

Empfehlungen

Weihnachts-Heringssalat mit Nüssen

» 100 g | 2.79 €

Weihnachtsmettwurst

» 100g | 3.13 €

Auswahl an feinen Leberpasteten

» 100 g | 3.00 € - 4.50 €

Original spanischer Serrano-Schinken

über 18 Monate gereift

» 100 g | 4.80 €

Iberico-Schweinekotelett

» 100 g | 4.35 €

Iberico-Schweinefilet

» 100 g | 3.55 €

Gänsegrieben- & Hubertusschmalz

» Glas | 3.99 €

Geräucherte Gänsebrust

von unserem Gänsezüchter

handgefertigt

» 100 g | 6.25 €

Geräucherter Lachs

» 100 g | 5.80 €

Kalbskotelett

» 100 g | 3.40 €

Frische Kaninchenkeule

» 100 g | 3.80 €

Dry Aged

Probieren Sie das Geschmackserlebnis von perfekt gereiftem Schweinerückensteak und Roastbeef.

In unserem speziellen DRY AGED Kühlhaus finden Sie ein umfangreiches Angebot.

Natürlich aus eigener Herstellung.



Küchenfertig

Frisch gebraten!

Abholung am Di., 24.12. von 11.00 bis 13.00 Uhr.

Gebratene Gänsebrust

mit Gänsebratensauce,

lecker gewürzt

» 2 Personen | 41.00 €

Knusprig gebratene Gans

mit Gänsebratensauce,

lecker gewürzt, mit Apfel

und Rosinen gefüllt

4 Personen | 89.00 €

» 5 - 6 Personen | 115.00 €

2 gebratene Gänsekeulen

mit Gänsebratensauce

» 2 Personen | 50.00 €

Geschmorte Ochsenbäckchen

in herzhafter Sauce, tellerfertig

zubereitet in einer praktischen

Backform für Ofen und Mikrowelle

» 2 - 3 Personen | 28.50 €

Knusprig gebratene Ente

mit Orangensauce, lecker gewürzt

und mit Äpfeln und Rosinen gefüllt

» 2 Personen | 26.50 €

Saftig gebratener Puter

mit Rahmsauce mit Honig-Marinade

gewürzt und mit Backobst gefüllt

» 4 Personen | 69.00 €

» 5 - 6 Personen | 92.00 €

Gebratene Rinderroulade

in leckerer Sauce mit Füllung aus

Speck, Gurke, Senf und Zwiebeln

» Stück | 8.50 €

2 gebratene Kaninchenkeulen

in leckerer Sauce

» Stück | 22.50 €

Qualität aus der Region

Unser Partner seit Jahrzehnten - Geflügelhof Nobis

Seit mehr als 50 Jahren konzentriert sich das Familienunternehmen auf die Produktion und den Vertrieb hochwertiger Fleischwaren. Die artgerechte Tierhaltung hat für den Geflügelhof eine lange Tradition. Der freie Auslauf der Gänse auf den norddeutschen Weiden in Bakum-Vestrup und das ausgezeichnete getreidereiche Futter sind die besten Voraussetzungen für ein gesundes Wachstum. Wir freuen uns, Ihnen auch weiterhin die hochwertigen Produkte der Familie Nobis empfehlen zu können.

Weitere Informationen unter: www.gefluegelhof-nobis.de

Buffet

ab 20 Personen

BUFFET 1

38.90 €
p. Person

Halbe kross gebratene

Oldenburger Ente an eigener Sauce,

Schweinemedallions in Champignon-

sauce, mit bunter Gemüseauswahl,

Apfelrotkohl, Kroketten und Kartoffel-

klößen

Fischplatte mit Meeresfrüchten und

feiner Räucherfischauswahl

Kleine Käseauswahl mit frischen

Früchten

Datteln im Speckmantel

Bunte Brotauswahl mit Kräuterbutter

und verschiedenen Dips

Crème Brûlée mit Schokoladen-

Brownie



BUFFET 2

38.90 €
p. Person

Hirschrückensteak

in Wild-Preiselbeer-Sauce, Fjord-

Lachsfilet im Blätterteigmantel mit

Meerrettich-Senf-Sauce, Butterboh-

nen, Apfelrotkohl, Kartoffelkroketten

und Kräuterkartoffeln

Räucherlachs mit Honig-Senf-Dip

Black-Tiger-Garnelen mit Guacamole

Datteln im Speckmantel

Ziegenkäse-Taler mit krossem Speck

und Rosmarin-Honig

Melone mit Parmaschinken

Mariniertes Ofengemüse: Kürbis,

Paprika und Champignons

Bunte Brotauswahl mit Kräuterbutter

und verschiedenen Dips

Mousse au Chocolat mit frischen

Früchten

Besondere Genüsse

Frische Oldenburger Gänsekeulen

» 100 g | 4,68 €

Frische Oldenburger Gänsebrüste

» 100 g | 4,61 €

Frische Flugentenkeulen

» 1 kg | 18.90 €

Frische, bratfertige Kaninchen

aus dem Umland

» 1 kg | 15.20 €

Frische Oldenburger Gänse

» 1 kg | 25.90 €

Frische Flugentenbrustfilets

» 1 kg | 29.50 €

Frische deutsche Puter

» 1 kg | 13.20 €

Frische Oldenburger Flugenten

» 1 kg | 15.50 €

Kalte Spezialitäten

Schnittchen

gemischtes Brot belegt mit:

Hackepeter, gekochtem Schinken,

Schweinebraten, Roastbeef, Kassler,

Mettwurst, Lachsschinken und

wahlweise auch mit Käse

» pro Scheibe | 2.80 €

Fingerfood Variationen

vegetarisch, mit Fleisch oder Fisch

» Stück | 3.50 € - 4.00 €

Fingerfood

Dessert-Variationen im Glas

» Stück | 3.50 €

Fischnschnittchen

gemischtes Brot belegt mit:

geräuchertem Aal, geräuchertem

Lachs, geräucherter Forelle, Matjes,

und frischen Nordseekrabben

» Scheibe | 3.10 €

Wir bitten um Verständnis dafür, dass wir in diesem Jahr für jede verbindliche Bestellung um eine Anzahlung bitten.

Bestellungen für die Festtage.



Fest der Genüsse 2024

November bis Dezember



Nur am 24.12.2024:
WEIHNACHTSGANS

knusprig gebraten, mit Sauce,
Rotkohl, Rosenkohl, Bratapfel,
dazu Klöße und ein Lebkuchen-

Mousse,
abgerundet mit einer Flasche
Dornfelder (Weingut Spiess)

Für 4 Personen
Abholpreis 135.- €

Adventsmenüs

immer Donnerstags ab 11.00 Uhr

28. NOVEMBER

9.90 €

Hirschrückensteak

mit gebratenen Edelpilzen, gefüllter Rotweibirne, Preiselbeer-rahmsauce, Apfel-Rotkohl und hausgemachten Tropfenspätzle

05. DEZEMBER

9.90 €

Krosse Entenkeule

an eigener Sauce mit gefülltem Bratapfel, Rotkohl und Kartoffelklößen

12. DEZEMBER

9.90 €

Geschmorte Schweinebäckchen

an Portwein-Jus mit glasiertem Kürbis und Polenta

19. DEZEMBER

9.90 €

Kalbsrückensteak

mit Käse-Pilz-Haube, Blumenkohlpüree und Süßkartoffeln

AGBs (Auszug)

Mit erscheinen dieser Weihnachtskarte im November 2024 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.

Adventsmenüs

immer Samstags ab 10.30 Uhr. Für 2 Personen.

OLDENBURGER ENTE

26.50 €

Eine gebratene Oldenburger Ente lecker gewürzt, mit Orangensauce, mit Äpfeln und Rosinen gefüllt.

Dazu bieten wir Ihnen wahlweise unsere hausgemachten Beilagen an:

- » Apfelrotkohl
- » Rosenkohl
- » Klöße

Nur noch erwärmen in der praktischen 2 Personen-Schale für Mikrowelle oder Backofen.

Wir bitten um rechtzeitige Bestellungen. Vielen Dank!



Ofenfrisch

abholen am:

30.11. 07.12.

14.12. 21.12.

ab 10.30 Uhr

Ab 10 Personen Menüs und Buffets

für Ihre betrieblichen oder privaten Weihnachtsfeiern.

MENÜ 1

21.00 €

p. Person

Kürbiscremesuppe mit Baguette

Krosse halbe Oldenburger Ente an eigener Sauce, Rotweibirne, Apfelrotkohl und hausgemachten Kartoffelklößen

Zimt-Panna-Cotta mit Kirschgrütze

MENÜ 2

21.00 €

p. Person

Hühnersuppe „Hochzeitsart“ mit Baguette

Hirschrückensteak und Entenkeule mit Sauce, gefüllter Bratapfel, Rosenkohl und Apfelrotkohl mit Kartoffelkroketten

Crème Brûlée mit Schokoladen-Brownie

MENÜ 3

21.00 €

p. Person

Süßkartoffelcremesuppe mit Blätterteigstange

Rinderroulade an eigener Sauce und Schweinemedaillons in Champignonsauce, mit Apfelrotkohl, Blumenkohlröschen und Salzkartoffeln

Mousse au Chocolat mit frischen Früchten

MENÜ 4

21.00 €

p. Person

Karotten-Ingwer-Suppe mit Petersilienpesto

Kalbschnitzel und Zanderfilet mit Sauce Béarnaise, saisonaler Gemüseauwahl und Bratkartoffeln

Mango-Panna-Cotta mit Fruchtmark

Wir bitten um rechtzeitige Bestellungen. Vielen Dank!



Frohe Weihnachten wünscht Ihnen



FLEISCHEREI RUDOLPH

Qualität die man schmecken kann

Aumund
Hammersbecker Str. 142, 28755 Bremen
Telefon: 0421 – 66 29 32

Vegeasack
Gerhard-Rohlf's-Str. 79, 28757 Bremen
Telefon: 0421 – 96 03 373

Lesum
Hindenburgstr. 69, 28717 Bremen
Telefon: 0421 – 63 21 18

Aumund
Dobbheide 67, 28755 Bremen
Telefon: 0421 – 66 21 09

info@fleischerei-rudolph.de
www.fleischerei-rudolph.de

