



PREISLISTE

✂ Gültig ab November 2019 ✂



SCHNITTCHEN

PARTYSERVICE

BEWIRTEN SIE IHRE GÄSTE MIT UNSEREM PARTYSERVICE!

Es gibt viele Gelegenheiten, eine Feier auszurichten. Ob Sie eine Großveranstaltung planen, eine Familienfeier oder einen privaten oder geschäftlichen Empfang ausrichten müssen es kommt viel Arbeit auf Sie zu.

Den größten Teil hiervon können Sie auf uns übertragen – Ihr kompetenter Partner in allen Bereichen des Partyservices.

Neben dem Liefern des Essens bieten wir auch Komplettlösungen für größere Veranstaltungen an, also auch Personal, Geschirr etc.

Machen Sie Gebrauch von unserer jahrelangen Erfahrung. Ihr Erfolg bei Ihren Gästen ist vorprogrammiert.

Wir haben ein sehr umfangreiches Programm zusammengestellt, das sich beliebig um Ihre Wünsche ergänzen lässt.

**Wir freuen uns auf eine
Zusammenarbeit mit Ihnen!**

Bratenschnittchen (R, S, G, 3, 4, A1) 1,80

Käseschnittchen (G, A1) 1,80

Fischschnittchen (A1) 2,40

Mindestbestellmenge: 10 Stück
Alle Angaben sind in Euro (€) und Stück

Gemischte Brötchen (R, S, G, 3, 4, A1)
verschieden Belegt 1,80



SUPPEN

Erbsensuppe „Hausfrauenart“ (S, 1, 3, 4) 1/2 Liter	3,00
Mexikanische „Bohnensuppe“ (S, 1, 3, 4) 1/2 Liter	3,50
Kartoffelsuppe (S, 1, 3, 4) 1/2 Liter	3,00
Rindfleischsuppe (S, 1, 3, 4) 1/2 Liter	4,00
Bauerneintopf (A1, C, I, J, 3) 1/2 Liter, Hähnchenfleisch, buntes Gemüse und Mettbällchen	3,50
Hühnersuppe (S, 1, 3, 4) 1/2 Liter	4,00
Hühnersuppe „Chinatown“ (G, A1, J, 3) 1/2 Liter, Hähnchenfleisch, Chinagemüse gebunden in Curryrahm	4,00

SUPPEN

Brokkolicremesuppe (A1, C, I, 3) 1/2 Liter	3,50
Gulaschsuppe „Ungarnische Art“ (A1, C, I, 3) 1/2 Liter, Rindfleisch, Paprika und Zwiebeln	4,00
Feuertopf „Art des Hauses“ (A1, 3) 1/2 Liter, Rindfleisch, Kidneybohnen, grüner Pfeffer, Paprika und Zwiebeln	4,00
Chili-con-Carne (3) 1/2 Liter, Pikanter südamerikanischer Rinder- Hackfleisch-Bohneneintopf	4,00
Gyrossuppe (A1, C, I, 3) 1/2 Liter, Schweinefleisch, Paprika und Zwiebel	4,00
Käselauchsuppe (A1, C, I, 3) Mit Rinderhackfleisch	4,00
Mindestbestellmenge 5 Liter !	



KALTE SPEZIALITÄTEN

KALTE SPEZIALITÄTEN

Rustikale Wurstparty (R, S, G, 3, 4, 6)

Ein rustikales Büffet mit Mettwurst, Lyoner, Leberwurst, Schinken, Hackepeter, Braten, Sülze, Rotwurst, Leberkäse usw. Dazu Gurken, Schmalz, Salate, Brotkorb und Butter.

Mindestens 10 Personen 11,50

Geräucherter Puter (4)

Im wesentlichen tranchiert und auf Platte dekoriert. Mit Salaten, Soßen und Partybrötchen

Mindestens 10 Personen 11,50

Burger Backschinken (G, 4)

Saftiger Hinterschinken, kalt aufgeschnitten, mit Pfirsiche, gefüllt mit Käsecreme garniert.

Mindestens 10 Personen 11,50

Bratenplatte (R, S, G, 3, 4, 6)

Mit Schinkenrollen, Braten und auf Wunsch mit Hackepeter dekoriert. OHNE Brot und Butter!

Ab 4 Personen 8,50

Roastbeefplatte (R, G)

Kalt auf Platte, dekorativ angerichtet.

OHNE Brot und Butter!

Ab 6 Personen 12,00

Rustikale Platte (R, S, G, 3, 4, 6, J)

Schinken, Mettwurst, Leberwurst, Hackepeter, Sülze, Rotwurst, Braten usw. dekorativ auf Platte angerichtet

OHNE Brot und Butter!

Ab 6 Personen 7,50

Käsebrett (G)

Vielfältige Käseauswahl dekorativ auf Platte

OHNE Brot und Butter!

Ab 4 Personen 8,50

Antipastiplatte (G, 7)

frisch aus Käse & Co. by BOES

OHNE Brot und Butter!

Ab 4 Personen 100g | 2,50



KLEINE KÖSTLICHKEITEN

Schweinemedallions ^(G) 2,30

Rindermedallions ^(G) 2,70

Putenmedallions ^(G) 2,30

Hähnchenkeulen 2,20

Gefüllte Hähnchenbrüste ^(G) 2,20

Schinkenrollen mit Spargel ^(S, 3, 4) 2,00

Blätterteigwürstchen ^(S, 3, 4) 2,00

KLEINE KÖSTLICHKEITEN

Kleine Frikadellen ^(S, AI, C, 3)
Mindestens 10 Stück 0,75

Matjesröllchen ^(G)
auf Apfelscheibe mit Sahnemeerrettich 2,80

Melonenschiffchen ^(S, 3, 4) 2,30

Gefüllte Tomaten ^(G)
Mindestens 10 Stück 1,80

Hackepeter-Torte
frisches Hackepeter umlegt mit Zwiebeln
Mindestens 1 Kilo 14,00

Käsewürfel ^(S, 3, 4) pro 100 g | 1,80



KLEINE KÖSTLICHKEITEN



BUFFETS

Shrimpscocktail ^(G) pro 100 g | 2,75

Halbe Pfirsiche ^(G)
gefüllt mit Frischkäse 1,70

Halbe gefüllte Eier ^(G)
Mindestens 20 Stück 0,70

Halbe geräucherte Forelle ^(G)
mit Preiselbeersahne garniert 3,50

Hähnchen Nuggets ^(A1) pro 100 g | 1,80

KALTES BUFFET

Diverse Platten:

- Medaillons, Schinkenrollen, Entenbrust
- Kleine Frikadellen, gefüllte Hähnchenbrüste, Melonen mit Schinken
- Edelfischplatten
- Käsebrett
- Salate, Brot und Butter
- reichlich und dekorativ

14,50

Ohne Edelfisch ^(S, R, G, A1, C, 3, 4, J)

Mit Edelfisch ^(S, R, G, A1, C, 3, 4, J) 17,50

Kalt-Warmes Büffet ^(S, R, G, A1, C, 3, 4, J)

Etwas Besonderes für besondere Anlässe!

Kalte Platten, wie oben, einschließlich Edelfisch-

platten, dazu warmen Braten mit Beilage nach Wahl.

Als Abrundung rote Grütze mit Vanillesoße 19,50

Mindestbestellmenge 20 Personen/pro Person!



WARME BRATEN

Beilagen:

2 Salate, 1-2 Soßen (s. Salate/Soßen), 2 Partybrötchen p.P. oder Kartoffelgratin, 1-2 Soßen, 2 Partybrötchen p.P.

Ungarischer Schlemmerbraten ⁽⁴⁾

Würzige Schweinebratenscheiben, gefüllt mit Zwiebel und Speck 12,50

Serbischer Schweinerücken ⁽⁴⁾

Gewürzte Schweinebraten-Scheiben, gefüllt mit Paprika, Zwiebeln und Ananas 12,50

Kosakenbraten ⁽⁴⁾

Putenbrust-, Kasseler-, und Schweinebraten-Scheiben, gefüllt mit Paprika, Speck und Zwiebeln 12,50

Schwedische Putenbrust ^(H3, 4)

gefüllt mit Backobst und Walnüssen, mit heißen Früchten garniert 12,50

WARME BRATEN

Gegrillte Lammkeule

gewürzt mit speziellen Kräutern und Gewürzen 13,50

Grillhaxe ⁽⁴⁾

Knusprig gegrillte ganze Scheinshaxe 9,50

Westfälischer Braten ^(S, 3, 4, G)

Gefüllt mit Schinken und Käse 12,50

Burger Spießbraten ⁽⁴⁾

Pikant gewürzter Schweinenacken mit kräftiger Gewürzkruste 11,00

Schweinebraten „Kreta“ ^(G)

Nacken gefüllt mit Schafskäse, Oliven, Zwiebeln, gewürzt nach „Gyros-Art „ 12,50



WARME BRATEN

Schweinerücken in Brokkoli-Käse-Kruste ^(G) Magerer Schweinerücken in einer Kruste aus Brokkoli und Käse	12,50
Gyros Geschnetzeltes ^(G, 1) in Hollandaise mit Käse gratiniert	12,50
Kasseler mit Kräuter-Ananas-Kruste ^(A1, 4) Kasselerbraten von einer Kruste aus Weissbrot, Petersillie und Ananas umhüllt	12,50
Putenbraten ⁽⁴⁾ Rosa gepökelt und pikant gewürzt	12,50
Porrebraten Schweinenacken mit einer Füllung aus Porree und Gewürzen	12,50
Dänischer Braten ⁽⁴⁾ Schweinerücken gepökelt, gefüllt mit Backpflaumen und Äpfeln	12,50

WARME BRATEN

Schweinebraten „Roma“ ^(4, 6, G) Schweinenacken gefüllt mit Salamistreifen, Mozzarella, Paprika und Gewürzen	12,50
Schweinebraten „Hubertus“ Gefüllt mit Schweinehack, Champions, Zwiebeln und Kräutern	12,50
Kasseler „Hawai“ ⁽⁴⁾ Kassellerscheiben mit Ananas gefüllt, mit Käse gratiniert	12,50
Saunaschinken ⁽⁴⁾ Unser Schlager seit Jahren! Gegrillter Hinterschinken - speziell gewürzt	11,00



FESTMENÜ

Rindfleisch oder Hühnersuppe

1/2 Liter 4,00

Menü (A1, 3, G, I)

bestehend aus Rinderbraten, Schweinebraten, Kasselerrücken, Gemüseplatte (Blumenkohl, Rosenkohl, Erbsen, Möhrchen, Prinzessbohnen, Champions und Spargel), Salzkartoffeln und Bratensoße

Ab 15 Personen 13,50

Menü mit Gratin 14,50

Salat

Tomaten, Gurken, Mais, Essig/Öl p.P. / 2,50



MENÜS

Bremer Grünkohlessen (A3, 3, 4)

mit Kasseler, Bauch, Kochwurst, Pinkel und Salzkartoffeln

Mindestens 20 Personen 13,50

Bremer Labskaus (3, 4)

mit Spiegeleiern, Rote Bete, Gurken, Rollmops, Matjes

Mindestens 20 Personen 11,50

Schweizer Medaillons (C, G, I)

Schweinefilets und Tomaten werden in Sauce Bearnaise mit Käse gratiniert

Salat und Brötchen 14,00

Schlemmertopf (4)

Saftig gegrillter Schweinenacken mit mediterranem Gemüse, Currysoße, Tsatsiki, Partybrötchen und Reis

13,50

Chinapfanne (C, G, I)

Putenbrustscheiben auf chinesischem Pfannengemüse, Currysoße, Partybrötchen und Reis

13,50



MENÜS

MENÜS

Schweinefilet „Hanseat“ (C, G, I)

Gefüllte Filets mit Sauce Hollandaise, gebackener Tomate, Prinzseebohnen im Speckmantel, Kartoffelgratin

14,50

Hanseaten Geschnetzeltes (C, G, I)

Schweinegeschnetzeltes mit frischen Champions, Zwiebeln, Sauce Hollandaise, Butterreis, Partybrötchen
Mindestens 10 Personen

12,50

Bombay Geschnetzeltes (F, C, G, I)

Putengeschnetzeltes mit Ananas, Bambus, Sojasprossen in Sauce Bombay, Curr-Reis, Partbrötchen
Mindestens 10 Personen

12,50

Räuberessen (3, 4, 6, A1)

Spare Rips, Fleischbällchen, Lammhaxen, Hähnchenkeulen, Würstchen, Schweinshaxen
Kann rustikal mit den Fingern gegessen werden.
Mit Salatbuffet, Tsatsiki, Currysoße und Partybrötchen
Mindestens 10 Personen

13,00

Kaiserpfanne (C, G, I)

Schweine oder Putenmedaillons auf Kaiser Gemüse (Blumenkohl, Brokkoli, Wurzeln, Kartoffelscheiben in Käsesoße mit Käse gratiniert, Bohnensalat, Partybrötchen

13,50

Rindermedaillons in Pfeffersoße (C, G, I)

Rinderfilet, Pfeffersauce, grüner Pfeffer, Salat, oder Gratin, Partybrötchen

18,50

Schweinemedaillons in Sauce Béarnaise (C, G, I)

Schweinefilet in Sauce Bernaise mit Käse gratiniert, Salat oder Gratin, Partybrötchen

13,50

Putenmedaillons in Sauce Hollandaise (C, G, I)

Mageres Putenfilet in Sauce Hollandaise mit Käse gratiniert, Salat oder Gratin, Partybrötchen

13,50

Hähnchenfilet in Sauce Béarnaise (C, G, I)

Hähnchenfilet mit Käse gratiniert, Salat oder Gratin, Partybrötchen

13,50



BEILAGEN WARM

Bunte Gemüseplatte (C, G, I)
mit Hollandaise 9,50

Mediterranes Gemüse (C, G, I)
gegrillt 12,00

Kartoffelgratin mit und ohne Brokkoli (C, G, I)
mit Sauce Hollandaise und Käse gratiniert 9,00

Tortellinauflauf (C, G, I)
buntes Gemüse, Sauce Hollandaise und Käse
gratiniert 9,00

Gemüsegratin (C, G, I)
Buntes Gemüse, Kartoffelwürfel, Sauce Hollandaise
und Käse gratiniert 9,00

Warme Champions (C, G, I)
Frische Champions, Zwiebeln,
Sauce Hollandaise 12,00

Beilagen nach Ihrer Wahl werden extra berechnet!
Angaben in Kilo!



GRILLPLATTEN

Grillspezialitäten (R, S, G, 3, 4, I, J)
Diverse Fleisch und Wurstspezialitäten, dekoriert
auf Platte können von Ihnen gegrillt werden 9,00

Mit Salaten, Currysoßen und Partybrötchen 13,50

Mindestens 10 Personen

GRÖßERE GRILLVERANSTALTUNGEN

Für größere Grillveranstaltungen bieten wir Ihnen
Gasgrills an, die gemietet werden können.

Selbstverständlich nur in Verbindung mit der
Fleischlieferung!



SALATE & SOSSEN

SALATE & SOSSEN

Bohnsalat ^(V)

mit Zwiebeln

8,50

Andalusischer Salat ^(V)

Mais, Paprika, Zwiebeln, Kidneybohnen, Gurken,
Essig & Öl

10,50

Balkansalat ^(V)

Weisskraut, Paprika, Essig & Öl

8,50

Chefsalat ^(V)

Tomaten, Gurken, Mais, Zwiebeln, Essig & Öl

9,50

Eiersalat ^(*)

15,00

Farmersalat ^(*)

Karotten, Sellerie, Porree, Mayonnaise

11,00

Geflügelsalat ^(*)

Geflügelfleisch, Ananas, Spargel, Mayonnaise

17,50

Geflügelcocktail ^(*)

Geflügelfleisch, Fruchtcocktail, Currysahnesoße

17,50

Griechischer Bauernsalat ^(G, V)

Tomaten, Paprika, Gurken, Zwiebeln, Oliven,
Fetakäse, Essig & Öl

12,00

Gurkensalat ^(*)

mit Dillmayonnaise

9,50

Kartoffelsalat ^(*)

8,50

Hawaii-Kartoffelsalat ^(*, 3, 4)

mit Ananas und Kochschinken

9,50



SALATE & SOSEN

Hawaii-Krautsalat (*)	10,00
<hr/>	
Amerikanischer Nudelsalat (*)	
Nudeln, Mais, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Currysoße	9,50
<hr/>	
Porreesalat (*)	
Porree, Eier, Ananas, Äpfel, Mayonnaise	12,00
<hr/>	
Waldorfsalat (*)	
Sellerie, Äpfel, Ananas, Äpfel, Mayonnaise	9,50
<hr/>	
Tiefseekrabbensalat (*)	26,00
<hr/>	
Nordseekrabbensalat (*)	42,50
<hr/>	
Currysoße (*)	8,50
<hr/>	
Aioli (*)	8,50
<hr/>	
Tsatsiki (*)	8,50

Alle Salate und Soßen sind aus eigener Herstellung
und enthalten keine Konservierungsstoffe
Angaben in Kilo!

Mit * gekennzeichnete Salate & Soßen enthalten Majannaise
(Eigelb, Weizenstärke, Sellerie)



DESSERT

Bremer Rote Grütze mit Vanillesoße (G.)	2,50
<hr/>	
Obstsalat mit Vanillesoße (G.)	2,50
<hr/>	
Mousse au Chocolate (G.)	2,50
<hr/>	
Zitronencreme (G.)	2,50

Torten und Kuchen auf Anfrage!



LIEFERBEDINGUNGEN

Die in diesem Prospekt angegebenen Preise sind Abholpreise. Bei Anlieferung wird ein Fahrtkostenanteil je nach Entfernung erhoben.

Alle Angebote und Preise sind freibleibend inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer. Liefermöglichkeiten und warenbedingte Änderungen - auch in Bezug auf Ausstattung - bleiben vorbehalten.

Lieferung bis 19 Uhr nach Absprache.
Terminabweichungen bleiben vorbehalten.

GESCHÄFTSZEITEN

Montag von 7 bis 13 Uhr
Dienstag - Samstag von 7 bis 19 Uhr

BESPRECHUNGEN, TELEFONATE UND RÜCKGABE VON GESCHIRR:

Montag: 7 - 13 Uhr
Dienstag - Freitag: 7 - 13 Uhr & 15 - 18 Uhr
Samstag: 7 - 12 Uhr

WOCHENMÄRKTE

Sie finden uns auf den Wochenmärkten in und um Bremen, z.B. Dienstag, Donnerstag und Sonnabend auf dem Vegesacker Wochenmarkt, Freitag auf dem Ritterhuder Wochenmarkt mit unseren frischen Fleisch und Wurstwaren.

Außerdem bieten wir für **Camping, Wassersport, Urlaub** oder **zu Hause** Wurst in Gläsern, Fleischwaren, Suppen und Eintöpfe in Dosen.

ALLERGENE

A1: Weizen
A2: Roggen
A3: Hafer
B: Krebstiere
C: Eier
D: Fische
E: Erdnüsse
F: Sojabohnen
G: Milch
H1: Mandeln
H2: Haselnüsse
H3: Walnüsse
H4: Pistazien

I: Sellerie
J: Senf
K: Sesamsamen
L: Schwefeldioxid & Sulfid
M: Lupinen
N: Weichtiere

S: Schweinefleisch
R: Rindfleisch
G: Geflügel
1: mit Farbstoff
2: mit Konservierungsstoff
3: mit Geschmacksverstärker
4: mit Nitrit-Pökelsalz
5: mit Süßungsmittel
6: mit Antioxidationsmittel
7: geschwärzt

Fleischerei BOES
Burger-Heerstraße 32-34
28719 Bremen

Telefon 0421 - 64 10 46
Fax 0421 - 64 75 38
www.boes.best

Design by GENSLER Werbeagentur

FLEISCHEREI
Boes
PARTYSERVICE

