

QUALITÄT SEIT
ÜBER 120 JAHREN



FLEISCHEREI & PARTYSERVICE

weil es besser schmeckt

PLATTEN & HÄPPCHEN

BELEGTE BRÖTCHEN

• ½ Brötchen mit Aufschnittspezialitäten, Käse, Hackepeter	2,20 €
• je halbes Roggen- oder Körnerbrötchen	2,80 €
• je halbes mit Räucherlachs	3,60 €

HÄPPCHEN

BELEBT AUF BROT (Ab 8 Personen) (Preis p. P.)

• Aufschnittspezialitäten, Bratenaufschnitt, Bauernmettwurst, Käsesorten, Schinken, Hackepeter, hausgemachte Salate	15,50 €
• mit Hähnchennuggets, Schweinemedaillons, Partyfrikadellen & Remoulade	18,00 €
• mit Fischspezialitäten, z.B. Lachs, Makrelenfilet, Forelle	20,00 €

AUFSCHNITTPLATTE

OHNE BROT (Ab 8 Personen) (Preis p.P.)

• Aufschnittspezialitäten, Bratenaufschnitt, Bauernmettwurst, Käsesorten, Schinken, Hackepeter, hausgemachte Salate	13,00 €
• mit Hähnchennuggets, gebratenen Schweinemedaillons, Partyfrikadellen & Dip-Saucen	15,50 €
• mit Fischspezialitäten, z.B. Lachs, Makrelenfilet, Forelle	18,00 €
• als Buffet mit Brotkorb & Butterplatte	+4,50 €
• Geräucherte Putenbrust garniert, mit Dip-Saucen	15,00 €
• Roastbeefplatte mit Remouladensoße	25,50 €
• mit Bratkartoffeln	29,50 €





BROTTORTEN

VERSCHIEDENE VARIANTEN (Preis pro Stück)

Tortenboden gebacken aus Brotteig,
ausgarniert und belegt mit

• Lachsfrischkäse, Lachs	34,50 €
• Schinken-Spargelröllchen, mit Remoulade	29,50 €
• verschiedene hausgemachte Salate	29,50 €
• Hackepeter, Jägermett	29,50 €
• Bratenkasseler	29,50 €
• Käsevariationen	29,50 €
• 3-stöckige Brottorte mit Schinken, Frischkäse, Ei	42,50 €

FINGERFOOD BUFFET

(Ab 10 Personen, Preis p.P.)

Käsefruchtspieße, knusprig gebratene
Hähnchennuggets, panierte Schweinemedaillons,
herzhafte Partyfrikadellen, mit verschiedenen
Dip-Saucen, Tomate-Mozzarella-Spieße,
Schinken-Melonen-Spieße, gefüllte Wrap-Spieße,
verschieden gefüllte Pizzaschnecken,
Antipasti-Spieße.

25,00 €

Auf Wunsch gegen Aufpreis mit kleinen Brötchen
und Baguette

BUFFET PRÄSENTATION (Ab 40 Personen, Preis p.P.)

Häppchen mit Fischspezialitäten z.B. Räucherlachs mit Meerrettichquark, Häppchen mit Käsespezialitäten, Häppchen mit Schinkenvariationen, Scheiben vom Schweinefilet im KräutermanTEL auf Baguette, Bruschetta, knusprige Hähnchennuggets, Partyfrikadellen, panierte Schweinemedaillons, Käse-Fruchtspieße, Schinken-Melonenspieße, Tomate-Mozarella-Spieße, gefüllte Teigschnecken, Wrapspiralen, Ananas Schiffchen mit Käse garniert.

28,50 €



BUFFETVORSCHLÄGE (Ab 30 Personen, Preis p.P.)

BUFFET WILHELMSHÖHE (WARM/KALT)

Herhaft, saftiger Spießbraten, Putenmedaillons, Schweinefiletmedaillons in Kräutersahnesoße mit Miniatur-Champignons, gemischte Gemüseplatte mit Soße Hollandaise, Bratkartoffeln & Sahnespeckkartoffeln, knackig bunter Salat mit hausgemachtem Dressing, Tomate mit Mozzarella & frischem Basilikum

Bratenaufchnitt, Schinkenröllchen mit Spargel, buntes Käsebrett, Fischdelikatessenauswahl, gefüllte Eier, Käsefruchtspieße, Hackepeter als Igel oder Schwein dekoriert, Edelschinken, Hähnchennuggets, Partyfrikadellen, Schweinemedaillons, bunte Brot- und Brötchenauswahl mit Butter & Kräuterbutter

32,50 €

TOPPS SPEZIALBUFFET (WARM/KALT)

Hähnchenbrust- & Schweinefilet auf Gemüsebett, Spießbraten, Bratkartoffeln & Sahnespeckkartoffeln, Gemüsegratin & bunter Gemüsereis, Salatbuffet mit hausgemachtem Joghurtdressing, Tomate- Mozzarella mit frischen Basilikum,

Fischdelikatessenauswahl: z.B. mit Makrele, Lachs, Forelle, Schweinefiletmedaillons, Partyfrikadellen, Hähnchennuggets, bunte Käsebrett & Käsefruchtspieße, Schinkenröllchen mit Spargel, Schinken-Melonenspieße, bunte Brot- & Brötchenauswahl mit Butter & Kräuterbutter

30,50 €



WÄRME KÖSTLICHKEITEN

& SPEZIALITÄTEN

(Preis pro Person)

2 Partyschnitzel vom Schwein	7,50 €
Hähnchenschnitzel oder Putenschnitzel	8,50 €
Spießbraten, mild gepökelt	9,00 €
Kutschtenbraten, gefüllt mit Speck und Zwiebeln	9,00 €
Jägerbraten, gefüllt mit Jägermett	9,00 €
Gyrosbraten, Bratenfüllung nach Gyros-Art	9,00 €
Kansasbraten, würziger Nackenbraten	9,00 €
Sahnebraten, eingelegt in spezieller Sahnemischung	9,00 €
Kasselerbraten	9,00 €
Aprikosenbraten, Bratenfüllung mit Aprikosen	9,00 €
Pflaumenbraten, Bratenfüllung mit Pflaumen	9,00 €

Zitronenpfefferbraten, würziger Rückenbraten	9,00 €
Burgunderschinken, goldgelb geräuchert	9,00 €
Krustenbraten, vom Schinken oder Jungschweinerücken	9,50 €
Schweinefilet in Kräuter, Zwiebel- oder Senfkruste	10,50 €
Schweinefilet Förstertopf, in Rahmsoße mit Mini-Champignons	11,00 €
Putenrollbraten, geräuchert, mit Curry oder gefüllt	11,00 €
Hähnchenbrustfilet, in Tomatensoße mit Mozzarella überbacken	12,00 €
Rinderschmorbraten, nach alter Hausmannskost	13,50 €
Bratengulasch aus magerem Rind und Schweinefleisch	11,50 €
Rahmgeschnetzeltes mit Champignons	8,50 €
2 Rinderrouladen in feinster Bratensoße	17,50 €

BEILAGEN

(Preis pro Person)

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



SALATBUFFET

**FÜR UNSERE SALATBUFFETS EMPFEHLEN
WIR EINE AUSWAHL AUS Z.B.:**

- Krautsalat
- Kartoffel-, Speckkartoffelsalat
- Tomatensalat, Bohnensalat, Gurkensalat in Essig-, Öl-Marinade
- Tomate-Rucola-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

MENÜVORSCHLÄGE AB 10 PERSONEN

(Preis pro Person)

MENÜ #1

RINDERROULADEN

2 Rinderrouladen mit Salzkartoffeln oder Kartoffelknödel, Apfelrotkohl & Soße mit Salatbeilage

23,50 €

26,50 €

MENÜ #2

RINDER- & BURGUNDERBRATEN

Zarter Rinderbraten & magerer Burgunder-schinken mit feinster Bratensoße, Gemüsebeilage und Petersilienkartoffeln mit Salatbeilage

18,00 €

21,00 €

MENÜ #3

ENTENBRUST

Entenbrustfilet mit Preiselbeer- oder Orangensoße, dazu Salzkartoffeln, Apfelrot- oder Speckrosenkohl mit Salatbeilage

22,00 €

25,00 €

MENÜ #4

ENTENBRUST- & SCHWEINEFILET

Entenbrustfilet und Schweinefilet mit Champignons in Rahmsoße, Speckbohnen & Salzkartoffeln mit Salatbeilage

21,50 €

24,50 €

MENÜ #5

SCHWEINEFILET & PUTE

Schweinefilet- & Putenmedaillons dazu frische Champignons in Rahmsoße, Kartoffeln oder Bratkartoffel und Salat der Saison

22,00 €

MENÜ #6

SCHWEINEFILET

Schweinefilet im Kräutermantel, Schweinefilet in Senfkruste, mit frischen Champignons in Rahmsoße, Bratkartoffeln oder Kartoffelgratin und gemischte Gemüseplatte mit Salatbeilage

21,50 €

24,50 €

MENÜ #7

SCHWEINEFILET FÜRSTERTOPF

Schweinefiletmedaillons in Sahnesoße mit Miniatur- Champignons & verschiedenen Kräutern, Bratkartoffeln und Buttererbsegemüse mit Salatbeilage

18,50 €

21,50 €

MENÜ #8

GRÜNKOHLESSEN

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

18,50 €

+1,50 €

MENÜVORSCHLÄGE AB 25 PERSONEN

(Preis pro Person)

MENÜ #9 BRATENMENÜ

Z.B. Saftig, würziger Spießbraten, magerer Putenbraten, pikanter Gyrosbraten, dazu Brat- & Sahnespeckkartoffeln, frischer Blumenkohl, Erbsen und Pariser Karotten,

18,00 €

mit Salatbeilage

21,00 €

MENÜ #10 SCHLEMMERMENÜ

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

18,50 €

21,50 €

MENÜ #11 SCHNITZELBUFFET

Zarte Schweine- Hähnchenschnitzel mit Jäger- oder Zigeunersoße, Champignons & Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln, Kartoffelgratin oder Sahnespeckkartoffeln und Gemüseplatte mit Salatbeilage

19,00 €

22,00 €

MENÜ #12 FRÜHLINGSMENÜ

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

19,50 €

MENÜ #13 TOPPS MENÜ

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

24,50 €

MENÜ #14 BAYRISCHES BUFFET

MENÜ #15 OKTOBERFEST MENÜ

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

18,00 €

SCHNITZELVARIATIONEN

(Ab 10 Personen)

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

17,00 €

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

17,00 €

Schnitzel Italia

überbacken mit Tomaten und Mozzarella

17,00 €

Schnitzel Melba

überbacken mit Pfirsichhälften und Currysoße

17,00 €

Schnitzel Hawaii

mit Ananas, Käse und Currysoße überbacken

17,00 €

Zwiebel-Sahne Schnitzel

in cremiger Zwiebelsoße überbacken

17,00 €

Paprika-Sahne Schnitzel

in cremiger Soße mit Paprikastreifen überbacken

17,00 €

Schnitzel Siziliana

mit Tomate und Pesto gefüllt

17,00 €

Schnitzel Cordon bleu

mit Schinken und Käse gefüllt

17,00 €

Dazu wahlweise Bratkartoffeln, Kartoffelgratin, Sahnespeckkartoffeln oder Salatplatte mit Dressing



SOMMER-GARTENBUFFET

(Ab 50 Personen)

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
- reichhaltige Auswahl an Fleischspeisen und Spezialitäten.
- Topps Grillwurstspezialitäten
- Vegetarische Grillspezialitäten
- reichhaltiges Salatbuffet
- Grillsoßen
- Baguettevariationen

p.P. 36,50 €

RIESENPFANNENESSEN

(Ab 50 Personen)

IN RIESENGUSSPFANNEN VOR DEN AUGEN DER GÄSTE ZUBEREITET UND PRÄSENTIERT

Wählen Sie 3 Fleischsorten aus:

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

p.P. 13,50 €

BEILAGEN

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





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, Hähnchenbrust mit Haut & Knochen

LAND-SPANFERKEL

Preis pro Person

20 – 25 Personen	15,00 €
26 – 30 Personen	14,00 €
31 – 40 Personen	13,50 €
41 – xx Personen	13,00 €

mit Sauerkraut	3,00 €
mit Kartoffelpüree	3,50 €
mit Bratkartoffeln	3,50 €
mit Kartoffelgratin	4,00 €
mit Sahnespeckkartoffeln	4,00 €
mit Baguette	1,00 €
mit Krautsalat & Kartoffelsalat	3,50 €
mit Salatbuffet	4,50 €
mit Tzatziki, Knoblauchsoße, Currysoße	1,50 €

Servicepersonal vor Ort zum Aufschneiden Ihres Spanferkels wird mit 60 € pro Stunde separat berechnet (ab/bis Standort Gnarrenburg).

Wildschwein am Spieß

Preis auf Anfrage



TOPPS HOCHZEITSBUFFET

Ihr Hochzeitsmenü stellen wir nach einem persönlichen Beratungsgespräch ganz individuell nach Ihren Wünschen und Vorstellungen zusammen. So entsteht ein kulinarisches Konzept, das perfekt zu Ihnen und Ihrem großen Tag passt.

Sprechen Sie uns gerne an.



SUPPEN & EINTÖPFE

(Preis pro Liter)

Ab 10 Liter

Hochzeitssuppe	9,00 €
Gulaschsuppe	11,00 €
Gyrossuppe	9,00 €
Erbsensuppe	8,00 €
Chili con Carne	10,00 €
Grünkohleintopf	9,00 €
Käse-Hacksuppe	10,00 €

weitere Suppen und Eintöpfe auf Anfrage

DESSERTS

EINZELN IN GLÄSERN AUSDEKORIERT

Rote Grütze mit Vanillesoße	3,00 €
Mousse au Chocolat	3,00 €
Mousse au Chocolat blanc	3,00 €
Zitronencreme	3,00 €
Fruchtquarkspeise	3,00 €
Walnussmousse	3,00 €
Stracciatellacreme	3,00 €
Himbeertraum	3,00 €
Mascarponecreme mit pürierten Himbeeren	3,00 €
Limetten Joghurt Mousse	3,00 €
Obstsalat aus frischen Früchten	3,50 €





ZUBEHÖR & AGB

SERVICEPERSONAL

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

GESCHIRRVERLEIH

	Preis p.P.	mit Reinigung
Suppenteller und Suppenlöffel	0,75 €	1,50 €
Essteller mit Messer und Gabel	1,00 €	2,00 €
Ess-, Salatteller mit Messer und Gabel	1,30 €	2,50 €
Dessertschale mit Löffel	0,75 €	1,50 €
Kaffeegeschirr	1,00€	2,00 €
Kaffeegeschirr mit Kuchengeschirr	1,30 €	2,50 €

SONSTIGES

Gerne führen wir Ihren Auftrag aus. Bitte geben Sie Ihre Bestellung frühestmöglich auf, damit wir Ihren Wunschtermin verbindlich für Sie reservieren können. Änderungen Ihres Auftrags nehmen wir bis spätestens 7 Tage vor der Veranstaltung entgegen. Stornierungen werden ausschließlich schriftlich (im Laden, per Post oder per E-Mail) akzeptiert. Bei kurzfristigen Stornierungen (ab 5 Tage vor der Veranstaltung) behalten wir uns die Berechnung einer Stornogebühr vor. Wir bemühen uns stets um eine pünktliche Lieferung, in Ausnahmefällen kann es jedoch zu zeitlichen Verschiebungen kommen. Bitte berücksichtigen Sie diesen Umstand bei Ihrer Planung. Für Lieferungen berechnen wir innerhalb eines Umkreises von 8 km eine Pauschale von 20,00 €. Darüber hinaus stellen wir 1,30 € pro gefahrenem Kilometer in Rechnung. Bitte sorgen Sie für eine ungehinderte, ebenerdige Anlieferung oder stellen Sie unserem Fahrer bei Bedarf Hilfspersonal zur Verfügung. Die Rückgabe erfolgt innerhalb von 2 Werktagen nach der Veranstaltung in sauberem Zustand. Eine Abholung wird grundsätzlich nach Aufwand (Zeit- und Kilometeraufwand) berechnet. Gerne beraten wir Sie in einem persönlichen Gespräch. Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Der Sonntag ist für unser Team grundsätzlich Ruhetag. In Ausnahmefällen behalten wir uns die Berechnung eines Sonderzuschlags vor. Preisliste gültig ab dem 01.01.2026. Vorherige Angebote verlieren ihre Gültigkeit. Gestaltung/Design: Q Hochzwei • Werbeagentur • Hendrik Grafelmann • 27442 Gnarrenburg. www.q-hochzwei.de



FLEISCHEREI & PARTYSERVICE

weil es besser schmeckt

Topp in Gnarrenburg
Hindenburgstr. 11
27442 Gnarrenburg
04763 / 210

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

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

Öffnungszeiten:
Mo-Fr 8.00-18.00 Uhr
Mi 8.00-13.00 Uhr
Sa 7.00-13.00 Uhr

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

