

Soßen-Auswahl

	Gewicht	Euro
Sahnesoße	1 Liter	6,00
Sahnesoße mit Champignons	1 Liter	6,00
Bratensoße	1 Liter	5,00
Bratensoße mit Champignons	1 Liter	6,00
Zigeunersoße	1 Liter	6,00
Sauce Hollandaise	1 Liter	12,00
Jägersoße mit Champignons, gebr. Speck und Zwiebeln	1 Liter	6,00

Zur ausgewogenen Ernährung gehören auch

Salate

– Alles aus eigener Herstellung – pro Pers. ca. 200 g

		Euro
Krautsalat Kräuter	à kg	10,00
Krautsalat Ananas	à kg	10,00
Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse	à kg	11,00
Eisberg-Mandarinen-Sahne-Salat	à kg	11,00
Bohnensalat	à kg	11,00
Tomatensalat mit Mozzarella	à kg	11,00
Bunter gemischter Salat mit Dipp	à kg	11,00
Karottensalat mit Apfel	à kg	11,00
Porreesalat	à kg	11,00
Farmersalat	à kg	11,00

Zu guter Letzt: Unsere

Desserts sind Streicheleinheiten für Zunge und Gaumen

	Gewicht	pro Pers./Euro
Schwarzwälder Kirschcreme	150 g	2,20
Zitronen-Creme	150 g	2,20
Rote Grütze	250 g	2,20
Vanillesoße	pro Liter	5,00
Mousse au Chocolate	150 g	2,20
Heidelbeer-Mousse	150 g	2,20
Erdbeer-Mousse	150 g	2,20
Cappuccino-Creme	150 g	2,20
Welfenspeise	150 g	3,00
Himbeertraum	150 g	2,20

Deftige Gerichte

	pro Pers. / Euro
Grünkohlessen 2 Sorten Bregenwurst, Kasseler-Nackten und Bauchfleisch, Kartoffeln und Grünkohl	11,00
Gebratenes Knipp mit Gewürzgurke und Salzkartoffeln	7,00
Sauerfleisch mit Bratkartoffeln und Remoulade	7,00

Wünschen Sie eine Reinigung des Leihgeschirrs?

Nach vorheriger Absprache übernehmen wir das gerne für Sie.

Hierfür berechnen wir:		Großteile:	
Besteck	je Teil 0,10 Euro	20 Personen	10,00 Euro
Teller	je Teil 0,10 Euro	30 Personen	15,00 Euro
Suppenschalen	je Teil 0,10 Euro	40 - 50 Personen	20,00 Euro
		60 - 100 Personen	25,00 Euro
		über 100 Personen	30,00 Euro



Ihr Partner für Ihre Festlichkeit

Quintusstraße 66 · 29664 Walsrode

Telefon 05161 5670

Telefax 05161 5662

Mail info@fleischerei-boesche.de

Web www.fleischerei-boesche.de

Sonntag + Montag kein Party-Service

Rufen Sie uns an und vereinbaren ein Beratungsgespräch.
Gemeinsam finden wir das passende Menü für Ihren Anlass.
Partyservice schon ab 20 Personen.

Suppen

	pro Liter / Euro
– Alles eigene Herstellung –	
Hochzeitssuppe	7,00
Gyrossuppe	7,00
Gulaschsuppe	7,00
Porreecremesuppe mit Hackfleisch	7,00
Porreecremesuppe ohne Hackfleisch	6,00
Spargelcremesuppe	6,00
Champignoncremesuppe	6,00
Tomatencremesuppe	6,00
Erbseneintopf	5,50

Schnitzel und Co.

	Stück / Euro
Kasseler in Blätterteigtaschen mit Ananas	2,00
Sahneschnitzel in Soße	80 g F.G. 2,00 125 g F.G. 3,00
Panierte Schnitzel	80 g F.G. 1,70 125 g F.G. 2,60
Hähnchenschnitzel	130 g F.G. 2,60
Schweinshaxen	nach Gewicht 4,00 – 5,00
Rinderroulade	80 g Stück 2,20 gefüllt mit Räucherbauch und Zwiebeln 160 g Stück 4,00

Rufen Sie uns an und vereinbaren ein Beratungsgespräch. Gemeinsam finden wir das passende Menü für Ihren Anlass. Partyservice schon ab 20 Personen.

Bratenprogramm

	300 g pro Pers./Euro	400 g pro Pers./Euro
Kasselerbraten	5,70	7,60
Zwiebelbraten	5,70	7,60
Kasseler im Blätterteig	5,70	7,60
Rahmbraten mit Soße	5,70	7,60
Teufelsbraten	5,70	7,60
pikant gefüllt mit Paprika und Zwiebeln		
Jägerbraten	5,70	7,60
mit Champignon-Hackfleischfüllung		
Burgunder Schinkenbraten	6,00	8,00
Schinkenbraten	6,00	8,00
mit knuspriger Schwarte		
Putensaftbraten	6,30	8,40
mit Curry- oder Früchtesoße		
Backleberkäs	4,50	6,00

Nacken- und Kotelettbraten

in verschiedenen Gewürzvariationen

	300 g pro Pers./Euro	400 g pro Pers./Euro
Schweine-Nackenbraten „mild“ mit Paprika-Gewürz	5,70	7,60
Schweine-Nackenbraten „herzhaft“ mit Pfeffer/Knobi-Gewürz	5,70	7,60
Schweine-Nackenbraten „pikant“ mit Gyros-Gewürz	5,70	7,60
Rinderfilet – besonders zart	18,00	24,00
Roastbeef-Braten	13,20	17,60
Schmorbraten vom Rind	7,50	10,00
Schweinelendchen (Filet) – sehr mager	9,90	13,20

Frisch aus der Pfanne

	300 g pro Pers./Euro	400 g pro Pers./Euro
Diana-Pfanne Schweinegeschnetzeltes mit Erbsen, Karotten und Champignons	5,55	7,40
Amsterdam-Pfanne Schweinegeschnetzeltes mit Erbsen, Karotten, Champignons und Senfnote	5,55	7,40
Putenpfanne mit Früchten	6,00	8,00
Gyros-Pfanne – Schweinegeschnetzeltes	5,55	7,40
Gulasch vom Rind oder Schwein	5,55	7,40

Beilagen müssen sein!

– Alle Beilagen eigene Herstellung –	Gewicht	pro Pers. /Euro
Kartoffelsalat – hausgemacht	250 g	2,75
Speckkartoffelsalat – warm	250 g	2,75
Nudelsalat	250 g	2,75
Zaziki	100 g	1,00
Kartoffelgratin	250 g	3,20
Nudelgratin mit Gemüse	250 g	3,00
Salzkartoffeln	250 g	2,20
Nudeln – Spätzle oder Spiralen	250 g	2,20
Reis	250 g	2,00
Bratkartoffeln	300 g	3,20
Sauerkraut – delikat zubereitet	300 g	2,40
Rotkohl	300 g	2,40
Champignons mit Zwiebeln gebraten	200 g	2,40
Rosenkohl	200 g	2,40
Broccoli mit Sauce Hollandaise	200 g	2,40
Leipziger Allerlei	200 g	2,40
Butterbohnen	200 g	2,40
Blumenkohl	200 g	2,40