stück – 1,50 €
Teriyaki-Spieße (in Japanischem Wein marinierte Hähnchenbrust)	Stück – 1,50 €
Hähnchenbrustfilet und dreierlei Paprika eingerollt	Stück – 1,50 €
Hähnchenspieße (mariniert mit Chili Mango)	Stück – 1,50 €
Rehmedaillon-Spieße	Stück – 1,50 €
Melonenschiffchen mit Seranoschinken	Stück – 1,50 €

Wir machen auch gerne Fingerfood im kleinen Glas

Aufpreis pro ausgewählte Sorte im Glas	Stück – 0,50 €
--	----------------

Dessert: Unsere süße Verführung

Dessert pro Pers.- 150g / Sauce pro Pers. 100g

Weißer Schokoladenmousse mit frischem Obst

Maracuja / Papaya	je Pers. – 2,50 €
Mango	je Pers. – 2,50 €
Heidelbeeren	je Pers. – 2,50 €
Erdbeeren nur in der Saison	je Pers. – 2,50 €

Andere Mousse-Sorten

Zitronen Mousse	je Pers. – 2,30 €
Straciatella Mousse	je Pers. – 2,30 €
Schoko Mousse	je Pers. – 2,30 €
Vanille Mousse	je Pers. – 2,30 €

Crèmes

Bienenstich-Creme	je Pers. – 2,30 €
Sahne-Karamell Creme	je Pers. – 2,30 €
Erdbeer- Creme mit frischen Erdbeeren	je Pers. – 2,50 €
Pfirsich-Maracuja-Creme	je Pers. – 2,50 €
Zitronen-Creme	je Pers. – 2,30 €
Rotwein-Creme mit Kirschen	je Pers. – 2,50 €
Walnuss-Creme	je Pers. – 2,50 €
Milchkaffee-Creme	je Pers. – 2,30 €
Nougatcreme	je Pers. – 2,30 €

Quarkspeisen mit frischem Obst

Erdbeere	je Pers. – 2,50 €
Mango	je Pers. – 2,50 €
Heidebeeren	je Pers. – 2,50 €
Himbeeren	je Pers. – 2,50 €

Wir servieren auch gerne Dessert im kleinen Glas nach Ihrer Wahl

Sorte nach Wunsch	1 Glas – 2,00 €
-------------------	-----------------

Dessert pro Pers.- 150g / Sauce pro Pers. 100g

Joghurt Speisen mit frischem Obst

Zitrone	je Pers. – 2,30 €
Aprikose-Maracuja	je Pers. – 2,50 €
Pfirsich-Maracuja	je Pers. – 2,50 €

Bratapfel mit Marzipan & Rosinen gefüllt Stück – 1,60 €

Rote Grütze je Pers. – 2,00 €

Saisonaler gemischter Obstsalat je Pers. – 2,50 €

Vanillesauce je Pers. – 0,50 €

Götterspeise

Kirsch	je Pers. – 1,80 €
Waldmeister	je Pers. – 1,80 €
Zitrone	je Pers. – 1,80 €
Himbeere	je Pers. – 1,80 €

Auf Ihren Wunsch servieren wir die Desserts in kleinen Gläsern

Sorte nach Wunsch 1 Glas – 2,00 €

Obstplatte mit Schokoladenfontaine (ab 20 Personen)

Weißer Schokolade	je Pers. – 3,50 €
Vollmilch Schokolade	je Pers. – 3,50 €

Gemischte Obstplatte (ab 5 Personen)

nach Saison	je Pers. – 3,00 €
... mit Vanillesauce	je Pers. – 3,50 €

Fruchtkorb

Einen frischen, schön anzusehenden Fruchtkorb mit halbgeschnittenen und ganzen Früchten stellen wir Ihnen auf Ihren Wunsch

Gemischter Fruchtkorb je Pers. – 2,80 €

SALATE

Hausgemachte Salate

Unsere Empfehlung für Sie: 300g pro Person

Nudelsalat	je 100g – 1,29 €
Porree-Fruchtsalat ohne Mayonnaise	je 100g – 1,35 €
Karottensalat mit Honig verfeinert	je 100g – 1,29 €
Bauernsalat	je 100g – 1,59 €
Griechischer Salat mit Oliven und Schafskäse	je 100g – 1,59 €
Matjessalat	je 100g – 2,05 €
Heringsalat ohne Mayonnaise	je 100g – 1,69 €
Heringsalat verfeinert mit Mayonnaise	je 100g – 1,69 €
Frischer Krautsalat	je 100g – 1,19 €
Sahne Krautsalat	je 100g – 1,19 €
Gurkensalat	je 100g – 1,09 €
Bunter Bohnensalat	je 100g – 1,09 €
Wachsbohnsalat	je 100g – 1,09 €
Kartoffelsalat mit Mayonnaise	je 100g – 1,09 €
Speck-Kartoffelsalat ohne Mayonnaise	je 100g – 1,09 €
Waldorfsalat	je 100g – 1,69 €
Geflügelsalat	je 100g – 1,59 €
Eiersalat	je 100g – 1,55 €
Porree-Ei-Salat	je 100g – 1,35 €
Farmersalat	je 100g – 1,19 €
Eisbergsalat mit Sahne-Mandarinen-Sauce	je 100g – 1,00 €
Couscous Salat mit frischem Gemüse	je 100g – 1,00 €
Rohkostplatte mit Dressing	je 100g – 1,59 €

aus der russischen Küche

Wintersalat „Olivje“	je 100g – 1,29 €
Glasnudelsalat „Funtschosa“ mit Geflügelfleisch	je 100g – 1,59 €
Matjesschichtsalat „Seljodka pod shuboј“	je 100g – 1,79 €
Möhrensalat mit Knoblauch , Öl	je 100g – 1,29 €
Möhrensalat mit Knoblauch und Mayonnaise	je 100g – 1,29 €
„Che-Salat“ mit (Fisch, Schwein oder Geflügelfleisch)	je 100g – 1,59 €
„Winegret“ mit Sauerkraut und Roter Bete	je 100g – 1,29 €

Suppen- und Eintöpfe

ab 5 Personen. Unsere Empfehlung: pro Person 0,5l

Gulaschsuppe nach „ungarischer Art“	je Pers. – 3,50 €
Gyroscremesuppe	je Pers. – 3,60 €
Soljanka	je Pers. – 3,60 €
Chinasuppe	je Pers. – 3,60 €
Chili con Carne	je Pers. – 3,50 €
Erbseintopf mit deftiger Kochwurst	je Pers. – 3,20 €
Grüner Bohneneintopf mit Kochwurst	je Pers. – 3,20 €
Weißer Bohneneintopf mit Kochwurst	je Pers. – 3,20 €
Bunter Bohneneintopf mit Kochwurst	je Pers. – 3,20 €
Spargel-Kartoffeleintopf mit Mettbällchen	je Pers. – 3,20 €
Steckrübeneintopf	je Pers. – 3,20 €
Hochzeitssuppe (mit Eierstich, Mettbällchen und Nudeln)	je Pers. – 3,20 €
Hühnersuppe	je Pers. – 3,50 €
Käse-Lauchcremesuppe mit Hackfleisch	je Pers. – 3,20 €

Suppen aus der russischen Küche

„Borschtsch“	je Pers. – 3,50 €
Fischsuppe „Ucha“	je Pers. – 2,90 €
Leichte Nudelsuppe „Lapscha“	je Pers. – 2,90 €
Sommer-Gemüsesuppe „Okroschka“	je Pers. – 3,50 €

Vegetarische Suppen

Gemüseeintopf	je Pers. – 3,20 €
Minestrone (Italienische Gemüsesuppe)	je Pers. – 3,20 €
Brokkoli-Cremesuppe	je Pers. – 2,20 €
Tomaten-Cremesuppe	je Pers. – 2,20 €
Blumenkohl-Cremesuppe	je Pers. – 2,20 €
Lachs Cremesuppe	je Pers. – 2,80 €

Für Fleisch- und Fischliebhaber

Nur das Beste Fleisch aus der Region – ab 8 Personen. Unsere Empfehlung: pro Person 300g

Schwein

Gefüllter Braten (Füllung nach Wunsch)

Mager vom Lachse

je Pers. – 6,20 €

Deftig vom Nacken

je Pers. – 5,50 €

Gyrosbraten

je Pers. – 5,00 €

Kasseler Braten

Mager vom Lachse

je Pers. – 6,20 €

Deftig vom Nacken

je Pers. – 5,50 €

Kasseler im Blätterteig

je Pers. – 6,50 €

Zwiebelbraten rustikal (Schweinenacken und Zwiebeln)

je Pers. – 5,50 €

Schweizer Rostbraten (mit Käse und Kochschinken)

je Pers. – 5,80 €

Burgunderschinken

je Pers. – 5,50 €

Krustenbraten

je Pers. – 5,50 €

Bayerische Grillhaxe (halbiert oder im ganzem)

Stück – 4,50 €

Bauernkrone (ab 10 Pers. /Ein Erlebnis für den kleinen Kreis)

je Pers. – 6,00 €

Schweineschnitzel

je Pers. – 5,90 €

Schweinefilet im Speckmantel

je Pers. – 7,20 €

Marinierter Sahnebraten

je Pers. – 6,00 €

Lammbraten / Kaninchen / Wild

Lammbraten

je Pers. – 7,00 €

Kaninchenkeulen (2 Stück)

je Pers. – 8,00 €

Wildschweinbraten (aus der Keule)

je Pers. – 7,90 €

Wildgulasch

je Pers. – 7,00 €

Hirschkeule

je Pers. – 7,50 €

Rehkeule

je Pers. – 10,50 €

Spanferkel

Rollbraten mit Kruste

je Pers. – 5,50 €

auf Tablett

je Pers. – 5,50 €

im Ganzen

je Pers. – 9,90 €

Fisch

Lachsfilet

je Pers. – 9,00 €

Fischfilet mit Apfelhaube

je Pers. – 6,00 €

Paniertes Fischfilet

je Pers. – 6,00 €

Seeteufel Filet

je Pers. – 10,50 €

Rind

Rinderbraten aus der Hochrippe	je Pers. – 6,90 €
Sauerbraten (nach Hausfrauen Art)	je Pers. – 6,50 €
Rinderrouladen (1,5 Stück pro Pers.)	je Pers. – 6,90 €
Budapester Rinderrolle (mager)	je Pers. – 6,90 €
Geschnetzeltes Rinderfilet „Stroganoff“	je Pers. – 7,50 €
Gebratenes Roastbeef	je Pers. – 12,50 €
Rindersteaks	je Pers. – 10,90 €

Geflügel

geschmorte Putenoberkeule	je Pers. – 5,50 €
Putenbraten Natur	je Pers. – 6,60 €
Putenbrustfilet	je Pers. – 6,60 €
Putenschnitzel	je Pers. – 6,60 €
Hähnchenkeulen (o. Knochen)	je Pers. – 5,50 €
Hähnchenkeulen (o. Knochen gefüllt mit Pflaume)	je Pers. – 6,00 €
Hähnchenbrustfilet	je Pers. – 6,90 €
Hähnchenschnitzel (im Knuspermantel)	je Pers. – 6,90 €
Gänsebrustfilet	je Pers. – 10,00 €

Saucen pro Person 100g

Bratensauce	je Pers. – 0,60 €
Pilzrahmsauce	je Pers. – 0,80 €
Senfsauce	je Pers. – 0,80 €
Curry-Fruchtsauce	je Pers. – 1,30 €
Sauce Hollandaise	je Pers. – 1,30 €
Pfeffer-Kirschsauce	je Pers. – 2,00 €
Limettensauce (für Fisch)	je Pers. – 1,30 €
Kräutersauce (für Fisch)	je Pers. – 1,30 €
Dillsauce (für Fisch)	je Pers. – 1,30 €

Saisonale Spezialitäten

Grünkohl I

Grünkohl satt mit Pinkel, Kochwurst, Kasseler, Bauchfleisch und Kartoffeln je Pers. – 10,90 €

Grünkohl II

Grünkohl satt mit Pinkel, Kochwurst, geräuchertem Putenbraten od. Kasseler, Kartoffeln und Dessert je Pers. – 11,90 €

Grünkohl III

Vorsuppe, Grünkohl satt mit Pinkel, Kochwurst, Kasseler, Bauchfleisch, Kartoffeln und Dessert je Pers. – 12,90 €

Spargelzeit

Spargel satt, Kartoffeln, Hollandaise (ohne Beilagen) je Pers. – 11,00 €
mit Beilagen nach Wahl:

Schweineschnitzel je Pers. – 15,00 €

Geräucherter Schinken je Pers. – 15,00 €

Gekochter Schinken je Pers. – 14,00 €

Kalbsschnitzel je Pers. – 20,00 €

Oktoberfest

Grillhaxen, Weißwurst oder Leberkäse, Sauerkraut, Kartoffelklöße und Bratensauce je Pers. – 10,90€

Warme Spezialitäten ab 8 Personen. Unsere Empfehlung: pro Person 300g

Pilzrahmsteak in Sahne-Kräutersauce je Pers. – 6,90 €

Lasagne (ab 10 Pers.) je Pers. – 6,50 €

Bremer Labskaus mit Roter Bete/Gurke & Spiegelei je Pers. – 6,50 €

Exotischer Schlemmertopf je Pers. – 10,90 €

(Schweinefilet od. Putenbrust mit gemischten Früchten in Curryrahm)

Herzhafter Filettopf je Pers. – 10,90 €

(Schweinefilet od. Putenbrust, Pfifferlinge, Zwiebeln, gestr. Speck, Käse überbacken)

Schweinefilet „Wellington“ je Pers. – 10,00 €

Schweinefilet in Blätterteig, dazu Pfefferkirschsauce

Rinderfilet „Wellington“ je Pers. – 17,90 €

Rinderfilet in Blätterteig, dazu Pfefferkirschsauce

Fleischgerichte aus der russischen Küche

Ab 8 Personen. Unsere Empfehlung: pro Person 450g

„Pelemeni“ (mit Hackfleisch gefüllte Teigtaschen)	je Pers. – 5,50 €
Pelemeni - Auflauf	je Pers. – 6,00 €
„Manti“ (gedünstete Teigtaschen mit Hackfleisch)	je Pers. – 5,50 €
Kohlrouladen in Gemüse Fond	je Pers. – 5,50 €
Hackbällchen in Paprika Sauce „Teffeli“	je Pers. – 5,00 €
Moskauer Rolle (Schweinenacken gefüllt mit gestreiften Speck & Zwiebeln)	je Pers. – 5,50 €
Schaschlik vom Schwein, Pute, Rind oder Lamm	je Pers. – 6,90 €
„Plow“ (Reispfanne mit Fleischeinlage)	je Pers. – 6,50 €

Vegetarische Spezialitäten

Gemüsefrikadellen	je Pers. – 6,00 €
Gemüseschnitzel	je Pers. – 5,50 €
Frühlingsrolle	je Pers. – 5,00 €
Gemüselasagne	je Pers. – 5,00 €

Vegane Spezialitäten

Orientalische Gemüseplätzchen	je Pers. – 6,00 €
Rote Bete-Puffer	je Pers. – 6,00 €
Gemüsebällchen	je Pers. – 6,00 €
Paprikaschote gefüllt mit Gemüse	je Pers. – 6,00 €

Heiße Beilagen Ab 5 Personen. Unsere Empfehlung: pro Person 300g

Salzkartoffeln mit frischer Petersilie	je Pers. – 1,60 €
Rosmarinkartoffeln	je Pers. – 2,00 €
Herzoginkartoffeln	je Pers. – 2,00 €
Kroketten	je Pers. – 2,00 €
Bratkartoffeln	je Pers. – 2,50 €
Kartoffelgratin	je Pers. – 2,50 €
Bauerngratin	je Pers. – 2,50 €
Kartoffelknödel (3 Stück)	je Pers. – 2,50 €
Spätzle	je Pers. – 2,00 €
Nudeln (Sorten auf Anfrage)	je Pers. – 1,60 €
Butterreis	je Pers. – 1,60 €
Tomatenreis	je Pers. – 2,00 €

Beilagen aus der russischen Küche

Buchweizen (Grechka) mit Speck und Zwiebeln je Pers. – 1,60 €

Heißes Gemüse Ab 5 Personen. Unsere Empfehlung: pro Person 300g

Rotkohl je Pers. – 1,90 €

Rosenkohl (mit Speck und Zwiebeln) je Pers. – 1,90 €

geschmortes Apfelkraut je Pers. – 1,90 €

geschmortes Sauerkraut je Pers. – 1,90 €

Kräuter Butterbohnen je Pers. – 1,90 €

Grüne Bohnen im Speckmantel je Pers. – 2,30 €

Butterbohnen mit Speck und Zwiebeln je Pers. – 2,00 €

Brokkoli mit gerösteten Mandeln je Pers. – 2,00 €

Sommermix-Gemüse mit Mais je Pers. – 1,90 €

Balkangemüse je Pers. – 1,90 €

Gemüseplatte (4 versch. Sorten nach Wahl) je Pers. – 2,30 €

Gemüsegratin je Pers. – 2,50 €

Mediterranes Pfannengemüse je Pers. – 2,30 €

Italienisches Gemüse mit Pesto je Pers. – 2,30 €

Geschmorte Pilze mit Zwiebeln je Pers. – 2,00 €

Heißes Gemüse aus der russischen Küche

Schmorkohl je Pers. – 2,00 €

„Pilze Pohl“ (mit Paprika, Zwiebeln und Crème fraîche) je Pers. – 2,50 €

Beilagen

Brotkorb (Kaviarbrat) je Pers. – 0,80 €

Partybrötchen (2 Stück) je Pers. – 0,60 €

Kaviarbratstange (Roggen, Mehrkorn, Zwiebelkaviar) Stück – 2,50 €

hausgemachte Kräuterbutter je Pers. – 0,60 €

Butter je Pers. – 0,60 €

Schmalz-Aufstrich aus eigener Herstellung

Griebenschmalz (Oma Schmalz) je Pers. – 0,60 €

Schinken-Schmalz je Pers. – 0,60 €

Zwiebel-Apfel-Schmalz je Pers. – 0,60 €

Pohl´s Aufschnittplatten

Feierabendplatte

Mettwurst, Schweinebraten, Kasseler Aufschnitt, Schinkenspeck, Hackepeter und Schmalz

ab 5 Personen

je Pers. – 6,80 €

Rustikale Bauernplatte

Schinkenspeck, Mettwurst, Hackepeter, Rotwurst, Leberwurst, Sülze, Wurstaufschnitt, Schmalz

ab 5 Personen

je Pers. – 7,50 €

Raffiniertes Schlemmerbrett

Schweinesteaks auf Ananas, Kasseler, Schweinebraten, Putenbraten, Roastbeef, Mettwurst, geräucherter Schinken, gekochter Schinkenröllchen mit Spargel und Remoulade, als Dip servieren wir Remoulade und Sahnemeerrettich Sauce

ab 5 Personen

je Pers. – 9,80 €

Roastbeef Platte

Zartes Roastbeef garniert auf einer Platte, dazu servieren wir Remoulade und Kartoffelgratin

ab 5 Personen

je Pers. – 11,50 €

Käseplatte

Verschiedene internationale Käsespezialitäten mit frischen Früchten auf einer Platte angerichtet

ab 5 Personen

je Pers. – 6,40 €

Fischplatte

Nordseekrabben, Räucheraal, Craved Lachs, Matjesfilet, geräuchertes Forellenfilet, dazu servieren wir Sahnemeerrettich-Sauce

ab 5 Personen

je Pers. – 11,50 €



Kalte Buffets

Abend Snackbuffet

kleine Schweineschnitzel, Putensteaks auf Ananas, Partyfrikadellen, Christis Spieße (mageren Schweinebauch), Hähnchenkeulen, Käse-Frucht-Spieße, dazu servieren wir Tzatziki, Bombay Sauce und frischen Krautsalat

ab 5 Personen

je Pers. – 10,00 €

Bauernbuffet

Schinkenspeck, Mettwurst, Hackepeter, Rotwurst, Leberwurst, Sülze, Wurst Aufschnitt, gefüllte Eier, kleine Partyfrikadellen, feine Auswahl herzhafter Käsespezialitäten, Matjesfilet, Bratrollmops mit Zwiebelringen, gemischter Brotkorb und Butter, dazu servieren wir als Dip Remoulade

ab 10 Personen

je Pers. – 10,50 €

Schlemmer Buffet

Putenmandelsteaks auf Ananas gelegt, geräucherter Schinken vers. Sorten, gek. Schinkenröllchen mit Spargel und Remoulade, Kasseler Aufschnitt, Schweinebraten, Roastbeef, verschiedene internationale Käsespezialitäten mit frischen Früchten auf einer Platte angerichtet, Fischplatte (Graved Lachs, Matjesfilet, geräuchertes Forellenfilet), gemischter Brotkorb und Butter, dazu servieren wir als Dip Sahnemeerrettich Sauce und Remoulade

ab 10 Personen

je Pers. – 13,80 €

Pohl's Buffet

Putenbrust und zarter Rehrücken auf Waldorfsalat gelegt und mit Früchten der Saison garniert, Schweinefiletmedaillons im Speckmantel, gemischte Schinkenplatte mit Melone garniert, Bratenplatte (Kasseler Aufschnitt, Schweinebraten, Roastbeef, gek. Schinkenröllchen mit Spargel und Remoulade), internationale Käseplatte mit üppiger Fruchtgarnierung, Fischplatte (Graved Lachs, Räucheraal, Matjesfilet, geräuchertes Forellenfilet, Krabben) Bauernsalat mit Oliven und Schafskäse, gemischter Brotkorb, Butter und Kräuterbutter, dazu servieren wir als Dip Sahnemeerrettich Sauce und Remoulade

ab 10 Personen

je Pers. – 17,80 €

Kalt - Warme Buffets

Landschmecker-Buffet

Warme Speisen: Hähnchenkeulen ohne Knochen, Krustenbraten mit Bratensauce —
 Warme Beilagen: Geschmortes Sauerkraut, Brokkoli mit gerösteten Mandeln,
 Bauern-Kartoffelgratin, Salzkartoffeln — Kalte Platten: Schinkenspeck, Mettwurst,
 Hackepeter, Schweinchen auf Zwiebelbett, Rotwurst, Leberwurst, Sülze, Kleine
 Partyfrikadellen, gefüllte Eier, eingelegte Gurken und Tomaten — Fischplatte
 (Matjesfilet, Bratrollmops mit Zwiebelringen) — Rustikale Käseplatte — Salate & Dip:
 frischer Krautsalat, Tzatziki, Remouladen Sauce — Butter, Schmalz Aufstrich und
 gemischter Brotkorb — Dessert: Rote Grütze mit Vanillesauce

ab 20 Personen

je Pers. – 15,90 €

ab 50 Personen

je Pers. – 14,50 €

Spezialitätenbuffet nach Art des Hauses

Warme Speisen: Gedünsteter Lachshappen auf Juliengemüse, Schweinefiletmedail-
 lions, Hähnchenbrustfilet mit 3 Saucen: Bratensauce, Limettensauce und Sauce
 Hollandaise — Warme Beilagen: Blumenkohl, Brokkoli mit gerösteten Mandeln,
 Krokette und Kartoffelgratin — Kalte Platten: Hähnchenspieße, Crêpes Röllchen
 (gefüllt mit gekochtem Schinken, Remoulade und Eisbergsalat), Käse-Frucht-Spieße,
 gefüllte Gurkentaler mit Preiselbeeren-Creme, Frikadellen Bällchen mit Weintrauben,
 Fischplatte: Matjes Röllchen, geräuchertes Forellenfilet, Fischpralinen, gedünsteter
 Lachs im Ganzen — Salate & Dip: frischer Gemüsesalat, Waldorfsalat, Tzatziki,
 Chili-Mango-Sauce und Sahnemeerrettich Sauce — Butter, Kräuterbutter und
 gemischter Brotkorb — Dessert: Weiße Schokoladenmousse mit frischen Früchten

ab 20 Personen

je Pers. – 20,90 €

ab 50 Personen

je Pers. – 19,50 €

Russisches Buffet

Vorspeise: Nudelsuppe — Warme Speisen: Hackbällchen auf Schmorkohlbett,
 Hähnchenkeulen ohne Knochen, gebratenes Fischfilet mit Dillsauce — Warme
 Beilagen: geschmorter Kohl, geschmorte Pilze, Rosmarinkartoffeln, Buchweizen oder
 Reis — Kalte Platten: Frikadellen Bällchen mit Weintrauben, gefüllte Eier mit Kaviar
 garniert, Käse-Frucht-Spieße, Tomate & Mozzarella-Spieße mit Basilikum,
 Hähnchenspieße, Fischplatte: Matjesfilet, geräuchertes Forellenfilet, gedünsteter
 Lachs im Ganzen — Salate: Möhrensalat mit Knoblauch und Öl, „Funtschosa“ (
 Glasnudelsalt mit Pute), frischer Krautsalat, Eingelegte Tomaten und Gurken —
 Kräuterbutter und Brotkorb — Dessert: Saisonale Fruchtplatte, dazu servieren wir
 Vanillesauce

ab 20 Personen

je Pers. – 17,90 €

ab 50 Personen

je Pers. – 16,50 €

Hochzeitsbuffet

Zum ersten Anstoßen / Sekt Empfang servieren wir belegte Schnittchen

Vorspeise Hochzeitssuppe mit Nudeln

Warmes Buffet Hähnchenschnitzel im Knuspermantel oder Hähnchenkeulen ohne Knochen, Rinderbraten, Lachshappen auf Juliengemüse, Saucen (Bratensauce, Sauce Hollandaise, Dillsauce), Beilagen (Gemüseplatte (Brokkoli, Blumenkohl, Erbsen und Möhren), Geschmorte Champignons, Kartoffelgratin, Rosmarinkartoffeln, Reis, Spätzle, Kräuterbutter und Brotkorb), Salate (Frischer Krautsalat, Möhrensalat mit Knoblauch & Öl, Matjesschichtsalat „Seljodka pod shuboј“, Wintersalat „Olivje“, Glasnudelsalat „Funtschosa“ oder „Che-Salat“ mit Putenstreifen)

Kaltes Buffet Tomate – Mozzarella-Platte & -Spieße, Gurkentaler gefüllt mit Preiselbeeren-Creme, gefüllte Eier mit Kaviar garniert, Hähnchenspieße, Frikadellen Bällchen mit Weintrauben, Käse-Frucht-Spieße, Crêpes-Röllchen (gefüllt mit Eisbergsalat, Remoulade und Putenbraten), Antipasti (Zucchini, Auberginen, Paprika und Pilze) + Knoblauchsauce, Zucchini Röllchen mit Pesto, Eingelegte Gurken & Tomaten, Antipasti (Oliven und Fetakäse)

Fischbuffet Fischplatten (Forellenfilet, Graved Lachs, Matjesfilet), Garnelen in Teigkruste, Lachs im ganzen, Flusskrebse, Fischpralinen, Räucherlachsroulade-mediterran, geräucherte Makrele

Dessert Gemischte Obstplatte, Vanillesauce

ab 30 Personen ohne Personal

je Pers. – 25,00 €

Geschenkideen

Geschenk- und Präsentkörbe

Wir stellen Ihnen Geschenk- und Präsentkörbe mit Hausgemachten Produkten nach Ihren Wünschen gerne zusammen!

ab 20,00 €

VegeSacker Junge oder Mädchen

Flasche Sekt „Freixenet“, Mettwurst, Lachsschinken, mit schöner Bekleidung und tollem Spruch

1 Flasche – 30,00 €

Blumenstrauß

aus Lachschinken, Mettwurst, Käse, nach Anlass der Feier schön zusammen gebunden
auch einzelne Blüte erhältlich

1 Strauß – 20,00 €

1 Blüte – 7,00 €

Um Ihnen jegliche Arbeit abzunehmen, bieten wir Ihnen Personal für den Service an. Auch für den Folgetag.

Grillspezialitäten

Grillplatte I

Grillkotelett, Grillbauch, Bratwurst vom Schwein, Putensteaks, Hähnchen Flügel, Cevapcici vom Rind

ab 5 Personen zum selber grillen

je Pers. – 5,80 €

Grillplatte II

Nackensteaks, Grillbauch, Bratwurstschnecke vom Schwein, Puten-Fruchtspieß, Rinderhüftsteaks, Lammkeulen Steaks

ab 5 Personen zum selber grillen

je Pers. – 8,00 €

Grillplatte III

Weserwellen-Spieße(Schweinerücken), Chrustis-Spieße (magerer Schweinebauch), Grillbratwurst, Spareribs, Hähnchenspieße mit Chili-Mango mariniert, Rinderhüftsteaks, Lammfilet-Röllchen

ab 5 Personen zum selber grillen

je Pers. – 10,90 €

Grillplatte IV

Pohl's Grille (Bratwurst Thüringer Art), Schweinemedallions im Speckmantel, Hähnchenbrustfilet, Lammkotelett, Rib-Eye Steaks, Lachskotelett (Fisch)

ab 5 Personen zum selber grillen

je Pers. – 12,90 €

ab 30 Personen grillen wir für Sie vor Ort (Grillmeister mit Grillwagen) 50,00 €

Grill Buffet – Russischer Grillabend

Vorspeise Okroschka (Sommerliche Gemüsesuppe)

Schaschlik dreierlei

- Schaschlik-Spieße (Schweinefleisch durchwachsen eingelegt mit Zwiebeln nach Hausfrauen Art)
- Puten-Fruchtspieße mit Curry Marinade
- Rindfleisch-Spieße (mariniert)
- Lammfleisch-Spieße (eingelegt nach Kaukasischer Art)

Warme Beilagen Rosmarinkartoffeln

Kalte Beilagen gesalzene Gurken und Tomaten (eingelegt nach Russischer Art), Kräuterbutter und Fladenbrot

Salate & Dips frischer Krautsalat, Feldsalat mit Gurken & Tomaten und Kräuterdressing, Tzatziki, Chili Mango Sauce, Senf und Ketchup

ab 15 Personen zum selber grillen

je Pers. – 15,90 €

ab 30 Personen „Mangal Grill“ auf Holzkohle mit Grillmeister

Geschirr- und Besteckverleih

Suppenterrinen	Stück – 2,00 €
Essteller	Stück – 0,30 €
Suppenteller	Stück – 0,30 €
Kuchenteller	Stück – 0,25 €
Suppenkelle	Stück – 0,50 €
Messer und Gabeln	Stück – 0,50 €
Suppenlöffel	Stück – 0,25 €
Kuchengabeln	Stück – 0,25 €
Kaffetasse mit Untertasse	Stück – 0,50 €
Dessertschalen	Stück – 0,25 €
Teelöffel	Stück – 0,25 €
Gläser 0,2l	Stück – 0,30 €
Sektgläser	Stück – 0,30 €
Weißweingläser	Stück – 0,30 €
Rotweingläser	Stück – 0,30 €
Schnapsgläser	Stück – 0,20 €
Stehtische	Stück – 10,00 €
Bierzeltgarnitur	Stück – 10,00 €
Sonnenschirm	Stück – 40,00 €
Gas Grill	Stück – 15,00 €
Gasflasche <small>nach Gewicht</small>	<small>zum handelsüblichen Tagespreis</small>

Wir bieten zusätzlich ein

All-Inklusiv Packet

Wir liefern zu Ihrer Veranstaltung ausschließlich mit ausgewähltem Essen - Teller, Messer, Gabeln, Servietten und Anlegebesteck. Das komplett ungereinigte Geschirr holen wir am selben Tag oder nächsten Tag wieder ab.

So können Sie Ihre Feier bis zum Schluss genießen.

je Pers. – 2,00 €



Lieferung- und Geschäftsbedingungen

Die in diesem Prospekt angegebene Preise sind Abholpreise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Die Zahlung der Rechnung ist bei Übernahme fällig oder innerhalb 10 Tagen nach Rechnungserhalt ohne Abzug zahlbar. Auf Rechnungen, die nicht innerhalb 10 Tagen gezahlt werden berechnen wir Verzugszinsen.

Unsere Angebote sind unverbindlich. Kleine Abweichungen und Änderungen unserer Beschreibungen sind möglich.

Mit Erscheinen einer neuen Preisliste verlieren alle bisherigen Angebote und Preise ihre Gültigkeit.

Aufgrund der frischen Zubereitung unserer Speisen sind Abweichungen von ca.15 Minuten bei der Lieferung möglich.

Alle Liefertermine erfolgen nach Absprache mit uns.

Bei Anlieferungen innerhalb Bremen-Nords erheben wir eine Lieferpauschale in Höhe von 5,00 €.

Bei einer Bestellung ab 20 Personen ist die Lieferung frei.

Bei jeder anderweitigen Entfernung wird eine Liefergebühr nach Absprache mit Kunden in Rechnung gestellt.

Bei der Lieferung am Sonntag oder an Feiertagen, erheben wir einen Aufschlag von 10% auf die gesamte Rechnungssumme. Terminabweichungen bleiben vorbehalten.

Leih- und Mietsachen

Die Platten- und Geschirrrückgabe erfolgt vom Kunden. Jegliche Beschädigung und/oder fehlenden Stücken stellen wir zum Anschaffungspreis in Rechnung.

Das Geschirr muss in sauberen Zustand während der Ladenöffnungszeiten abgegeben werden. Möchten Sie das Geschirr ungereinigt zurückgeben, so erfolgt ein Aufschlag von 0,50 € pro Person. Eine Rückgabe außerhalb unserer Geschäftszeiten ist nach Absprache möglich.

Auf Ihren Wunsch und nach Absprache, können wir gegen einen geringen Aufpreis das Geschirr auch abholen. Alle vom Auftragnehmer angelieferten Materialien und Gegenstände stehen und bleiben im Eigentum des Auftragnehmers und werden nur leih- oder mietweise überlassen.



Fleischerei Pohl
Inh.: Max Melcher

Georg-Gleistein-Straße 47 · 28757 Bremen
Tel. 0421 667472

www.fleischerei-pohl.de