



Party-
Service

EVENTS **FINGERFOODS** ORG **FALTFRONT-COOKING** PERFEKTION
LEIDENSCHAFT **GENUSS** FANTASIE **BUFFETS** INSZENIERUNG **PASSION**
KERZENLICHT **GAUMENFREUDE** AUGENBLICK **MEISTERHAND** MENÜS
THEMENKÜCHE SERVICE **GESCHMACK** HOCHZEITEN **FAMILIENFEIER** EVENTS

SIE FEIERN.

Wir kümmern uns um den Rest!



Am Anfang sind es viele Fragen und ein unsicheres Gefühl. Was brauche ich denn alles?

Wird es ein schönes Fest? Was werden die Gäste sagen?

Hat mein Event den erhofften Erfolg?

Wir wissen, wie wichtig Ihnen diese Fragen sind und wir wissen auch, jeder Auftrag ist ein Beweis großen Vertrauens. Über 60 Jahre Erfahrung machen sich bemerkbar. Unsere Philosophie basiert auf einer einfachen Tatsache:

Qualität, die man schmecken kann.

Dabei achten wir pingelig darauf, dass jeder Schritt, von jeder Zutat bis hin zum Endprodukt, höchsten Qualitätsanforderungen entspricht.

Selbstverständlich werden bei der Zubereitung ausschließlich handausgewählte Rohstoffe verwendet. Außerdem werden unsere Gewürzmischungen größtenteils noch selbst zubereitet. Was Sie am Ende genießen: Unser Endprodukt, das Ergebnis dieser Kette. Und das ist Qualität und Frische, die man einfach schmecken kann.

Die Zufriedenheit und die Nähe zu unseren Kunden liegt uns einfach am Herzen und so haben wir immer ein offenes Ohr für Sie.

Ihre Familie Rudolph



Inhalt

Top-Angebote	Seite 4
Schnittchen & Co.	Seite 5
Finderfood	Seite 6
Grillbuffet	Seite 7
Vorspeisen-Buffet	Seite 8
Italienisches Buffet	Seite 9
Klassisches Buffet	Seite 10
Spanisches Buffet	Seite 11
Buffet Rudolph	Seite 12
Buffet Italia	Seite 13
Dry Aged Barbecue Buffet	Seite 15
Saisonale Gerichte	Seite 16
Menüvorschläge	Seite 17
Dessert & Suppen	Seite 18
Lieferbedingungen Geschirr & Besteckverleih	Seite 19

Top-Angebote

Top-Angebot I: Rudolphs Grillschinken

magerer, saftig-krosser Hinterschinken, dazu Krautsalat, Tzatziki, Kartoffelgratin und Baguette

ab 10 Personen

Preis pro Person € 12.90

Optional: Salat ihrer Wahl
Aufpreis pro Person € 4.50

Top-Angebot II: Gyrosbraten

mit Krautsalat, Tzatziki und Peperoni, dazu Tomatenreis

ab 10 Personen

Preis pro Person € 13.90

Top-Angebot III: Butter Chicken aus dem Ofen

eingelegte Hähnchenbrust in Joghurt-Tomaten-Sauce, im Ofen mit Käse gratiniert, dazu Basmatireis und Karotten-Apfel-Salat

ab 10 Personen

Preis pro Person € 13.90

Top-Angebot IV: Champignon Rahmschnitzel

Schweineschnitzel mit frischen Champignons in Rahmsauce, Bratkartoffeln und Bohnensalat

ab 10 Personen

Preis pro Person € 13.90

Unsere
Abholpreise



LIEFERSERVICE

Auf Wunsch liefern wir das
Essen gerne für Sie an
ab 20 Personen, pro Person € 3.00

Schnittchen

gebuttertes Kaviarbrötchen, belegt mit Hackepeter, Mettwurst, Lachsschinken, Kasseler- und Schweinebraten, Roastbeef, gek. Schinken und wahlweise auch mit Käse

Preis pro Scheibe € 2.80

gebuttertes Kaviarbrötchen, belegt mit Aal, Lachs, Matjes und Forelle

Preis pro Scheibe € 3.10

Rudolfs Mischung

Räucherlachs, Aal, Putenbrust, Hackepeter, Mettwurst, Brie, Schnittkäse

Minifrikadellen-Spieß, Tomate-Mozzarella-Spieß

Schinken-Melonen-Spieß, Käse-Obst-Spieß, Dattel im Speckmantel

Preis pro Person € 23.50

Brötchenhälften

mit Mettwurst, Schinken, Putenbrust, Kasseler, Hackepeter, Schnittkäse, Brie

Preis pro Hälfte € 2,80

mit Räucherlachs, Aal, Roastbeef, Ziegenkäse, Schimmelweichkäse

Preis pro Hälfte € 3.80



*Auch in schweren Zeiten
stehen wir Ihnen zur Seite*

Trauergedeck

Schnittchen (pro Person 4 Stück) mit Roastbeef, Putenbrust, Schinken, Hackepeter, Schnittkäse, Brie, Räucherlachs, Forelle, Aal, Ziegenkäse

Kuchenauswahl mit Butter-, Apfel- und Wickelkuchen

Hühnersuppe „Hochzeitsart“

ab 10 Personen

Preis pro Person € 19.80

wir empfehlen...

5 bis 7 Schnittchen pro Person

Fingerfood & Canapes

Variationen

Schinken-Melonen-Spieß	3.50 €
Dattel im Speckmantel	3.50 €
Mini-Frikadellen-Spieß	3.50 €
Hähnchenfilet-Spieß	3.50 €
Mini-Schnitzel vom Schwein	3.50 €
Hähnchen-Teriyaki	3.50 €
Parma & Melone	3.50 €
Roastbeef-Röllchen	4.00 €

Fisch

Scampi-Spieß	4.00 €
Räucherlachs-Spieß	4.00 €
Lachsrollchen	4.00 €

Vegetarisch

Tomate-Mozzarella-Spieß	3.50 €
Käse-Obst-Spieß	3.50 €
Antipasti-Spieß	3.50 €
Falafelbällchen-Spieß	3.50 €
Hirtenkäse-Spieß	3.50 €
Bruschetta	3.50 €
Eingelegter Manchego	3.50 €
Marinierte Mozzarella-Kugeln	3.50 €
Feige trifft auf Ziegenkäse	3.50 €
Gefüllte Eier	3.50 €



Mindestbestellmenge

je Sorte 10 Teile | Preis pro Stück



Mediterran

Andalusische & Chorizo-Bratwurst, Hähnchenbrust „Katalanische Art“

Feuerspieß mit Schweinefleisch und Pimientos

Lachsfilet mit frischem Gemüse in Folie

Rosmarin-Bratkartoffeln & Baguette

Aioli und Kräuterbutter

Grillgemüsepfanne mit Paprika, Zucchini, Fenchel und Kürbis

Bunter Salat mit Mangostücken

ab 20 Personen

Preis pro Person 28.60 €

Gartenparty

Marinierte Nackensteaks, Hüststeaks und Putensteaks

Grillbratwurst, Krakauer

Schlaffinken
(Hackfleisch mit Speck ummantelt)

Folienkartoffeln mit Sour Creme

Krautsalat und Kartoffelsalat

Baguette, Ciabatta

Salsa, Tzatziki, Senf und Kräuterbutter

ab 15 Personen

Preis pro Person 21.90 €

Männerabend

marinierte Schweinenackensteaks

Curry-Putensteaks

Spareribs und Bratwurst

Krautsalat, Baguette

Tzatziki und Kräuterbutter

ab 5 Personen

Preis pro Person 16.00 €



Vorspeisen-Buffer 1

- Tomate-Mozzarella mit hausgemachtem Pesto
- Gegrilltes Gemüse (marinierte Champignons, gebratener Kürbis, Paprika)
- Geräucherte Fjordlachsscheiben mit Meerrettich-Creme
- Falafel mit Humus
- Zucchini Schafskäse Würfel
- Medjool Datteln im Speckmantel
- Schafskäse-Muffins
- Kleine Schweineschnitzel Piccata Milanese
- Kräuter-Crêpes-Röllchen gefüllt mit Ziegenkäsecreme, Pinienkernen und Rucola
- Olivens, Schafskäse
- Pikante Hackfleischbällchen
- Kleine Quiche
- Black Tiger Garnelen mit Knoblauchdip
- Ravioli mit Ziegenkäse, Pesto, Rucola und Pinienkernen
- Ciabatta und Baguette
- Paprika-Schafskäse-Dip und Kräuterbutter

ab 20 Personen

Preis pro Person € 32.00

Preis pro Person mit Dessert € 37.00

Wählen Sie einen Hauptgang ihrer Wahl dazu: Preis pro Person 9.00 €

Vorspeisen-Buffer 2

- Tomate-Mozzarella mit hausgemachtem Pesto
- Gegrilltes Gemüse (Paprika, Zucchini und Champignons)
- Kleine Quiche
- Kräuter-Crêpes-Röllchen gefüllt mit Ziegenkäsecreme, Pinienkernen und Rucola
- Kleine Schweineschnitzel Piccata Milanese
- Pikante Hackfleischbällchen Feigen mit Ziegenkäse
- Medjool-Datteln im Speckmantel
- Pochierter Saibling mit Honig-Kräuter-Marinade
- Fischplatte mit Aal, Graved Lachs, Forellenfilet, Butterfisch, Makrele und Räucherlachs
- Kleine Käsauswahl mit Trauben und Salzgebäck
- Ciabatta und Baguette Paprika-Schafskäse-Dip und Kräuterbutter

ab 20 Personen

Preis pro Person € 37.00

Preis pro Person mit Dessert € 42.00



Italienisches Buffet

Vorspeisen

Antipasti-Gemüse (Zucchini, Paprika, Champignons)

Chili-Hackfleischbällchen mit Salsa

Wraps mit Ziegenkäsecreme, Rucola und Pinienkernen

Black Tiger Garnelen mit Knoblauchdip

Tomate-Mozzarella mit Pesto

Datteln im Speckmantel

Geräucherte Fjordlachscheiben mit Meerrettichcreme

Pochierte Lachsforelle mit Zitronen-Honig-Marinade

Ravioli mit Ziegenkäse, Pesto, Rucola und Pinienkernen

Schafkäse

Getrocknete Tomaten

Marinierte Oliven

Ciabatta, Baguette

Kräuterbutter und Rosmarin-Aioli



Hauptspeisen

Schweinefilet mit Parmaschinken ummantelt auf Salbei-Zitronenrahm

Bunte Gemüsepfanne

Frische Rosmarin-Kartoffelecken

Dessert

Crème brûlée

ab 20 Personen

Preis pro Person € 36.80

Optional dazu wählbar:

Steinbeißerfilet mit Tomate und Mozzarella überbacken

Aufpreis pro Person € 9.00 €

Schafskäse auf Oliven-Tomaten

Aufpreis pro Person € 6.00 €

Tiramisu

Aufpreis pro Person € 5.00 €

Klassisches Buffet

Vorspeisen

Tomate-Mozzarella mit hausgemachtem Pesto

Gegrilltes Gemüse (Paprika, Zucchini und Champignons)

Kräuter-Crêpes-Röllchen gefüllt mit Kräuterziegenkäsecreme, Rucola und Pinienkernen

Mini-Blätterteigtaschen

Kleine Schnitzel mit Preiselbeeren

Fleischbällchen mit Salsa

Rosa Roastbeef mit Sauce Remoulade

Feigen mit Ziegenkäse

Datteln im Speckmantel

Black Tiger Garnelen mit Knoblauchdip

Fischplatte mit Aal, Graved Lachs, Forellenfilet, Butterfisch, Makrele und Räucherlachs

Kleine Käseauswahl mit Trauben und Salzgebäck

Gurkensalat, Bauernsalat

Verschiedene Brotsorten mit Kräuterbutter und Paprika-Schafskäse-Dip

Hauptspeisen

Steinbeißerfilet auf Gemüsebett mit Tomate-Mozzarella gratiniert

Schweinemedallions mit frischen Champignons in Rahm

Bunte Gemüseauswahl und Bratkartoffeln

Dessert

Mousse au Chocolat mit frischen Früchten und Himbeerpüree

ab 20 Personen

Preis pro Person € 38.90



Spanisches Buffet

Vorspeisen

Tomaten-Bohnen in Tomaten-Sugo
 Tortilla mit Kartoffeln und Gemüse
 Marinierte Oliven & Pimientos de Padrón
 Serranoschinken mit Melone
 Rotwein-Chorizo
 Eingelegter Kräuter-Manchego
 Albóndigas (Hackfleischbällchen in Tomatencreme)
 Melone-Garnelen-Spieß
 Pulpo, eingelegt mit Olivenöl, Paprika, Knoblauch und Chili
 Sardellen mit Knoblauch und Petersilie

Datteln im Speckmantel
 Pochierte Lachsforellen mit Zitronen-Honig-Marinade
 Hausgemachte Krokette mit Käse und Gemüse
 Kartoffel-Orangensalat
 Schafskäse
 Getrocknete Tomaten
 Marinierte Oliven
 Ciabatta, Baguette
 Mojo Rojo & Mojo Verde

Hauptspeisen

Geschmortes Kaninchen mit Mandeln und Oliven
 oder
 Lachskotelett mit Tomaten, Auberginen und Pimientos
 dazu Papas Arrugadas (Kartoffeln in Salzkruste) und Gemüsepfanne

Dessert

Crema Catalana

ab 20 Personen

Preis pro Person € 38.90

Mit Gazpacho-Suppe

Aufpreis pro Person € 5.00



Buffet Rudolph

Schweine- und Putenfilet
mit frischen Champignons und Zwiebeln,
dazu Sauce Béarnaise, saisonale
Gemüseauswahl und Bratkartoffeln

Tomate-Mozzarella
mit hausgemachtem Pesto

Datteln im Speckmantel

Schafskäse-Muffins

Kleine Quiche

Fischplatte mit Aal, Graved Lachs,
Forellenfilet, Butterfisch, Makrele und
Räucherlachs

Brotkorb

Schoko-Panna-Cotta

ab 20 Personen

Preis pro Person € 33.00





Buffet Italia

Schweinefilet Parma
mit Parmaschinken ummantelt an
Salbeirahmsauce, mit grünem
Spargel-Champignon-Gemüse
und Rosmarinkartoffeln

Tomate-Mozzarella
mit hausgemachtem Pesto

Gegrilltes Gemüse (Paprika, Zucchini und
Champignons)

Kleine Quiche

Kräuter-Crêpes-Röllchen
gefüllt mit Ziegenkäsecreme,
Pinienkernen und Rucola

Pochierter Saibling
mit Honig-Kräuter-Marinade

Crème Brûlée

ab 20 Personen
Preis pro Person € 33,00





Dry aged beef



DRY AGED

Perfekt gereiftes Rind- und Schweinefleisch aus unserem DRY AGED Kühlhaus im Laden. Natürlich aus eigener Herstellung.

Filiale Dobbheide
Dobbheide 67
28755 Bremen



Dry Aged Barbecue Buffet

Flanksteak, Entrecôte
Dry Aged Schweinerückensteak
Dry Aged Rinderbratwurst
Scampi-Spieß

Folienkartoffeln mit Sour Creme

Coleslaw, bunter Salat mit Mangostücken

Baguette, Tzatziki und Kräuterbutter

ab 15 Personen

Preis pro Person 38.90 €



Saisonale Gerichte

Krosse Entenbrust und Keule

an Preiselbeersauce, mit gefülltem Bratapfel, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße

ab 10 Personen

Preis pro Person € 22.90

Zusätzlich mit Kartoffelkroketten
Aufpreis pro Person 3.00 €

Spargelessen

Frischer hiesiger Stangenspargel 500 g (geschält) mit Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln

ab 10 Personen

Preis pro Person € 16.90

Zusätzlich (Aufpreis pro Person)

- mit Lachsfilet 6.00 €
- mit Schweineschnitzeln 4.00 €
- mit Rudolphs Knochenschinken 4.00 €



Grünkohl

mit Kasseler Nacken und Kasseler Bauch, Kochwurst, Pinkel und Salzkartoffeln

ab 10 Personen

Preis pro Person € 17.90

Wildschweinbraten aus der Keule

an eigener Sauce, mit Preiselbeer-Birne, Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

ab 10 Personen

Preis pro Person € 22.90

Zusätzlich mit Rosenkohl
Aufpreis pro Person 3.00 €



Grünkohl-Menü

Hühnersuppe „Hochzeitsart“

Grünkohl mit Kasseler Nacken und Kasseler Bauch, Kochwurst, Pinkel und Salzkartoffeln

Bremer Rote Grütze mit Vanillesauce

ab 15 Personen

Preis pro Person € 24.90

Ausweichessen:

Putenschnitzel mit Bratkartoffeln und Gemüse

Vegetarisches Essen:

Gemüse-Kartoffel-Gratin

Rudolfs Filetfanne

Schweine- und Putenfilet mit frischen Champignons und Zwiebeln, dazu Sauce Béarnaise, saisonale Gemüseauswahl und Bratkartoffeln

ab 10 Personen
Preis pro Person € 19.80

Unsere
Abholpreise



Schweinefilet Parma

Schweinefilet mit Parmaschinken ummantelt an Salbei-Rahmsauce, mit grünem Spargel-Champignon-Gemüse und Rosmarinkartoffeln

ab 10 Personen
Preis pro Person € 21.90

Schnitzel Duo

Schweineschnitzel und Hähnchenschnitzel mit Champignons und Zwiebeln, bunter Gemüseplatte, Sauce Hollandaise und Kartoffelgratin

ab 10 Personen
Preis pro Person € 18.90

Sonntagsessen!

Rinderroulade an eigener Sauce und Schweinefilet in Rahmsauce mit frischen Champignons, dazu Apfelrotkohl, Gemüseauswahl und Petersilienkartoffeln

ab 10 Personen
Preis pro Person € 22.90

Spanferkel I

mit Krautsalat, Tzatziki und Kartoffelsalat

ab 20 Personen
Preis pro Person € 17.90

Spanferkel II

mit brauner Sauce, Sauerkraut und Bratkartoffeln

ab 20 Personen
Preis pro Person € 18.50

Spanferkel III

mit Sauerkraut, Krautsalat, Tzatziki und Kartoffelgratin oder Bratkartoffeln

ab 20 Personen
Preis pro Person € 19.80



VEGETARISCH ODER VEGAN?

Wir kochen auch gerne vegetarisch oder vegan für Sie, bitte sprechen Sie uns dafür an.



LIEFERSERVICE

Auf Wunsch liefern wir das Essen gerne für Sie an
ab 20 Personen, pro Person € 3.00

Dessert & Suppen

Mousse au Chocolat

mit frischen Früchten und Himbeerkompott

Preis pro Person 5.00 €

Frucht-Panna Cotta

mit einer Geschmacksrichtung Ihrer Wahl, dazu frische Früchte und Hippe

Info: Unsere Panna Cotta ist für Vegetarier geeignet

Preis pro Person 5.00 €

Grießflammeri

mit Gelber Grütze

Preis pro Person 4.00 €

Bremer Rote Grütze

mit Vanillesauce

Preis pro Person 4.00 €

Crème Brûlée

mit frischen Früchten und Schokoladen-Brownies

Preis pro Person 6.00 €



Hochzeitsuppe

Preis pro Person 6.00 €

Erbsensuppe

mit Wiener Würstchen

Preis pro Person 6.00 €

Käse-Lauch-Suppe

mit Hackfleisch

Preis pro Person 6.00 €

Gulaschsuppe

Preis pro Person 7.50 €

Gyrossuppe

Preis pro Person 7.50 €

Chili Con Carne

Preis pro Person 8.00 €

Gut zu wissen...

pro Person reichen wir 0,5 Liter Suppe
Mindestbestellung pro Sorte: 5 Liter

Preisliste für Geschirr- und Besteckverleih

Teller, flach	€ 1.50	Dessertschalen	€ 1.50
Teller, tief	€ 1.50	Messer & Gabel	€ 2.00
Suppentasse & Untertasse	€ 1.50	Suppenlöffel	€ 1.00
Anrichteplatte	€ 2.00	Dessertlöffel	€ 1.00
Anrichteschüssel	€ 2.00	Chafing-Dish	€ 5.00
Sauciere	€ 2.00	Suppenterrine	€ 5.00

Mit erscheinen dieser **Speisekarte 11/2024** verlieren alle bisherigen Angebote und Preise ihre Gültigkeit. Alle Angebote sind freibleibend inkl. gesetzlicher MwSt.

Liefermöglichkeiten und warenbedingte Änderungen, auch in Bezug auf die Ausstattung, bleiben vorbehalten. Wird eine Veranstaltung später **als 6 Werktage vor dem geplanten Termin** vom Auftraggeber abgesagt, behalten wir uns vor, eine Kostenverrechnung von 40% des vereinbarten Menü /-Buffetpreises vorzunehmen.

Der Kunde stellt sicher, dass eine direkte Anfahrt möglich ist und die Ware angeliefert werden kann. Sollte eine Anlieferung erfolgen, so wird ein Fahrkostenanteil je nach Entfernung erhoben, mindestens jedoch **7.00 Euro je Anfahrt**. Die Abholung erfolgt in unserer Fiale Dobbheide 67. Bei Lieferungen zu einem bestimmten Zeitpunkt, sollte eine Toleranz von **max. 30 Minuten** eingeplant werden.

Sonn- und Feiertagsauslieferungen

Kalte Platten bis ca. 12:00 Uhr | (andere Auslieferungszeiten nach Absprache)

Der Mietpreis für Leihgegenstände gilt für die Dauer **von 3 Tagen**. Leihgegenstände und Verpackungsmaterial bleiben Eigentum der Firma. Jegliche Haftung des Vermieters für Sach- und Personenschäden im Zusammenhang mit dem Mietgebrauch ist ausgeschlossen. Der Mieter hat das Mietgut sorgfältig zu behandeln. Fehlmeldungen, Bruch oder Beschädigung gehen zu Lasten des Kunden, der neben dem Mietpreis die Kosten der erforderlichen Wiederbeschaffung zum Neuwert zu tragen hat. Das Geschirr ist sauber vom Kunden in unserer Filiale Dobbheide 67 während der Ladenöffnungszeiten wieder zurückzugeben. Für Reinigung nach Rückgabe berechnen wir die doppelte Leihgebühr oder je nach Aufwand. Das Mietgut ist nicht versichert. Bei Verlust oder Beschädigung haftet der Mieter.

Die von uns angebotenen Speisen unterliegen teilweise saisonal bedingten Schwankungen auf dem Markt. Wir behalten uns vor, Teile der Bestellung, die diesen saisonalen Schwankungen unterliegen, durch gleichwertige Ware ohne Preisänderung und Ankündigung zu ersetzen. Der Kunde versichert mit seiner Bestellung, die Allgemeinen Geschäftsbedingungen gelesen zu haben und erklärt sich mit diesen einverstanden. Erfüllungsort und Gerichtsstand für beide Seiten ist Bremen.



Weil guter Geschmack kein Privileg sein muss!

Fleischereifachgeschäft Rudolph GbR

Rudolph-Party-Service
Inh. Jörg & Axel Rudolph

Dobbheide 67, Bremen
Telefon: 0421 - 66 21 09
Telefax: 0421 - 66 08 761

Filiale Aumund

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

Filiale Vegesack

Gerhard-Rohlfs-Str. 79
28757 Bremen-Vegesack
Telefon: 0421 - 96 03 373

Filiale Lesum

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

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



EVENTS **FINGERFOODS** ORG **FALTFRONT-COOKING** PERFEKTION
LEIDENSCHAFT **GENUSS** FANTASIE **BUFFETS** INSZENIERUNG **PASSION**
KERZENLICHT **GAUMENFREUDE** AUGENBLICK **MEISTERHAND** MENÜS
THEMENKÜCHE SERVICE **GESCHMACK** HOCHZEITEN **FAMILIENFEIER** EVENTS