

# Greve

*lecker  
frisch  
herzhaft  
delikat*



Partyservice

## Fleischspezialitäten

- Spanferkel** ab 15 Personen – (3) € 8,50  
herzhaft gewürzt und knusprig gegrillt
- Schlachtbrett** ab 15 Personen – (3, 5, A, C, G, I) € 13,50  
verschiedene Fleischspezialitäten rustikal auf einem Brett garniert
- Bayrisches Spezialitäten Menü** ab 15 Personen – (2, 3, 5, 12, I) € 16,90  
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) € 8,00  
großes Hintereisbein würzig und krosch
- Grillschinken** – (3) € 6,20  
herzhaft gewürzt mit knuspriger Schwarte
- Burgunderbraten** ab 10 Personen – (3, A, G) € 12,90  
zart und würzig mit Rotweinsosse, Kartoffelgratin und Rosenkohl
- Schweinelachsbraten** „Italienische Art“ € 7,90  
mit frischen Kräutern und feinen Gewürzen



- Spießbraten** – (2, 3, 4, A, C, L) € 6,20  
 zart, saftiger Schweinenacken herzhaft gewürzt,  
 gefüllt mit Pilzen und Zwiebeln, einer Hackfleischfüllung  
 oder mit Backpflaumen gefüllt
- Bayrischer Leberkäse** ab 6 Personen – (3, 4) € 8,90  
 schmackhaft gewürzt mit heißem Sauerkraut  
 oder Krautsalat und Laugenbrötchen
- Grillrippchen** – (3, G) € 11,90  
 zart und würzig gegrillt mit Kartoffelgratin und grünen Bohnen
- Kasselerbraten** – (3) € 7,20  
 magerer Schweinerücken leicht gepökelt  
 und mild geräuchert ohne Knochen gegrillt
- Kasseler Nackenbraten** – (3) € 7,20  
 zarter Schweinenacken leicht gepökelt  
 und mild geräuchert ohne Knochen gegrillt
- Kasselertasche** klein – (3, A, C, G) Stk. € 4,50
- Gyrostasche** klein – (A, C, G, I) Stk. € 4,50
- Vegetarische Blätterteigtasche** – (A, C, G) Stk. € 4,50
- Hackfleischtorte im Blätterteig** ab 6 Personen – (A, C, G) € 6,70
- Holsteiner Grünkohl** - saisonal – (3, 5, 12, J) € 13,50  
 deftig im Geschmack mit Bratkartoffeln, Kasseler,  
 Schweinebacke und Kochwurst
- Rübenmus** – saisonal – (3, 5, 12, J) € 12,90  
 nach Hausmannskost herzhaft im Geschmack  
 mit Kasseler Nacken, Kochwurst und Speckstippe



<b>Zarter Rinder- und Schweinebraten</b> – ( A, 1 ) mit kräftiger Bratensoße dazu Rotkohl, Erbsen und Wurzeln mit Salzkartoffeln	€ 13,90
<b>Zarter Rinder- und Schweinebraten</b> – ( A, 1 ) mit kräftiger Bratensoße	€ 9,90
<b>2 Geschmorte Rinderrouladen</b> – ( A, 1, 3 ) mit kräftiger Bratensoße dazu Rotkohl und grüne Bohnen mit Salzkartoffeln	€ 15,30
<b>Kräuter-Schmorbraten</b> – ( A, J, 1 ) aus der Rinderkeule zart gegart	€ 10,50
<b>Gulasch</b> – ( 1, 2, 4, A ) zart und würzig mit Pilzen und Zwiebeln gegart	€ 8,90
<b>Rindergulasch</b> – ( 1, 2, 4, A ) zart und würzig mit Pilzen und Zwiebeln gegart	€ 10,50
<b>zartes Rindfleisch</b> – ( 3, 4, A, G ) leicht gepökelt in sahniger Meerrettichsauce mit Salzkartoffeln und Speckbohnen	€ 13,90
<b>Schweinemedallions</b> – ( 2, 4, A, C, F, G, I ) zart gegart in einer Pilz-Sahnesauce	€ 10,50
<b>Gegrillte Putenoberkeule</b> (ca. 500 g) – ( 1, 3, G ) mit Kartoffelgratin und Rotkohl	€ 13,50



<b>Schweinefilet</b> – ( 3, A, G ) mit Prinzessbohnen in Sahnesauce mit durchwachsenen Speck überbacken und Salzkartoffeln	€ 14,90
<b>Sahneschnitzel</b> – ( 2, 4, A, C, G ) panierte Kluftschnitzel mit Pilzen und Zwiebeln in Sahnesauce	€ 9,50
<b>Rahmgeschnetzeltes</b> vom Schwein – (2, 4, A, G ) mit Pilzen und Zwiebeln	€ 8,90
<b>Rindergeschnetzeltes</b> „Stroganoff Art“ – ( 4, 2, A, G, 9 ) fein abgeschmeckt	€ 10,90
<b>Gyros</b> – Geschnetzeltes – ( 4, 12, I, G ) mit Reis, Zaziki und Krautsalat	€ 11,00
<b>Chili con Carne</b> schön würzig – ( A )	€ 7,90
<b>Hähnchenbrustfilet</b> in Käse-Sahnesauce – ( 3, A, G )	€ 10,50
<b>Gegrillte Putenbrust</b> leicht geräuchert – ( 2, 3, 4, 12 )	€ 9,20
<b>Kluftschnitzel</b> groß – ( A, C, G )	€ 6,50
<b>Schnitzel</b> klein – ( A, C, G )	€ 4,50



## Gutes aus dem Suppentopf (jeweils 1 Liter)

\*) - auch vegetarisch

<b>Erbsensuppe*</b> – ( 3 )	€ 4,90
<b>Kartoffelsuppe*</b> – ( 3 )	€ 5,30
<b>Gemüsesuppe*</b> – ( 3, A, C, I )	€ 5,50
<b>Grünkohlsuppe</b> – ( 3, A, C )	€ 5,90
<b>Spargelcremesuppe</b> mit Fleischklößchen – ( A, C )	€ 6,00
<b>Lauchcreme- oder Cheeseburgersuppe*</b> – ( A, G ) mit Krümelhackfleisch	€ 6,00
<b>Tomatencremesuppe</b> mit Fleischklößchen* – ( A, C, G )	€ 6,00
<b>Frische Suppe*</b> mit Fleisch- und Mehlklößchen – ( A, C )	€ 6,50
<b>Gulaschsuppe</b> – ( 1, A, G )	€ 7,00
<b>Gyrossuppe</b> – ( 1, A, G )	€ 7,00
<b>Fliederbeersuppe</b> mit Apfelstücken – saisonal	€ 6,50
<b>Würzige Kürbissuppe*</b> – saisonal – ( A, G, )	€ 6,50

## Feines aus der Plattenküche

Wir bieten auch vegetarisch belegte Häppchen auf Anfrage an.

**Brotplatten** – ( A, C, G, 2, 3, 5 ) – 7 Meterbrotscheiben € 13,50

(Schwarz- und Weißbrot) davon 1x Schweinemedallion und 6x Bratenaufschnitt nach Belieben auch Käse, einzeln garniert

**Brotplatten mit Fisch** – ( A, C, D, G, 2, 3, 5 ) € 15,50

7 Meterbrotscheiben (Schwarz- und Weißbrot), je 1x Lachs und Forelle sowie 1x Schweinemedallion, 4x Bratenaufschnitt nach Belieben auch Käse, einzeln garniert



<b>Holsteiner Sauerfleisch</b> auf Platte garniert	€ 7,50
<b>Kasseler</b> „kalt“ auf Platte garniert	€ 8,50
<b>Putenbrust</b> „kalt“ auf Platte garniert	€ 10,20
<b>Roastbeef</b> „kalt“ auf Platte garniert	€ 11,90
<b>Bratenaufschnittplatte</b> ab 5 Personen – ( 2, 3, 5 )	€ 9,90
Roastbeef, Kasseler, Schweinebraten, geräucherte Putenbrust, Holsteiner Landschinken, Domschinken liebevoll arrangiert	
<b>Mediterrane Platte</b> ab 5 Personen – ( G, 3 )	€ 11,50
Olivensalami, Fenchelsalami, Luftgetrockneter Schinken, Brie, Fetakäse, Antipasti	
<b>Rustikales Brett</b> ab 5 Personen – ( A, C, G, 2, 3, 5 )	€ 10,50
Schweinemedallions, kleine Rostbratwürstchen, Holsteiner Landschinken, verschiedene Mettwurst- und Aufschnittsorten sowie Leberwurst dekorativ garniert	
<b>Holsteiner Schinkenbrett</b> ab 5 Personen – ( 3 )	€ 10,50
mit Landschinken aus eigenem Rauch	
<b>Käsebrett</b> ab 5 Personen – ( G )	€ 9,00
mit verschiedenen Käsesorten dekorativ garniert	
<b>Frühstücks- oder Feierabendplatte</b> ab 5 Personen – ( G, 2, 3, 5 )	€ 9,00
mit Kochschinkenröllchen, Bratenkasseler, Leberwurst, Mettwurst, frischem Zwiebelmett, verschiedenen Käsesorten	
<b>Schnitzelplatte</b> kalt ab 10 Personen – ( A, C, G )	€ 12,90
mit Schweinemedallion, Schnitzel, Hähnchen Cordon Bleu, Putenschnitzel, Grill-Fackeln, Partyfrikadellen und kleinen Rostbratwürstchen dekorativ garniert	
<b>Fingerfood</b> ab 10 Personen (7 Stück pro Pers.) – ( 2, 3, A, C, G )	€ 12,50
Putenspieße, Bauchfackeln, Schinken auf Melone, Tomate Mozzarella, Käsespieße, mini Frikadelle, Schweinemedallion	



## Buffets

**kleines Italienisches Buffet** ab 20 Personen – ( A, C, G, 2, 3, 5 ) € 22,50  
beinhaltet Italienischen Schweinelachsbraten, Hackfleischbällchen gefüllt mit Fetakäse, Rosmarinkartoffeln, Schinken auf Melone, Mediterraner Nudelsalat sowie Orangen-Carpaccio und Tomate  
Mozzarella, Bruschetta, Anti Pastisalat, Weißmeterbrot und italienisches Kräuterbrot

**Kalt-Warmes Buffet** ab 25 Personen – ( A, C, G, 2, 3, 5 ) € 24,50  
beinhaltet einen Krustenbraten aus dem Schinken, Kartoffel-und Gemüsegratin, Party-Frikadellen, kleine Rostbratwürstchen, Hähnchenschenkel, verschiedene Bratenaufschnitt- und Käsesorten, Holsteiner Landrauschinken, 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 ) € 29,50  
beinhaltet Schweinemedallions in Pilz-Sahne-Sahnesauce, Schnitzel, Putenschnitzel, Frikadellenbällchen, kleine Rostbratwürstchen, Hähnchenschenkel, Kartoffelgratin, Gemüsegratin, Roastbeef, Putenbrust, Kasseler, Holsteiner Landschinken, verschiedene Käsesorten, eine Edelfischplatte, Orangen-Carpaccio, Tomate  
Mozzarella 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) € 2,20
- belegt mit Bratenaufschnitt – (A, C, G, 3, 5) € 2,70
- belegt mit Räucherlachs – (A, C, G) € 3,50

## *Dessert*

- Schokoladenpudding** mit Vanillesauce – (G) € 2,80
- Holsteiner Rote Grütze** mit Vanillesauce – (G) € 2,80
- Panna Cotta** mit Himbeermus – (A, C, G) € 3,50



## Beilagen

Salzkartoffel	€ 2,50	Bratkartoffeln (3, 4)	€ 3,00
Nudeln (C)	€ 1,90	Kartoffelgratin (A, G, 4)	€ 3,00
Reis	€ 1,90	Gemüsegratin (A, G)	€ 3,50
Salatplatte ab 5 Personen – (4)	€ 3,50	Tomate Mozzarella ab 5 Pers.	€ 3,70
Orangen-Carpaccio ab 5 Pers. – (G)	€ 3,50	mit frischem Basilikum (G)	
Rosmarinkartoffeln (4)	€ 3,00		

## 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\* (C,G), Currysoße\* (C,G), Zaziki (C, G), Salat Dressing\* (C, G), Erbsen und Karotten, Rotkohl (12), Grüne Bohnen, Broccoli, Sauerkraut mit Ananas, Sauerkraut (3,12), 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), Hirtsalat \* (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 Accescoires für die Präsente. ab € 15,00

## 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

Wir bieten Ihnen von Dienstag bis Samstag 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](http://www.greve-fleischerei.de) rein.

\* **Neu** \* – Samstags ab 10.00 Uhr heiße Suppe

## Verleih

tiefe oder flache Teller mit Besteck pro Garnitur 0,50 €

**!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.



## Allergene

A) Weizen, B) Krebstiere, C) Eier, D) Fische, E) Erdnüsse, F) Soja, G) Milch, H) Pistazien ( nicht Nüsse!), I) Sellerie, J) Senf, K) Sesam, L) Sulfit, M) Lupine, N) Weichtiere

## Zusatzstoffe

1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsmittel, 3) mit Nitritpökelsalz, 4) mit Antioxidationsmittel, 5) mit Geschmacksverstärker, 6) geschwefelt, 7) geschwärzt, 8) mit Phosphat, 9) mit Milcheiweiß, 10) koffeinhaltig

## Laden-Öffnungszeiten

Dienstag – Mittwoch: 8:00 bis 14:00 Uhr  
Donnerstag – Freitag: 8:00 bis 18:00 Uhr  
Samstag: 7:00 bis 13:00 Uhr

## Partyservice

Dienstag - Samstag: bis 19,30 Uhr

Unsere Preise verstehen sich pro Person als Abholpreise und beinhalten die gesetzlich vorgeschriebene MwSt. von 7%.

Preisliste Stand Nov. 2022 ältere Preise verlieren ihre Gültigkeit



Fleischerei Greve · Inhaber: Carsten Greve  
Fockbeker Chaussee 22 · 24768 Rendsburg  
Tel.: 04331-71304 · [www.greve-fleischerei.de](http://www.greve-fleischerei.de)