meerpohl

Alexanderstr. 370, 26127 Oldenburg Tel. 0441 35039910

Unser Programm für Weihnachten 2026
Montag 21.12.26 ab 15:00-18:00 Uhr kalt
Dienstag 22.12.26 von 8:00-11:00 Uhr und 15:00-18:00 Uhr kalt möglich
Mittwoch 23.12.26 von 8:00-11:00 Uhr und 15:00-18:00 Uhr kalt möglich
und Heiligabend 24.12.26 von 8:00 bis 12:00 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 119,00€

Alles ab 4 Personen möglich:
„Sou Vide“ gegarte Gänsebrust to go
ca.400g Rohgewicht mit 0,125l Orangen-
oder Geflügelrahmsauce MHD 5 Tage vakuumverpackt

pro Person 25,99€

„Sou Vide“ gegarte Gänsekeule to go
pro Person 1Stück mit 0,125l Orangen-
oder Geflügelrahmsauce MHD 5 Tage vakuumverpackt

pro Person 23,99€

„Sou Vide“ gegarte Entenkeule to go
pro Person 1 Stück mit 0,125 l Orangen-
oder Geflügelrahmsauce MHD 5 Tage vakuumverpackt

pro Person 16,99€

100 % OLDENBURG · 100 % MEERPOHL · SEIT 1903 · GENUSS · HANDWERK · TRADITION

Rinderroulade in Rahmsauce ca. 180gr Rohgewicht **Stück 8,90€**
MHD 7 Tage vakuumverpackt

zusätzlich:
Apfelrotkohl im Schlauch 500g **Stück 3,99€**
Rouladensoße **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€

100 % OLDENBURG · 100 % MEERROHL · SEIT 1903 · GENUSS · HANDWERK · TRADITION



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 30,90€
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 23,90€
mit Brot und Butter pro Person 24,90€



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 21,90€

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 25,90€

- ➔ **Lieferung ist leider nicht möglich**
- ➔ **Heiligabend: Abholung von 8:00 – 12:00 Uhr möglich im Laden Eingang über den Haupteingang und geradeaus auf die Theke zugehen**
- ➔ **Bar und EC-Zahlung ist möglich.**

Weitere Information:

Am 1. Weihnachtstag (25.12.26) und am 2. Weihnachtstag (26.12.26) haben wir geschlossen.

100 % OLDENBURG · 100 % MEERPOHL · SEIT 1903 · GENUSS · HANDWERK · TRADITION

