



KALTES

Häppchen, fein belegt.....	pro Person € 13,00
Häppchen, fein belegt mit Fisch.....	pro Person € 14,90
Schlemmerbrett mit Beilagen.....	pro Person € 18,95
Geräucherte Pute mit Waldorfsalat und Preiselbeer-Meerrettich-Dip.....	pro Person € 12,95
Roastbeef mit Remoulade.....	pro Person € 13,95
Fischplatte „Fein“ mit Sahnemeerrettich, Brot und Butter.....	pro Person € 18,95
Käse-Snack-Platte.....	pro Person € 9,95

LIEBESTELLER

Graved Lachs, Winterlachs Haselnuss-Orange, rote Beete Lachs, Räucherlachsrückensfilet mit Ahorn-Pfeffer, Knobi-Garnelen mit Sahnemeerrettich und Honig-Senf-Soße	2 Personen € 45,00
---	--------------------

BEST OF FINGERFOOD

<ul style="list-style-type: none"> • Hähnchenspieß „Mediterran“ • Hähnchenspieß „Sweet Chili“ • Tomate/Mozzarella Spieß • Chicken-Fingers „Tikka“ • Partyfrikadelle 	<ul style="list-style-type: none"> • Schweinefilet mit Cambozola und Birne • Entenbrustfilet mit Orangenpfeffercreme • Käse-Spieß und Mango-Dip 	(8 Teile) pro Person € 19,95
--	--	---------------------------------

BEST OF VEGGIE

<ul style="list-style-type: none"> • Antipastispieß • Sojaballs am Spieß • Käsespieß mit Obst • Tomaten-Mozzarella-Spieß • Couscoussalat 	<ul style="list-style-type: none"> • Bulgursalat • Soja-Nuggets mit Joghurt Dip • Asia-Noodle-Sticks • Kartoffel-Tortilla mit Olive 	(12 Teile) pro Person € 21,95
---	---	----------------------------------

NACHTISCH IM GLAS

(ab 10 Personen in Schüsseln)

Mousse au Chocolat.....	pro Person € 4,50
Apfel-Schicht-Creme mit Amerettini-Kekschen und gerösteten Mandeln.....	pro Person € 4,50
„1001 Nacht“-Zimtcreme mit Granatapfelstückchen & karamellisierten Walnüssen.....	pro Person € 4,50
Best of Nachtisch: Apfel-Schicht-Creme, Mousse au chocolat und „1001 Nacht“ in 12 Mini-Gläschen als Auswahl zusammengestellt.....	€ 39,95

DAS HO, HO, NOWATZKI WEIHNACHTS-PARTYSERVICE SORTIMENT

Diese Angebote sind nur für den 23. und 24.12. buchbar!



NOWATZKI
Fleischerei · Partyservice



ALLERLEI FILETTÖPFE

Ofenfertig für Sie vorbereitet & ohne Beilagen

• Hähnchen in Limonen Kräutersoße.....	pro Person € 13,95
• Hähnchen in Bresso Champignonssoße.....	pro Person € 13,95
• Schweinefilet in Pfefferrahm.....	pro Person € 13,95
• Schweinefilet in Bresso-Champignonssoße.....	pro Person € 13,95
• Toskana-Pfanne (Pute).....	pro Person € 13,95
• Elsässer Filettopf vom Schweinefilet.....	pro Person € 13,95

BRATEN & CO

Ab 5 Personen – alle Braten im Stück und ohne Beilagen

• Burgunder Braten.....	pro Person € 10,00
• Krustenbraten.....	pro Person € 10,00
• Spiessbraten.....	pro Person € 10,00
• Kasseler in Blätterteig – ofenfertig für Sie vorbereitet.....	pro Person € 10,00
• geräucherte Pute in Blätterteig – ofenfertig für Sie vorbereitet.....	pro Person € 10,00

KLASSISCHE BRATEN

Ab 5 Personen – kalt zum Erwärmen ohne Beilagen. Im Stück oder geschnitten in Soße

• Rinderbraten.....	pro Person € 15,95
• Kalbsbraten.....	pro Person € 20,95
• Rehkeule (ohne Knochen).....	pro Person € 20,95

ROULADEN & GULASCH

Kalt zum Erwärmen

• Rinderrouladen, je 2 Stück in Soße.....	pro Person € 14,95
• Hirschkalbsgulasch mit frischen rosé Champignon.....	pro Person € 20,95

FOLGENDE BEILAGEN SIND DAZU KOMBINIERBAR

• Kartoffel-Auflauf, vegetarisch (400 g).....	pro Person € 6,00
• Kartoffel-Gemüse-Auflauf, vegetarisch (400 g).....	pro Person € 6,50
• Spinat-Nudel-Gratin, vegetarisch (400 g).....	pro Person € 6,95
• Rotkohl.....	pro kg € 7,99
• Heißes Kraut.....	pro kg € 7,99
• Bratensoße.....	pro Liter € 3,00
• Remoulade.....	pro kg € 11,00
• Sour Cream.....	pro kg € 9,00
• Preiselbeer-Meerrettich-Dip.....	pro kg € 12,00

Gern geben wir Ihnen zu Ihrer Bestellung Brot – nur im Stück – mit.
Meterbrot: € 3,- / Zwiebel- oder Mehrkornmeter je € 3,20 / Roggenmeter € 3,60.



ENTE, GANS UND PUTE (ABGEBRATEN)

Halbe Ente mit Rotkohl und Soße.....	€ 18,95
2,0 kg Ente mit Soße.....	€ 45,95
2,0 kg Ente mit Rotkohl und Soße.....	€ 51,95
2,5 kg Ente mit Soße.....	€ 53,95
2,5 kg Ente mit Rotkohl und Soße.....	€ 62,95
3,0 kg Ente mit Soße.....	€ 63,95
3,0 kg Ente mit Rotkohl und Soße.....	€ 75,95
3,5 kg Ente mit Soße.....	€ 71,95
3,5 kg Ente mit Rotkohl und Soße.....	€ 83,95
4,0 kg Gans mit Soße.....	€ 94,95
4,0 kg Gans mit Rotkohl und Soße.....	€ 106,95
4,5 kg Gans mit Soße.....	€ 104,95
4,5 kg Gans mit Rotkohl und Soße.....	€ 116,95
5,0 kg Gans mit Soße.....	€ 115,95
5,0 kg Gans mit Rotkohl und Soße.....	€ 130,95
5,5 kg Gans mit Soße.....	€ 124,95
5,5 kg Gans mit Rotkohl und Soße.....	€ 139,95

Pute.....	pro kg € 15,99
Putenoberkeule.....	pro kg € 11,99
Geflügelsoße.....	pro Liter € 5,00

ENTENTEILE (ABGEBRATEN)

Entenkeule (ca. 300 g) mit Soße.....	€ 8,50
Entenkeule (ca. 300 g) mit Rotkohl und Soße.....	€ 9,95
Entenbrustfilet in Orangensoße, kalt – zum Erwärmen.....	pro Person € 14,95

GÄNSETEILE (ABGEBRATEN ODER VORGEKOCHT)

Abgebraten, warm zum Sofortverzehr ODER vorgekocht, kalt – mit Brat-Anleitung

Gänsekeule (ca. 500 g) mit Soße.....	€ 19,50
Gänsekeule (ca. 500 g) mit Rotkohl und Soße.....	€ 21,50
Gänsebrust (ca. 1,2 kg) mit Soße.....	€ 39,50
Gänsebrust (ca. 1,2 kg) mit Rotkohl und Soße.....	€ 45,50

SUPPE, KALT

Spargelsuppe (0,5 l).....	pro Person € 5,00
Kürbissuppe (0,5 l).....	pro Person € 5,00
Gulaschsuppe, rein Rind (0,5 l).....	pro Person € 5,00

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir aus organisatorischen Gründen kein Geflügel zerteilen und keine Kartoffelbeilagen zubereiten. Die Soße und den Rotkohl geben wir Ihnen kalt mit. Sie brauchen beides nur erwärmen.