



Alexanderstr. 370, 26127 Oldenburg

Tel. 0441 35039910

Unser Programm für Weihnachten 2024

Freitag, 20.12.24 von 8:00-11:00 Uhr + 15:00-18:00 Uhr und

Samstag 21.12.24 von 8:00-13:00 Uhr

Montag 23.12.24 von 8:00-11:00 Uhr + 15:00-18:00 Uhr kalt möglich

und Heiligabend 24.12 von 8:00 - 11:00 Uhr kalt möglich zur Abholung

Barberie Ente für 4 Personen

Rohgewicht ca. 2,5 kg „Sou Vide“ gegart MHD 5 Tage

vakuumverpackt

mit Orangen- oder Geflügelrahmsauce

Stück 75,00€

Weihnachtsgans für 4 Personen

Rohgewicht ca. 4,0 kg „Sou Vide“ gegart MHD 5 Tage

vakuumverpackt

mit Orangen- oder Geflügelrahmsauce

Stück 90,00€

Alles ab 4 Personen möglich:

„Sou Vide“ gegarte Gänsebrust

ca.400g Rohgewicht mit 0,125l Orangen-

oder Geflügelrahmsauce MHD 5 Tage vakuumverpackt

pro Person 18,90€

„Sou Vide“ gegarte Gänsekeule

pro Person 1 Stück mit 0,125l Orangen-

oder Geflügelrahmsauce MHD 5 Tage vakuumverpackt

pro Person 16,90€

„Sou Vide“ gegarte Entenkeule

pro Person 1 Stück mit 0,125 l Orangen-

oder Geflügelrahmsauce MHD 5 Tage vakuumverpackt

pro Person 14,90€



Rinderroulade in Rahmsauce ca. 180gr Rohgewicht **Stück 6,90€**
MHD 7 Tage vakuumverpackt

zusätzlich:

Apfelrotkohl im Schlauch 500g
Rouladensoße

Stück 3,49€
Liter 4,00€

Für Weihnachten sind die gebratenen und gekochten Speisen bei Abholung kalt und verpackt. Sie müssen nur noch in den Ofen erwärmt werden. Die jeweilige Anleitung liegt bei.

SUPPEN 0,5L ab 10 Pers. kalt im Eimer
oder im Weckglas 500g pro Glas 7,99€

Hühnersuppe mit Hühnerfleisch, Spargel, Eierstich
sowie Nudeln **pro Person 5,50€**

Rindfleischsuppe „Hochzeitssuppe“
mit Rindfleisch, Nudeln, Eierstich und frischem Gemüse
pro Person 5,50€



BRATEN

Backschinken

fantastisch knusprig gebackener Hinterschinken

Räuberbraten

Schweinenacken rustikal gewürzt mit leckerer Kräutermettfüllung

Marinierter Zwiebelbraten

Schweinenacken in Zwiebeln und Kräutern eingelegt

Marinierter Gyrosbraten

Schweinenacken nach griechischer Art, gewürzt und kross gegart

Traditions-Spießbraten

Schweinerücken **oder** Schweinenacken köstlich gewürzt und gegart

**Insgesamt ca. 4 Kg Fleisch (Rohgewicht)
und 4 Kg verschiedene Salate „Hausgemacht“ (ohne
Konservierungsstoffe)**

für ca. 10 Personen gerechnet,

zum **Abholpreis komplett nur 85,00€**



KALTE PLATTEN ab 5 Personen möglich

Nr. 101 Internationale Käseplatte pro Person 14,90€
belegt mit Weich - und Schnittkäse-Spezialitäten

Nr. 103 Fischspezialitäten „Nordisch“ pro Person 24,90€
mit Räucherlachs, Stremellachs, Graved Lachs,
Zwischenahner Räucheraal und Forellenfilets

KALTES BUFFET

Festtagsbüffet - ab 10 Personen

Kochschinkenröllchen mit Spargel,

Schinken auf Melone

Truthahnbrust, Hähnchenbrustnuggets,

Hackbällchen

Schweinemedaille, internationale Käseplatte,

Fischplatte belegt mit Aal, Lachs, Forelle,

Stremellachs

Eiersalat, Porreesalat, Geflügelsalat

ohne Brot und Butter pro Person 22,00€

mit Brot und Butter pro Person 23,00€



Nr. 119 Schnittchenplatte „Exklusiv“ ab 4 Personen möglich

10 Häppchen pro Person, angerichtet auf rundem Grau-, Mehrkorn- und Schwarzbrot belegt mit Kasselerbraten, Truthahnbrust, Roastbeef, Medaillons (Schwein), rohem Schinken, 2 Sorten Käse, Aal, Räucherlachs, Forellenfilet (mild geräuchert)

pro Person 19,90€

Gourmetpauschale ab 4 Personen möglich:

Canapés angerichtet auf rundem Grau-, Mehrkorn- und Schwarzbrot

belegt mit Käse, Räucherlachs, Aal, Edelsalami

Fingerfood:

Datteln im Speckmantel, Mini – Quiche, Hähnchenbrust- Nuggets mit Ananas und Käse überbacken, Feigencrostini mit

Blauschimmelkäse und Balsamicocreme, Mozzarella – Oliven – Spieße

10 Teile pro Person 23,90€

Lieferung ist leider nicht möglich.

Heiligabend: Abholung von 8:00 – 11:00 Uhr möglich in unserer Schlemmerküche. Eingang über den Haupteingang und rechts halten.

Bar und EC-Zahlung ist möglich.

Zur Information: am 1. Weihnachtstag (25.12.24) und am 2. Weihnachtstag (26.12.24) haben wir geschlossen!

