



PREISLISTE

✕ *Gültig ab Juni 2023* ✕



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!**



SCHNITTCHEN

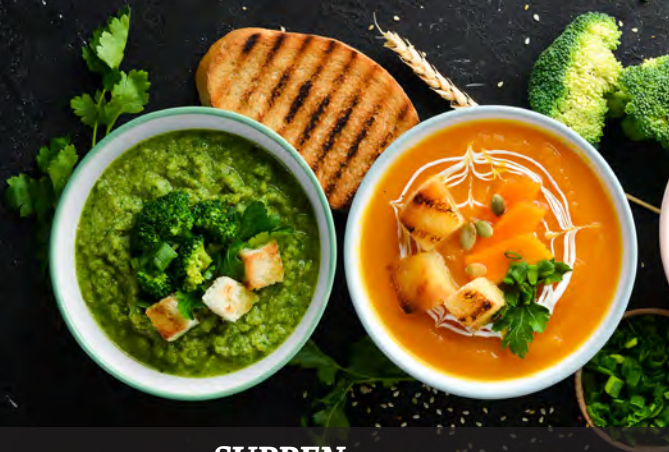
Bratenschnittchen (R, S, G, 3, 4, AI) 2,40

Käseschnittchen (G, AI) 2,40

Fischschnittchen (AI) 3,10

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

Gemischte Brötchen (R, S, G, 3, 4, AI)
verschieden Belegt 2,20



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

5,50

Feuertopf „Art des Hauses“ (A1, 3)

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

5,50

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

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

14,50

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

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

Ab 4 Personen

11,50

Roastbeefplatte (R, G)

Kalt auf Platte, dekorativ angerichtet.

OHNE Brot und Butter!

Ab 6 Personen

15,50

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

10,50

Käsebrett (G)

Vielfältige Käseauswahl dekorativ auf Platte

OHNE Brot und Butter!

Ab 4 Personen

11,00



KALTE SPEZIALITÄTEN

Antipastiplatte^(6,7)
frisch aus Käse & Co. by BOES
OHNE Brot und Butter!
Ab 4 Personen

100g | 2,80





KLEINE KÖSTLICHKEITEN

<i>Schweinemedallions</i> (G)	3,50
<i>Rindermedallions</i> (G)	4,00
<i>Putenmedallions</i> (G)	3,50
<i>Hähnchenkeulen</i>	3,00
<i>Gefüllte Hähnchenbrüste</i> (G)	3,00
<i>Schinkenrollen mit Spargel</i> (S,3,4)	2,80
<i>Blätterteigwürstchen</i> (S,3,4)	2,80



KLEINE KÖSTLICHKEITEN

Kleine Frikadellen (S, AI, C, 3)

Mindestens 10 Stück

0,90

Melonenschiffchen (S, 3, 4)

2,80

Gefüllte Tomaten (G)

Mindestens 10 Stück

2,20

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

2,20

Halbe gefüllte Eier ^(G)

Mindestens 20 Stück

1,00

Hähnchen Nuggets ^(AT)

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*

21,50

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

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

24,50

Kalt-Warmes Büffet (S, R, G, AI, 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

27,50

Mindestbestellmenge 20 Personen/pro Person!



WARMER 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

16,00

Kosakenbraten ⁽⁴⁾

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

16,00

Schwedische Putenbrust ^(H3, 4)

gefüllt mit Backobst und Walnüssen, mit heißen
Früchten garniert

16,00



WARME BRATEN

Gegrillte Lammkeule

gewürzt mit speziellen Kräutern und Gewürzen

18,50

Grillhaxe⁽⁴⁾

Knusprig gegrillte ganze Scheinshaxe

12,00

Westfälischer Braten^(S,3,4,G)

Gefüllt mit Schinken und Käse

16,00

Burger Spießbraten⁽⁴⁾

Pikant gewürzter Schweinenacken mit kräftiger Gewürzkruste

14,00

Schweinebraten „Kreta“^(G)

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

16,00



WARME BRATEN

Schweinerücken in Brokkoli-Käse-Kruste ^(G)

Magerer Schweinerücken in einer Kruste aus
Brokkoli und Käse

16,00

Gyros Geschnetzeltes ^(G,1)

in Hollandaise mit Käse gratiniert

16,00

Putenbraten ⁽⁴⁾

Rosa gepökelt und pikant gewürzt

16,00

Schweinebraten „Hubertus“

Gefüllt mit Schweinehack, Champions,
Zwiebeln und Kräutern

16,00

Saunaschinken ^(4,)

Unser Schlager seit Jahren!

Gegrillter Hinterschinken - speziell gewürzt

14,00



WARME BRATEN





FESTMENÜ

Rindfleisch oder Hühnersuppe

1/2 Liter

5,00

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

17,00

Menü mit Gratin

18,00

Salat

Tomaten, Gurken, Mais, Essig/Öl

p.P. / 2,50



Bremer Grünkohllessen (A3,3,4)

*mit Kasseler, Bauch, Kochwurst, Pinkel
und Salzkartoffeln*

Mindestens 20 Personen

16,50

Schlemmertopf (4)

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

16,50

Chinapfanne (C, G, I)

*Putenbrustscheiben auf chinesischem Pfannen-
Gemüse, Currysoße, Partybrötchen und Reis*

16,50



MENÜS

Schweinefilet „Hanseat“ (C, G, I)

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

18,00

Hanseaten Geschnitzeltes (C, G, I)

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

16,00

Bombay Geschnitzeltes (E, C, G, I)

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

16,00

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

16,00



MENÜS

Kaiserpfanne (C, G, I)

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

16,00

Rindermedaillons in Pfeffersoße (C, G, I)

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

24,00

Schweinemedillons in Sauce Bénaise (C, G, I)

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

16,00

Putenmedillons in Sauce Hollandaise (C, G, I)

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

16,00

Hähnchenfilet in Sauce Bénaise (C, G, I)

Hähnchenfilet mit Käse gratiniert, Salat
oder Gratin, Partybrötchen

16,00



BEILAGEN WARM

Bunte Gemüseplatte (C, G, D)

mit Hollandaise

13,50

Mediterranes Gemüse (C, G, D)

gegrillt

14,50

Kartoffelgratin mit und ohne Brokkoli (C, G, D)

mit Sauce Hollandaise und Käse gratiniert

12,00

Tortellinauflauf (C, G, D)

buntes Gemüse, Sauce Hollandaise und Käse gratiniert

12,00

Gemüsegratin (C, G, D)

Buntes Gemüse, Kartoffelwürfel, Sauce Hollandaise und Käse gratiniert

12,00

Warme Champions (C, G, D)

Frische Champions, Zwiebeln, Sauce Hollandaise

14,50

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

12,50

Mit Salaten, Currysoßen und Partybrötchen

16,50

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

Bohnensalat ^(V)

mit Zwiebeln

10,00

Andalusischer Salat ^(V)

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

12,00

Balkansalat ^(V)

Weisskraut, Paprika, Essig & Öl

12,00

Chefsalat ^(V)

Tomaten, Gurken, Mais, Zwiebeln, Essig & Öl

12,00

Farmersalat ^(*)

Karotten, Sellerie, Porree, Mayonnaise

12,00

Griechischer Bauernsalat ^(G, V)

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

13,50

Gurkensalat ^(*)

mit Dillmayonnaise

12,00

Kartoffelsalat ^(*)

11,00



SALATE & SOSSSEN





SALATE & SOSSEN

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) 3,00

Obstsalat mit Vanillesoße (G.) 3,00

Mousse au Chocolate (G.) 3,00

Zitronencreme (G.) 3,00

Torten und Kuchen auf Anfrage!



DRY AGED STEAK

JETZT ANRUFEN UND VORBESTELLEN!
T. 0421 - 64 10 46

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 18 Uhr nach Absprache.
Terminabweichungen bleiben vorbehalten.

GESCHÄFTSZEITEN

Montag von 7 bis 13 Uhr
Dienstag - Samstag von 7 bis 18 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	I: Sellerie	S: Schweinefleisch
A2: Roggen	J: Senf	R: Rindfleisch
A3: Hafer	K: Sesamsamen	G: Geflügel
B: Krebstiere	L: Schwefeldioxid & Sulfit	
C: Eier	M: Lupinen	1: mit Farbstoff
D: Fische	N: Weichtiere	2: mit Konservierungsstoff
E: Erdnüsse		3: mit Geschmacksverstärker
F: Sojabohnen		4: mit Nitrit-Pökelsalz
G: Milch		5: mit Süßungsmittel
H1: Mandeln		6: mit Antioxidationsmittel
H2: Haselnüsse		7: geschwärzt
H3: Walnüsse		
H4: Pistazien		

Fleischerei BOES
Burger-Heerstraße 32-34
28719 Bremen

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

Besuchen Sie uns auch auf
Instagram & Facebook



Design
JUNGS & MÄDELS Werbeagentur

