



Fleischerei Pohl

PREISLISTE 05.2022

Liebe Kundin, lieber Kunde,

ob nun Hochzeiten, Geburtstag, Familienfeier, Trauerfeier, Taufe, Konfirmation, Betriebsfest oder einfach nur mit guten Freunden etwas leckeres Essen – wir haben garantiert für jeden Anlass das richtige Menü für Sie. Und damit Sie auch **ausgelassen** feiern können und sich nicht so viele Gedanken um das Fest machen müssen, übernehmen wir gerne die Organisation: wir arrangieren, dekorieren und kochen nach Wunsch und Absprache für Ihre Feierlichkeit. Zudem beraten wir Sie selbstverständlich bei der Auswahl der Spezialitäten, damit es ein rundum gelungenes Fest wird.

Ihre Familie Melcher und Team



Kalte Küche

- Frikadellen Stück 1,80 €
- Party Frikadellen Stück 0,90 €
- Party Schweine Schnitzel 100g Stück 2,50 €
- Schweinefiletmedaillons Stück 3,50 €
- Kleine Schweinesteaks im Kokosmantel Stück 2,60 €
- Kleine Rindersteaks Stück 3,50 €
- Party Putenschnitzel 100g Stück 2,80 €
- Knuspriger Putenmandelsteaks Stück 3,00 €
- Kleine Hähnchenkeulen Stück 2,50 €

Stachel – Igel (20 Spieße)

- Frikadellen Bällchen mit Weintrauben Stück 13,50 €
- Käsewürfel mit Weintrauben Stück 11,50 €

Hackepeter-Igel oder Schweinchen auf Zwiebelbett

- Hackepeter (1Kg) Stück 16,00 €
- Tatar „Alt Deutscher Art“ (1Kg mageres Rindfleisch) Stück 20,00 €

Antipasti ab 5 Personen – pro Pers. 150g

- Bunter Antipasti-Teller (gebratene Champignons, Zucchini, Auberginen, Paprika, Oliven und Feta) je Pers. 7,50 €
- Gebratene Auberginentaler in Eihülle je Pers. 7,50 €
- Eingelegte Gurken & Tomaten je Pers. 5,00 €
- Tomaten & Mozzarella Platte je Pers. 7,50 €

Dip-Kick ab 5 Personen - pro Pers. 100g

- Hausgemachte Tzatziki je Pers. 1,50 €
- Kräuterquark je Pers. 1,50 €
- Hausgemachte Remoulade je Pers. 1,50 €
- Currysauce mit Mandarinen je pers. 1,50 €
- Chili Mango Sauce je Pers. 1,50 €
- Frucht Bombay Dip je Pers. 1,50 €
- Knoblauchsauce je Pers. 1,50 €
- Cocktailsauce je Pers. 1,50 €
- Knoblauch & Pfeffersauce je Pers. 1,50 €



Halbe belegte Brote

Wir empfehlen Ihnen drei halbe Brotscheiben pro Personen

Reell belegt mit:

Hackepeter, Schweine Braten, Kasseler Aufschnitt, Mettwurst, roh. Schinken, Putenbraten, Roastbeef, gek. Schinken, Frischkäse, Schnittkäse und Brikäse

- ohne Dekoration pro Scheibe 2,30 €
- mit Dekoration pro Scheibe 2,80 €

Matjesfilet, Räucherlachs, Forellenfilet

- Ohne Dekoration pro Scheibe 2,80 €
- Mit Dekoration pro Scheibe 3,30 €

Krabben und Aalfilet

- Ohne Dekoration pro Scheibe 3,50 €
- Mit Dekoration pro Scheibe 4,00 €

Halbe belegte Brötchen

Wir empfehlen Ihnen drei halbe Brötchen pro Personen

Reell belegt mit:

Hackepeter, Schweine Braten, Kasseler Aufschnitt, Mettwurst, roh. Schinken, Putenbraten, Roastbeef, gek. Schinken, Frischkäse, Schnittkäse und Brikäse

- Ohne Dekoration pro Hälfte 2,00 €
- Mit Dekoration pro Hälfte 2,50 €

Matjesfilet, Räucherlachs, Forellenfilet

- Ohne Dekoration pro Hälfte 2,50 €
- Mit Dekoration pro Hälfte 3,00 €

Krabben und Aalfilet

- Ohne Dekoration pro Hälfte 3,50 €
- Mit Dekoration pro Hälfte 4,00 €

Aufpreis Körnerbrötchen

pro Hälfte 0,20 €



Schnittchen ab 3Stück pro eine Sorte

Wir empfehlen Ihnen 6 Stück pro Personen

- Belegt mit Wurst, Käse Stück 2,80 €

Hackepeter, Schweine Braten, Kasseler Aufschnitt, Mettwurst, roh. Schinken, Putenbraten, gek. Schinken, Roastbeef, Frischkäse, Schnittkäse und Brikäse

- Belegt mit Fischarten Stück 3,10 €

Matjesfilet, Räucherlachs, Forellenfilet

- Belegt mit Fischarten

Krabben und Aalfilet Stück 3,70 €

Fingerfood

wir empfehlen Ihnen 10 Stück pro Personen / Mindestmenge 5 Stück pro Sorte

Vegetarisch

Stück 2,40 €

- Gefüllte Weintrauben-Spieße (mit Frischkäse und Karottenblumen)
- Gefüllte Eier (zwei Hälften)
- Oliven-Ziegenkäse-Spieße
- Gefüllte Peperoni-Spieße
- Feta-Cornichons Gurken Spieße
- Crêpes-Röllchen (gefüllt mit Remoulade und Feldsalat)
- Crêpes-Röllchen (gefüllt mit Remoulade Gurke und Käse)
- Zucchini-Röllchen-Spieße (mit Pesto mariniert)
- Tomate-Mozzarella-Spieße (mit Basilikum)
- Melonenschiffchen (mit Minze und Weintrauben)
- Käse Fruchtspieße
- Fruchtspieße
- Gefüllte Gurkentaler (mit Preiselbeeren-Creme)

Für Fischliebhaber

Stück 4,00 €

- Räucherlachs Roulade auf Spieß (Mediterrane Art)
- Geräucherte Lachs-Spieße
- Lachsrücken mit frischen Gurkenstreifen- Spieß
- Zucchini-Räucherlachsrouladen-Spieße
- Lachshappen auf Pumpernickel
- Crêpes-Röllchen (gefüllt mit Frischkäse und Räucherlachs)
- Fischpralinen Spieße (mit Ananas)
- Fisch Röllchen (gefüllt mit Lachsfarce und Black-Tiger-Garnelen)
- Garnelenspieße
- Garnelen im Teigkruste
- Matjestaler (gefüllt mit Preiselbeeren-Creme)
- Gefüllte Gurkentaler (gefüllt mit Thunfischcreme)



Fingerfood

wir empfehlen Ihnen 10 Stück pro Personen / Mindestmenge 5 Stück pro Sorte

Für Fleischliebhaber

Stück 3,00 €

- Chicken Wings-Spieße
- Tapas im Speckmantel Spieße
- Kleine Frikadelle Bällchen mit Weintrauben auf Spieß
- Crêpes-Röllchen (gefüllt mit Eisbergsalat, gek. Schinken und Remoulade)
- Crêpes-Röllchen (gefüllt mit Eisbergsalat, gek. Schinken, Käse und Remoulade)
- Melonenschiffchen mit Serano Schinken und Weintraube
- Räucherschinken-halb getr. Tomaten-Cornichons Gurken-Spieße
- Räucherschinken-Röllchen-Spieße (gefüllt mit Spargel)
- Rehmedaillon-Spieße
- Roastbeef-Röllchen-Spieße (gefüllt mit Spargel oder Gurke)
- Schweinefiletmedaillons im Speckmantel
- Teriyaki-Spieße (in Japanischem Wein marinierte Hähnchenbrust)
- Hähnchenbrustfilet und dreierlei Paprika eingerollt
- Hähnchenspieße (mariniert mit Chili Mango)

Wir machen auch gerne Fingerfood im kleinen Glas

Aufpreis pro ausgewählte Sorte im Glas

Stück 0,80 €

Kleines Event Buffet

Kalte Platten: Tomaten & Mozzarella-Platte mit Balsamico, gefüllte Gurkentaler mit Thunfisch-Creme, Rustikale Käseplatte mit üppigen Früchten garniert, Crêpes-Röllchen (gefüllt mit Remoulade & Feldsalat), Auberginentaler in Eihülle, Antipasti Platte (gebratene Champignons, Zucchini, Auberginen, Paprika, Oliven und Feta), Chicken Wings, Mozzarella Sticks, Käse-Chili-Bällchen, Garnelen im Teigkruste

Dip: Knoblauch Sauce, Frucht Bombay Sauce, Chili Mango Sauce

Beilagen: Fladenbrot dazu Frischkäsesorten (Zwiebelcreme, Paprika 6 Kräutercreme und Lachscreme)

Ab 5 Personen

je Pers. 15,00 €



Dessert: Unsere Süße Verführung / ab 5 Personen

Dessert pro Pers. – 150g / Sauce pro Pers. 100g

Weißer Schokoladenmousse mit frischem Obst

je Pers. 3,50 €

- Mango
- Ananas
- Kiwi
- Heidebeeren
- Erdbeeren nur in der Saison

Andere Mousse-Sorten

je Pers. 3,00 €

- Zitronen Mousse
- Stracciatella Mousse
- Schoko Mousse
- Vanille Mousse

Cremes

je Pers. 3,00 €

Cremes mit frischem Obst

je Pers. 3,50 €

- Bienenstich Creme
- Erdbeer-Creme
- Zitronen Creme
- Rotwein-Creme
- Milchkaffe Creme

Quarkspeisen mit frischem Obst

je Pers. 3,00 €

- Erdbeeren
- Mango
- Ananas
- Kiwi
- Heidebeeren
- Orangen / oder Mandarinen

Windbeutel Traum nach Art des Hauses

je Pers. 3,50 €

- Windbeutel, Himbeeren und Traumhafte Creme

Wir servieren auch gerne Dessert im kleine Glas nach Ihrer Wahl

Sorte nach Wunsch

1 Glas 3,50 €



Dessert: Unsere Süße Verführung / ab 5 Personen

Dessert pro Pers. – 150g / Sauce pro Pers. 100g

Götterspeise je Pers. 2,50 €

- Kirsch
- Waldmeister
- Zitrone
- Himbeeren

Bratapfel mit Marzipan & Rosinen gefüllt Stück 2,50 €

Rote Grütze je Pers. 2,50 €

Saisonaler gemischter Obstsalat je Pers. 3,00 €

Vanillesauce je Pers. 0,80 €

Auf Ihren Wunsch servieren wir die Desserts in kleinen Gläsern

Sorte nach Wunsch 1 Glas 3,50 €

Frisch – Fruchtig - Wuchtig

Gemischte Obstplatte nach Saison (ab 5 Personen) je Pers. 5,00 €

Obstplatte mit Schokoladen Fontaine (ab 20 Pers.)

- Vollmilch je Pers. 6,50 €
- Weisse Schokolade je Pers. 6,50 €

Fruchtkorb

Einen frischen, schönen anzusehenden Fruchtkorb mit halbgemachten und ganzen Früchten stellen wir Ihnen auf Ihren Wunsch

Gemischter Fruchtkorb je Pers. 3,80 €

Fruchtspieße Stück 2,00 €

Fruchtspieße mit Schokoglasur Stück 3,00 €

- Erdbeeren
- Ananas
- Bananen
- Weintrauben



Hausgemachte Salate ab 1 Kg

Unsere Empfehlung für Sie - pro Pers. 300g

- Nudelsalat mit frischem Gemüse je 100g 1,80 €
- Porree-Fruchtsalat ohne Mayonnaise je 100g 1,90 €
- Bauernsalat je 100g 2,30 €
- Griechischer Salat mit Oliven und Schafskäse je 100g 2,30 €
- Frischer Krautsalat je 100g 1,70 €
- Gurkensalat je 100g 1,60 €
- Bunter Bohnensalat je 100g 1,60 €
- Wachsbohnsalat je 100g 1,60 €
- Kartoffelsalat mit Mayonnaise je 100g 1,60 €
- Speck-Kartoffelsalat ohne Mayonnaise je 100g 1,60 €
- Waldorfsalat je 100g 2,50 €
- Eisbergsalat mit Sahne-Mandarinen-Sauce je 100g 1,60 €
- Couscous Salat mit frischem Gemüse je 100g 1,60 €
- Rohkostplatte mit Dressing je 100g 2,30 €
- Tomate & Mozzarella Salat je 100g 2,30 €
- Feldsalat mit Feta, Granatapfel, geröstete Sonnenblumenkerne und Dressing je 100g 2,50 €
- Feldsalat mit Gurke, Tomaten, Feta, geröstete Sonnenblumenkerne und Dressing je 100g 2,50 €
- Feldsalat mit frischem Obst, Granatapfel und Dressing je 100g 2,50 €

aus der russischen Küche

- Wintersalat „Olivje“ mit frischen oder gesalzen Gurken je 100g 2,00 €
- Glasnudelsalat „Funtschosa“ mit Geflügelfleisch je 100g 2,50 €
- Matjesschichtsalat „Seljodka pod shuboj“ je 100g 2,80 €
- Möhrensalat mit Knoblauch und Öl je 100g 2,00 €
- Möhrensalat mit Knoblauch und Mayonnaise je 100g 2,00 €
- „Che-Salat“ mit (Fisch, Schwein oder Geflügelfleisch je 100g 2,50 €
- „Winegret“ mit Sauerkraut und Roter Bete je 100g 2,00 €



Suppen- und Eintöpfe

ab 5 Personen / unsere Empfehlung: pro Person 0,5L

- Gulaschsuppe nach „ungarischer Art“ je Pers. 4,50 €
- Gyroscremesuppe je Pers. 4,50€
- Chili con Carne je Pers. 4,00 €
- Hochzeitssuppe (mit Eierstich, Mettbällchen und Nudeln) je Pers. 4,50 €
- Hühnersuppe je Pers. 4,50 €
- Spargel-Kartoffel-Cremesuppe mit Mettbällchen je Pers. 4,50 €
- Käse-Lauchcremesuppe mit Hackfleisch je Pers. 4,50 €
- Broccoli-Cremesuppe mit Hackfleisch je Pers. 4,50 €
- Erbsensuppe je Pers. 4,00 €

Vegetarische Suppen

- Gemüseintopf je Pers. 4,00 €
- Minestrone (italienische Gemüseintopf) je Pers. 4,00 €
- Broccoli-Cremesuppe je Pers. 4,00 €
- Tomaten-Cremesuppe je Pers. 4,00 €
- Blumenkohl-Cremesuppe je Pers. 4,00 €
- Lachs-Cremesuppe je Pers. 4,50 €

Suppe aus der russischen Küche

- „Borschtsch“ je Pers. 4,50 €
- Fischsuppe „Ucha“ je Pers. 4,00 €
- Leichte Nudelsuppe „Lapscha“ je Pers. 4,00 €
- Sommer-Gemüsesuppe „Okroschka“ / (Kalt) je Pers. 4,50 €

Brotkorb (Fladenbrot) zur Suppe

je Pers. 0,90 €



Für Fleisch- Fischliebhaber

Nur das Beste Fleisch aus der Region – ab 8 Personen / Unsere Empfehlung: pro Person 300g

Schwein

- Gefüllter Braten (Füllung nach Wunsch)
 - Mager vom Lachse je Pers. 8,70 €
 - Deftig vom Nacken je Pers. 7,70 €
- Gyrosbraten je Pers. 7,70 €
- Kasseler Braten
 - Mager vom Lachse je Pers. 8,70 €
 - Deftig vom Nacken je Pers. 7,70 €
- Kasseler im Blätterteig je Pers. 9,50 €
- Zwiebelbraten rustikal (Schweinenacken und Zwiebeln) je Pers. 7,70 €
- Schweizer Rostbraten (mit Käse und Kochschinken) je Pers. 8,70 €
- Krustenbraten je Pers. 7,70 €
- Bayerische Grillhaxe (halbiert oder im ganzem) Stück 6,50 €
- Schweineschnitzel je Pers. 8,50 €
- Schweinefilet oder im Speckmantel je Pers. 10,00 €
- Marinierter Sahnebraten je Pers. 8,50 €

Ein Erlebnis für den kleinen Kreis / ab 10 Pers.

- Bauernkrone je Pers. 8,50 €
- Bauernkrone mit Pflaumen gefüllt je Pers. 9,00 €

Lammbraten / Kaninchen / Wild

- Lammbraten je Pers. 9,80 €
- Kaninchenkeulen (2 Stück) je Pers. 11,50 €
- Wildschweinbraten je Pers. 11,50 €
- Wildgulasch je Pers. 9,80 €
- Hirschkeule je Pers. 10,50 €
- Rehkeule je Pers. 14,70 €

Spanferkel

- Spanferkel als Rollbraten mit Kruste je Pers. 7,90 €
- Spanferkel auf Tablett je Pers. 7,90 €
- Spanferkel im Ganzen je Pers. 14,00 €

Fisch

- Lachsfilet je Pers. 12,50 €
- Fischfilet mit Apfelhaube je Pers. 8,50 €
- Paniertes Fischfilet je Pers. 8,50 €



Für Fleisch- Fischliebhaber

Nur das Beste Fleisch aus der Region – ab 8 Personen / Unsere Empfehlung: pro Person 300g

Rind

- Rinderbraten aus der Hochrippe je Pers. 9,70 €
- Sauerbraten (nach Hausfrauen Art) je Pers. 9,50 €
- Rinder Rouladen (1,5 Stück pro Pers.) je Pers. 9,70 €
- Geschnetzeltes Rinderfilet „Stroganoff“ je Pers. 10,50 €
- Gebratenes Roastbeef je Pers. 17,50 €
- Rindersteak je Pers. 15,50 €

Geflügel

- Putenbraten Natur je Pers. 7,70 €
- Putensteak je Pers. 9,50 €
- Putenschnitzel je Pers. 9,50 €
- Hähnchenkeulen (o. Knochen) je Pers. 7,70 €
- Hähnchenkeulen (o. Knochen gefüllt mit Pflaume) je Pers. 8,50 €
- Hähnchenbrustfilet je Pers. 9,70 €
- Hähnchenschnitzel im Knuspermantel je Pers. 9,70 €
- Gänsebrustfilet je Pers. 18,50 €
- Gänsekeulen je Pers. 17,50 €
- Entenbrustfilet je Pers. 15,50 €
- Entenkeulen je Pers. 14,50 €

Saucen / pro Pers. 100g

- Bratensauce je Pers. 0,90 €
- Pilzrahmsauce je Pers. 1,50 €
- Curry-Fruchtsauce je Pers. 1,85 €
- Sauce Hollandaise je Pers. 1,85 €
- Pfeffer-Kirschsauce je Pers. 2,80€
- Limettensauce (Fisch) je Pers. 1,85 €
- Kräutersauce (Fisch) je Pers. 1,85 €
- Dillsauce (Fisch) je Pers. 1,85 €



Saisonale Spezialitäten

Grünkohl I

je Pers. 13,50 €

- Grünkohl satt mit Pinkel, Kochwurst, Kasseler, Bauchfleisch und Kartoffeln

Grünkohl II

je Pers. 15,50 €

- Grünkohl satt mit Pinkel, Kochwurst, Kasseler, Bauchfleisch, Kartoffeln und Dessert: Rote Grütze mit Vanillesaucen

Grünkohl III

je Pers. 17,50 €

- Vorsuppe: Hochzeitssuppe
Grünkohl satt mit Pinkel, Kochwurst, Kasseler, Bauchfleisch, Kartoffeln und Dessert: Rote Grütze mit Vanillesaucen

Spargelzeit

- Spargel satt, Kartoffeln, Hollandaise (ohne Beilagen)

je Pers. 15,50 €

mit Beilagen nach Wahl:

- Schweineschnitzel
- Geräucherte Schinken
- Kalbsschnitzel

je Pers. 21,00 €

je Pers. 21,00 €

je Pers. 28,00 €

Oktoberfest

- Grillhaxen, Weißwurst oder Fleischkäse, Sauerkraut, Kartoffelklöße und Bratensauce

je Pers. 15,50 €

Schnitzeessen

- Schweineschnitzel oder Putenschnitzel mit Bratkartoffeln, Pilzrahmsauce und Wachsbohnenalat oder Gemischter Gemüseplatte

je Pers. 15,50 €

Warme Spezialitäten ab 8 Personen / unsere Empfehlung 300g pro Person

- Pilzrahmsteak in Sahne-Kräutersauce je Pers. 9,70 €
- Lasagne / ab 10 Person je Pers. 9,20 €
- Exotischer Schlemmertopf je Pers. 15,50 €
(Schweinefilet oder Putenfilet mit gemischten Früchten in Curryrahm)
- Herzhafter Filettopf je Pers. 15,50 €
(Schweinefilet oder Putenfilet, Pfefferlinge, Zwiebeln, gestr. Speck, Käse überbacken)
- Schweinefilet „Wellington“ je Pers. 14,00 €
(Schweinefilet im Blätterteig, dazu Pfefferkirschsauce)
- Rinderfilet „Wellington“ je Pers. 25,10 €
(Rinderfilet im Blätterteig, dazu Pfefferkirschsauce)

Fleischgerichte aus der russischen Küche

Ab 8 Personen / unsere Empfehlung 450g pro Person

- „Pelemeni“ (mit Hackfleisch gefüllt die Teigtaschen) je Pers. 8,00 €
- Pelemeni- Gratin (Auflauf) je Pers. 8,50 €
- „Manti“ (gedünstete Teigtaschen mit Hackfleisch) je Pers. 8,00 €
- „Galubzi“ Kohlrouladen in Gemüse Fond je Pers. 8,00 €
- „Tefteli“ Hackbällchen in Paprika Sauce je Pers. 8,00 €
- „Plow“ Reispfanne mit Fleischanlage je Pers. 9,50 €
- Schaschlik vom Schwein, Pute, Rind, oder Lamm je Pers. 9,80 €

Vegetarische Spezialitäten ab 5 Personen

- Gemüsefrikadellen je Pers. 8,50 €
- Gemüseschnitzel je Pers. 8,50 €
- Gemüselasagne / ab 10 Personen je Pers. 8,50 €
- Gemüse-Kartoffelgratin je Pers. 8,00 €

Vegane Spezialitäten ab 8 Personen

- Orientalische Gemüseplätzchen je Pers. 8,50 €
- Rote Bete Puffer je Pers. 8,50 €
- Gemüsebällchen je Pers. 8,50 €
- Paprikaschote gefüllt mit Gemüse je Pers. 8,50 €

Heiße Beilagen

ab 5 Personen / Unsere Empfehlung 300g pro Person

- Salzkartoffeln je Pers. 3,00 €
- Rosmarinkartoffeln je Pers. 3,50 €
- Bratkartoffeln je Pers. 3,80 €
- Herzoginkartoffeln je Pers. 3,00 €
- Kroketten je Pers. 3,00 €
- Kartoffelgratin je Pers. 3,50 €
- Bauerngratin je Pers. 3,80 €
- Kartoffelknödel (3 Stück) je Pers. 3,80 €
- Spätzle je Pers. 3,00 €
- Butterreis je Pers. 3,00 €
- Tomatenreis je Pers. 3,00 €

Beilagen aus der russischen Küche

- Buchweizen „Grechka“ mit Speck und Zwiebeln je Pers. 3,00 €

Heise Gemüse

ab 5 Personen / unsere Empfehlung 300g pro Person

- Rotkohl je Pers. 3,00 €
- Rosenkohl je Pers. 3,00 €
- geschmortes Apfelkraut je Pers. 3,00 €
- geschmortes Sauerkraut je Pers. 3,00 €
- Kräuter Butterbohnen je Pers. 3,00 €
- Grüne Bohnen im Speckmantel je Pers. 3,50 €
- Butterbohnen mit Speck und Zwiebeln je Pers. 3,00 €
- Broccoli mit gerösteter Mandel je Pers. 3,00 €
- Sommermix-Gemüse mit Mais je Pers. 3,00 €
- Balkangemüse je Pers. 3,00 €
- Gemüseplatte (4 versch. Sorten nach Wahl) je Pers. 3,80 €
- Gemüsegratin je Pers. 3,80 €
- Mediterranes Pfannengemüse je Pers. 4,50 €
- Italienische Gemüse mit Pesto je Pers. 4,50 €
- Geschmorte Pilze mit Zwiebeln je Pers. 4,50 €

Heise Gemüse aus der russischen Küche

- Schmorkohl je Pers. 3,00 €
- „Pilze Pohl“ (mit Paprika, Zwiebeln und Creme fraîche) je Pers. 4,50 €

Beilagen / Brotkorb

- Brotkorb (Kaviabrot) je Pers. 1,20 €
- Brotkorb (Fladenbrot) je Pers. 0,90 €
- Brotkorb (Brotsorten gemischt) je Pers. 2,00 €
- Partybrötchen (2 Stück) je Pers. 0,90 €
- Kaviarbrotsstangen Stange 3,80 €

Brot-Aufstrich aus eigener Herstellung

- Kräuterbutter je Pers. 1,00 €
- Butter je Pers. 0,85 €

Frischkäse vers. Sorten

- Roten Zwiebeln und Kräuter je Pers. 1,00 €
- Paprika und Kräuter je Pers. 1,00 €
- Lachs und Dillspitzen je Pers. 1,50 €



Pohl's Aufschnittplatten

Feierabendplatte

Mettwurst, Schweinebraten, Kasseler Aufschnitt, Schinkenspeck und Hackepeter

ab 5 Personen

je Pers. 9,50 €

Rustikale Bauernplatte

Schinkenspeck, Mettwurst, Rotwurst, Leberwurst, Sülze, Bauerschicken, Hackepeter und Schmalz

ab 5 Personen

je Pers. 11,50 €

Raffinierts Schlemmerbrett

Schweinesteaks auf Ananas

Kasseler Braten, Schweinebraten, Putenbraten, Roastbeef, Mettwurst, geräucherte Schinken, gekochter Schinkenröllchen mit Spargel und Remoulade

als Dip servieren wir Remoulade und Sahnemeerrettich Sauce

ab 5 Personen

je Pers. 14,00 €

Roastbeef Platte

Zartes Roastbeef garniert auf einer Platte, dazu servieren wir Remoulade und Kartoffelgratin

ab 5 Personen

je Pers. 16,50 €

Käseplatte

Verschiedene internationale Käsespezialitäten mit frischen Früchten auf einer Platte oder Holzbrett angerichtet

ab 5 Personen

je Pers. 11,00 €

Fischplatte I

Makrelenfilet, Forellenfilet, Matjes, Sprotten, Räucherlachs, dazu servieren wir Sahnemeerrettich

ab 5 Personen

je Pers. 14,00 €

Fischplatte II

Nordseekrabben, Räucheraal, Räucherlachs, Schillerlocken, geräucherte Heilbutt, dazu servieren wir Sahnemeerrettich

ab 5 Personen

je Pers. 16,50 €



Kalte Buffets

Abend Snackbuffet

Kleine Schweineschnitzel, Putensteaks auf Ananas, Partyfrikadellen, Chrustis Spieße (mageren Schweinebauch), kleine Hähnchenkeulen, Käse-Obst-Spieße
dazu Servieren wir Tzatziki, Bombay Sauce und Krautsalat

ab 5 Personen

je Pers. 15,00 €

Bauernbuffet

Schinkenspeck, Mettwurst, Rotwurst, Leberwurst, Sülze, Bauerschinken, Hackepeter, gefüllte Eier, kleine Partyfrikadelle, feine Auswahl herzhafter Käsespezialitäten, Matjesfilet, Bratrollmops mit Zwiebelringen
dazu servieren wir: Remoulade (als Dip), Brotkorb, Butter

ab 10 Personen

je Pers. 15,50 €

Schlemmer Buffet

Putenmandelsteaks auf Ananas, Bratenplatte: (ger. Schinken, gek. Schinkenröllchen mit Spargel und Remoulade, Kasseler Braten, Schweinebraten, Roastbeef), verschiedene internationale Käsespezialitäten mit frischen Früchten auf einer Platte angerichtet, Fischplatte: (Räucherlachs, Matjesfilet, geräuchertes Forellenfilet)

dazu servieren wir: Sahnemeerrettich Sauce und Remoulade (als Dip), Brotkorb und Butter

ab 10 Personen

je Pers. 19,50 €

Pohl's Buffet

Putenbraten und zarte Rehrücken auf Waldorfsalat gelegt und Früchten der Saison garniert, Schweinefiletmedaillons im Speckmantel, gemischte Schinkenplatte mit Melone garniert, Bratenplatte: (Kasseler Braten, Schweinebraten, Roastbeef, gek. Schinkenröllchen mit Spargel und Remoulade), Fischplatte: (Räucherlachs, Räucheraal, Matjesfilet Forellenfilet und Krabben), internationale Käseplatte mit üppiger Fruchtgarnierung

dazu Servieren wir: Sahnemeerrettich Sauce und Remoulade (als Dip), Bauernsalat mit Oliven und Schafskäse, Brotkorb, Butter

ab 10 Personen

je Pers. 24,90 €



Kalt- Warme Buffets

Landschmecker-Buffer

Warme Speisen: Hähnchenkeulen ohne Knochen, Krustenbraten mit Bratensauce

Warme Beilagen: Geschmortes Sauerkraut, Broccoli mit gerösteten Mandeln, Bauern Kartoffelgratin, Salzkartoffeln

Kalte Platten: Partyfrikadellen, gefüllte Eier, eingelegte Gurken und Tomaten - Bratenplatte (Schinkenspeck, Rotwurst, Leberwurst, Sülze, Hackepeter Schweinchen auf Zwiebelbett, Rustikale Käseplatte

Fischplatte (Matjesfilet, Bratrollmops mit Zwiebelringen)

Salate & Dip: frischer Krautsalat, Tzatziki, Remouladen Sause, Butter und Brotkorb

Dessert: Rote Grütze mit Vanillesauce

ab 20 Personen

je Pers. 22,50 €

ab 50 Personen

je Pers. 21,00 €

Spezialitätenbuffet nach Art des Hauses

Warme Speisen: Gedünsteter Lachshappen auf Juliengemüse, Schweinefiletmedaillons, Hähnchenbrustfilet mit 3 Saucen: Bratensauce, Limettensauce und Sauce Hollandaise

Warme Beilagen: Blumenkohl, Broccoli mit gerösteten Mandeln, Kroketten und Kartoffelgratin

Kalte Platten: Hähnchenspieße, Crêpes Röllchen (gefüllt mit gekochtem Schinken, Remoulade und Eisbergsalat), Käse-Frucht-Spieße, gefüllte Gurkentaler mit Preiselbeeren Creme, Frikadellen Bällchen mit Weintrauben

Fischplatte: Matjesröllchen, Makrelenfilet, geräucherte Forellenfilet, Fischpralinen, gedünsteter Lachs im Ganzen

Salate & Dip: frischer Gemüsesalat, Waldorfsalat, Tzatziki, Chili-Mango-Sauce und Sahnemeerrettich Sauce, Butter, Kräuterbutter und Brotkorb

Dessert: Weiße Schokomousse mit frischen Früchten

ab 20 Personen

je Pers. 29,50 €

ab 50 Personen

je Pers. 28,00 €

Russisches Buffet

Vorspeise: Nudelsuppe

Warme Speisen: Hackbällchen auf Schmorkohlbett, Hähnchenkeulen ohne Knochen, gebratenes Fischfilet mit Dillsauce

Warme Beilagen: geschmorter Kohl, geschmorte Pilze mit Zwiebeln, Rosemarikartoffeln, Buchweizen

Kalte Platten: Frikadellen Bällchen mit Weintrauben, gefüllte Eier mit Kaviar garniert, Käse-Frucht-Spieße, Tomaten & Mozzarella-Spieße mit Basilikum, Hähnchenspieße

Fischplatte: Matjesfilet, geräuchertes Forellenfilet, Makrelenfilet, gedünsteter Lachs im Ganzen

Salate: Möhrensalat mit Knoblauch und Öl, „Fundschoa“ (Glasnudelsalat mit Pute), frischer Krautsalat, Eingelegte Gurken & Tomaten, Kräuterbutter und Brotkorb

Dessert: Saisonale Fruchtplatte

ab 20 Personen

je Pers. 24,90 €

ab 50 Personen

je Pers. 23,50 €

Hochzeitsbuffet

Zum Ersten Anstoß oder Sekt Empfang servieren wir auf dem Tisch oder extra Platte: Belegte Schnittchen mit Obst schön dekoriert

Vorspeise: Hochzeitssuppe mit Nudeln

Warmes Buffet: Hähnchenschnitzel im Knuspermantel oder Hähnchenkeulen ohne Knochen, Rinderbraten, Lachshappen auf Juliengemüse, Saucen (Bratensauce, Dillsauce, Sauce Hollandaise)

Warme Beilagen: Gemüseplatte (Brokkoli, Blumenkohl, Erbsen und Möhren), Geschmorte Champignons, Kartoffelgratin, Rosmarinkartoffeln, Reis, Spätzle, Kräuterbutter und Brotkorb

Salate: Frischer Krautsalat, Möhrensalat mit Knoblauch & Öl, Matjesschichtsaat „Seljodka pod Schuboj“, Wintersalat „Olivje“, Glasnudelsalat „Funtschosa mit Putenstreifen

Kaltes Buffet: Tomate - Mozzarella Platte & Spieße, Gurkentaler gefüllt mit Preiselbeer-Creme, Gefüllte Eier mit Kaviar garniert, Hähnchenspieße, Frikadellen Bällchen mit Weintrauben, Käse-Frucht-Spieße, Crêpes Röllchen (gefüllt mit Eisbergsalat, Remoulade und Putenbraten), Antipasti Platte (Zucchini, Auberginen, Champignons, Paprika gebraten, Oliven und Schafskäse), Zucchini Röllchen mit Pesto, Eingelegte Gurken & Tomaten

Fischbuffet: Fischplatte (Forellenfilet, Matjesfilet, Räucherlachs, Makrelenfilet), Fischpralinen, Garnelen im Teigkruste, Lachs im Ganzen, Flusskrebse, Räucherlachsrouladen Mediterran, geräucherte Makrele

Dessert: Gemischte Obstplatte

ab 30 Personen ohne Personal

je Pers. 35,00 €

Um Ihnen jegliche Arbeit abzunehmen, bieten wir Ihnen Personal für den Service an. Auch für den Folgetag.

Wir bieten zusätzlich ein

All-Inklusiv Packet

je Pers. 4,00 €

Wir liefern zu Ihrer Veranstaltung ausschließlich mit ausgewähltem Essen: Teller, Messer & Gabeln, Servietten und Anlegebesteck. Das komplett ungereinigte Geschirr holen wir am selben Tag oder nächsten Tag wieder ab.

So können Sie Ihre Feier bis zum Schluss genießen!



Grillspezialitäten

Grillplatte I

Grillkotelett, Grillbauch, Grillbratwurst vom Schwein, Putensteaks, Cevapcici vom Rind

ab 5 Personen zum selbst Grillen

je Pers. 8,50 €

Grillplatte II

Nackensteaks, Grillbauch, Grillbratwurst vom Schwein, Puten- Fruchtspieß, Rinderhüftsteaks, Lammkeulen Steaks

ab 5 Personen zum selbst Grillen

je Pers. 11,50 €

Grillplatte III

Weserwellen-Spieße (Schweinerücken), Chrustis-Spieße (magerer Schweinebauch), Grillbratwurst, Spareribs, Hähnchenspieße mit Chili-Mango mariniert, Rinderhüftsteaks, Lammfilet-Röllchen

ab 5 Personen zum selbst Grillen

je Pers. 15,50 €

Grillplatte IV

Pohl's Grillers: Grillbratwurst, Schweinemedallions im Speckmantel, Hähnchenbrustfilet, Lammkotelett, Rib-Eye Steaks, Lachskotelett (Fisch)

ab 5 Personen zum selbst Grillen

je Pers. 17,90 €

Grillplatte V

Schaschlik-Spieße (Fleischsorte eingelegt mit Zwiebeln nach Hausfrauen Art)

- Schweinefleisch
- Hähnchenkeulen ohne Knochen mariniert
- Rindfleisch mariniert
- Lammfleisch (eingelegt nach Kaukasischer Art)

ab 5 Personen zum selbst Grillen

je Pers. 9,90 €

ab 30 Personen grillen wir vor Ort (Grillmeister mit Grillwagen) – 65,00€

- Nur mit unseren Grillfleisch -

Grill Buffet – russischer Grillabend

Vorspeise: Okroschka (Sommerliche Gemüsesuppe/ Kalt)

Schaschlik dreierlei / Schaschlik Spieße:

- Schweinefleisch eingelegt mit Zwiebeln nach Hausfrauen Art
- Rindfleischspieße (mariniert)
- Lammspieße (eingelegt nach Kaukasischer Art)
- Puten-Frucht-Spieße mit Curry Marinade

Warme Beilagen: Rosmarinkartoffeln oder Kartoffelgratin

Kalte Beilagen: Gurken & Tomaten (eingelegt nach russischer Art), Kräuterbutter und Fladenbrot

Salate & Dips: frischer Krautsalat, Feldsalat mit Gurken & Tomaten und Dressing, Tzatziki, Chili Mango Sauce, Senf und Ketchup

ab 15 Personen zum selbst Grillen

je Pers. 22,90 €



Geschirr- und Besteckverleih

Suppenterrinen	Stück 2,50 €
Suppenteller	Stück 0,30 €
Essteller	Stück 0,30 €
Kuchenteller	Stück 0,25 €
Dessertschalen	Stück 0,25 €
Suppenkelle	Stück 0,50 €
Suppenlöffel	Stück 0,25 €
Messer & Gabeln	Stück 0,50 €
Kuchengabeln	Stück 0,25 €
Kaffeetassen mit Untertassen	Stück 0,50 €
Teelöffeln	Stück 0,25 €
Gläser 0,2l	Stück 0,30 €
Sektgläser	Stück 0,30 €
Weißweingläser	Stück 0,30 €
Rotweingläser	Stück 0,30 €
Schnapsgläser	Stück 0,30 €
Chafing-Dish	Stück 5,00 €
Stehtische	Stück 10,00 €
Bierzeltgarnitur	Stück 15,00 €
Sonnenschirm	Stück 40,00 €
Gas Grill	Stück 15,00€
Gasflasche nach Gewicht	zum handelsüblichen Tagespreis

Wir bieten zusätzlich ein

All-Inklusiv Packet je Pers. 4,00 €

Wir liefern zu Ihrer Veranstaltung ausschließlich mit ausgewähltem Essen: Teller, Messer & Gabeln, Servietten und Anlegebesteck. Das komplett ungereinigte Geschirr holen wir am selben Tag oder nächsten Tag wieder ab.

So können Sie Ihre Feier bis zum Schluss genießen!

**Um Ihnen jegliche Arbeit abzunehmen, bieten wir Ihnen Personal für den Service an.
Auch für den Folgetag.**

Lieferung- und Geschäftsbedingungen

Die in diesem Prospekt angegebene Preise sind abholpreise inklusiv der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Änderung, auch in Bezug auf Ausstattung und Preise, bleiben Vorbehalten.

Die Preise für sämtliche Speisen verstehen sich inklusive der ermäßigten Mehrwertsteuer von 7%. Diese gilt jedoch nur für reine Speisenerlieferungen ohne Geschirr und ohne Service vor Ort. Sobald Geschirr oder eine Serviceleistung dazu kommt, schreibt uns der Gesetzgeber vor, für die Gesamtlieferung (also auch für die Speisen) den vollen Mehrwertsteuersatz in Höhe von 19 % zu erheben, somit erhöhen sich die Preise für die Speisen dann um etwa 12 %.

Die Zahlung der Rechnung ist bei Übernahme fällig oder innerhalb 7 Tage nach Rechnungserhalt ohne Abzug zahlbar. Auf Rechnung, die nicht innerhalb 7 Tagen gezahlt werden berechnen wir Verzugszinsen.

Vorkasse Leistung: ab 50 Personen nehmen wir 50% von Gesamte Summe Vorkasse (eine Woche voraus).

Unsere Angebote sind unverbindlich. Kleine Abweichungen und Änderungen unserer Beschreibungen sind möglich.

Mit erscheinen einer neuen Preisliste 04.2022 verlieren alle bisherigen Angebote und Preise ihre Gültigkeit.

Aufgrund der frischen Zubereitung unserer Speisen sind Abweichungen von ca. 15-20 Minuten bei der Lieferung möglich.

Alle Liefertermine erfolgen nach Absprache mit uns.

Bei Anlieferung innerhalb Bremen- Nords erheben wir eine Lieferungspauschale in Höhe von 7,00 €.

Bei einer Bestellung ab 20 Personen (Bremen-Nord) ist die Lieferung frei.

Bei jeder anderweitigen Entfernung wird eine Liefergebühr nach Absprache mit Kunden in Rechnung gestellt.

Bei der Lieferung am Sonntag oder an Feiertagen, erheben wir einen Aufschlag von 10% auf die gesamte Rechnungssumme. Terminabweichungen bleiben vorbehalten.

Leih- und Mietsachen

Die Platten- und Geschirrrückgabe erfolgt vom Kunden. Jegliche Beschädigung und / oder fehlenden stücken stellen wir zum Anschaffungspreis in Rechnung.

Das Geschirr muss in sauberen Zustand während der Ladenöffnungszeiten abgegeben werden. Möchten Sie das Geschirr ungereinigt zurückgeben, so erfolgt ein Aufschlag von 0,80€ pro Person. Eine Rückgabe außerhalb unserer Geschäftszeiten ist nach Absprache möglich.


Auf Ihren Wunsch und nach Absprache, können wir gegen einen geringen Aufpreis das Geschirr auch Abholen. Alle vom Auftragsnehmer angelieferten Materialien und Gegenstände stehen und bleiben im Eigentum des Auftragsnehmers und werden nur leih- oder mietweise überlassen.



FLEISCHEREI POHL

Georg-Gleistein- Str. 47 * 28757 Bremen

Tel. 0421- 667472 (AB)

Mobil 0151-18457750 Max 

E-Mail: info@fleischerei-pohl.de

www.Fleischerei-Pohl.de

