

Frohe Weihnachten

— wünscht Ihnen —



FLEISCHEREI RUDOLPH

Qualität die man schmecken kann

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

info@fleischerei-rudolph.de

Hammersbecker Str. 142
Tel.: 0421 – 66 29 32

Dobbheide 67
Tel.: 0421 – 66 21 09

Gerhard-Rohlf's-Str. 79
Tel.: 0421 – 96 03 373

Hindenburgstr. 69
Tel.: 0421 – 63 21 18

Silvesterbuffet

— ab 15 Personen —

VORSPEISEN

pikante Gyrossuppe
gemischte italienische Vorspeise mit Vitelli Tonato
Tomate-Mozzarella

HAUPTGÄNGE

Fischplatte
mit geräuchertem Aal, Lachs, Forelle, Matjes und frischen Nordseekrabben

gebratene Roastbeefplatte
mit Meerrettich-Frischkäse

**leckere Hackepeterplatte, gebratene
Hähnchenschenkel und Partybällchen**

Käseplatte vom Brett
mit frischen Trauben und Früchten

Rindfleischsalat und Geflügelsalat
mit einem gemischten Brotkorb

DESSERT

**Rote Grütze mit Vanillesauce
Mousse au Chocolat**

17,50 €

Preis pro Person und Menü

Weihnachtsbuffet

— ab 20 Personen —

VORSPEISEN

Wildconsommé, Schinkenröllchen, Partybällchen,
Käseplatte, Baguette und Butter

SALATE

Pilzsalat, Waldorfsalat und Tomate-Mozzarella

HAUPTGÄNGE

kross gebratene Ente
an Orangen-Pfeffersauce mit hausgemachtem Spätzle
und Kartoffelknödel, dazu Apfelrotkohl und Speckrosenkohl

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

gefüllte Schweineröllchen
mit Apfel, Rosinen und 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 2016

Nur noch erwärmen!

UNSERE WEIHNACHTSGANS
nur am 24.12.2016

knusprig gebraten, mit Sauce, Rotkohl,
Rosenkohl, Bratapfel, dazu Klöße und ein
Lebkuchen-Mousse, abgerundet mit einer
Flasche Dornfelder (Brinkmann)

Für 4 Personen | Abholpreis 85,- €





Adventsmenüs

— immer Donnerstags ab 11.00 Uhr

Do, 24. Nov 7,20 €

»**Lauchcremesuppe**
mit frischer Kresse

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

»**Fruchtjoghurt**

Do, 1. Dez 7,20 €

»**Tomatencremesuppe**
mit Reis

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

»**Fruchtjoghurt**

AGBs (Auszug)

Mit erscheinen dieser Weihnachtskarte im November 2016 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.

Do, 8. Dez 7,20 €

»**Rinderbrühe**
mit Pfannkuchenstreifen

»**gemischte Wildplatte**
an Preiselbeersahnesauce mit
Apfelrotkohl und Spätzle / Knödeln

»**Fruchtjoghurt**

Do, 15. Dez 7,20 €

»**Rinderbrühe**
mit Gemüsestreifen

»**gebratenes Entenbrustfilet**
an Orangensauce mit Apfelrotkohl
und Kroketten / Kartoffeln

»**Fruchtjoghurt**

Besondere Genüsse

»frische Oldenburger
**Gänsekeulen &
Gänsebrüste**
100 g | 3,05 €

»frische
Flugentenkeulen
100 g | 0,96 €

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

»frische Oldenburger
Gänse
1 kg | 14,90 €

»frische
Flugentenbrustfilets
100 g | 1,98 €

»frischer deutsche
Puter
1 kg | 8,35 €

»frische Oldenburger
Flugenten
1 kg | 10,20 €

Empfehlungen

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

»**Weihnachtsmettwurst**
100g | 1,60 €

»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 Rotweinpfehl

MENÜ 3 15,90 €

»**Klare Rinderbrühe**
mit Gemüsestreifen

»**Geschmorte Lammkeule**
in Pesto-Kräutersauce mit frischen
Champignons, Bohnenbündchen
und Kartoffelgratin

»**Lebkuchen Mousse**

MENÜ 4 7,50 €

»**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 | 50,50 €

»**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, geräucherter Forelle, Matjes,
und frischen Nordseekrabben
Scheibe | 2,00 €