

Lieber Gaumenfreund oder an alle, die das Gute lieben!

Hier finden Sie eine Auswahl von Speisen und Menüs, die Sie als Gastgeber/in in die Lage versetzen, Ihren Gästen eine außergewöhnliche Mahlzeit zu einem außergewöhnlichen Ereignis zu servieren. Zu unserer Philosophie gehört es, dass wir neben Geschmackserlebnis und Vielfalt auch auf Umweltverträglichkeit, alte Handwerkskunst, sowie bodenständige regionale Zutaten achten. Das fängt beim kleinen regionalen Betrieb an und hört bei fachlichem Service, Beratung noch lange nicht auf.

Heute nach über 30 Jahren Ökoerfahrung und über 90 jährigem Bestehen der Fleischerei bemühen sich Fleischermeister Raab und seine Mitarbeiter um Ihr leibliches und persönliches Wohl.

Ob beim Verleih von Geschirr oder anderem Fest-Bedarf, bei der Getränkeauswahl, vom passenden Wein bis zur kompletten Zapfanlage. Ob bei der Raumanmietung. Wir helfen Ihnen

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen viel Vergnügen und Vorfreude bei unserem kleinen Gaumenführer.

**Ihr Fleischermeister
Andreas Raab**

Unser Geschäft wurde 1995, 2001 sowie 2003 von der Fachzeitschrift der Feinschmecker ausgezeichnet!!!

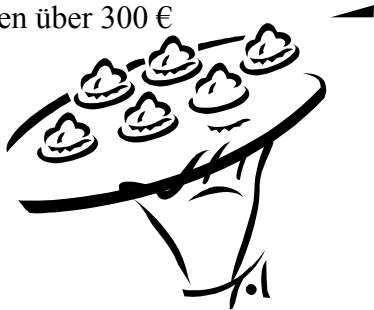
Ausgabe 10.2011

Fingerfood/ Snacks (ab 12Stk.)

Stk.

Datteln im Speckmantel <i>gebacken</i>	€ - .95 €
Bruschetta Baguette mit Tomaten, Käse überbacken	€ 1,55€
Lammhackbällchen pikant 60/70g	€ 1,55€
Partyhackbällchen 60/70g	€ 1,20€
Geflügel- oder Kalbsmöhrenbratlinge 60/70g	€ 2,55€
Vegetarische Getreidebratlinge(pikant) 60/70g	€ 1,75€
Lachsspieße	€ 3,15€
Garnelenspieße mit Limetten und Paprika	€ 3,15€
Saltim Boca Spieße ca.100g	€2,95€
Kalbssteak mit Parmaschinken und frischem Salbeica 100g	€ 3,95e
ChickenWings marinierte Hähnchenflügel	€ 1,45€
Hähnchenkeule halbiert 100g	€ 2,35€
Kleine Puten- oder Schweineschnitzel paniert 70-100g	€ 2,95e
Hähnchennuggets	€2,15€
gegrillte Aubergine mit Avokadocreame	€2,90€
Schweinefilet im Speckmantel in Kräutersenfmarinade	€ 2,95€
Hähnchenbrust mit Parmesanraspel	€ 3,95€
Melone mit Parmaschinken	€2,95€
Ziegenfrischkäsetaler mit Speck ummantelt, gebacken	€ 2,98€
Wraps mit Thunfisch, Oliven	€3,95€

Anzahlung bei Aufträgen über 300 €



Alle Snacks werden auf Platten angerichtet!

Liefer- und Geschäftsbedingungen:

Lieferung innerhalb Bremens ab einem Bestellwert 300,- € frei Haus,
sonst nach Aufwand mind. 10,- €.

Lieferungen:

Dienstag – Samstag bis 20:30 Uhr
Sonntag und Feiertag nach Absprache (Aufpreis)

Bestellung bitte 1 Woche vorher,
Rückgabe von Leihgeschirr und Zubehör bitte innerhalb von 3 Tagen
nach Lieferung oder Abholung.

Abholung, auch ungereinigt, gegen Berechnung möglich.

Mindestabnahme für Salate 2kg (außer bei Salaten aus unserer Theke)

Geschirrzählung in der Firma Raab in Anwesenheit des Kunden auf
Wunsch möglich.

Bei Verlust, Beschädigung berechnen wir den Neuwert.
Bezahlung bei Lieferung oder Abholung Bar oder nach Absprache.

! Betrifft Ware nach Ökorichtlinien !

Fleisch und Wurstprodukte 100% Bio

Andere Lebensmittel nur auf Wunsch 100% Bio=15% Aufschlag.

– 15-

Verleih:

➤ Biertischgarnitur #	pro Tag*	€ 5,50€
➤ Stehtische #	pro Tag*	€ 6,50€
➤ Gläser und Teller incl.Reinigung	pro Stück°	€ 0,35€
➤ Geschirr einfach (Selbstreinigung)	pro Stück	€ 0,18€
➤ Besteck	pro Stück°	€ 0,30€
➤ Grill: Gas oder Holzkohlengrill#	pro Tag*	€ 8,00
➤ Tischdecken und Auflagen	pro Tag*	€ 3,50
➤ Gartenpavillion aufklappbar # mit 1 Seitenwand	pro Tag*	€ 18,00

° Geschirr kann ungereinigt zurückgegeben werden!

Anlieferung: Abholung#Artikel mit diesem Zeichen Zusatzkosten nach Aufwand !!

* von Freitag auf Montag gilt als 1Tag.

- Weiteres Zubehör auf Anfrage -

!Auf alle Preise dieser Seite zuzügl. gesetzliche MWST !

Personal

➤ Hilfskräfte	pro Std.	€ 19,50
➤ Koch, Grillmeister	pro Std.	€ 31,50

Mit Erscheinen unseres Partyheftes zum

10.2011 verlieren alle bisherigen Angebote und Preise ihre Gültigkeit.

Änderungen, auch in Bezug auf Ausstattung und Preise, bleiben vorbehalten.

Canapes-Schnittchen-1/2 Brötchen

(ab 10 Personen)

zu allen Anlässen, einzeln dekoriert, auf edlen Platten angerichtet

- Belegt mit Aufschnitt/Käse Ihrer Wahl -

I. „Gut und Günstig“

z.B.: Schinkenspeck, Mortadella, Schinkenmett, Cervelatmettwurst;
Gouda, Edamer, Brie

Stk. 2,85 €

II. „Internationale Spezialitäten“

z.B.:Internationale Schinkenspezialitäten, Salamis, Bratenaufschnitt
(vom Rind, Schwein, Pute), edle internationale Hart- und
Weichkäse, Edelfisch (Lachs, Forelle, etc.)

Stk. 3,20 €

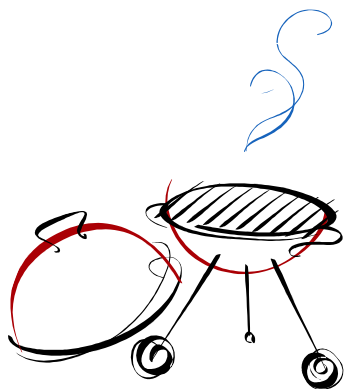
III. „Exklusiv“

Edelfisch *oder* Filetmedallions vom Schwein, Kalb oder Pute.

Stk. 3,95 €

Grillbuffet

- **2 versch. Marinierte Fleischstücke** vom Schwein, Rind, Geflügel (auf Wunsch auch Lamm)
- **2 Sorten Bratwurst** aus unserem reichhaltigen Sortiment auch vegetarische möglich
- **Fischspieß** oder **Garnelenspieß**
- **Gemüsespieß** oder **Maiskolben**
- **Grillsauce** Ananas Curry – Knoblauch – Tomate Chili
- **3 Salate ihrer Wahl** incl. Dressing
wahlweise auch **Gado –Gado** *Genüesestifte mit Erdnußdressing*
- **Brotkorb** und **Kräuterbutter**
- Als Dessert **Rote Grütze mit Vanillesoße** oder **Mousse au Chocolat**



p.P. 28,90 €

Gratis dazu:

Knusperstangen mit Frischkäsedip

- Zusätzlich können Sie einen Holzkohle- oder Gasgrill auf Leihbasis erhalten.
- Gerne stellen wir Ihnen auch unser erfahrenes Personal zur Verfügung (Die Preise entnehmen sie bitte unserer Liste am Ende des Kataloges).

Unser Angebot

ab 10 Personen

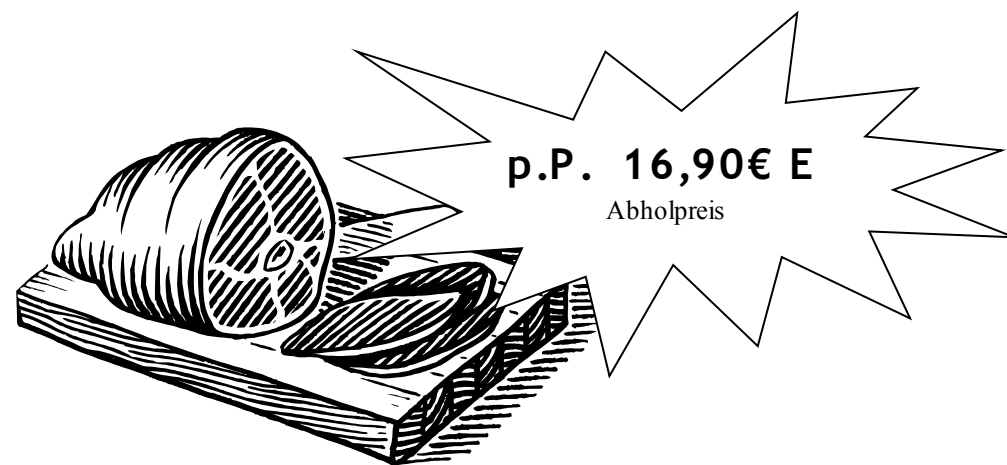
Menü "4 Jahreszeiten"

Schweinekrustenbraten *auf Wunsch mit Honig- Senf- Soße*

2 Salate Ihrer Wahl

Partybrotkorb *und* **Kräuterbutter**

Dessert: Rote Grütze o. Vanillesoße



p.P. 16,90€ E

Abholpreis

Salate

- Hausgemachte Salate -

Eisbergsalat <i>mit Sahnesoße und Mandarinstückchen</i>	1,55 €
Kartoffelsalat <i>ohne Mayonnaise</i>	1,78 €
Nudelsalat	1,38 €
Krautsalat	1,38 €
Fleischsalat	1,88 €
Farmersalat <i>Ananas, Möhren, Sellerie, Joghurt, Sahne</i>	1,78 €
Mexikosalat <i>Mais, Kidney Bohnen, Tomate, Gurke</i>	1,78 €
Fenchel-Ruccola Sala	1,98 €
Griechischer Bauernsalat <i>mit Schafskäse</i>	2,40 €
Ceaser's Salad	2,30 €
Waldorfsalat	2,50 €
Geflügelsalat	2,95 €
Krabbensalat Öko	3,90 €

- 6 -

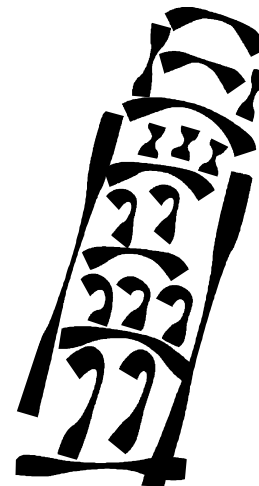


“Buffet mediterraneo”

Köstliche Speisen aus der Mittelmeer-Region!

100g

- versch. Antipasti u.a. Tomate/Mozzarella, Tomatencremesuppe
 - Ital. Schinken und Wurstspezialitätenplatte
 - Lammhackbällchen scharf, alternativ Tofubällchen
 - Salbei-Spieße
 - Vitello Tonnato Kalbsfleischscheiben mit Thunfischsoße
 - Italienischer Brotkorb und Kräuterbutter
alternativ, auch vegetarische Speisen möglich
- Dazu reichen wir einen Sommersalat, Pasta Salat mit Krabben und einen fruchtigen Fenchel-Rucola Salat.
Als Dessert gibt es leckere Panna Cotta mit Fruchtsoße oder Tiramisu



p.P. 24,95 €

- 11 -

Buffets
Ab 15 Personen

Grundsätzlich ist hierbei alles möglich!- Sie können sich Ihre Speisen nach Ihren Wünschen zusammenstellen und sich so ihr individuelles Buffet, ob warm, kalt oder kaltwarm kreieren.

Auf den nächsten Seiten sind Beispiele und Anregungen aufgeführt..

Das kleine Fest

Nach Art des Hauses

- **Tomate-Mozzarella,Datteln i.Speckmtl.(Alternat.Suppe)**
- **Schinkenplatte** (Alternat.versch.marinierte Gemüse oder Gado-Gado Gemüsestifte mit Dip)
- **Hähnchenflügel(Chicken Wings)** mariniert und knusprig gegrillt
- **Partyfrikadellen alternat.Gemüsebratlinge**
- gefüllte Teigtaschen mit und ohne Fleisch
- Fischhäppchen
- **Verschiedene Käse** mit Salzgebäck garniert
- **Bunter Kartoffelsalat**
- **Gurkensalat oderSalat der Saison (nach Wunsch)**
- **Obstsalat** der Saison mit Schlagsahne oder Rote Grütze mit Bourbon Vanille Soße
- **Brotkorb und Kräuterbutter**

p.P. 23,80 €

-10-

- 7 -

Suppen und Eintöpfe

Portion	(450ml)
Tomatencremesuppe	3,25€
Käse-Lauch-Cremesuppe	3,20 €
Erbseneintopf mit <i>Wursteinlage</i>	3,90 €
Grünkohl <i>i, fertig zubereitet Kasseler, Kochmett, Pinkel</i>	12,80 €
Holsteiner Kartoffelsuppe <i>mit Wursteinlage</i>	3,90 €
Gemüseeeintopf der Saison	3,90€
Hühnersuppe (<i>Hochzeitssuppe</i>)	4,25 €
Bohneneintopf mit Lammfleisch	5,25 €
Gulaschsuppe ungarisch	4,90 €
Chili con Carne	4,50 €
Stifado <i>Rindfleischtopf mit Gemüse</i>	5,95 €

als Vorsuppe(250 ml)Preise bitte erfragen!

-8-



Dessert

Leckere, hausgem. Desserts

Mascarpone „Quarktraum“	p.P.	2,95 €
Rote Grütze mit Vanillesoße	p.P.	2,95 €
Zitronencreme	p.P.	2,95 €
Ricottacreme Stracciatella	p.P.	3,20€
Mousse au Chocolat mit Vanillesoße	p.P.	4,20 €
Obstsalat aus frischen Früchten der Saison	p.P.	3,95 €
Tiramisu	p.P.	4,40 €

Wein

„Für jede Speise der passende Tropfen“

Sie können aus unserem Bio-Weinsortiment, das zur Zeit ca. 30 verschiedene Weine umfasst, den passenden Wein für Ihren Anlass auswählen.

Unser Sortiment umfasst günstige, leckere Partyweine, sowie exzellente Tropfen aus den besten Anbaugebieten Europas.
Für ein Beratungsgespräch nach Terminabsprache, steht Ihnen Herr Raab sehr gerne zur Verfügung

Außerdem liefern wir Bierfässer, Zapfanlagen, Flaschenbiere und alkoholfreie Getränke jeder Art, egal ob Bio oder nicht zum Selbstkostenpreis + Aufwand!!!

