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 Mi., 24.12.
von 11.00 bis 13.00 Uhr.

Gebratene Gänsebrust
mit Gänsebratensauce,
lecker gewürzt
» 2 Personen | 46.50 €

Knusprig gebratene Gans
mit Gänsebratensauce,
lecker gewürzt, mit Apfel
und Rosinen gefüllt
4 Personen | 92.50 €
» 5 - 6 Personen | 115.00 €

2 gebratene Gänsekeulen
mit Gänsebratensauce
» 2 Personen | 45.00 €

Geschmorte Ochsenbäckchen
in herzhafter Sauce, tellerfertig
zubereitet in einer praktischen
Backform für Ofen und Mikrowelle
» 2 - 3 Personen | 30.50 €

Knusprig gebratene Ente
mit Orangensauce, lecker gewürzt
und mit Äpfeln und Rosinen gefüllt
» 2 Personen | 27.90 €

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 | 24.50 €

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 hochwertien 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, Schweinemedaillons in Champignonsauce, mit bunter Gemüseauswahl, Apfelrotkohl, Kroketten und Kartoffelklößen

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, Butterbohnen, 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
» 1 kg | 47,00 €

Frische Oldenburger Gänsebrüste
» 1 kg | 46,90 €

Frische Flugentenkeulen
» 1 kg | 18.90 €

Frische, bratfertige Kaninchen
aus dem Umland
» 1 kg | 21.50 €

Frische Oldenburger Gänse
» 1 kg | 25.90 €

Frische Flugentenbrustfilets
» 1 kg | 29.50 €

Frische deutsche Puter
» 1 kg | 15.20 €

Frische Oldenburger Flugenten
» 1 kg | 16.50 €

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 €

Fischschnittchen
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 2025

November bis Dezember

Nur am 24.12.2025:
WEIHNACHTSGANS
knusprig gebraten, mit Sauce, Rotkohl, Rosenkohl, Bratapfel, dazu Klöße und ein Lebkuchen-Mousse, abgerundet mit einer Flasche Domenfelder (Weingut Spiess)

Für 4 Personen
Abholpreis 155,- €

Adventsmenüs

immer Donnerstags ab 11.00 Uhr

27. NOVEMBER
10,80 €

Krosse Entenkeule
an eigener Sauce mit gefülltem Bratapfel, Rotkohl und Kartoffelklößen

11. DEZEMBER
10,80 €

Gemischte Wildplatte
an Preiselbeersahnesauce mit Apfelrotkohl und Spätzle

04. DEZEMBER
10,80 €

Geschmorte Schweinebäckchen
an Portwein-Jus, mit glasiertem Kürbis und Polenta

18. DEZEMBER
10,80 €

Gebratenes Schweinefilet
an Rosa-Pfeffer-Sauce mit Speckrosenkohl und Bandnudeln

AGBs (Auszug)
Mit erscheinen dieser Weihnachtskarte im November 2025 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.

Ofenfrisch
abholen am:

29.11	6.12.
13.12.	20.12.

ab 10.30 Uhr

OLDENBURGER ENTE
27.90 €

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!

Menüs und Buffets

Ab 10 Personen

für Ihre betrieblichen oder privaten Weihnachtsfeiern.

MENÜ 1
21.00 € p. Person

Kürbiscremesuppe
mit Baguette

Krosse halbe Oldenburger Ente an eigener Sauce, Rotweinbirne, 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

Kalbsschnitzel und Zanderfilet mit Sauce Béarnaise, saisonaler Gemüseauswahl 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
Dobbheide 67, 28755 Bremen
Telefon: 0421 – 66 21 09

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

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