Fleischereifachgeschäft & Partyservice

Karsten Raff e.K.

Inhaber: Tobias Orthmann
Bramfelder Dorfplatz 19
22179 Hamburg
Tel. & Fax: 040 641 65 66
Mobil: 0163 152 56 87
E-Mail: info@raff-hamburg.de
www.spanferkel.com

Öffnungszeiten Fleischerei:
Mo. und Di. 8 bis 17 Uhr
Mittwoch Ruhetag
Do. und Fr. 8 bis 18 Uhr
Samstag 8 bis 14 Uhr
Öffnungszeiten Imbiss:
Mo. bis Fr. 8 bis 17 Uhr

Kostenlose Kundenparkplätze vorhanden

Warme Braten mit Beilagen

Spanferkel

Das Highlight jedes Festes: Ein ganzes, im Ofen knusprig gebratenes Spanferkel (C,D) – zart, saftig und besonders mager. Gerechnet wird mit ca. 900 g Frischgewicht pro Person. Dazu servieren wir frische Beilagen: Serbischen Krautsalat (E,L), Speck-Kartoffelsalat (3,B,E), Farmersalat (9,B), unsere hausgemachte Remoulade (1,3) sowie eine Auswahl an gemischtem Brot (1).

					Brutto (inkl. 7 % MwSt.) / Brutto (inkl. 19 % MwSt.)
15 – 29	Personen	mit Beilagen	pro Person	€	**16,90 / 18,80**
15 – 29	Personen	ohne Beilagen	pro Person	€	**13,90 / 15,46**
30 – 49	Personen	mit Beilagen	pro Person	€	**16,50 / 18,35**
30 – 49	Personen	ohne Beilagen	pro Person	€	**13,50 / 15,01**
ab 50	Personen	mit Beilagen	pro Person	€	**15,90 / 17,68**
ab 50	Personen	ohne Beilagen	pro Person	€	**12,50 / 13,90**
ab 100	Personen	ohne Beilagen	pro Person	€	**11,90 / 13,23**

Brutto (inkl. 7 % MwSt.) / Brutto (inkl. 19 % MwSt.) bei Serviceleistung

Prager Schinken

Mild gepökelter Schweinebraten (C) aus der Keule mit knuspriger Kruste. Pro Person rechnen wir mit ca. 400 g Frischgewicht (ohne Knochen). Serviert wird er mit zwei Beilagensalaten nach Wahl – zur Auswahl stehen Farmersalat (9,B), Waldorfsalat (5,8,9,B), Speck-Kartoffelsalat (3,B,E) oder Krautsalat (E,L). Dazu reichen wir Zwiebel- und Meterbrot (1) sowie unsere hausgemachte Remoulade (1,3).

				Brutto (inkl. 7 % MwSt.) / Brutto (inkl. 19 % MwSt.)
8 – 29	Personen	pro Person	€	**13,90 / 15,46**
30 – 49	Personen	pro Person	€	**13,50 / 15,01**
ab 50	Personen	pro Person	€	**12,90 / 14,35**

Brutto (inkl. 7 % MwSt.) / Brutto (inkl. 19 % MwSt.) Braten geschnitten im Chafing-Dish

Warmes Bratenbuffet „Dorfplatz“

Freuen Sie sich auf saftigen Pragerschinken (C), würzigen Spießbraten (C) und zarte Putenbrust (C,R). Dazu bieten wir eine vielfältige Salatauswahl: Krautsalat (E,L), Speck-Kartoffelsalat (3,B,E), Farmersalat (9,B), Waldorfsalat (5,8,9,B), hausgemachte Remoulade (1,3) und Tzatziki (7). Abgerundet wird das Ganze durch eine Auswahl an frisch gebackenem Brot (1). Als Nachtisch: Mousse au Chocolat (7) mit Sahne oder rote Grütze mit Vanillesauce (7).

				Brutto (inkl. 7 % MwSt.) / Brutto (inkl. 19 % MwSt.)
30 – 59	Personen	pro Person	€	**17,90 / 19,91**
60 – 99	Personen	pro Person	€	**17,50 / 19,46**
ab 100	Personen	pro Person	€	**16,90 / 18,80**

Brutto (inkl. 7 % MwSt.) / Brutto (inkl. 19 % MwSt.) Braten geschnitten im Chafing Dish

Rundstück warm

Im Grillofen knusprig gebratener Schinkenkrustenbraten mit Rahmsoße (1,7), Meterbrot (1) und Gewürzgurke.

				Brutto (inkl. 7 % MwSt.) / Brutto (inkl. 19 % MwSt.)
8 – 29	Personen	pro Person	€	**12,90 / 14,35**
30 – 49	Personen	pro Person	€	**12,50 / 13,90**
ab 50	Personen	pro Person	€	**11,90 / 13,23**

Auf Wunsch auch mit Rotkohl, Petersilienkartoffeln und Rahmsoße (1,7) mit Champignons plus 1,50 € pro Person.

Brutto (inkl. 7 % MwSt.) / /Brutto (inkl. 19 % MwSt.) Braten geschnitten im Chafing-Dish

Zwiebelwürzbraten

Mit Zwiebeln und Gewürzen gefüllter Schweinenacken, besonders saftig im Ofen gegrillt. Frischgewicht ca. 500g mit Kraut- (E,L) und Speck-Kartoffelsalat (3,B,E) und frischem Brot (1).

				Brutto (inkl. 7 % MwSt.) / Brutto (inkl. 19 % MwSt.)
8 – 29	Personen	pro Person	€	**14,90 / 16,57**
30 – 49	Personen	pro Person	€	**14,50 / 16,12**
ab 50	Personen	pro Person	€	**13,90 / 15,46**

Brutto (inkl. 7 % MwSt.) / Brutto (inkl. 19 % MwSt.) Braten geschnitten im Chafing-Dish

Spießbraten

Saftiger, mild gepökelter Schweinebauch [C] mit knuspriger Kruste. Pro Person servieren wir ca. 500 g Frischgewicht. Dazu reichen wir Bayrisch Kraut [C], Speck-Kartoffelsalat [3,B,E], unsere hausgemachte Remoulade [1,3] sowie frisches Baguette [1].

				Brutto (inkl. 7 % MwSt.) / Brutto (inkl. 19 % MwSt.)
8 – 29	Personen	pro Person	€	**14,90 / 16,57**
30 – 49	Personen	pro Person	€	**14,00 / 15,57**
ab 50	Personen	pro Person	€	**13,40 / 14,90**

Brutto (inkl. 7 % MwSt.) / Brutto (inkl. 19 % MwSt.) Braten geschnitten im Chafing-Dish

Jungschweinrückenbraten

Mageres, zartes Rückenfilet mit oder ohne Kruste, Rahmsoße [1,7], Champignons, Stangenbaguette [1] und Gewürzgurke.

				Brutto (inkl. 7 % MwSt.) / Brutto (inkl. 19 % MwSt.)
8 – 29	Personen	pro Person	€	**14,90 / 16,57**
30 – 49	Personen	pro Person	€	**14,50 / 16,12**
ab 50	Personen	pro Person	€	**13,90 / 15,46**

Auf Wunsch auch mit Rotkohl, Petersilienkartoffeln und Rahmsoße [1,7] mit Champignons plus 1,50 € pro Person.

Brutto (inkl. 7 % MwSt.) / Brutto (inkl. 19 % MwSt.) Braten geschnitten im Chafing-Dish

Roastbeef

Zart rosa gebraten, kalt aufgeschnitten und dekorativ auf der Platte serviert. Dazu knusprige Bratkartoffeln, frisch aus der Pfanne mit Speck [C,R] und Zwiebeln verfeinert – abgerundet mit unserer hausgemachten Remoulade [1,3].

				Brutto (inkl. 7 % MwSt.) / Brutto (inkl. 19 % MwSt.)
8 – 29	Personen	pro Person	€	**18,90 / 21,02**
30 – 49	Personen	pro Person	€	**18,50 / 20,57**
ab 50	Personen	pro Person	€	**17,90 / 19,91**

Brutto (inkl. 7 % MwSt.) / Brutto (inkl. 19 % MwSt.) Bratkartoffeln im Chafing-Dish

Kasseler

Fein gepökeltes und geräuchertes Rückenfilet (C,R) aus eigener Herstellung. Dazu Waldorfsalat (5,8,9,B), hausgemachte Remoulade (1,3) und eine Auswahl an Brot (1). Auf Wunsch im Blätterteig (1,3) gebacken.

				Brutto (inkl. 7 % MwSt.) / Brutto (inkl. 19 % MwSt.)
8 – 29	Personen	pro Person	€	**13,90 / 15,46**
30 – 49	Personen	pro Person	€	**13,50 / 15,01**
ab 50	Personen	pro Person	€	**12,90 / 14,35**

Im Blätterteig zuzüglich 0,50 € pro Person.

Brutto (inkl. 7 % MwSt.) / Brutto (inkl. 19 % MwSt.) Braten geschnitten im Chafing-Dish

Putenbraten

Warme, saftige, geräucherte Putenbrust (R) (ohne Knochen) mit Waldorfsalat (5,8,9,B) oder Krautsalat (E,L), hausgemachte Remoulade (1,3) und frischem Stangenbrot (1).

				Brutto (inkl. 7 % MwSt.) / Brutto (inkl. 19 % MwSt.)
8 – 29	Personen	pro Person	€	**16,90 / 18,80**
30 – 49	Personen	pro Person	€	**16,50 / 18,35**
ab 50	Personen	pro Person	€	**15,90 / 17,68**

Brutto (inkl. 7 % MwSt.) / Brutto (inkl. 19 % MwSt.) Braten geschnitten im Chafing-Dish

Bayrischer Leberkäse

Ofenfrischer, saftig-würziger Leberkäse (C) – ein echtes Schmankerl. Dazu servieren wir Speck-Kartoffelsalat (3,B,E), Bayrisch Kraut (C), feinen süßen Senf und eine Auswahl an frischem Brot (1).

				Brutto (inkl. 7 % MwSt.) / Brutto (inkl. 19 % MwSt.)
8 – 29	Personen	pro Person	€	**12,90 / 14,35**
30 – 49	Personen	pro Person	€	**12,50 / 13,90**
ab 50	Personen	pro Person	€	**11,90 / 13,23**

Brutto (inkl. 7 % MwSt.) / Brutto (inkl. 19 % MwSt.) Leberkäse geschnitten im Chafing-Dish

Grünkohl[10]

Ein klassisches norddeutsches Gericht: Herzhaft geschmorter Grünkohl, langsam gegart mit geräucherter Schweinebacke [C,R], Kasseler [C,R] und deftiger Kochwurst [C,R] aus eigener Herstellung.
Dazu werden goldbraun gebratene Röstkartoffeln serviert.

				Brutto (inkl. 7 % MwSt.) / Brutto (inkl. 19 % MwSt.)
10 – 29	Personen	pro Person	€	**18,90 / 21,02**
ab 30	Personen	pro Person	€	**18,50 / 20,57**

Brutto (inkl. 7 % MwSt.) / Brutto (inkl. 19 % MwSt.) alles im Chafing-Dish angerichtet

Putenrahmgeschnetzeltes [1,7] mit Champignons und Reis

Zartes Putenfleisch, in feine Streifen geschnitten und in einer cremigen Rahmsoße mit Zwiebeln und Champignons geschmort. Dazu wird Reis serviert.

				Brutto (inkl. 7 % MwSt.) / Brutto (inkl. 19 % MwSt.)
10 – 29	Personen	pro Person	€	**14,40 / 16,01**
30 – 49	Personen	pro Person	€	**14,00 / 15,57**
ab 50	Personen	pro Person	€	**13,40 / 14,90**

Brutto (inkl. 7 % MwSt.) / Brutto (inkl. 19 % MwSt.) angerichtet im Chafing-Dish

Rinderschmorbraten mit Kartoffeln, Rotkohl und Bratensoße

Zarte geschmortes Rindfleisch, serviert mit Kartoffeln, aromatischer Rotkohl und einer herzhaften Bratensoße.

				Brutto (inkl. 7 % MwSt.) / Brutto (inkl. 19 % MwSt.)
10 – 29	Personen	pro Person	€	**17,90 / 19,91**
ab 30	Personen	pro Person	€	**17,50 / 19,47**

Brutto (inkl. 7 % MwSt.) / Brutto (inkl. 19 % MwSt.) alles im Chafing-Dish angerichtet

Fingerfood

(Ab 10 Portionen lieferbar)

Geflügelfleischspieße

Geflügelfleischspieße [9] (8 Stück) von scharf bis würzig mit diversen Dips von fruchtig bis feurig.

			Brutto (inkl. 7 % MwSt.)* / Brutto (inkl. 19 % MwSt.)**
ab 10 Portionen	pro Portion	€	**14,90 / 16,57**

Chickenwings

Würzig marinierte Chickenwings (6 Stück), mit diversen Dips von fruchtig bis feurig.

			Brutto (inkl. 7 % MwSt.)* / Brutto (inkl. 19 % MwSt.)**
ab 10 Portionen	pro Portion	€	**9,90 / 11,01**

Mini-Hähnchenkeulen

Würzig marinierte Hähnchenkeulen (3 Stück) mit diversen Dips von fruchtig bis feurig.

			Brutto (inkl. 7 % MwSt.)* / Brutto (inkl. 19 % MwSt.)**
ab 10 Portionen	pro Portion	€	**10,90 / 12,12**

* Brutto (inkl. 7 % MwSt.) / **Brutto (inkl. 19 % MwSt.) in Verbindung mit anderen Serviceleistungen

Vegetarisch

Zucchini Vital

Zucchinihälfte, hohlausgelöst, mit einer Füllung aus Reis, Käse und Gemüse, pikant gewürzt, getoppt mit Mozarella [7].

			Brutto (inkl. 7 % MwSt.)	/	Brutto (inkl. 19 % MwSt.)
ab 2 Portionen	Stückpreis	€	**4,49**	/	**4,99**

Bunte Gemüsefrikadellen (Vegan)

Aus Möhren, Pastinaken, Erbsen, Romanesco, Mais und Zwiebeln [1,3].

			Brutto (inkl. 7 % MwSt.)	/	Brutto (inkl. 19 % MwSt.)
ab 2 Portionen	Stückpreis	€	**3,49**	/	**3,88**

Tomate-Mozzarella

Sonnengereifte Tomaten mit cremigem Mozzarella [7], verfeinert mit frischem Basilikum und edlem Balsamico. Auf einem Silbertablett festlich garniert. Ab 10 Portionen lieferbar.

			Brutto (inkl. 7 % MwSt.)	/	Brutto (inkl. 19 % MwSt.)
ab 10 Portionen	pro Portion	€	**5,90**	/	**6,56**

Brutto (inkl. 7 % MwSt.) / Brutto (inkl. 19 % MwSt.) in Verbindung mit anderen Serviceleistungen

Grillgemüse (Vegan)

Eine köstliche Auswahl frisch gegrillter roter Zwiebeln, gelber und roter Paprika, Zucchini, Mais, Pilze und Kartoffeln. Mariniert und perfekt gegrillt. Ab 10 Portionen lieferbar.

			Brutto (inkl. 7 % MwSt.)	/	Brutto (inkl. 19 % MwSt.)
ab 10 Portionen	pro Person	€	**8,90**	/	**9,90**

Kartoffelgratin

Kartoffeln in einer cremigen Sauce, fein gewürzt und mit Käse überbacken [5,7]. Ab 10 Portionen lieferbar.

			Brutto (inkl. 7 % MwSt.)	/	Brutto (inkl. 19 % MwSt.)
ab 10 Portionen	pro Person	€	**3,90**	/	**4,34**

Suppen

Pro Person berechnen wir 0,5 Liter.

			Brutto (inkl. 7 % MwSt.)	/	Brutto (inkl. 19 % MwSt.)
Kartoffelsuppe	pro Person	€	**4,90**	/	**5,45**
Erbsensuppe [1,9,C]	pro Person	€	**4,50**	/	**5,00**
Tomatensuppe [7] mit Fleischklößchen	pro Person	€	**4,90**	/	**5,45**
Gulaschsuppe [1,9]	pro Person	€	**5,50**	/	**6,12**

Brutto (inkl. 7 % MwSt.) / Brutto (inkl. 19 % MwSt.) im Chafing-Dish

Preise für Braten ohne Beilagen

				MIT AUFSCHNEIDEN VOR ORT Brutto (inkl. 7 % MwSt.) / Brutto (inkl. 19 % MwSt.)
Filet Wellington mit feiner Fleisch- und Champignonfarce (1,3)	je kg	€		**89,00 / 98,98**
Prager Schinken (C)	je kg	€		**14,90 / 16,57**
Schinkenkrustenbraten	je kg	€		**13,90 / 15,46**
Spießbraten (C) mit und ohne Füllung	je kg	€		**15,40 / 17,13**
Zwiebelwürzbraten	je kg	€		**14,90 / 16,57**
Jungschweinrücken mit Kruste	je kg	€		**15,90 / 17,68**
Bratenkasseler (C,R)	je kg	€		**19,90 / 22,13**
Bratenkasseler im Blätterteig (1,3,C,R)	je kg	€		**20,90 / 23,24**
Putenbraten mild gepökelt und geräuchert (C,R)	je kg	€		**29,90 / 33,25**
Leberkäse (C)	je kg	€		**12,90 / 14,35**

Zuzüglich Abbratkosten je Braten von 15,00 €.

Sämtliche Preise beziehen sich auf das Frischgewicht je kg in €.

Kalte Buffets

Bratenaufschnittplatte

Zartes Roastbeef, Kasseler (C,R), Lachsschinken (C), Putenbrust (C,R), Burgunderschinken (C), Schwarzwälder Schinken (C,R), feiner Jungschweinrücken sowie würzige Mettbällchen mit Zwiebeln. Dazu unsere hausgemachte Remoulade (1,3). Alles stilvoll auf Silbertabletts angerichtet – serviert ohne Brot

			Brutto (inkl. 7 % MwSt.)* / Brutto (inkl. 19 % MwSt.)**
ab 6 Personen	pro Person	€	**15,40 / 17,13**

Lachsplatte

Zarter Räucherlachs mit feinem Meerrettich, kunstvoll auf Silbertabletts garniert – serviert ohne Brot.

			Brutto (inkl. 7 % MwSt.)* / Brutto (inkl. 19 % MwSt.)**
ab 6 Personen	pro Person	€	**16,90 / 18,80**

Neptunplatte

Ein bunter Mix heißgeräucherter Fischhäppchen:

- Gefüllte Noriblätter - ca. 7 Stück à 30 g
- Lachsrosen - ca. 6 Stück à 30 g
- Schwarze Heilbutt-Dreiecke mit Honig und Ananas - ca. 8 Stück à 30 g
- Makrelenfilet-Happen - ca. 8 Stück à 40 g
- Stremellachs mit Frischkäse - ca. 3 Stück à 50 g
- Fingerfood aus Lachs und Schwarzem Heilbutt – ca. 16 Stück à 20 g

Allergene: 1,3,4,7,9,10,11,12,A,E,F

			Brutto (inkl. 7 % MwSt.)* / Brutto (inkl. 19 % MwSt.)**
	1,4 kg	€	**119,00/132,35**

* Brutto (inkl. 7 % MwSt.) / **Brutto (inkl. 19 % MwSt.) in Verbindung mit anderen Serviceleistungen

Käseigel

			Brutto (inkl. 7 % MwSt.)* / Brutto (inkl. 19 % MwSt.)**
Auf einer ganzen frischen Ananas, mit reichlich Käse angerichtet	Stück	€	**29,00 / 32,25**
Auf einer Grapefruit, mit reichlich Käse angerichtet	Stück	€	**19,00 / 21,13**

Käsebrett

			Brutto (inkl. 7 % MwSt.)* / Brutto (inkl. 19 % MwSt.)**
Größe I	1,00 kg	€	**29,00 / 32,25**
Größe II	1,50 kg	€	**39,00 / 43,37**
Größe III	2,00 kg	€	**49,00 / 54,50**
(Änderungen vorbehalten)			

Schnittchen

Für den Empfang empfehlen wir 4-5 Stück pro Person, zum Abend 6-7 Stück. Auf Wunsch servieren wir die Schnittchen auf Fein- oder rustikalem Schwarzbrot. Belegt mit leckerem Bratenaufschnitt und stilvoll auf Silbertabletts angerichtet. Gemischt aus allen Sorten, 6 Stück je Person und auf Wunsch auch als 1/2 Brötchen + 0,30 € oder Vollkornbrötchen + 0,45 € lieferbar.

		Brutto (inkl. 7 % MwSt.)* / Brutto (inkl. 19 % MwSt.)**
pro Person	€	**14,90 / 16,57**
oder Stückpreis	€	**2,49 / 2,77**

Edelfischschnittchen

Mit geräuchertem Lachs, geräucherten Forellenfilets und Sahnemeerrettich.

		Brutto (inkl. 7 % MwSt.)* / Brutto (inkl. 19 % MwSt.)**
pro Schnittchen	€	**3,90 / 4,34**

* Brutto (inkl. 7 % MwSt.) / **Brutto (inkl. 19 % MwSt.) in Verbindung mit anderen Serviceleistungen

Gefüllte halbe Eier

Halbe Landeier gefüllt mit Eigelbcreme [1,3], auf einem Silbertablett lecker angerichtet.

			Brutto (inkl. 7 % MwSt.)*	/	Brutto (inkl. 19 % MwSt.)**
ab 20 Stück	pro Stück	€	**1,99**	/	**2,21**

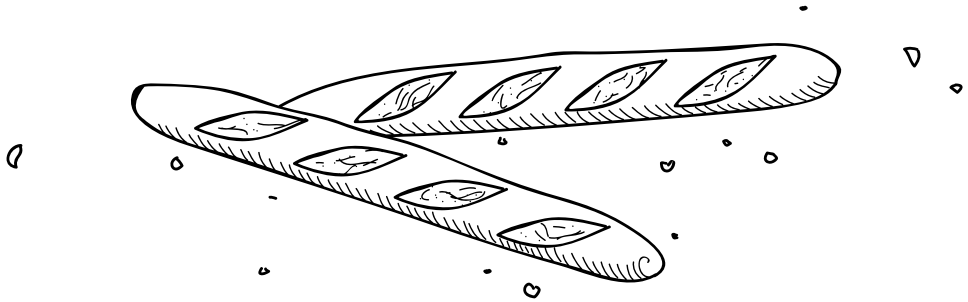
Frisches Thüringer Mett

Frisches Thüringer Mett auf einem Silbertablett, garniert mit Zwiebeln, Tomate und Petersilie.

			Brutto (inkl. 7 % MwSt.)*	/	Brutto (inkl. 19 % MwSt.)**
Als Mettigel oder Schwein ab 1,5 kg	je kg	€	**15,90**	/	**17,68**

Zu den Aufschnittplatten empfehlen wir:

			Brutto (inkl. 7 % MwSt.)*	/	Brutto (inkl. 19 % MwSt.)**
gemischer Brotkorb	pro Person	€	**3,50**	/	**3,89**
Butterwürfel	pro Person	€	**0,90**	/	**1,00**



* Brutto (inkl. 7 % MwSt.) / **Brutto (inkl. 19 % MwSt.) in Verbindung mit anderen Serviceleistungen

Unsere Buffets für die anspruchsvolle Feier

„Hanseatenbuffet“

Große Bratenaufschnittplatte mit:
Roastbeef, Jungschweinrücken, Bratenkasseler [C,R], saftiger geräucherter Putenbrust [C,R], Lachsschinken[C], Bramfelder Dorfplatzschinken [C,R], Burgunderschinken [C,R], dazu hausgemachte Remoulade [1,3] und Salat nach Waldorf Art [5,8,9,B]. Außerdem eine gemischte Fischplatte mit geräuchertem Lachs und Forelle mit cremigem Meerrettich. Gemischte Käseauswahl. Gemischter Brotkorb [1] und Butterwürfel.
Als Nachtisch: Mousse au Chocolat [7] mit Sahne oder rote Grütze mit Vanillesauce [7].

				Brutto (inkl. 7 % MwSt.) / Brutto (inkl. 19 % MwSt.)
20 – 40	Personen	pro Person	€	**30,90 / 34,37**
41 – 60	Personen	pro Person	€	**30,50 / 33,92**
ab 61	Personen	pro Person	€	**29,90 / 33,25**

Brutto (inkl. 7 % MwSt.) / Brutto (inkl. 19 % MwSt.) in Verbindung mit anderen Serviceleistungen

Warmes Bratenbuffet „Senator“

Heiß servierter, saftiger Pragerschinken [C,R] und zarte Putenbrust [C,R]. Ergänzt wird das Buffet durch eine reichhaltige Käseauswahl, eine feine Lachsplatte mit Graved- und Räucherlachs, dazu Graved-Lachssauce [10] und Sahnemeerrettich [7]. Außerdem: zartes Roastbeef mit hausgemachter Remoulade [1,3], halbe Landeier [1,3] – je nach Personenzahl arrangiert –, sowie frische Salate: Waldorf- [5,8,9,B], Kraut- [E,L] und Farmersalat [9,B]. Dazu servieren wir einen Brotkorb mit gemischten Sorten [1] und feinen Butterwürfeln.
Als Nachtisch: Mousse au Chocolat [7] mit Sahne oder rote Grütze mit Vanillesauce [7].

				Brutto (inkl. 7 % MwSt.) / Brutto (inkl. 19 % MwSt.)
60 – 99	Personen	pro Person	€	**30,90 / 34,37**
ab 100	Personen	pro Person	€	**30,50 / 33,92**

Brutto (inkl. 7 % MwSt.) / Brutto (inkl. 19 % MwSt.) in Verbindung mit anderen Serviceleistungen und Braten geschnitten im Chafing-Dish

Für Ihre private oder geschäftliche Grillfeier

Grillparty Sommerfest

- Fleisch & Wurst (350 g pro Person): marinierte Nackensteaks, marinierte Rinder- Hüftsteaks, marinierte Putensteaks, hausgemachte Grillbratwurst und Schinkengriller (C,R)
- Salate: Coleslawsalat (3,7,B), Kartoffelspecksalat (3,B,E) und Norddeutscher Nudelsalat (3)
- Beilagen: Rosmarinkartoffel mit Sour Cream (7), verschiedene Grillsaucen, Aioli (1,3), Senf und Kräuterbutter
- Brotkorb (1): Zwiebel- und Weizenmeterbrote

		Brutto (inkl. 7 % MwSt.) / Brutto (inkl. 19 % MwSt.)
ab 20 Personen	pro Person €	**24,90 / 27,69**

Brutto (inkl. 7 % MwSt.) / Brutto (inkl. 19 % MwSt.) in Verbindung mit anderen Serviceleistungen oder grillen vor Ort

Grillparty Deluxe

- Fleisch, Fisch & Wurst (350 g pro Person): Wildlachsfilet in Butter, marinierte Rinderhüftsteaks, marinierte Lammrückensteaks, marinierte Putensteaks, marinierte Nackensteaks, hausgemachte Grillbratwurst und Schinkengriller (C,R)
- Salate: Coleslawsalat (3,7,B), Kartoffelspecksalat (3,B,E), Mediterraner Nudelsalat (1,3) und Tzatziki (7)
- Beilagen: Rosmarinkartoffeln mit Sour Cream (7), verschiedene Grillsaucen, Aioli (1,3), Senf, Kräuterbutter und hausgemachte Remoulade (1,3)
- Rustikaler Brotkorb (1): mit Weizen-, Zwiebel- und Roggenmeterbrot
- Nachtisch: Rote Grütze mit Vanillesauce (7)

		Brutto (inkl. 7 % MwSt.) / Brutto (inkl. 19 % MwSt.)
ab 30 Personen	pro Person €	29,90 / 33,25

Brutto (inkl. 7 % MwSt.) / Brutto (inkl. 19 % MwSt.) in Verbindung mit anderen Serviceleistungen oder grillen vor Ort

Grillparty Exquisite

- Fleisch, Fisch & Wurst (ca. 360 g pro Person): Garnelenspießchen, Wildlachsfilet in Butter, natur oder marinierte Rinderhüftsteak, natur oder marinierte Lammrückensteaks, marinierte Nackensteaks, marinierte Putenbrustfilets und Hausgemachte Grillbratwurst
- Salate: Coleslawsalat (3,7,B), Kartoffelspecksalat (3,B,E), Mediterraner Nudelsalat (1,3) und Tzatziki (7)
- Beilagen: Rosmarinkartoffeln mit Sour Cream (7), verschiedene Grillsaucen, Aioli (1,3), Senf, Kräuterbutter, hausgemachte Remoulade (1,3)
- Steakpfeffer
- Rustikaler Brotkorb (1): mit Weizen-, Zwiebel- und Roggenmeterbrot
- Nachtisch: Rote Grütze mit Vanillesauce (7)

			Brutto (inkl. 7 % MwSt.) / Brutto (inkl. 19 % MwSt.)
ab 30 Personen	pro Person	€	34,90 / 38,82

Brutto (inkl. 7 % MwSt.) / Brutto (inkl. 19 % MwSt.) in Verbindung mit anderen Serviceleistungen oder grillen vor Ort

Desserts

			Brutto (inkl. 7 % MwSt.) / Brutto (inkl. 19 % MwSt.)
Rote Grütze mit Vanillesauce (7)	pro Portion	€	**2,90 / 3,23**
Mousse au Chocolat (7) mit Sahne (lieferbar ab 10 Portionen)	à Portion	€	**3,90 / 4,33**

Brutto (inkl. 7 % MwSt.) / Brutto (inkl. 19 % MwSt.) in Verbindung mit anderen Serviceleistungen

Allergene:

1 = Gluten; 2 = Krebse; 3 = Eier; 4 = Fisch; 5 = Nüsse; 6 = Soja; 7 = Milch; 8 = Schalenfrüchte; 9 = Sellerie; 10 = Senf; 11 = Sesam; 12 = Schwefeldioxid; 13 = Lupine; 14 = Weichtiere

Inhaltsstoffe:

A = Farbstoff; B = Konservierungsstoff; C = Nitripökelsalz (Kochsalz, Natriumnitrit); E=Antidioxidationsmittel; F = Geschmacksverstärker; G = geschwefelt; H = geschwärzt; K = gewachst; L = mit Süßungsmittel; M = Phenyalaninquelle; N = Phosphat; O = Wein; P = Koffein; R = Rauch

Bestellhinweise

Preise & Mehrwertsteuer

- Unsere Preise enthalten 7% MwSt
- Bei Vor-Ort-Service oder Lieferung mit Leihgeschirr gelten 19% MwSt
- Alle Preise beziehen sich auf das Frischgewicht

Lieferung

- Liefergebühr je nach Entfernung: ab 12,00 €
- Sonn- & Feiertagszuschlag: Zuschlag von 50,00 €

Leihgeschirr

- Auf Wunsch Leihgeschirr verfügbar
- Rückgabe gereinigt innerhalb von 3 Tagen – gereinigt
- Reinigungsservice (wenn nötig):
  - 0,50 € pro Teil
  - 3,50 € pro großem Blech
- Abholung des Geschirrs: erneute Liefergebühr

Hinweise

- Alle Braten kommen im Ganzen –
  auf Wunsch auch vorgeschnitten im Chafing Dish erhältlich
- Wir geben alles, um vereinbarte Zeiten einzuhalten.
  Falls es doch mal eng wird: bitte 1 Stunde Toleranz einplanen.

Besuchen Sie unser Ladengeschäft in Bramfeld und entdecken Sie unser vielfältiges Angebot – lassen Sie sich inspirieren!

Lieferbedingungen

Unsere Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer von **7 %** und sind freibleibend. Wenn wir jedoch **Service direkt bei Ihnen vor Ort** leisten oder **Leihgeschirr** mitliefern, gilt der Steuersatz von 19 %. Alle Preise beziehen sich auf das **Frischgewicht**.
Die Lieferung erfolgt je nach Entfernung ab **12 €**, Sonn- und Feiertage berechnen wir mit einem Zuschlag von **50 €**.
Gerne stellen wir Ihnen auch unser **Leihgeschirr** zur Verfügung. Bei Lieferungen mit Leihgeschirr gelten die Preise inklusive **19 % MwSt.**. Die Leihgegenstände bleiben Eigentum unserer Firma und sollten **gereinigt innerhalb von drei Tagen** zurückgegeben werden. Falls Sie die Reinigung uns überlassen, berechnen wir **0,50 € pro Teil** und für große Bleche, wie z. B. Spanferkel, **3,50 €**. Für das Abholen des Geschirrs fällt zusätzlich die Anliefergebühr an. So bleibt es fair für alle – wer selbst abholt, wird nicht mit anteiligen Fahrtkosten belastet.
Wir tun unser Bestes, vereinbarte Liefertermine **pünktlich einzuhalten**. Sollte es dennoch einmal zu Verzögerungen kommen, bitten wir um Verständnis für eine **Toleranz von bis zu einer Stunde**.
Alle Braten werden **am Stück geliefert** – Sie können sie selbst schneiden oder direkt im **Chafing-Dish geschnitten** bestellen.
Schauen Sie doch mal in unserem **Ladengeschäft in Bramfeld** vorbei und lassen Sie sich von unserem abwechslungsreichen Angebot inspirieren.

So können Sie sich zurücklehnen und entspannen – wir kümmern uns um alles Weitere!

Nachdruck auch auszugsweise verboten! Bisherige Flyer verlieren ihre Gültigkeit.
Änderungen und Irrtümer vorbehalten.
Stand: 01.10.2025