FLEISCHEREI RUDOLPH

kauft direkt vom Landwirt

Fest der Genüsse 2022

November bis Dezember

Nur am 24.12.2022:
WEIHNACHTSGANS

knusprig gebraten, mit Sauce,
Rotkohl, Rosenkohl, Bratapfel,
dazu Klöße und ein Lebkuchen-Mousse,
abgerundet mit einer Flasche
Dornenfelder (Weingut Spiess)

Für 5 Personen
Abholpreis 178.- €

Adventsmenüs | Besondere Genüsse und Empfehlungen aus der Küche | Menüvorschläge
Küchenfertig und kalte Spezialitäten | Vorspeisenplatten

Adventsmenüs

immer Donnerstags ab 11.00 Uhr

Do., 24. Nov

8.90 €

geschmorte Ochsenbäckchen
an seiner Sauce mit Rotkohl und Klöße oder Salzkartoffeln

Do., 01. Dez

8.90 €

gebratenes Schweinefilet
an Rosa-Pfeffer-Sauce mit Speckrosenkohl und Bandnudeln / Kartoffeln

Do., 08. Dez

8.90 €

gemischte Wildplatte
an Preiselbeersahnesauce mit Apfelrotkohl und Spätzle / Knödeln

Do., 15. Dez

8.90 €

krosse Ente
an Orangensauce mit Apfelrotkohl und Kroketten / Kartoffeln

AGBs (Auszug)
Mit erscheinen dieser Weihnachstkarte im November 2022 verlieren alle bisherigen Angebote und Preise ihre Gültigkeit. Alle Angebote sind freibleibend inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer. Angaben ohne Gewähr. Abbildungen dienen als Serviervorschlag. Liefermöglichkeiten und warenbedingte Änderungen, auch in Bezug auf die Ausstattung, bleiben vorbehalten. Die Platten- und Geschirrrückgabe erfolgt vom Kunden.
Jegliche Beschädigung wird in Rechnung gestellt. Das Geschirr ist sauber vom Kunden zurückzugeben, andernfalls berechnen wir die Reinigung nach Zeit und Aufwand. Bei Verlust oder Beschädigung wird der Ersatzpreis berechnet.

Adventsmenüs

immer Samstags ab 10.30 Uhr. Für 2 Personen.

OLDENBURGER ENTE

26.50 €

Eine gebratene Oldenburger Ente lecker gewürzt, mit Orangensauce, mit Äpfeln und Rosinen gefüllt.

Dazu bieten wir Ihnen wahlweise unsere hausgemachten Beilagen an:

- » Apfelrotkohl
- » Rosenkohl
- » Klöße
- » Kartoffelgratin

Nur noch erwärmen in der praktischen 2 Personen Schale für Mikrowelle oder Backofen.

Wir bitten um rechtzeitige Bestellungen. Vielen Dank!

Ofenfrisch

Abholung am 26.11./ 03.12./ 10.12. und 17.12. ab 10.30 Uhr.

Unsere Menüs

ab 10 Personen

MENÜ 1 — 14.90 €

» **Kürbissuppe**
fein cremig

» **krosse Ente**
an Orangensauce mit
Apfelrotkohl und Klöße

» **Rote Grütze**
mit Vanillesauce

MENÜ 2 — 15.50 €

» **Kräuterrahmsüppchen**
im Schaum

» **Gebratene Rinderroulade**
an Sauce mit Rosenkohl und
Kartoffelknödel / Salzkartoffeln

» **Mascarponecreme**
mit Spekulatius und Rotweinapfel

MENÜ 3 — 15.90 €

» **Klare Rinderbrühe**
mit Gemüsestreifen

» **Geschmorte Lammkeule**
in Pesto-Kräutersauce mit frischen
Champignons, Bohnenbündchen
und Kartoffelgratin

» **Lebkuchen-Mousse**

MENÜ 4 — 9.50 €

» **Grillschinken**
kross aus dem Backofen mit
Kartoffelgratin, Weißkohlsalat,
Tzatziki, Currysauce
und Baguette

Wir bitten um rechtzeitige Bestellungen. Vielen Dank!

FLEISCHEREI RUDOLPH
kauft direkt vom Landwirt

Empfehlungen

» Weihnachts-Heringssalat
mit Nüssen
100 g | 2.79 €

» Weihnachtsmettwurst
100g | 2.80 €

» Auswahl an feinen Leberpasteten
100 g | 3.00 € - 4.50 €

» original spanischer
Serrano-Schinken
über 18 Monate gereift
100 g | 5.30 €

» Iberico-Schweinekotelett
100 g | 5.08 €

» Iberico-Schweinefilet
100 g | 4.36 €

» Gänsegrieben- & Hubertusschmalz
Glas | 3.99 €

» von unserem Gänsezüchter
handgefertigte geräucherte
Gänsebrust
100 g | 6.79 €

» Pesto aus Scampi
100 g | 4.40 €

» geräucherter Lachs
100 g | 5.80 €

» Kalbskotelett
100 g | 3.10 €

» frische Kaninchenkeule
100 g | 3.10 €

Dry Aged

Probieren Sie das Geschmackserlebnis
von perfekt gereiftem Schweinerückensteak
und Roastbeef.

In unserem speziellen DRY AGED Kühlhaus
finden Sie ein umfangreiches Angebot.

Natürlich aus eigener Herstellung.

Küchenfertig

Frisch gebraten!
Abholung am Sa., 24.12.
von 11.00 bis 12.00 Uhr.

» gebratene Gänsebrust
mit Gänsebratensauce
lecker gewürzt
2 Personen | 54.50 €

» knusprig gebratene Gans
mit Gänsebratensauce lecker
gewürzt, mit Apfel und
Rosinen gefüllt
5 - 6 Personen | 142.50 €

» 2 gebratene Gänsekeulen
mit Gänsebratensauce
2 Personen | 55.50 €

» geschmorte Ochsenbäckchen
in herzhafter Sauce, tellerfertig
zubereitet in einer praktischen
Backform für Ofen und Mikrowelle
2 - 3 Personen | 27.50 €

» knusprig gebratene Ente
mit Orangensauce, lecker gewürzt
und mit Äpfeln und Rosinen gefüllt
2 Personen | 26.50 €

» saftig gebratener Puter
mit Rahmsauce mit Honig-Marinade
gewürzt und mit Backobst gefüllt
4 Personen | 62.50 €
5 - 6 Personen | 76.50 €

» gebratene Rinderroulade
in leckerer Sauce mit Füllung
aus Speck, Gurke, Senf
und Zwiebeln
Stück | 6.50 €

» 2 gebratene Kaninchenkeulen
in leckerer Sauce
Stück | 22.50 €

QUALITÄT AUS DER REGION

Unser Partner seit Jahrzehnten - Geflügelhof Nobis

Seit mehr als 50 Jahren konzentriert sich das Familienunternehmen auf die Produktion und den Vertrieb hochwertiger Fleischwaren. Die artgerechte Tierhaltung hat für den Geflügelhof eine lange Tradition. Der freie Auslauf der Gänse auf den norddeutschen Weiden in Bakum-Vestrup und das ausgezeichnete getreidereiche Futter sind die besten Voraussetzungen für ein gesundes Wachstum. Wir freuen uns, Ihnen auch weiterhin die hochwertigen Produkte der Familie Nobis empfehlen zu können.

Weitere Informationen unter: www.gefluegelhof-nobis.de

Vorspeisen ab 6 Personen. Preis pro Person.

SPANISCHE PLATTE 10.50 €

Datteln im Speckmantel
Garnelen in Knoblauchsud
Tortilla
Serrano Schinken
Gebratene Pfefferschoten
Marinierte Oliven
Ciabatta & Butter

ITALIENISCHE PLATTE 10.50 €

Eingelegte Aubergine mit Schafskäse
Marinierte Zucchini mit Pinienkernen
Melone mit Parmaschinken
Gegrillte Champignons
Gegrillte Paprika
Tomate mit Mozzarella
Italienischer Nudelsalat
Ciabatta & Butter

VITELLO TONNATO 12.50 €

CARPACCIO 16.00 €

BESONDERE GENÜSSE

» frische Oldenburger
Gänsekeulen, 100 g | 4,68 €
Gänsebrüste, 100 g | 4,61 €

» frische Flugentenkeulen
1 kg | 18.50 €

» frische, bratfertige Kaninchen
aus dem Umland
1 kg | 15.20 €

» frische Oldenburger Gänse
1 kg | 25.90 €

» frische Flugentenbrustfilets
1 kg | 28.90 €

» frische deutsche Puter
1 kg | 13.20 €

» frische Oldenburger Flugenten
1 kg | 16.50 €

KALTE SPEZIALITÄTEN

» Schnittchen
gemischtes Brot belegt mit:
Hackepeter, gekochtem Schinken,
Schweinebraten, Roastbeef,
Kassler, Mettwurst, Lachsschinken
und wahlweise auch mit Käse
pro Scheibe | 2.80 €

» Fingerfood Variationen
vegetarisch, mit Fleisch
oder mit Fisch
Stück | 3.50 € - 4.00 €

» Fingerfood
Dessert-Variationen im Glas
Stück | 3.50 €

» Fischschnittchen
gemischtes Brot belegt mit:
geräuchertem Aal, geräuchertem
Lachs, geräucherter Forelle, Matjes,
und frischen Nordseekrabben
Scheibe | 3.10 €

Bestellungen
für die Festtage.

Wir bitten um Verständnis dafür,
dass wir in diesem Jahr für jede verbindliche Bestellung
um eine Anzahlung bitten.

Frohe Weihnachten

wünscht Ihnen

FLEISCHEREI RUDOLPH

Qualität die man schmecken kann

Aumund
Hammersbecker Str. 142, 28755 Bremen
Telefon: 0421 – 66 29 32

Vegesack
Gerhard-Rohlfs-Str. 79, 28757 Bremen
Telefon: 0421 – 96 03 373

Lesum
Hindenburgstr. 69, 28717 Bremen
Telefon: 0421 – 63 21 18

Aumund
Dobbheide 67, 28755 Bremen
Telefon: 0421 – 66 21 09

info@fleischerei-rudolph.de
www.fleischerei-rudolph.de