

Frohe Weihnachten!

— wünscht Ihnen —



Fleischerei Rudolph

Familienbetrieb in 3. Generation

www.fleischerei-rudolph.de
facebook.com/fleischerei.rudolph

fleischerei-rudolph@nord-com.net

Hammersbeckers Str. 142
Tel. 0421 – 662 932

Dobbheide 67
Tel. 0421 – 662 109

Hindenburgstr. 69
Tel. 0421 – 632 118

Gerhard - Rohlfs - Str. 79
Tel. 0421 – 960 33 73

Silvesterbuffet

— ab 15 Personen —

VORSPEISEN

Pikante Gyrossuppe

gemischte italienische Vorspeisen
mit Vitello Tonato
Tomate-Mozzarella

HAUPTGÄNGE

Fischplatte

mit geräuchertem Aal, Lachs, Forelle,
Matjes & frischen Nordseekrabben

gebratene Roastbeefplatte
mit Meerrettich-Frischkäse

leckere Hackepeterplatte, gebratene
Hänchenschenkel & Partybällchen

Käseplatte vom Brett
mit frischen Trauben & Früchten

Rindfleischsalat & Geflügelsalat
mit gemischtem Brotkorb

DESSERT

Rote Grütze mit Vanillesauce & Mousse au Chocolate

17,50 €

Preis pro Person und Menü

Weihnachtsbuffet

— ab 20 Personen —

VORSPEISEN

Wildconsommé, Schinkenröllchen,
Partybällchen, Käseplatte,
Baguette & Butter

SALATE

Pilzsalat, Waldorfsalat &
Tomate-Mozzarella

HAUPTGÄNGE

kross gebratene Ente

an Orangen-Pfeffersauce mit hausgemachten Spätzle &
Kartoffelknödel, dazu Apfelrotkohl und Speckrosenkohl

Fischplatte

mit geräuchertem Aal, Lachs, Forelle,
Matjes & frischen Nordseekrabben

gefüllte Schweineröllchen

mit Apfel, Rosinen & Mandeln auf glacierten Apfelscheiben

DESSERT

Lebkuchen-Mousse & rote Grütze mit Vanillesauce

20,50 €

Preis pro Person und Menü; Preis ohne Suppe: 19,50 €

Wir bitten um
rechtzeitige
Bestellungen.
Vielen Dank.

Fest der Genüsse

November – Dezember 2015



Nur noch erwärmen!

unsere Weihnachtsgans
nur am 24.12.

knusprig gebraten, mit Sauce, Rotkohl,
Rosenkohl, Bratapfel, Klöße dazu ein
Lebkuchenmousse. Abgerundet mit
einer Flasche Dornfelder der Firma
Brinkmann. Für 4 Personen.
Abholpreis 85,- €



Adventsmenüs

— immer Donnerstags ab 11⁰⁰ Uhr



Grafik: MartinSchuelbau.de

Do, 26. November 7,20 €

Lauchcremesuppe
mit frischer Kresse

gebratene Gänsekeule
an Sauce mit Bratapfel,
Rotkohl und Kroketten / Kartoffeln

Fruchtjoghurt

Do, 3. Dezember 7,20 €

Tomatencremesuppe
mit Reis

gebratenes Schweinefilet
an Rosa-Pfeffer-Sauce mit Speck-
rosenkohl und Bandnudeln / Kartoffeln

Fruchtjoghurt

Do, 10. Dezember 7,20 €

Rinderbrühe
mit Pfannkuchenstreifen

gemischte Wildplatte
an Preiselbeersahnesauce
mit Apfelrotkohl und Spätzle / Knödeln

Fruchtjoghurt

Do, 17. Dezember 7,20 €

Rinderbrühe
mit Gemüsestreifen

gebratenes Entenbrustfilet
an Orangensauce
mit Apfelrotkohl und Kroketten / Kartoffeln

Fruchtjoghurt

AGBs (Auszug)

Mit erscheinen dieser Weihnachtskarte November 2015 verlieren alle bisherigen Angebote und Preise ihre Gültigkeit. Alle Angebote sind freibleibend inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer. Angaben ohne Gewähr. Abbildungen dienen als Serviervorschlag. Liefermöglichkeiten und warenbedingte Änderungen, auch in Bezug auf die Ausstattung, bleiben vorbehalten. Die Platten- und Geschirrrückgabe erfolgt vom Kunden. Jegliche Beschädigung wird in Rechnung gestellt. Das Geschirr ist sauber vom Kunden zurückzugeben, andernfalls berechnen wir die Reinigung nach Zeit und Aufwand. Bei Verlust oder Beschädigung wird der Ersatzpreis berechnet.

Besondere Genüsse

» frische Oldenburger
**Gänsekeulen &
Gänsebrüste**
100 g | 2,99 €

» frische
Flugentenkeulen
100 g | 0,95 €

» frische
Kaninchen
aus dem Umland
(Für Sie bratfertig!)
1 kg | 10,85 €

» frische Oldenburger
Gänse
1 kg | 14,70 €

» frische
Flugentenbrustfilets
100 g | 1,98 €

» frischer deutsche
Puter
1 kg | 8,35 €

» frische Oldenburger
Flugenten
1 kg | 10,- €

Empfehlungen

Weihnachts-Heringssalat
mit Nüssen
100 g | 1,40 €

Auswahl an feinen
Leberpasteten
100 g | 1,70 € — 2,20 €

» originaler spanischer
Serrano-Schinken
über 18 Monate gereift
100 g | 3,85 €

**Gänsegrieben- &
Hubertusschmalz**
Glas | 2,40 €

» von unserem Gänsezüchter handgefertigte
geräucherte Gänsebrust
100 g | 4,60 €

Pesto aus Scampi
100 g | 3,40 €

geräucherter Lachs
100 g | 3,30 €

Unsere Menüs

— ab 10 Personen

Menü 1 14,90 €

Kürbissuppe
fein cremig

Krosse Ente
an Orangensauce
mit Apfelrotkohl und Klöße

Rote Grütze
mit Vanillesauce

Menü 2 14,90 €

Kräuterrahmsüppchen
im Schaum

Gebratene Rinderroulade
an Sauce mit Rosenkohl und
Kartoffelknödel / Salzkartoffeln

Mascarponecreme
mit Spekulatius und Rotweinpfeil

Menü 3 15,90 €

Klare Rinderbrühe
mit Gemüsestreifen

Geschmorte Lammkeule
in Pesto-Kräutersauce
mit frische Champignons,
Bohnenbündchen und Kartoffelgratin

Lebkuchen Mousse

Menü 4 7,- €

Grillschinken
kross aus dem Backofen
mit Kartoffelgratin,
Weißkohlsalat,
Tzatziki, Currysauce
und Baguette

Wir bitten um
rechtzeitige
Bestellungen.
Vielen Dank.



Küchenfertig

gebratene Gänsebrust
mit Gänsebratensauce
lecker gewürzt
2 Personen | 21,90 €

knusprig gebratene Gans
mit Gänsebratensauce
lecker gewürzt, mit Apfel und
Rosinen gefüllt
4 Personen | 42,80 €
5—6 Personen | 49,90 €

knusprig gebratene Ente
mit Orangensauce, lecker gewürzt
und mit Äpfeln und Rosinen gefüllt
2 Personen | 17,90 €

saftig gebratener Puter
mit Rahmsauce
mit Honig-Marinade gewürzt und
mit Backobst gefüllt
4 Personen | 42,80 €
5—6 Personen | 49,90 €

Kalte Spezialitäten

Schnittchen
gemischtes Brot belegt:
mit Hackepeter, gekochtem Schinken,
Schweinebraten, Roastbeef,
Kassler, Mettwurst, Lachsschinken
und wahlweise auch mit Käse
pro Scheibe | 1,70 €

Fingerfood Variationen
vegetarisch, mit Fleisch oder mit Fisch
Stück | 1,80 € - 2,00 €

Fingerfood
Dessert-Variationen im Glas
Stück | 2,00 €

Fischschnittchen
gemischtes Brot belegt mit:
geräuchertem Aal,
geräuchertem Lachs,
geäucherter Forelle, Matjes,
und frischen Nordseekrabben
Scheibe | 2,00 €