

Alexanderstr. 370, 26127 Oldenburg

Tel. 0441 35039910

Unser Programm für Weihnachten 2025

Montag 22.12.25 von 8:00-11:00 Uhr und 15:00-18:00 Uhr kalt möglich

Dienstag 23.12.25 von 8:00-11:00 Uhr und 15:00-18:00 Uhr kalt möglich

und Heiligabend 24.12.25 von 8:00 bis 11:00 Uhr kalt möglich zur Abholung

Ente to go für 4 Personen Rohgewicht ca. 2,5 kg "Sou Vide" gegart MHD 5 Tage vakuumverpackt mit Orangen- oder Geflügelrahmsauce

Stück 90,00€

Weihnachtsgans to go für 4 Personen Rohgewicht ca. 4,5 kg "Sou Vide" gegart MHD 5 Tage vakuumverpackt mit Orangen- oder Gefügelrahmsauce

Stück 110,00€

Alles ab 4 Personen möglich:

"Sou Vide" gegarte Gänsebrust to go ca.400g Rohgewicht mit 0,125l Orangenoder Geflügelrahmsauce MHD 5 Tage vakuumverpackt

pro Person 23,90€

"Sou Vide" gegarte Gänsekeule to go pro Person 1Stück mit 0,125l Orangenoder Geflügelrahmsauce MHD 5 Tage vakuumverpackt

pro Person 21,90€

"Sou Vide" gegarte Entenkeule to go pro Person 1 Stück mit 0,125 l Orangenoder Geflügelrahmsauce MHD 5 Tage vakuumverpackt

pro Person 15,90€





Rinderroulade in Rahmsauce ca. 180gr Rohgewicht Stück 8,90€ 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.

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 95,00€





KALTE PLATTEN ab 5 Personen möglich

- Nr. 101 Internationale Käseplatte pro Person 15,90€ belegt mit Weich und Schnittkäse-Spezialitäten
- Nr. 103 Fischspezialitäten "Nordisch" pro Person 25,90€ mit Räucherlachs, Stremellachs, Graved Lachs, Zwischenahner Räucheraal und Forellenfilets

KALTES BUFFET

Festtagsbüffet - ab 10 Personen

Kochschinkenröllchen mit Spargel, Schinken auf Melone Truthahnbrust, Hähnchenbrustnuggets, Hackbällchen Schweinemedaillon, internationale Käseplatte, Fischplatte belegt mit Aal, Lachs, Forelle, Stremellachs

Eiersalat, Porreesalat, Geflügelsalat

ohne Brot und Butter pro Person 23,00€ mit Brot und Butter pro Person 24,00€





Nr. 119 Schnittchenplatte "Exclusiv" 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 20,90€

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- l

Datteln im Speckmantel, Mini – Quiche, Hähnchenbrust- Nuggets mit Ananas und Käse überbacken, Feigencrostini mit Blauschimmelkäse und Balsamicocreme, Mozzarella – Oliven – Spieße

10 Teile pro Person 24,90€

Lieferung ist leider nicht möglich Heiligabend Abholung von 8:00 – 11:00 Uhr möglich im Laden Eingang über den Haupteingang und geradeaus auf die Theke zugehen Bar und EC-Zahlung ist möglich.

Zur Information: am 1. Weihnachtstag (25.12.25) und am 2. Weihnachtstag (26.12.25) haben wir geschlossen!



