

Greve

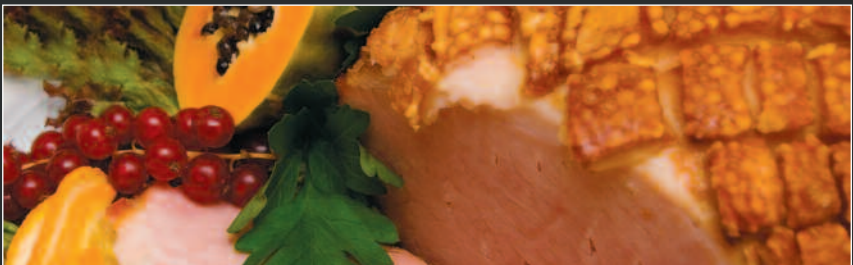
lecker
frisch
herzhaft
delikat



Partyservice

Fleischspezialitäten

- Spanferkel** ab 15 Personen – (3, 4, 12, C, A) € 8,50
herzhaft gewürzt und knusprig gegrillt mit heißem
Sauerkraut oder Krautsalat, Curry*- und Remouladensoße*
- Spanferkel** ab 15 Personen – (3) € 6,50
herzhaft gewürzt und knusprig gegrillt
- Schlachtbrett** ab 15 Personen – (3, 5, A, C, G, I) € 10,50
verschiedene Fleischspezialitäten rustikal
auf einem Brett garniert
- Bayrisches Spezialitäten Menü** ab 15 Personen – (2, 3, 5, 12, I) € 15,50
heißer Leberkäse, große krosche Haxe geteilt, Weißwurst,
Hähnchenschenkel und Stadtwurst mit würzigem Sauerkraut,
Speckkartoffelsalat und Krautsalat, süßer Senf,
Laugenbrötchen und Zwiebelbrot
- Original gegrillte Schweinshaxe** – (3) € 6,00
großes Hintereisbein würzig und krosch
- Grillschinken** – (3) € 4,80
herzhaft gewürzt mit knuspriger Schwarte
- Burgunderbraten** ab 10 Personen – (3, A, G) € 9,20
zart und würzig mit Rotweinsauce,
Kartoffelgratin und Rosenkohl
- Schweinelachsbraten „Italienische Art“** € 5,90
mit frischen Kräutern und feinen Gewürzen



- Spießbraten** – (2, 3, 4, A, C, L) € 4,80
 zart, saftiger Schweinenacken herzhaft gewürzt, gefüllt mit Pilzen
 und Zwiebeln, einer Hackfleischfüllung oder mit Backpflaumen gefüllt
- Bayrischer Leberkäse** ab 6 Personen – (3, 4) € 6,20
 schmackhaft gewürzt mit heißem Sauerkraut
 oder Krautsalat und Laugenbrötchen
- Grillrippchen** – (3, G) € 8,20
 zart und würzig gegrillt mit Kartoffelgratin und grünen Bohnen
- Kasselerbraten** – (3) € 5,30
 magerer Schweinerücken leicht gepökelt
 und mild geräuchert ohne Knochen gegrillt
- Kasseler Nackenbraten** – (3) € 5,30
 zarter Schweinenacken leicht gepökelt
 und mild geräuchert ohne Knochen gegrillt
- Kasselertasche klein** – (3, A, C, G) Stk. € 3,00
- Gyrostasche klein** – (A, C, G, I) Stk. € 3,00
- Vegetarische Blätterteigtasche** – (A, C, G) Stk. € 3,50
- Hackfleischtorte im Blätterteig** ab 6 Personen – (A, C, G) € 4,70
- Holsteiner Grünkohl** – saisonal – (3, 5, 12, J) € 8,90
 deftig im Geschmack mit Bratkartoffeln, Kasseler,
 Schweinebacke und Kochwurst
- Rübenmus** – saisonal – (3, 5, 12, J) € 8,00
 nach Hausmannskost herzhaft im Geschmack
 mit Kasseler Nacken, Kochwurst und Speckstippe



Zarter Rinder- und Schweinebraten – (A, 1) mit kräftiger Bratensoße dazu Rotkohl, Erbsen und Wurzeln mit Salzkartoffeln	€ 9,50
Zarter Rinder- und Schweinebraten – (A, 1) mit kräftiger Bratensoße	€ 7,50
2 Geschmorte Rinderrouladen – (A, 1, 3) mit kräftiger Bratensoße dazu Rotkohl und grüne Bohnen mit Salzkartoffeln	€ 10,90
Kräuter-Schmorbraten – (A, J, 1) aus der Rinderkeule zart gegart	€ 8,20
Gulasch – (1, 2, 4, A) zart und würzig mit Pilzen und Zwiebeln gegart	€ 6,00
Rindergulasch – (1, 2, 4, A) zart und würzig mit Pilzen und Zwiebeln gegart	€ 8,00
zartes Rindfleisch – (3, 4, A, G) leicht gepökelt in sahniger Meerrettichsauce mit Salzkartoffeln und Speckbohnen	€ 10,20
Schweinemedallions – (2, 4, A, C, F, G, I) zart gegart in einer Pilz-Sahnesauce	€ 7,90
Gegrillte Putenoberkeule (ca. 500 g) – (1, 3, G) mit Kartoffelgratin und Rotkohl	€ 9,10
Hausgemachtes Sauerfleisch – (3, 5, A, C, G) auf einer Platte garniert mit Bratkartoffeln und Remouladensoße	€ 7,20



Roastbeef und Kasseler – (3, 5, A, C, G) zart und saftig gegrillt, kalt auf einer Platte garniert mit Bratkartoffeln und Remouladensoße	€ 10,50
Schweinefilet mit Prinzessbohnen in Sahnesauce – (3, A, G) mit durchwachsenen Speck überbacken und Salzkartoffeln	€ 10,90
Sahneschnitzel – (2, 4, A, C, G) panierte Kluftschnitzel mit Pilzen und Zwiebeln in Sahnesauce	€ 6,50
Rahmgeschnetztes vom Schwein – (2, 4, A, G) mit Pilzen und Zwiebeln	€ 5,80
Rindergeschnetztes „Stroganoff Art“ – (4, 2, A, G, 9) fein abgeschmeckt	€ 7,90
Gyros – Geschnetztes – (4, 12, I, G) mit Reis, Zaziki und Krautsalat	€ 7,50
Chili con Carne schön würzig – (A)	€ 5,00
Hähnchenbrustfilet in Käse-Sahnesauce – (3, A, G)	€ 7,50
Gegrillte Putenbrust leicht geräuchert – (2, 3, 4, 12)	€ 5,90
Kluftschnitzel groß – (A, C, G)	€ 4,20
Schnitzel klein – (A, C, G)	€ 2,70



Gutes aus dem Suppentopf (jeweils 1 Liter)

Erbsensuppe – auch vegetarisch – (3)	€ 3,80
Kartoffelsuppe – auch vegetarisch – (3)	€ 4,20
Gemüsesuppe – auch vegetarisch – (3, A, C, I)	€ 4,20
Grünkohlsuppe – (3, A, C)	€ 4,90
Spargelcremesuppe mit Fleischklößchen – (A, C)	€ 4,90
Lauchcremesuppe / Cheeseburgersuppe – auch vegetarisch – (A, G) mit Krümelhackfleisch	€ 4,50
Tomatencremesuppe mit Fleischklößchen – auch vegetarisch – (A, C, G)	€ 4,50
Frische Suppe – auch vegetarisch – (A, C) mit Fleischklößchen und Mehlklößchen	€ 5,50
Gulaschsuppe – (1, A, G)	€ 5,50
Gyrossuppe – (1, A, G)	€ 5,50
Fliederbeersuppe mit Apfelstücken – saisonal	€ 5,90
Würzige Kürbissuppe – saisonal – auch vegetarisch – (A, G,)	€ 5,90

Feines aus der Plattenküche

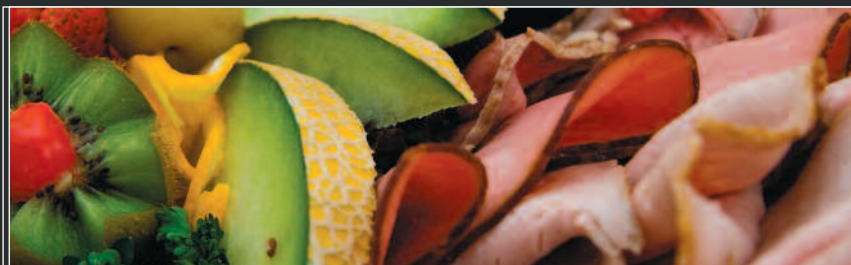
Wir bieten auch vegetarisch belegte Häppchen auf Anfrage an.

Brotplatten – (A, C, G, 2, 3, 5) € 9,90
7 Meterbrotscheiben (Schwarz- und Weißbrot) davon 1x Schweinemedailon
und 6x Bratenaufschnitt nach Belieben auch Käse, einzeln garniert

Brotplatten mit Fisch – (A, C, D, G, 2, 3, 5) € 11,90
7 Meterbrotscheiben (Schwarz- und Weißbrot) davon je 1x Lachs und 1x Aal oder
Forelle sowie 1x Schweinemedailon 4x Bratenaufschnitt nach Belieben
auch Käse einzeln garniert



- Bratenaufschnittplatte** ab 5 Personen – (2, 3, 5) € 8,50
Roastbeef, Kasseler, Schweinebraten, geräucherte Putenbrust, Holsteiner Landschinken, Domschinken liebevoll arrangiert
- Mediterrane Platte** ab 5 Personen – (G, 3) € 8,90
Olivensalami, Fenchelsalami, Luftgetrockneter Schinken, Brie, Fetakäse, Antipasti
- Rustikales Brett** ab 5 Personen – (A, C, G, 2, 3, 5) € 8,50
Schweinemedallions, kleine Rostbratwürstchen, Holsteiner Landschinken, verschiedene Mettwurst- und Aufschnittsorten sowie Leberwurst dekorativ garniert
- Holsteiner Schinkenbrett** ab 5 Personen – (3) € 7,50
mit Landschinken aus eigenem Rauch, von der Pape sowie aus der Nuß
- Käsebrett** ab 5 Personen – (G) € 6,50
mit verschiedenen Käsesorten dekorativ garniert
- Frühstücks- oder Feierabendplatte** ab 5 Personen – (G, 2, 3, 5) € 6,90
mit Kochschinkenröllchen, Bratenkasseler, Leberwurst, Mettwurst, frischem Zwiebelmett, verschiedenen Käsesorten dekorativ garniert
- Schnitzelplatte kalt** ab 10 Personen – (A, C, G) € 10,50
mit Schweinemedailon, Schnitzel, Hähnchen Cordon Bleu, Putenschnitzel, Grill-Fackeln, Partyfrikadellen und kleinen Rostbratwürstchen dekorativ garniert
- Fingerfood** ab 10 Personen (7 Stück pro Pers.) – (2, 3, A, C, G) € 9,90
Putenspieße, Bauchfackeln, Schinken auf Melone, Tomate Morzarella, Käsespieße, mini Frikadelle, Schweinemdailon



Buffets

kleines Italienisches Buffet ab 20 Personen – (A, C, G, 2, 3, 5) € 18,50

beinhaltet Italienischen Schweinelachsbraten, Hackfleischbällchen gefüllt mit Fetakäse, Rosmarinkartoffeln, Schinken auf Melone, Mediterraner Nudelsalat sowie Orangen Carpaccio und Tomate Morzarella, Bruschetta, Anti Pastisalat, Weißmeterbrot und italienisches Kräuterbrot

Kalt-Warmes Buffet ab 25 Personen – (A, C, G, 2, 3, 5) € 19,50

beinhaltet einen Krustenbraten aus dem Schinken, Kartoffel- und Gemüsegratin, Party-Frikadellen, kleine Rostbratwürstchen, Hähnchenschenkel, verschiedene Bratenaufschnitt- und Käsesorten, Holsteiner Landrauschschinken, Orangen Carpaccio, 4 verschiedene Salate aus eigener Herstellung, Curry und Remouladensauce mit Brotkorb und Butter liebevoll zubereitet und garniert

Festtagsbuffet kalt – warm ab 25 Personen – (A, C, G, 2, 3, 5) € 25,50

beinhaltet Schweinemedallions in Pilz Sahne-Sahnesauce, Schnitzel, Putenschnitzel, Frikadellenbällchen, kleine Rostbratwürstchen, Hähnchenschenkel, Kartoffelgratin, Gemüsegratin, Roastbeef, Putenbrust, Kasseler, Holsteiner Landschinken, verschiedene Käsesorten, eine Edel -Fischplatte, Orangen Carpaccio, Tomate Morzarella mit frischem Basilikum sowie 4 weitere Salate nach Wahl aus eigener Herstellung, Curry und Remouladensauce mit Brotkorb und Butter liebevoll zubereitet und garniert.



½ Brötchen – einzeln garniert

- belegt mit Aufschnitt oder Käse – (A, C, G, 3, 5) € 1,50
- belegt mit Bratenaufschnitt – (A, C, G, 3, 5) € 1,70
- belegt mit Räucherlachs – (A, C, G) € 2,60

Dessert

- Schokoladenpudding mit Vanillesauce - (G) € 2,00
- Holsteiner Rote Grütze mit Vanillesauce - (G) € 2,10
- Panna Cotta mit Himbeermus - (A, C, G) € 2,50



Beilagen

Salzkartoffel	€ 1,60	Rosmarinkartoffeln (4)	€ 1,80
Nudeln (C)	€ 1,20	Bratkartoffeln (3, 4)	€ 1,80
Reis	€ 1,20	Kartoffelgratin (A, G, 4)	€ 2,40
Kartoffelpüree - (G)	€ 1,40	Gemüsegratin (A, G)	€ 2,60
Salatplatte ab 5 Personen - (4)	€ 2,70	Tomate Mozzarella ab 5 Pers.	€ 2,90
Orangen Carpaccio ab 5 Pers. - (G)	€ 2,90	mit frischem Basilikum (G)	

Saucen und Gemüse

Bratensoße * (1, A), Rahmsoße * (A, G), Jägersoße * (A, G, 2, 4), Pfeffersoße * (A, G, 2, 4), Zigeunersoße (A, 2), Sauce-Hollandaise (C, G), Remoulade * (G), Currysoße * (G), Zaziki (C, G), Salat Dressing * (C, G)

Erbsen und Karotten, Rotkohl, Grüne Bohnen, Broccoli, Annaskraut, Sauerkraut (3), Rosenkohl, Kaisergemüse, Blumenkohl, Leipziger Allerlei, Sommergemüse, Balkangemüse

Salate

Kartoffelsalat * (A, C, G, J, 4), Nudelsalat mit Porree oder Mandarine * (A, C, G), Eiersalat * (A, C, G), Geflügelsalat * (A, C, G, 4), Wurstsalat * (3, 5, G, J), Farmersalat (C, G, J, 2, 4), Speckkartoffelsalat (2, 3, J), Bohnensalat *, Krautsalat (4), Porreesalat * (A, C, G), Rahmgurkensalat * (C, G), Hirtensalat * (G), pikanter Spaghettisalat * (A, C, G), Mediterraner Nudelsalat *, Fleischsalat * (A, C, G, J, 3), pikanter Brotaufstrich * (A, C, G, 3)

* aus eigener Herstellung



Anfertigen von Präsentkörben

Wir fertigen Präsentkörbe in verschiedenen Größen und für jeden Anlass an. Jeder Präsentkorb wird nach Ihren Wünschen individuell zusammengestellt. Gern verwenden wir auch die von Ihnen mitgebrachten Accessoires für die Präsente.

ab € 10,00

Geschenkgutscheine

Und wenn der Geschmack des Beschenkten mal unklar sein sollte, bieten wir natürlich auch Gutscheine mit frei wählbaren Geldbeträgen an.

ab € 5,00

Mittagstisch

Desweiteren bieten wir Ihnen einen täglich wechselnden Mittagstisch. Donnerstag ist unser beliebter Suppentag. Die aktuellen Angebote liegen bei uns im Geschäft aus, oder schauen Sie doch mal auf unserer Internetseite unter www.greve-fleischerei.de rein.

* Neu * – auch Samstags ab 10.00 Uhr heiße Suppe



Verleih

tiefe oder flache Teller mit Besteck pro Garnitur 0,40 €

ACHTUNG! Die Wärmebehälter sowie Teller und Besteck, bitten wir am Tag nach der Abholung/Lieferung sauber zurückzubringen. Eine Reinigung der Wärmebehälter sowie von Teller und Besteck ist gegen einen Aufpreis möglich.

Eine Liste von häufig verwendeten Zusatzstoffen, Allergenen und genetisch veränderten Lebensmitteln finden Sie auf unserer Homepage und in unserem Ladengeschäft ausliegend.

Laden-Öffnungszeiten

Montags - Freitag: 8.00 bis 18.00 Uhr

Samstag: 7.00 bis 13.00 Uhr

Partyservice:

Montag - Samstag: bis 20.00 Uhr

Unsere Preise verstehen sich pro Person als Abholpreise und beinhalten die gesetzlich vorgeschriebene MwSt. von 7%. Eine Lieferung ist nach Absprache gegen einen Aufpreis möglich.

Preisliste Stand Oktober 2017 – ältere Preise verlieren ihre Gültigkeit



Fleischerei Greve · Inhaber: Carsten Greve
Fockbeker Chaussee 22 · 24768 Rendsburg
Tel.: 0 43 31 – 7 13 04 · www.greve-fleischerei.de