



KALTES

Häppchen, fein belegt.....	pro Person	€ 12,00
Häppchen, fein belegt mit Fisch.....	pro Person	€ 13,90
Schlemmerbrett mit Beilagen.....	pro Person	€ 17,95
Geräucherte Pute mit Waldorfsalat und Preiselbeer-Meerrettich-Dip.....	pro Person	€ 11,95
Fischplatte „Fein“ mit Sahnemeerrettich, Brot und Butter.....	pro Person	€ 17,95
Fischplatte "New Style", mit Wasabi und Honigsenfsoße, Brot & Butter.....	pro Platte	€ 49,95
Käse-Snack-Platte.....	pro Person	€ 8,95

BEST OF FINGERFOOD

- Hähnchenspieß „Mediterran“
- Hähnchenspieß „Sweet Chili“
- Tomate/Mozzarella Spieß
- Chicken-Fingers „Tikka“
- Partyfrikadelle

- Schweinefilet mit Cambozola und Birne
- Entenbrustfilet mit Orangepfeffercreme
- Käse-Spieß

pro Person € 15,95



Nowatzki GmbH & Co KG • Maurepasstr. 121 • 24558 Henstedt-Ulzburg
Tel.: 04193 - 2550 • Fax.: 04193 - 10 63 • info@fleischerei-nowatzki.de

DER HO, HO, NOWATZKI WEIHNACHTS-PARTYSERVICE

Exklusive Angebote für ein leckeres Weihnachtsfest!





SUPPE, KALT

Hochzeitsuppe (0,5 l).....	pro Person	€ 5,-
Tomatensuppe mit Klösschen (0,5 l).....	pro Person	€ 5,-
Gulaschsuppe, rein Rind (0,5 l).....	pro Person	€ 5,-

BRATEN, FILETTÖPFE & CO.

Hähnchen in Limonen Kräutersoße (ohne Beilagen).....	pro Person	€ 11,95
Filet in Pfefferrahm (ohne Beilagen).....	pro Person	€ 11,95
Filettopf Provence (ohne Beilagen).....	pro Person	€ 11,95
Toskana Pfanne (ohne Beilagen).....	pro Person	€ 11,95

Burgunder Braten (ohne Beilagen, im Stück).....	pro Person	€ 8,-
Krustenbraten (ohne Beilagen, im Stück).....	pro Person	€ 8,-
Spießbraten (ohne Beilagen, im Stück).....	pro Person	€ 8,-
Kasseler im Blätterteig (ohne Beilagen, im Stück).....	pro Person	€ 8,-

Rinderrouladen, je 2 Stück in Soße (ohne Beilagen).....	pro Person	€ 10,95
---	-------------------	---------

FOLGENDE BEILAGEN SIND DAZU KOMBINIERBAR

Kartoffel-Auflauf (400 g).....	pro Person	€ 6,-
Kräuterkartoffeln, überbacken (400 g).....	pro Person	€ 6,-
Rotkohl.....	pro kg	€ 5,99
Heisses Kraut.....	pro kg	€ 5,99
Bratensoße.....	pro Liter	€ 1,70
Kartoffelsalat.....	pro kg	€ 6,-
Krautsalat.....	pro kg	€ 8,-
Remoulade.....	pro kg	€ 9,-
Sour Cream.....	pro kg	€ 9,-

NACHTISCH (IN SCHÜSSELN ODER IM GLAS)

Rote Grütze mit Vanillesoße.....	pro Portion	€ 3,30
Mousse au Chocolat.....	pro Portion	€ 3,90
Mascarpone Creme mit Punschpflaumen.....	pro Portion	€ 4,50
„1001 Nacht“ mit Orangenfilets und karamellisierten Walnüssen.....	pro Portion	€ 4,50

Gern geben wir Ihnen zu Ihrer Bestellung Brot – nur im Stück – mit Meterbrot: € 2,90, Roggen-, Zwiebel- oder Mehrkornmeter € 3,20



ENTE, ABGEBRATEN

2,0 kg Ente mit Soße.....	€ 33,95
2,0 kg Ente mit Rotkohl und Soße.....	€ 39,95
2,5 kg Ente mit Soße.....	€ 41,95
2,5 kg Ente mit Rotkohl und Soße.....	€ 50,95
3,0 kg Ente mit Soße.....	€ 51,95
3,0 kg Ente mit Rotkohl und Soße.....	€ 63,95
3,5 kg Ente mit Soße.....	€ 59,95
3,5 kg Ente mit Rotkohl und Soße.....	€ 71,95

GANS, ABGEBRATEN

4,0 kg Gans mit Soße.....	€ 82,95
4,0 kg Gans mit Rotkohl und Soße.....	€ 94,95
4,5 kg Gans mit Soße.....	€ 92,95
4,5 kg Gans mit Rotkohl und Soße.....	€ 110,95
5,0 kg Gans mit Soße.....	€ 103,95
5,0 kg Gans mit Rotkohl und Soße.....	€ 118,95
5,5 kg Gans mit Soße.....	€ 112,95
5,5 kg Gans mit Rotkohl und Soße.....	€ 127,95
6,0 kg Gans mit Soße.....	€ 123,95
6,0 kg Gans mit Rotkohl und Soße.....	€ 141,95

PUTE, ABGEBRATEN

Pute.....	pro kg	€ 13,99
Putenoberkeule.....	pro kg	€ 9,99

GEFLÜGELTEILE, ABGEBRATEN

Gänsekeule (ca. 500 g) mit Soße.....	pro Person	€ 17,50
Gänsekeule (ca. 500 g) mit Rotkohl und Soße.....	pro Person	€ 19,50
Gänsebrust (ca. 1,2 kg) mit Haut und Knochen mit Soße.....	pro Person	€ 37,50
Gänsebrust (ca. 1,2 kg) mit Haut und Knochen mit Rotkohl und Soße.....	pro Person	€ 43,50
Entenkeule (ca. 300 g) mit Soße.....	pro Person	€ 7,50
Entenkeule (ca. 300 g) mit Rotkohl und Soße.....	pro Person	€ 8,95
Entenbrustfilet (ca. 350 g) in Orangensoße, kalt – zum Erwärmen.....	pro Person	€ 10,95

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.

