

KALTES

Häppchen fein belegt ohne Mett.....	pro Person 16,- €
Häppchen fein belegt mit Fisch.....	pro Person 16, ⁹⁰ €
Schlemmerbrett mit Beilagen & Brot.....	pro Person 20, ⁹⁵ €
Geräucherte Pute mit Waldorfsalat und Preiselbeer Meerrettich Dip.....	pro Person 14, ⁹⁵ €
Roastbeef mit Remoulade.....	pro Person 13, ⁹⁵ €
Fischplatte Exklusiv ab 10 Personen.....	pro Person 20, ⁹⁰ €
Käse Snack Platte.....	pro Person 12, ⁹⁵ €

LIEBES-TELLER

Exklusive Fisch-Spezialitäten	für 2 Personen 55,- €
--	------------------------------

*3 Sorten Lachs inkl. Graved Lachs, Buttermakrelenfilet, Räucherlachs-
rückenfilet Ahorn Pfeffer, Knobli-Garnelen, sowie Sahnemeerrettich und Honig-Senf-Soße*

BEST OF FINGERFOOD

Fingerfood-Spezialitäten	10 Teile pro Person 29,⁹⁵ €
---------------------------------------	---

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

STEAKPLATTE

20 Gebratene Schweine- und Putenmedaillons (kalt)	komplett 60,- €
--	------------------------

mit Frischkäsegarnitur

DESSERT

mindestens 2 Stück pro Sorte

Mousse au Chocolat	Stück 5,- €
Apfel-Schicht-Creme mit Amarettinikexen und gerösteten Mandeln.....	Stück 5,- €
1001 Nacht mit Granatapfelstückchen und karamellisierten Walnüssen.....	Stück 5,- €

NOWATZKI

Fleischerei · Partyservice

Maurepasstr. 121, 24558 Henstedt-Ulzburg, Telefon: 04193-25 50, Fax: 04193-10 63, info@fleischerei-nowatzki.de

SO SCHMECKT WEIHNACHTEN!



NOWATZKI

Fleischerei · Partyservice

ALLERERLEI FILETTÖPFE Ofenfertig für Sie vorbereitet und ohne Beilagen

Hähnchenbrust auf Wokgemüse <small>mit Ingwer Ananas Soße</small>	pro Person 15, ⁹⁵ €
Hähnchenbrust in Bresso Champignonsoße	pro Person 15, ⁹⁵ €
Schweinefilet in Pfefferrahm	pro Person 15, ⁹⁵ €
Toskana Pfanne (Pute)	pro Person 15, ⁹⁵ €
Rinderfiletspitzen mit Pfifferlingsrahm	pro Person 26, ⁹⁵ €

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

Burgunder Braten	pro Person 12,- €
Krustenbraten	pro Person 12,- €

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

Rinderbraten	pro Person 16, ⁹⁵ €
Kalbsbraten	pro Person 23, ⁹⁵ €
Rehkeule	pro Person 23, ⁹⁵ €

ROULADEN & GULASCH

Rinderrouladen je 3 Stück in Soße	pro Person 17, ⁵⁰ €
Hirschkalbsgulasch mit frischen Rose-Champignons	pro Person 26, ⁹⁵ €

BEILAGEN (dazu kombinierbar)

Kartoffel-Auflauf veggie 400 g: 7,- €
Spinat-Nudel-Gratin veggie 400 g: 8, ⁹⁵ €

Rotkohl 1.000 g: 8, ⁹⁹ €
Heisses Kraut, 1.000 g: 8, ⁹⁹ €
Bratensoße, 1.000 ml: 6,- €

ENTE & GANS (abgebraten)

Halbe Ente mit Rotkohl und Soße	24, ⁵⁰ €
3 kg Ente mit Soße	90,- €
3 kg Ente mit Soße und Rotkohl	99,- €
5 kg Gans mit Soße	160,- €
5 kg Gans mit Soße und Rotkohl	170,- €

PUTE (abgebraten)

Pute	pro Kilo 19, ⁹⁹ €
Putenoberkeule	pro Kilo 15, ⁹⁹ €
Geflügelsoße	pro Liter 8,- €

ENTENTEILE

Entenkeule (ca. 300 g) mit Soße	10, ⁹⁹ €
Entenkeule (ca. 300g) mit Soße und Rotkohl	13, ⁵⁰ €
Entenbrustfilet in Orangensoße (kalt, zum Erwärmen)	19, ⁹⁹ €

GÄNSETEILE (abgebraten, warm oder kalt)

Gänsekeule (ca. 500 g) mit Soße	24, ⁵⁰ €
Gänsekeule (ca. 500 g) mit Soße und Rotkohl	26, ⁹⁹ €
Gänsebrust (ca. 1.200 g) mit Soße	45, ⁵⁰ €
Gänsebrust (ca. 1.200 g) mit Soße und Rotkohl	50,- €

SUPPEN (kalt, ab 2 Personen)

Spargelsuppe	0,5 Liter pro Person 6,- €
Kürbissuppe (veggie & vegan)	0,5 Liter pro Person 6,- €
Gulaschsuppe, rein Rind	0,5 Liter pro Person 6,- €