



QUALITÄT SEIT  
ÜBER 115 JAHREN



**FLEISCHEREI & PARTYSERVICE**

*weil es besser schmeckt*

# Platten & Häppchen

## Belegte Brötchen

- ½ Brötchen mit Aufschnittspezialitäten, Käse, Hackepeter **1,90 €**
- je halbes Roggen- oder Körnerbrötchen **2,20 €**
- je halbes mit Räucherlachs **3,00 €**

## Häppchen (belegt auf Brot)

(Ab 8 Personen)

- Aufschnittspezialitäten, Bratenaufschnitt, Bauernmettwurst, Käsesorten, Schinken, Hackepeter, hausgemachte Salate **13,50 €**
- mit Hähnchennuggets, Schweinemedailles, Partyfrikadellen & Remoulade **16,00 €**
- mit Fischspezialitäten, z.B. Lachs, Makrelenfilet, Aal & Forelle **17,50 €**

## Aufschnittplatte (ohne Brot)

(Preis pro Person)

- Aufschnittspezialitäten, Bratenaufschnitt, Bauernmettwurst, Käsesorten, Schinken, Hackepeter, hausgemachte Salate **11,50 €**
- mit Hähnchennuggets, gebratenen Schweinemedailles, Partyfrikadellen & Dipsoßen **14,00 €**
- mit Fischspezialitäten, z.B. Lachs, Makrelenfilet, Aal & Forelle **16,00 €**
- als Buffet mit Brotkorb & Butterplatte **19,50 €**
- Geräucherte Putenbrust garniert, mit Dipsoßen **10,00 €**
- Roastbeefplatte mit Remouladensoße mit Bratkartoffeln **20,00 €**  
**23,50 €**

## 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, herzhaft & artyfrikadellen, mit verschiedenen Dipsaucen, Tomate-Mozzarella-Spieße, Schiken-Melonen-Spieße, gefüllte Wrap-Spieße, verschieden gefüllte Pizzaschnecken, Antipasti-Spieße.

pro Person **19,50 €**

Auf Wunsch gegen Aufpreis mit kleinen Brötchen und Baguette

# Buffetpräsentation ab 25 Personen

Häppchen mit Fischspezialitäten 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  
19,50€



# 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, Fischdelikatessauswahl, gefüllte Eier, Käsefruchtspieße, Hähnchennuggets, Partyfrikadellen, Bratenaufschnitt, Schinkenröllchen mit Spargel, Edelschinken, bunte Brot- und Brötchenauswahl mit Butter & Kräuterbutter

24,50€

## 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

23,50€

# 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	11,50€
Bratengulasch aus magerem Rind und Schweinefleisch	9,00€
Rahmgeschnetzeltes mit Champignons	7,50€
2 Rinderrouladen in feintser Bratensoße	14,00€

# Beilagen

(Preis pro Person)

Champignons und Zwiebeln	2,00€
Zigeunersoße und Jägersoße	2,50€
frische Champignons in Rahmsauce	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 **18,50€**  
mit Salatbeilage **21,00€**

## Menü #2

### *Rinder- & Burgunderbraten*

Zarter Rinderbraten & magerer Burgunderschinken  
mit feinsten Bratensoße, Gemüsebeilage  
und Petersilienkartoffeln **15,50€**  
mit Salatbeilage **18,00€**

## Menü #3

### *Entenbrust*

Entenbrustfilet mit Preiselbeer-  
oder Orangensoße, dazu Salzkartoffeln,  
Apfelrot- oder Speckrosenkohl **18,00€**  
mit Salatbeilage **20,50€**

## Menü #4

### *Entenbrust & Schweinefilet*

Entenbrustfilet und Schweinefilet mit Champignons  
in Rahmsoße, Speckbohnen & Salzkartoffeln **18,00€**  
mit Salatbeilage **20,50€**

### Menü #5

#### *Schweinefilet & Pute*

Schweinefilet & Putenmedaillons mit frischen Champignons in Rahmsoße, Sahnespeckkartoffeln oder Bratkartoffel und Salat der Saison **19,00€**

### Menü #6

#### *Schweinefilet oder/und Senfkruste*

Schweinefilet im Kräutermantel mit frischen Champignons in Rahmsoße, Bratkartoffeln oder Kartoffelgratin und gemischte Gemüseplatte mit Salatbeilage **18,50€**  
**21,00€**

### Menü #7

#### *Schweinefilet Förstertopf*

Schweinefiletmedaillons in Sahnesoße mit Miniatur-Champignons & verschiedenen Kräutern, Bratkartoffeln und Buttererbsengemüse **15,50 €**  
mit Salatbeilage **18,00 €**

### 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 **15,00€**

# 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 Mozzarella

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

14,50 €

Dazu wahlweise Bratkartoffeln, Kartoffelgratin, Sahnespeckkartoffeln, Salatplatte und Dressinse



# 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

18,00 €

## 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 mit Salatbeilage

17,50 €

20,00 €

## Menü #11

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

15,00 €

17,50 €

## Menü #12

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

16,50 €

### Menü #13

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

20,50 €

### Menü #14

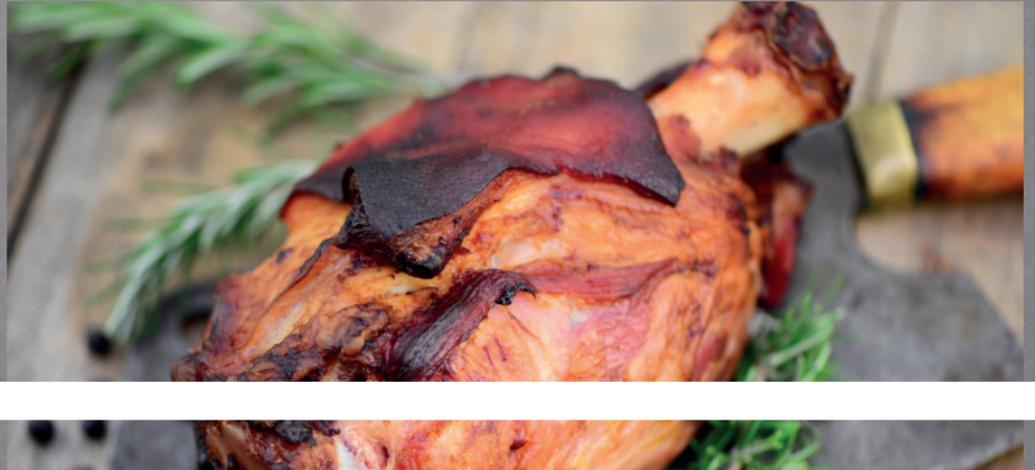
Gyros, Bifteki (gefüllte Hackröllchen mit Feta), Souvlaki (Fleischspieße), gebackenen Feta, Rosmarin- & Röstkartoffeln, Kraut- & Tomatensalat, Tzatziki, Baguette

17,00 €

### Menü #15

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

17,50 €



# 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. 27,50 €

(Aufpreis pro Person)

- Topps Hochzeitssuppe mit Fleischklößchen 4,00 €
- Eis mit heißen Kirschen oder Dessertauswahl 3,50 €
- Kaffee und Tee 2,50 €

# 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. **26,50 €**



# 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	3,50 €
Kartoffelgratin oder Sahnespeckkartoffeln	4,00 €
Verschiedene Baguettes	1,00 €
Salatbuffet	4,00 €
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,  
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	12,00 €
26 – 30 Personen	11,00 €
31 – 40 Personen	10,00 €
41 – 50 Personen	9,50 €
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	1,50 €

# Salatbuffet

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

- Krautsalat
- Kartoffel-, Speckkartoffelsalat
- Tomatensalat, Bohnensalat, Gurkensalat in Essig-, Öl-Marinade
- Tomate-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	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 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](http://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. Bei kurzfristigen Stornierungen behalten wir uns eine Stornierungsgebühr vor. 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 17,50 € berechnen. Darüber hinaus berechnen wir Ihnen 1,20 € pro gefahrenen Kilometer. Bitte sorgen Sie für eine ungestörte ebenerdige Anlieferung oder stellen Sie unserem Auslieferungsfahrer Hilfspersonal zur Seite. 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 25. Mai 2022. Vorherige Angebote verlieren Ihre Gültigkeit.

Gestaltung/Design:

Q Hochzwei • Werbeagentur • Hendrik Grafelmann • 27442 Gnarrenburg.  
[www.q-hochwei.de](http://www.q-hochwei.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](mailto:info@fleischerei-topp.de)  
[www.fleischereitopp.de](http://www.fleischereitopp.de)

