



PREISLISTE

✂ Gültig ab Mai 2022 ✂



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)

2,20

Käseschnittchen (G, A1)

2,20

Fischschnittchen (A1)

2,80

Mindestbestellmenge: 10 Stück

Alle Angaben sind in Euro (€) und Stück

Gemischte Brötchen (R, S, G, 3, 4, A1)

verschieden Belegt

2,00



SUPPEN

Erbsensuppe „Hausfrauenart“ (S, 1, 3, 4)

1/2 Liter 4,00

Mexikanische „Bohnensuppe“ (S, 1, 3, 4)

1/2 Liter 4,50

Kartoffelsuppe (S, 1, 3, 4)

1/2 Liter 4,00

Rindfleischsuppe (S, 1, 3, 4)

1/2 Liter 5,00

Bauerneintopf (A1, C, I, J, 3)

1/2 Liter, Hähnchenfleisch, buntes Gemüse und Mettbällchen 4,50

Hühnersuppe (S, 1, 3, 4)

1/2 Liter 5,00

Hühnersuppe „Chinatown“ (G, A1, J, 3)

1/2 Liter, Hähnchenfleisch, Chinagemüse gebunden in Curryrahm 5,00

SUPPEN

Brokkolicremesuppe (A1, C, I, 3)

1/2 Liter 4,50

Gulaschsuppe „Ungarnische Art“ (A1, C, I, 3)

1/2 Liter, Rindfleisch, Paprika und Zwiebeln 5,00

Feuertopf „Art des Hauses“ (A1, 3)

1/2 Liter, Rindfleisch, Kidneybohnen, grüner Pfeffer, Paprika und Zwiebeln 5,00

Chili-con-Carne (3)

1/2 Liter, Pikanter südamerikanischer Rinder-Hackfleisch-Bohneneintopf 5,00

Gyrossuppe (A1, C, I, 3)

1/2 Liter, Schweinefleisch, Paprika und Zwiebel 5,00

Käselauchsuppe (A1, C, I, 3)

Mit Rinderhackfleisch 5,00

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

13,50

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

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

Ab 4 Personen

10,50

Roastbeefplatte (R, G)

Kalt auf Platte, dekorativ angerichtet.

OHNE Brot und Butter!

Ab 6 Personen

14,50

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

9,50

Käse Brett (G)

Vielfältige Käseauswahl dekorativ auf Platte

OHNE Brot und Butter!

Ab 4 Personen

10,00

Antipastiplatte (G, 7)

frisch aus Käse & Co. by BOES

OHNE Brot und Butter!

Ab 4 Personen

100g | 27,50





KLEINE KÖSTLICHKEITEN

KLEINE KÖSTLICHKEITEN

Schweinemedallions (G) 2,80

Rindermedallions (G) 3,30

Putenmedallions (G) 2,80

Hähnchenkeulen 2,50

Gefüllte Hähnchenbrüste (G) 2,50

Schinkenrollen mit Spargel (S, 3, 4) 2,50

Blätterteigwürstchen (S, 3, 4)
2,50

Kleine Frikadellen (S, AI, C, 3)
Mindestens 10 Stück 0,80

Melonenschiffchen (S, 3, 4) 2,50

Gefüllte Tomaten (G)
Mindestens 10 Stück 2,00

Hackepeter-Torte
frisches Hackepeter umlegt mit Zwiebeln
Mindestens 1 Kilo 16,00

Käsewürfel (S, 3, 4) pro 100 g | 2,20



KLEINE KÖSTLICHKEITEN

Halbe Pfirsiche ^(G)
gefüllt mit Frischkäse 2,00

Halbe gefüllte Eier ^(G)
Mindestens 20 Stück 1,00

Hähnchen Nuggets ^(A1) pro 100 g | 2,00



BUFFETS

KALTES BUFFET

Diverse Platten:

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

17,50

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

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

21,50

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

Etwas Besonderes für besondere Anlässe!

Kalte Platten, wie oben, einschließlich Edelfischplatten, dazu warmen Braten mit Beilage nach Wahl.

Als Abrundung rote Grütze mit Vanillesoße

24,50

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

14,50

Kosakenbraten ⁽⁴⁾

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

14,50

Schwedische Putenbrust ^(H3, 4)

gefüllt mit Backobst und Walnüssen, mit heißen
Früchten garniert

14,50

WARME BRATEN

Gegrillte Lammkeule

gewürzt mit speziellen Kräutern und Gewürzen

16,50

Grillhaxe ⁽⁴⁾

Knusprig gegrillte ganze Scheinshaxe

11,00

Westfälischer Braten ^(S, 3, 4, 6)

Gefüllt mit Schinken und Käse

14,50

Burger Spießbraten ⁽⁴⁾

Pikant gewürzter Schweinenacken mit kräftiger
Gewürzkruste

12,50

Schweinebraten „Kreta“ ^(G)

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

14,50



WARME BRATEN

Schweinerücken in Brokkoli-Käse-Kruste ⁽⁶⁾

Magerer Schweinerücken in einer Kruste aus Brokkoli und Käse

14,50

Gyros Geschnetzeltes ^(G, 1)

in Hollandaise mit Käse gratiniert

14,50

Putenbraten ⁽⁴⁾

Rosa gepökelt und pikant gewürzt

14,50

Schweinebraten „Hubertus“

Gefüllt mit Schweinehack, Champions, Zwiebeln und Kräutern

14,50

Saunaschinken ⁽⁴⁾

Unser Schlager seit Jahren!

Gegrillter Hinterschinken - speziell gewürzt

12,50





FESTMENÜ

Rindfleisch oder Hühnersuppe

1/2 Liter

5,00

Menü (A1, 3, G, I)

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

Ab 15 Personen

15,50

Menü mit Gratin

16,50

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

14,50

Schlemmertopf (4)

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

15,50

Chinapfanne (C, G, I)

Putenbrustscheiben auf chinesischem Pfannengemüse, Currysoße, Partybrötchen und Reis

15,50



MENÜS

Schweinefilet „Hanseat“ (C, G, I)

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

16,50

Hanseaten Geschnetzeltes (C, G, I)

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

14,50

Bombay Geschnetzeltes (E, C, G, I)

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

14,50

Räuberessen (3, 4, 6, AI)

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

14,50

MENÜS

Kaiserpfanne (C, G, I)

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

14,50

Rindermedaillons in Pfeffersoße (C, G, I)

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

22,50

Schweinemedaillons in Sauce Bénaise (C, G, I)

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

14,50

Putenmedaillons in Sauce Hollandaise (C, G, I)

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

14,50

Hähnchenfilet in Sauce Bénaise (C, G, I)

Hähnchenfilet mit Käse gratiniert, Salat oder Gratin, Partybrötchen

14,50



BEILAGEN WARM

Bunte Gemüseplatte (C, G, I)
mit Hollandaise 12,00

Mediterranes Gemüse (C, G, I)
gegrillt 13,50

Kartoffelgratin mit und ohne Brokkoli (C, G, I)
mit Sauce Hollandaise und Käse gratiniert 10,00

Tortellinauflauf (C, G, I)
buntes Gemüse, Sauce Hollandaise und Käse
gratiniert 11,00

Gemüsegratin (C, G, I)
Buntes Gemüse, Kartoffelwürfel, Sauce Hollandaise
und Käse gratiniert 11,00

Warme Champions (C, G, I)
Frische Champions, Zwiebeln,
Sauce Hollandaise 13,50

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 11,00

Mit Salaten, Currysoßen und Partybrötchen 15,50

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

Bohnensalat ^(V)

mit Zwiebeln

10,00

Andalusischer Salat ^(V)

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

12,00

Balkansalat ^(V)

Weisskraut, Paprika, Essig & Öl

10,00

Chefsalat ^(V)

Tomaten, Gurken, Mais, Zwiebeln, Essig & Öl

11,00

Farmersalat ^(V)

Karotten, Sellerie, Porree, Mayonnaise

12,00

Griechischer Bauernsalat ^(G, V)

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

13,50

Gurkensalat ^(V)

mit Dillmayonnaise

11,00

Kartoffelsalat ^(V)

10,00





SALATE & SOSEN

Hawaii-Krautsalat (*) 12,00

Amerikanischer Nudelsalat (*)
Nudeln, Mais, Gurken, Paprika, Zwiebeln,
Currysoße 11,00

Porreesalat (*)
Porree, Eier, Ananas, Äpfel, Mayonnaise 13,50

Waldorfsalat (*)
Sellerie, Äpfel, Ananas, Äpfel, Mayonnaise 11,00

Currysoße (*) 10,00

Aioli (*) 10,00

Tsatsiki (*) 10,00

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

Obstsalat mit Vanillesoße (G) 2,50

Mousse au Chocolate (G) 2,50

Zitronencreme (G) 2,50

Torten und Kuchen auf Anfrage!



LIEFERBEDINGUNGEN

Die in diesem Prospekt angegebenen Preise sind Abholpreise. Bei Anlieferung wird ein Fahrkostenanteil 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 18 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 & Sulfite
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.fleischerei-boes.de

Design
JUNGS & MÄDELS Werbeagentur

