



QUALITÄT SEIT
ÜBER 115 JAHREN



FLEISCHEREI & PARTYSERVICE
weil es besser schmeckt

Platten & Häppchen

Belegte Brötchen

- ½ Brötchen mit Aufschnittspezialitäten,
Käse, Hackepeter 1,70 €
- je halbes Roggen- oder Körnerbrötchen 2,00 €
- je halbes mit Räucherlachs 2,50 €

Häppchen (belegt auf Brot)

(Ab 8 Personen)

- Aufschnittspezialitäten, Bratenaufschnitt,
Bauernmettwurst, Käsesorten, Schinken,
Hackepeter, hausgemachte Salate 12,50 €
- mit Hähnchennuggets, Schweinemedallions,
Partyfrikadellen & Remoulade 14,50 €
- mit Fischspezialitäten, z.B. Lachs,
Makrelenfilet, Aal & Forelle 16,00 €

Aufschnittplatte (ohne Brot)

(Preis pro Person)

- Aufschnittspezialitäten, Bratenaufschnitt,
Bauernmettwurst, Käsesorten, Schinken,
Hackepeter, hausgemachte Salate 10,00 €
- mit Hähnchennuggets, gebratenen
Schweinemedallions, Partyfrikadellen & Dipsoßen 12,50 €
- mit Fischspezialitäten, z.B. Lachs, Makrelenfilet,
Aal & Forelle 14,00 €
- als Buffet mit Brotkorb & Butterplatte 17,00 €
- Geräucherte Putenbrust garniert, mit Dipsoßen 8,90 €
- Roastbeefplatte mit Remouladensoße
mit Bratkartoffeln 17,00 € 20,50 €

Brottorten verschiedene Varianten

(Preis pro Stück)

Tortenboden gebacken aus Brotteig, ausgarniert und belegt mit

- Lachsfrischkäse, Lachs 27,00 €
- Schinken-Spargelröllchen, mit Remoulade 22,00 €
- verschiedene hausgemachte Salate 23,00 €
- Hackepeter, Jägermett 23,00 €
- Remoulade, Bratenkasseler 24,00 €
- Käsevariationen 23,00 €

BROTTORTEN SPEZIAL: 3-STÖCKIG

- Fischtorte mit Lachs, Forelle 42,00 €
- Schinkentorte mit Schinken, Frischkäse, Ei 35,00 €



Fingerfood Buffet

(Ab 10 Personen)

Käsefruchtspieße, knusprig gebratene Hähnchennuggets, panierte Schweinemedallions, herzhaftes Partyfrischkäse, mit verschiedenen Dipsaucen, Tomate-Mozzarella-Spieße, Schinken-Melonen-Spieße, gefüllte Wrap-Spieße, verschieden gefüllte Pizzaschnecken, Antipasti-Spieße.

pro Person 17,00 €

Auf Wunsch gegen Aufpreis mit kleinen Brötchen und Baguette

Buffetpräsentation ab 25 Personen

Häppchen mit Fischepezialitäten z.B. Räucherlachs mit Meerrettichquark, Räucheraal, Häppchen mit Käsespezialitäten, Häppchen mit Schinkenvariationen, Scheiben vom Schweinefilet im Kräutermantel auf Baguette, Buscetta, knusprige Hähnchennuggets, Partyfrikadellen, panierte Schweinemedallions, Käse-Fruchtspieße, Schinken-Melonenspieße, Tomate-Mozarella-Spieße, verschiedene Cracker mit Käsecreme, gefüllte Teigschnecken, Wrapspiralen, Ananas Schiffchen mit Käse garniert.

pro
Person
17,00€



Buffetvorschläge

ab 30 Personen (Preis pro Person)

Buffet Wilhelmshöhe

herzhaft, saftiger Spießbraten, Putenmedaillons,
Schweinemedallions in Kräutersahnesoße
mit Miniatur-Champignons, Schweinemedallions,
Bratkartoffeln & Sahnespeckkartoffeln,
Hackepeter als Igel oder Schwein dekoriert,
gemischte Gemüseplatte mit Soße Hollandaise,
knackig bunter Salat mit hausgemachtem Dressing,
Tomate mit Mozzarella & frischem Basilikum,
buntes Käsebrett, Fischdelikatessenauswahl, gefüllte Eier,
Käsefruchtspieße, Hähnchennuggets, Partyfrikadellen,
Bratenaufschnitt, Schinkenröllchen mit Spargel, Edelschinken,
bunte Brot- und Brötchenauswahl mit Butter & Kräuterbutter

22,50€

Topps Spezialbuffet

Hähnchenbrust- & Schweinefilet auf Gemüsebett
Spießbraten, Bratkartoffeln & Sahnespeckkartoffeln
Gemüsegratin & bunter Gemüsereis,
Salatbuffet mit hausgemachtem Joghurtdressing,
Fischdelikatessenauswahl z.B. mit Makrele, Lachs, Forelle, Aal,
Schweinefiletmedaillons, Partyfrikadellen, Hähnchennuggets,
buntes Käsebrett & Käsefruchtspieße,
Tomate- Mozzarella auf frischen Basilikumkräutern
Schinkenröllchen mit Spargel, Schinken-Melonespieße
bunte Brot- & Brötchenauswahl mit Butter & Kräuterbutter

21,50€

Warme Köstlichkeiten & Spezialitäten

(Preis pro Person)

2 Partyschnitzel vom Schwein	6,00€
Hähnchenschnitzel oder Putenschnitzel	6,50€
Spießbraten, mild gepökelt	7,50€
Kutschenbraten, gefüllt mit Speck und Zwiebeln	7,50€
Jägerbraten, gefüllt mit Jägermett	7,50€
Gyrosbraten, Bratenfüllung nach Gyros-Art	7,50€
Kansasbraten, würziger Nackenbraten	7,50€
Sahnebraten, eingelegt in spezieller Sahnemischung	7,50€
Kasselerbraten	7,50€
Aprikosenbraten, Bratenfüllung mit Aprikosen	7,50€
Pflaumenbraten, Bratenfüllung mit Pflaumen	7,50€





Zitronenpfefferbraten, würziger Rückenbraten	7,50€
Burgunderschinken, goldgelb geräuchert	7,50€
Krustenbraten, vom Schinken oder Jungschweinerücken	8,50€
Schweinefilet in Kräuter, Zwiebel- oder Senfkruste	9,50€
Schweinefilet Förstertopf, in Rahmsoße mit Mini-Champignon	9,50€
Putenrollbraten, geräuchert, mit Curry oder gefüllt	9,50€
Hähnchenbrustfilet, in Tomatensoße mit Mozzarella überbacken	9,50€
Rinderschmorbraten, nach alter Hausmannskost	10,00€
Bratengulasch aus magerem Rind und Schweinefleisch	8,00€
Rahmgeschnetzeltes mit Champignons	7,50€
2 Rinderrouladen in feintser Bratensoße	12,50€

Beilagen

(Preis pro Person)

Champignons und Zwiebeln	2,00€
Zigeunersoße und Jägersoße	2,50€
frische Champignons in Rahmsoße	3,50€
Bratkartoffeln oder Röstkartoffeln	3,00€
Salzkartoffeln	2,50€
Kartoffelgratin oder Sahnepfefferkartoffeln	3,50€
Gemischte Gemüseplatte	3,50€
Gemüsegratin, Kaisergemüse, Leipziger Allerlei	3,00€
Reisbeilage, Rotkohl, Sauerkraut	2,50€
Salatbeilage, wie z.B. Gurkensalat, Karottensalat, Krautsalat	3,00€
Salatbuffet (ab 20 Personen) wie z.B. Griechischer Salat, knackig bunter Salat, Rucolasalat mit Tomatenwürfel und Kernemix	4,00€
Tzatziki, Knoblauchsoße, Currysoße	1,00€



Menüvorschläge ab 10 Personen

(Preis pro Person)

Menü #1

Rinderrouladen

2 Rinderrouladen mit Salzkartoffeln oder
Kartoffelknödel, Apfelrotkohl & Soße **14,50€**
mit Salatbeilage **17,00€**

Menü #2

Rinder- & Burgunderbraten

Zarter Rinderbraten & magerer Burgunderschinken
mit feinsten Bratensoße, Gemüsebeilage
und Petersilienkartoffeln **14,50€**
mit Salatbeilage **17,00€**

Menü #3

Entenbrust

Entenbrustfilet mit Preiselbeer-
oder Orangensoße, dazu Salzkartoffeln,
Apfelrot- oder Speckrosenkohl **16,50€**
mit Salatbeilage **19,00€**

Menü #4

Entenbrust & Schweinefilet

Entenbrustfilet und Schweinefilet mit Champignons
in Rahmsoße, Speckbohnen & Salzkartoffeln **16,50€**
mit Salatbeilage **19,00€**

Menü #5

Schweinefilet & Pute

Schweinefilet & Putenmedaillons mit frischen
Champignons in Rahmsoße, Sahnespeckkartoffeln
oder Bratkartoffel und Salat der Saison **18,50€**

Menü #6

Schweinefilet oder/und Senfkruste

Schweinefilet im Kräutermantel mit frischen Champignons
in Rahmsoße, Bratkartoffeln oder Kartoffelgratin
und gemischte Gemüseplatte **18,00€**
mit Salatbeilage **20,50€**

Menü #7

Schweinefilet Förstertopf

Schweinefiletmedaillons in Sahnesoße mit Miniatur-
Champignons & verschiedenen Kräutern, Bratkartoffeln
und Buttererbsengemüse **14,50 €**
mit Salatbeilage **16,50 €**

Menü #8

Grünkohllessen

Deftiger Grünkohl mit Topps Pinkel- & Kohlwürsten aus
eigener Herstellung, Kasseler Nacken & Bauch aus
unserem Buchenholzrauch, dazu Salzkartoffeln
auf Wunsch Süßkartoffeln oder Bratkartoffeln **13,50€**

Schnitzelvariationen

ab 10 Personen (Preis pro Person)

2 Partyschnitzel vom Schwein „WienerArt“, mit Zwiebeln und Champignonscheiben, Kartoffelbeilage, Kaisergemüse mit Soße Hollandaise

Hähnchenschnitzel und Partyschnitzel, mit Zwiebeln und Champignonscheiben, Kartoffelbeilage, Kaisergemüse mit Soße Hollandaise **oder** Karotten-/Bohnen-/ und Krautsalat

Schnitzel Italia, überbacken mit Tomaten und Mozarella

Schnitzel Melba, überbacken mit Pfirsichhälften und Currysoße

Schnitzel Hawaii, mit Ananas, Käse und Currysoße überbacken

Zwiebel-Sahne Schnitzel, in cremiger Zwiebelsoße überbacken

Paprika-Sahne Schnitzel, in cremiger Soße mit Paprikastreifen überbacken

Schnitzel Siziliana, mit Tomate und Pesto gefüllt

Schnitzel Cordon bleu, mit Schinken und Käse gefüllt



13,00 €

Dazu wahlweise Bratkartoffeln, Kartoffelgratin, Sahnespeckkartoffeln, Salatplatte und Dressing oder Gemüseplatte mit Soße Hollandaise

Menüvorschläge

ab 20 Personen (Preis pro Person)

Menü #9

Saftig, würziger Spießbraten, magerer Putenbraten, pikanter Gyrosbraten, dazu Brat- & Sahnespeckkartoffeln, frischer Blumenkohl, Erbsen und Pariser Karotten, Kraut- & Gurkensalat, abgerundet mit Currysoße, Remoulade & Tzatziki

17,00 €

Menü #10

Schlemmermenü

Spieß- oder Gyrosbraten, Hähnchenbrustfilet in Tomatensoße – mit Mozzarella überbacken, Schweinemedallions in Kräutersahnesoße mit Miniatur-Champignons, Brat- & Sahnespeckkartoffeln, Gemischte Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise, Remoulade, Tzatziki

16,50 €

20,00 €

Menü #11

2 zarte Rücken-, Puten- oder Hähnchenschnitzel, mit Jäger- oder Zigeunersoße, Champignons & Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln, Kartoffelgratin oder Sahnespeckkartoffeln, Gemüseplatte mit Salatbeilage

14,00 €

16,50 €

Menü #12

Hähnchenbrustfilet mit Früchten & Käse überbacken, Burgunderbraten, Party-Schnitzel mit Champignons und Zwiebeln, Bratkartoffeln, Reis, Currysoße und gemischter knackiger bunter Salat

15,50 €

Menü #13

Schweine- & Putenmedaillons mit frischen Champignons in Rahmsoße, Spießbraten, Sahneseckkartoffeln und Rosmarinkartoffeln, Saisongemüse und Tomate-Mozarella-Platte

19,00 €

Menü #14

Gyros, Bifteki (gefüllte Hackröllchen mit Feta), Souvlaki (Fleischspieße), gebackenen Feta, Rosmarin- & Röstkartoffeln, Kraut- & Tomatensalat, Tzatziki, Baguette

16,00 €

Menü #15

Knusprige Schweinshaxe, Bayerischer Leberkäse, Weißwurst mit süßem Senf, dazu Sauerkraut, Speckkartoffelsalat oder Speckpüree, Laugenbrezeln

15,00 €



Topps Hochzeitsbuffet

Warme Speisen

- z.B. Rinderbraten
- z.B. Spießbraten
- z.B. Hähnchenbrustfilet an Champignonscheiben angerichtet
- frischer Blumenkohl, Erbsen & Fingermöhrrchen,
Rosenkohl mit Soße Hollandaise oder Butterbohnen mit Speckwürfel
- Salzkartoffeln Kartoffelgratin mit Bratensoße und/oder Bratkartoffeln
- Bohnensalat, Gurkensalat, Karottensalat und Weißkrautsalat





Für das Mitternachtsbuffet bereiten wir Ihnen (Ab 50 Personen)

- Fischdelikatessenauswahl, mit Aal, Lachs, Makrele
- Hackepeterigel und eine bunte Käseauswahl
- Bratenaufschnitt, Schinkenröllchen mit Spargel, Edelschinken, Landrauchmettwurst
- Schweinefiletmedaillons, Partyfrikadellen, Hähnchennuggets
- Heringssalat, Geflügelsalat, Eiersalat und Remoulade
- bunte Brot- und Brötchenauswahl, dazu Butter und Kräuterbutter

p.P. 25,50 €

(Aufpreis pro Person)

- | | |
|---|--------|
| • Topps Hochzeitssuppe mit Fleischklößchen | 3,00 € |
| • Eis mit heißen Kirschen oder Dessertauswahl | 3,00 € |
| • Kaffee und Tee | 1,50 € |

Sommer-Gartenbuffet

*In Riesengusspfannen vor
den Augen der Gäste zubereitet
und präsentiert*

- Geschnetzeltes nach Gyros Art
- Hähnchenbrustfilet
- Röstkartoffeln
- Champignons in Zwiebellauchsahnesoße

Vom Grill präsentieren wir

- Marinierte Puten-, Schweinenacken-, Schweinerückensteaks
& Grillbauch, Rinderhüftsteaks
- verschiedene Fleischspieße
- Knusperspieße, (dünn geschnittener Schweinebauch
mit Gewürzkruste)
- Topps Grillwurstspezialitäten
- Vegetarische Grillspezialitäten

- reichhaltiges Salatbuffet
- Grillsoßen
- Baguettevariationen

(ab 50 Personen) p.P. **24,50 €**



Riesenpfannenessen

*Die Spezialitäten werden vor den Augen
Ihrer Gäste in Riesengusspfannen
frisch zubereitet!*

Wählen Sie 3 Fleischsorten:

- Schweinesteaks aus Nacken und Rücken
- Hähnchenbrustfilet
- Schweinegeschnetzeltes nach Gyros Art
- Rahmgeschnetzeltes
- Schweinegeschnetzeltes mit Gemüse
- Putenrahmgeschnetzeltes

(ab 45 Personen) p.P. 10,00 €





Beilagen (Aufpreis pro Person)

Champignons in Zwiebellauchsahnesoße	3,50 €
Röstkartoffeln	3,00 €
Kartoffelgratin oder Sahnespeckkartoffeln	4,00 €
Verschiedene Baguettes	1,00 €
Salatbuffet	4,00 €
Tzatziki, Knoblauchsoße, Currysoße	1,00 €
Kräuterbutter	1,00 €

Spezialitäten aus unserem Schaubackofen

Im Fiesta-Grill grillt sich das Fleisch bei Ihnen selbstständig fertig.
Wir bereiten Ihnen das Spanferkel ofenfertig vor.
Sie können durch die Glasscheiben das sich drehende Fleisch sehen.

Hähnchenessen ab 30 Personen
knusprige & saftige Hähnchen, Hähnchenkeulen,
Hänchenbrust mit Haut & Knochen

Tagespreis

Haxenessen
knusprige Grillhaxe, extra saftig

Tagespreis

Die Spezialität des Hauses:

„Wildschwein am Spieß“

Tagespreis

Land-Spanferkel (Preis pro Person)

20 – 25 Personen	10,00 €
26 – 30 Personen	9,00 €
31 – 40 Personen	8,50 €
41 – 50 Personen	8,00 €
51 – 75 Personen	8,00 €
mit Sauerkraut	2,50 €
mit Kartoffelpüree	3,00 €
mit Bratkartoffeln	3,00 €
mit Kartoffelgratin	3,50 €
mit Sahnespeckkartoffeln	3,50 €
mit Baguette	1,00 €
mit Krautsalat & Kartoffelsalat	3,00 €
mit Salatbuffet	4,00 €
mit Tzatziki, Knoblauchsoße, Currysoße	1,00 €

Salatbuffet

für unsere Salatbuffets empfehlen wir eine Auswahl aus z.B.:

- Krautsalat
- Kartoffel-, Speckkartoffelsalat
- Tomatensalat, Bohnensalat, Gurkensalat in Essig-, Öl-Marinade
- Tomato-Rucolla-Salat mit Schafskäsewürfeln
- Schichtsalat
- Feldsalat mit Tomatenwürfeln & gerösteten Kernemix
- Hirtensalat (mit Schafskäse)
- Nudelsalat mit Mayonnaise
- Nudelgemüsesalat (ohne Mayonnaise)
- Nudel-Pesto Salat
- bunter gemischter Salat

Salatbeilage aus

Wurzel-, Gurken-, Bohnen-, Krautsalat



Suppen und Eintöpfe

(Ab 10 Liter)

	(Preis pro Liter)
Hochzeitssuppe	6,50€
Gulaschsuppe	7,50€
Gyrossuppe	7,50€
Erbsensuppe	6,00€
Chili con Carne	7,00€
Grünkohleintopf	7,00€
weitere Suppen und Eintöpfe auf Anfrage	

Desserts

(einzeln in Gläsern ausdekoriert)

Rote Grütze mit Vanillesoße	2,80 €
Mousse au Chocolat	2,80 €
Mousse au Chocolat blanc	2,80 €
Zitronencreme	2,80 €
Fruchtquarkspeise	2,80 €
Walnussmousse	2,80 €
Stracciatellacreme	2,80 €
Himbeertraum	2,80 €
Mascarponecreme mit pürierten Himbeeren	2,80 €
Limetten Joghurt Mousse	2,80 €
Obstsalat aus frischen Früchten	3,50 €

Zubehör und AGB

Servicepersonal

Gerne stellen wir Ihnen auf Wunsch auch Servicepersonal gegen Aufpreis zur Seite.

Geschirrverleih

	Preis p.P.	mit Reinigung
Suppenteller und Suppenlöffel	0,40 €	1,00 €
Essteller mit Messer und Gabel	0,60 €	1,50 €
Ess-, Salatteller mit Messer und Gabel	0,90 €	1,80 €
Dessertschale mit Löffel	0,40 €	1,00 €
Kaffeegeschirr	0,50 €	1,00 €
Kaffeegeschirr mit Kuchengeschirr	0,80 €	1,60 €

Besuchen Sie auch gerne unsere Website!
WWW.FLEISCHEREITOPP.DE

Sonstiges

Gerne führen wir Ihren Auftrag aus. Bitte geben Sie uns Ihre Bestellung frühestmöglich, damit wir Ihren Termin sichern können. Änderungen Ihres Auftrags nehmen wir bis 7 Tage vor der Veranstaltung entgegen. Wir bemühen uns stets um Pünktlichkeit. Jedoch können wir in Ausnahmefällen eine Zeitverschiebung nicht ausschließen.

Bitte berücksichtigen Sie diesen Umstand bei Ihrer Bestellung. Für die Lieferung zu Ihnen nach Hause müssen wir Ihnen bis 8 km pauschal 12,50 € berechnen. Darüber hinaus berechnen wir Ihnen 0,80 € pro gefahrenen Kilometer. Bitte sorgen Sie für eine ungestörte ebenerdige Anlieferung oder stellen Sie unserem Auslieferungsfahrer Hilfspersonal zur Seite. Bitte haben Sie Verständnis, dass wir an Sonn- und Feiertagen, mit Ausnahme während der Konfirmationszeit, Ihren Auftrag über warme Menüs erst ab einem Auftragswert ab 400,- € ausführen können. An Sonn- und Feiertagen behalten wir uns einen Aufschlag von 10% vor. Gerne beraten wir Sie in einem persönlichen Gespräch. Alle Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 7% kalkuliert.

Für nähere Informationen beraten wir Sie gerne.

Preisliste gültig ab 1. August 2021. Vorherige Angebote verlieren ihre Gültigkeit.

Gestaltung/Design:

Querdenker², Hendrik Grafelmann, 27442 Gnarrenburg.

www.querdenkerhochzwei.de



Topp in Gnarrenburg
Hindenburgstr. 11
27442 Gnarrenburg
Tel.: 04763 / 210

Topp in Bremervörde
Alte Straße 90
27432 Bremervörde
Tel.: 04761 / 74 80 800

Öffnungszeiten:
Mo-Fr 7.30-18.00 Uhr
Mi 7.30-13.00 Uhr
Sa 7.00-12.30 Uhr

info@fleischerei-topp.de
www.fleischereitopp.de

