

HERZHAFTES & FEINES

ab 10 Personen; pro Person

Schönes Frühstück € 9,90
liebepoll dekorierte Platte mit Aufschnitt und Käse, Fleischsalat, Geflügelsalat, Brötchen und Butter

Rustikales Brett € 9,90
Katenschinken, Mettwurst, Kochschinken, Sauerfleisch, Rotwurst, Hackepeter, Remoulade – natürlich alles aus eigener Herstellung

Herzhafte Schinkenplatte € 9,90
mit verschiedenen Sorten Schinken, von Luft getrocknet bis geräuchert, von Flensburg bis Rom

Festliche Bratenplatte € 9,90
Rosa gebratenes Roastbeef, saftiger Schweinebraten, zarte Pute, diverse Kasselerarten, Remoulade herzhafte oder fruchtig dekoriert

Feine Käseauswahl € 8,90
eine Auswahl aus unserem reichhaltigen Käsesortiment, im Stück oder in Scheiben fruchtig garniert

Delikate Fischplatte € 12,90
hausgebeizter Lachs, Forelle, versch. Makrelensorten, pochierte Lachspralinen und vieles „Meer“ aus Neptuns Reich



FINGERFOOD

Delikatesshäppchen € 1,90
z.B. saftiger Kasseler- und Putenbraten, Lachsschinken, Hackepeter, Salamispezialitäten, Ei, verschiedene Käsesorten

Fischhäppchen € 2,40
z.B. mit Lachs, Forelle, Krabben und hausgebeizter Graved Lachs

Feinschmeckervariationen € 1,40
Tomate-Mozzarella-Spieße, Melone mit Parmaschinken, Backpflaume mit Seranoschinken, Ananas mit Speckmantel, Antipastispieß, Garnelenspießchen, Putenspieß mit Früchten

DAZU PASSEN...

pro Portion

3 panierte Minischnitzel € 2,80
mit hausgemachter Remoulade

3 Minifrikadellen € 2,50
mit Zwiebelsenf



WARUM WIR?



Wir sehen das Essen vielmehr als Genuss denn als Nahrungsaufnahme und wir versuchen Ihnen als Kunden die gleiche Leidenschaft und Freude zu vermitteln, die wir schon bei der Zubereitung unserer Produkte empfinden.

Nicht nur beste Zutaten, regionale Herkunft und Frische prägen unsere Produkte - die Freude gute, schmackhafte Dinge zu präsentieren ist unser Antrieb. Unsere handwerkliche Tradition pflegen wir seit 1910 und lassen auch vergessene Rezepturen wieder aufleben. Mit besonderer Freude bringen wir immer wieder neue Ideen in unsere kreative Küche, um Ihnen neue Gesichter unserer Speisen und Produkte zu präsentieren.

Nichts verlässt unser Haus, was nicht handwerklich hergestellt, unseren eigenen Vorstellungen entspricht und von höchster Qualität ist. Dafür übernehmen wir die vollste Verantwortung.

Heike & Lanke Hollmann



FLEISCHEREI HOLLMANN

Bahnhofstraße 25 · 27383 Scheeßel
Telefon: 0 42 63 / 13 15 · Fax: 0 42 63 / 46 22

Große Straße 5 · 27356 Rotenburg (Wümme)
Telefon: 0 42 61 / 96 02 41 · Fax: 0 42 61 / 96 02 43

E-Mail: info@fleischerei-hollmann.de
Internet: www.fleischerei-hollmann.de

Unsere Öffnungszeiten:
Mo. – Fr. 7.00 – 18.00 Uhr
Sa. 6.00 – 12.30 Uhr



HOLLMANN'S PARTYSERVICE

Egal ob groß oder klein – zu jeder Gelegenheit bieten wir Ihnen und Ihren Gästen eine große Auswahl und besten Service in Ihrer eigenen privaten Atmosphäre!

Neben unseren Fleisch- und Wurstspezialitäten – selbstverständlich aus eigener Herstellung – halten wir auch eine reiche Käseauswahl, frische Fischspezialitäten und köstliche Weine für Sie bereit.

Unser freundliches Fachpersonal wird Sie gerne beraten und informieren.

Ihre Fleischerei Hollmann
Beste Fleischertradition seit 1910

AUS UNSEREM SUPPENTOPF

pro Portion (0,5l)

Erbsen-, Linsen-, Kartoffelsuppe € 3,90
Allerbeste Eintöpfe nach Omas Art

Chili con Carne € 3,90
deftiges Rindfleisch, Mais und Paprika

Porree-Hackfleischsuppe € 3,90
mild und würzig, mit Käse verfeinert

Gyrossuppe € 3,90
herzhafter Klassiker

Hochzeitssuppe € 3,90
Klößchen, Eierstich und Spargel

Gulaschsuppe € 3,90
bestes Rind- und Schweinefleisch, kräftig gebraten

italienische Tomatensuppe € 3,90
herrlich cremig, mit frischem Basilikum, vegetarisch

Curry-Geflügelsuppe € 3,90
Darf es ein wenig exotisch sein?

Partysuppe € 3,90
Hackfleisch, Champignons, Paprika und Kabanossi, herzhafte deftig

Ofensuppe € 3,90
Schweinegeschnetzeltes, Ananas, Champignons, Paprika, Erbsen

Herzhafter Gemüseintopf € 3,90
Minestrone, vegetarisch

BEILAGEN

pro Person

Kartoffelgratin € 2,80
knusprig braun gebacken

Röststticks € 2,80
herzhaft knusprig

italienisches Kartoffelgratin € 2,80
mediteran abgeschmeckt

Rosmarinkartoffeln € 2,80
mit bestem Olivenöl

frische Spätzle € 2,80
mit Butter verfeinert

Petersilienkartoffeln € 2,40
der Klassiker

Penne Aldente € 2,80
mit Safran verfeinert

gefüllte Grillkartoffeln € 2,80
mit Speck und Zwiebeln oder Rosmarinschmand

Gemüseauswahl € 3,80
alle Ihre Lieblingsorten

italienisches Grillgemüse € 3,80
mit Olivenöl verfeinert

Brotauswahl € 1,80
verschiedene Sorten frisches Landbrot

BUFFETVORSCHLÄGE

ab 15 Personen; pro Person

Kaltes Buffet € 17,90

Pochierter Lachs im Ganzen, mariniertes Rindfleisch mit Kürbiskernöl, unser „Großer Alexander“ (traditioneller Kochschinken) hauchdünn gehobelt, gebratene Hähnchenbrustsalat mit Helvesieker Pilzen, Grillsalat, pikanter Gemüsesalat, Käsebrett, Butterteller, Brotauswahl mit Baguette

Deftiges Vergnügen € 16,90

Rustikale Braten- und Schinkenauswahl, Hausmacherbrett, Partyfrikadellen, Remoulade, Räucherfischplatte mit Meerrettichsahne, Käsebrett, Heringssalat, Geflügelsalat, Fleischsalat, Brotauswahl und Butterteller

Hollmann's Nummer 1 € 15,90

Hochzeitsuppe, gefüllter Spießbraten und Putenrahm-geschnetztes, Spätzle, Kartoffelgratin, dreierlei Gemüse der Saison, Blattsalat, Möhrensalat, Krautsalat, Dessert nach Wahl

Feinschmeckerbuffet € 18,90

Hochzeitsuppe, Räucher- und Graved Lachs mit Meerrettichsahne, mariniertes Rindfleisch, Tomaten-Rucola-Salat mit frischem Parmesan, Schweinefilet in Pilzrahmsauce, Hähnchenbrust auf Gemüsejulienne, Brokkoli mit Hollandaise und Bohnen der Provence, Möhren, Kartoffelgratin und Butterspätzle, Baguette, Dessert nach Wahl

Bayerisches Buffet € 14,90

Fleischkäse, bayerische Weißwurst, Wurstsalat, Krautsalat, süßer Senf, Laugengebäck, Rettichteller, Zwiebelschmalz, Speckkartoffelsalat, Käsebrett mit Krustenbrot oder Bayerische Creme mit Himbeeren

Griechisches Buffet € 15,90

Gyros, Cevapcici, Souvlakispieße, Bauernsalat mit Feta, Tomatenreis, Krautsalat, Tzatziki, Oliven, Baguette, Griechischer Joghurt mit Kirschen

Bella Italia € 22,90

Anti Pasti-Auswahl, Grüner Spargel mit frischen Krabben, Vitello Tonnato mit Thunfischsauce, Tomate „Mozzarella-Basilikum“, Melonenschiffchen mit Parmaschinken, Putenfilet mit Weißweinsauce, Toskanischer Schweinerücken, Gemüseauswahl „Tricolore“, Penne al dente, italienisches Kartoffelgratin, Champignon-Rucola-Salat mit Parmesan, italienisches Dessert, Ciabatta und Baguette

Fingerfood-Buffet € 17,90

Mozzarella-Tomatenspieße, Wraps mit Kochschinken, Ananas im Speckmantel, italienische Blätterteigröllchen, Garmelenspieße, Lachs-Spinat-Rouladen, Käsepicker, kleine Frikadellen, Backpflaumen mit Seranoschinken, Putenspieß mit Früchten



Individualität

Gerne stellen wir auch Ihnen ein ganz persönliches Buffet zusammen.

HEIßE PFANNEN

ab 10 Personen; pro Person

Puten-Currypfanne € 9,90

exotisch abgeschmeckt, mit Lauchzwiebeln und Früchten

Wiener-Rahmpfanne € 9,90

saftiges Schnitzelfleisch, Karotten und Kaiserschoten, herzhaft abgeschmeckt

Rindfleisch-Pfanne Stroganoff € 13,90

feine Streifen vom Rinderfilet, Silberzwiebeln, Pfifferlinge, Schinkenwürfel, mit frischem Schmand verfeinert

Schweinefilettopf € 11,90

mit frischen Champignons, Frühlingslauch, in pikanter Sahnesauce



KNUSPRIG ÜBERBACKEN

ab 10 Personen; pro Person

Lasagne classico € 7,90

mit Hackfleisch, Tomatensauce, knusprig überbacken

Tiroler Krösti € 8,90

Schweinerückensteaks, Champignons, Frühlingslauch, Creme Fraiche, mit Röstikruste

Hawaii Gratin € 8,90

Putensteak mit Ananas, Pfirsich, auf buntem Reis, mit mildem Käse überbacken

Lachslasagne € 10,90

mit Blattspinat, sahnig-pikant abgeschmeckt

Brokkoli-Auflauf mit Putenstreifen € 9,90

mit Penne, knusprig überbacken

HOLLMANN SPECIALS

pro Person

Rustikale Grillauswahl € 16,90

vom Holzkohlegrill, Nackensteaks, gefüllte Taschen, Putensteaks, Grillbauch, zwei Sorten Bratwurst, Krautsalat, Speckkartoffelsalat, Grillsalat, Baguette, ab 25 Personen

Hollmann Highlights € 19,90

vom Holzkohlegrill, Satéspieße, Filetspieße, Beefsteak „Sixtysix“, Pute indisch, Zitronenhähnchen, Schweinerücken mit Rosmarin, verschiedene Bratwurstsorten, Rucola Champignonsalat, Grillsalat, italienischer Spaghettisalat, Kräuterbutter, Speckkartoffelsalat, Baguette, Olivenbrot, ab 25 Personen

American BBQ € 17,90

Rindfleisch-Burger frisch vom Grill, Spare-Rips, Pulled Pork, BBQ-Sauce, Grillsaucen, Baguette und drei verschiedene Salate ab 25 Personen

HERZHAFT HIGHLIGHTS

ab 10 Personen; pro Person

Holzfüllerbraten mit Röstzwiebeln € 6,90

pikant gefüllter Schweinenacken

Putenrahmgeschnetztes € 6,90

mit Fingermöhren und Zuckerschoten

Burgunderschinken € 8,90

mild gepökelter Schinkenbraten

Spanferkelkeule € 10,90

mit Zwiebelsenf

Griechischer Kräuterbraten € 9,90

mit Feta überbacken



Filetgratin „Tomate-Mozzarella“ € 11,90

Schweinefilet, Tomaten, Mozzarella und Basilikum

Schweinelendchen „Toskana“ € 11,90

Schweinefilet, getrocknete Tomaten, italienische Kräuter, Frühstücksspeck

Cordon Bleu als raffiniertes Röllchen € 11,90

Schweineschnitzel, Schinken, Käse, Sahnesauce

Jäger-Kröstchen mit Pilzen € 11,90

Schweinefilet, Pfifferlingen, Champignons und Sahnesauce

Zwiebel-Schnitzel € 11,90

in pikanter Weißweinsauce, raffiniert abgeschmeckt

Putenmedaillons in Kräutersahne € 11,90

saftige Putenbrust mit Schinkenspeck und Kräutersahne

Rosmarinhähnchenbrust € 11,90

mit italienischer Zitronensauce

Hähnchenbrustfilet indisch € 11,90

auf knackigen Gemüsestreifen

Currywurst „Wilde 13“ € 5,80

mit Baguette

Pulled Pork € 6,80

mit BBQ-Sauce

HAPPY END

pro Person

Eierlikörcreme € 2,50

mit Himbeeren

Sardischer Joghurt € 2,50

mit Kirschen

Bayrisch Creme € 2,50

mit Waldfrüchten

Zitronen-Mousse € 2,50

mit Vanille-Mohnschaum

SchwarzwälderKirschcreme € 2,50

klassisch, aber anders...

Panna Cotta € 2,50

mit Erdbeerpüree

Tiramisu € 2,50

immer wieder gerne

Mokkacreme € 2,50

wie bei Oma...

Mascarponecreme € 2,50

mit Früchten

Erdbeercreme € 2,50

mit frischen Erdbeeren

oder Ihr Lieblingsdessert...



SERVICE

Abholort für warme Speisen ist grundsätzlich Scheeßel.

Bei Bestellungen unter 10 Personen berechnen wir eine Pauschale von € 20,00.

Personalservice: Für unseren Personalservice berechnen wir jede Stunde € 38,00.

Liefer- und Abholservice: innerorts € 8,00, bis 10 km € 12,00, ab 10 km € 20,00 bzw. nach Vereinbarung. Für Sonn- und Feiertagsservice Aufpreis von 10 %.

An Sonn- und Feiertagen bieten wir keinen warmen Partyservice an.

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer in Höhe von 7%. Mit diesem Flyer verlieren vorherige Flyer ihre Gültigkeit.