

KALTES

Häppchen fein belegt ohne Mett.....	pro Person 22,- €
Häppchen fein belegt mit Fisch.....	pro Person 24,- €
Schlemmerbrett mit Beilagen & Brot.....	pro Person 27,- €
Roastbeef mit Remoulade.....	pro Person 21,- €
Käse-Auswahl (Weich- und Schnittkäse).....	pro Person 19,- €

BEST OF FINGERFOOD

Fingerfood-Spezialitäten..... 10 Teile pro Person 35,- €

Hähnchenspieß „Mediterran“, Hähnchenspieß „Sweet Chili“, Chicken Fingers „Tikka“, Schweinefilet mit Cambozola & Birne, Entenbrustfilet mit Orangenpfeffercreme und Mango Dip
Veggie: Tomate-Mozzarella-Spieß, Käse Spieß, Antipasti Spieß, Falafel Balls, Couscous-Salat

CARPACCIO

von der Ente..... für 2 Personen 35,- €
mit Feldsalat, Granatapfelkernen, Walnüssen und Himbeerdressing

VITELLO TONNATO

vom Kalb..... für 2 Personen 40,- €

MEDITERRANER ABEND

..... für 2 Personen 55,- €
mit Bresaola, Parmaschinken, Oliven-Salami, Saltufo, Weichkäse und Stiltster Käse sowie Tomate Mozzarella Spieße, Antipasti und Oliven

EXKLUSIVE FISCH SPEZIALITÄTEN

Gemischte Fisch-Leckereien..... für 2 Personen 65,- €

mit Lachs Bug Filet Pfeffer-Ahorn, Thunfisch mit Sesammantel, Butterfisch „Hot Style“, Räucherlachs Orange-Haselnuss und Senf-Dill Soße

STEAKPLATTE

20 gebratene Schweine- und Putenmedaillons (kalt)..... komplett 80,- €
mit Frischkäsegarnitur

SO SCHMECKT WEIHNACHTEN!

Diese Angebote sind nur für den
23. und 24.12.2024 buchbar!

DANKE
FÜR IHRE TREUE!



NOWATZKI

Fleischerei · Partyservice

ALLERERLEI FILETTÖPFE Ofenfertig für Sie vorbereitet, kalt & ohne Beilagen

Hähnchenbrust in Gorgonzolasoße	pro Person 18,- €
Schweinefilet in Pfefferrahm	pro Person 18,- €
Toskana Pfanne (Hähnchen)	pro Person 18,- €
Rinderfiletspitzen mit Rose-Champignons	pro Person 29,- €
Gemüsecurry <small>(vegan, mit frischen Gemüse und Kokosmilch)</small>	pro Person 18,- €

BRATEN & CO. ab 5 Personen, alle Braten im Stück, kalt und ohne Beilagen

Burgunder Braten	pro Person 14,- €
Krustenbraten	pro Person 14,- €

KLASSISCHE BRATEN ab 5 Personen – kalt zum Erwärmen, ohne Beilagen, jeweils geschnitten im Sud und Soße extra!

Rinderbraten	pro Person 18,- €
Kalbsbraten	pro Person 27,- €
Hirschbraten	pro Person 27,- €

ROULADEN & GULASCH (kalt)

Rinderrouladen 2 Stück in Soße, ca. 180–200 g Frischgewicht/St.	pro Person 18,- €
Hirschkalbsgulasch mit frischen Rose-Champignons	pro Person 28,- €

BEILAGEN (dazu kombinierbar)

Kartoffel-Auflauf <small>veggie, 400 g:</small>	8,- €
Kartoffel-Gemüse-Auflauf <small>veggie, 400 g:</small>	8, ⁵⁰ €

Rotkohl 1 kg:	9, ⁵⁰ €
Heisses Kraut, 1 kg:	9, ⁵⁰ €
Bratensoße, 1 l:	6,- €

ENTE & GANS (abgebraten)

Halbe Ente mit Soße und Rotkohl	24, ⁵⁰ €
3 kg* Ente mit Soße	90,- €
3 kg* Ente mit Soße und Rotkohl	100,- €
4,5 kg* Gans mit Soße	160,- €
4,5 kg* Gans mit Soße und Rotkohl	180,- €

PUTE (abgebraten)

Pute	pro Kilo 25,- €
Putenoberkeule	pro Kilo 17,- €
Geflügelsoße	pro Liter 8,- €

ENTENTEILE (abgebraten)

Entenkeule (ca. 300 g*) mit Soße	15, ⁵⁰ €
Entenkeule (ca. 300 g*) mit Soße und Rotkohl	18, ⁵⁰ €
Entenbrustfilet in Soße (ca. 600 g*, für 2–3 Personen)	45,- €

GÄNSETEILE (abgebraten)

Gänsekeule (ca. 500 g*) mit Soße	28,- €
Gänsekeule (ca. 500 g*) mit Soße und Rotkohl	30,- €
Gänsebrust (ca. 1.100 g*) mit Soße	50,- €
Gänsebrust (ca. 1.100 g*) mit Soße und Rotkohl	55,- €

DESSERT (Nachtisch im Becher, min. 2 Stück pro Sorte)

Mousse au Chocolat	Stück 7,- €
Weihnachts-Tiramisu mit Spekulatius & Sauerkirschen	Stück 7, ⁵⁰ €
1001 Nacht mit Granatapfelstückchen und karamellisierten Walnüssen	Stück 7, ⁵⁰ €