



CATERING & PARTYSERVICE

FÜR JEDEN ANLASS
DIE RICHTIGE WAHL



LEIDENSCHAFT FÜR GENUSS SEIT 1910

In vierter Generation führen wir, Meike und Hauke Hollmann, unseren Familienbetrieb mit Hingabe, Erfahrung und echter Freude am Handwerk. Aus regionalem Fleisch – darunter Angus-rinder vom Buschhof Schröder in Rotenburg und Strohschweine aus Offenstallhaltung (Haltungsform 4) – fertigen wir über 80 Fleisch- und Wurstspezialitäten in handwerklicher Qualität.

Dabei setzen wir auf kurze Wege, vertrauensvolle Partnerschaften und artgerechte Tierhaltung.

Unsere traditionellen Rezepturen ergänzen wir regelmäßig um saisonale und kreative Neuentwicklungen – immer mit dem Anspruch: Es muss uns selbst schmecken.

Ob im Alltag oder bei besonderen Anlässen – unser Team steht für kompetente Beratung, hohe Qualität und Genuss, der verbindet.

Willkommen bei Hollmann – Qualität, die man schmeckt.

Meike & Hauke Hollmann



HÄPPCHEN

pro Stück

„Rustikale“ Kanapees 2,30 €

Hackepeter, Frischkäse, Gouda, Ei, Mettwurst und Schinkenspeck

„Feine“ Kanapees 2,70 €

Bratenaufschnitt wie z.B. Kasseler- und Putenbraten, Aalrauschinken, Salami und Schnittkäse

„Edle“ Kanapees 2,90 €

Roastbeef, Lachs, Forelle, luftgetrocknete Salami, Parmaschinken und Bergkäse

Belegte Brötchenhälften 2,90 €

Hackepeter, Schnitt- und Frischkäse, Ei, Mettwurst, Kochschinken und Bratenaufschnitt

Tramezzini – Italienische Sandwiches 2,70 €

Pute mit Honig-Senf-Frischkäse

Kasseler mit Salatgurke und Remoulade

Mailänder Salami mit Frischkäse und Rucola

Serranoschinken mit Olivencreme



VORSPEISEN

Ab 10
Personen

pro Person

Hausgemachtes Antipasti-Gemüse 7,90 €

marinierte und gegrillte Zucchini, Paprika, Fenchel, Champignons und Möhren

Vitello tonnato 9,90 €

sanft gegartes Kalbsfleisch mit Thunfisch-Kapern-Sauce

Hausgebeizter Lachs 14,90 €

nach altem Hausrezept gebeizt und mild geräuchert, mit Graved Sauce oder Meerrettichsahne

Tricolore 14,90 €

dreierlei italienische Vorspeise:

Büffelmozzarella mit Romatomen und frischem Basilikum

Bresaola Carpaccio mit Rucola, Parmesan und Zitronenöl

Melonenschiffchen mit Parmaschinken

Alle
Vorspeisen
ca. 200 g
pro Person





KALT GENIESSEN

pro Person

Aufschnittplatte 15,90 €

hausgemachte Sorten wie Schinken, Salami und Mettwurst

verschiedene Kasselerorten

Pute geräuchert oder „Curry“

Schweinebraten und Burgunderbraten

Hackepeterbällchen

Remoulade

Käseplatte 15,90 €

Bergkäse mit Feigensenf

Südtiroler Käse

cremiger Weichkäse

Friskäsebällchen

herzhaft oder fruchtig dekoriert

Feine Fischplatte 17,90 €

hausgebeizter Lachs

geräuchertes Forellenfilet

Heilbutt

Stremellachs

Pfeffermakrele

Krabbencocktail

Graved Sauce und Meerrettichsahne

KALT GENIESSEN

pro Person

Italienischer Abend 24,90 €

Vitello tonnato

Salami

Mortadella mit Pistazien

Parmaschinken – 18 Monate gereift

Caprese – Mozzarella auf Tomaten

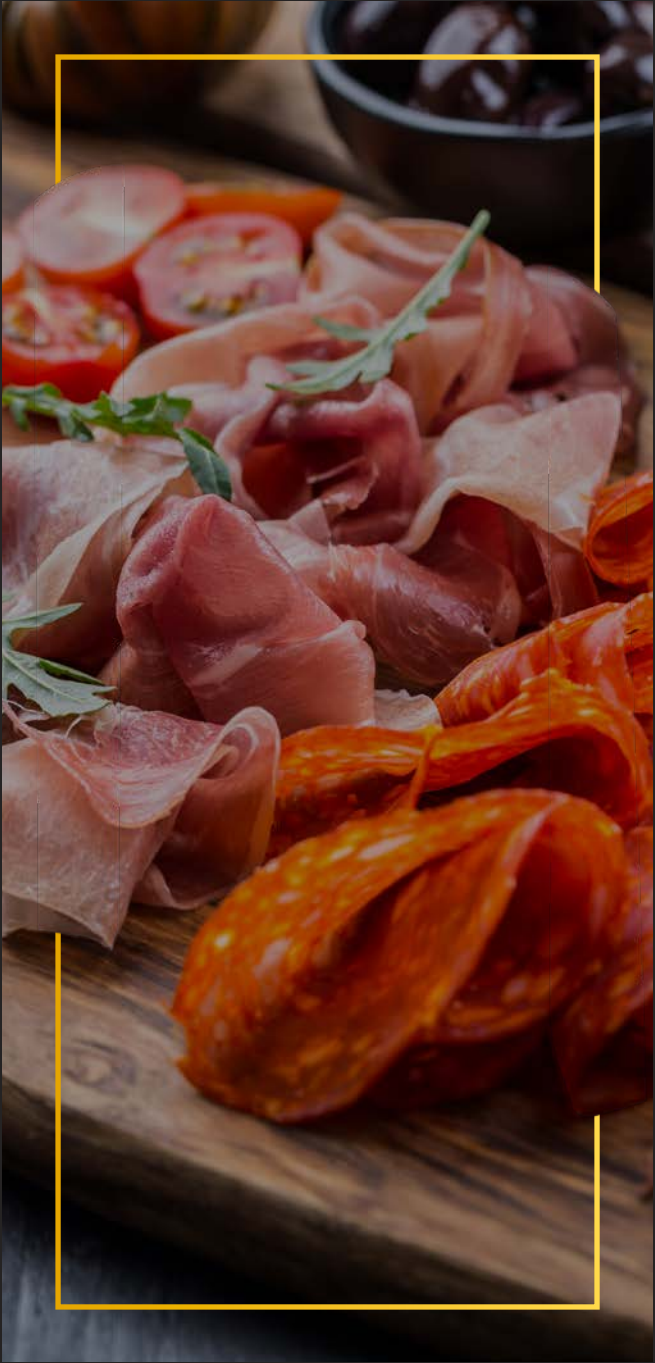
Antipasti-Gemüse

Oliven

Ciabatta

Rucola-Frischkäse

Als
Vorspeise:
14,90 €
pro Person



SUPPEN

Ab 5
Litern

pro Portion (0,5 l)

pro Portion (0,5 l)

Tomatencremesuppe	5,90 €
cremig-fruchtig	
Erbsen-, Linsen- oder Kartoffelsuppe	5,90 €
allerbeste Eintöpfe nach Omas Art	
Porree-Hackfleischsuppe	5,90 €
mild und würzig, mit Käse verfeinert	
Italienische Gemüse-Tomatensuppe	5,90 €
vegetarisch	
Chili con Carne	6,90 €
mexikanischer Klassiker mit Kidneybohnen und Paprika	
Gyrossuppe	6,90 €
herzhafter Klassiker	
Curry-Geflügelsuppe	6,90 €
mit Kokosmilch und Wok-Gemüse	
Hochzeitssuppe	6,90 €
Omas Suppe mit Klößchen, Eierstich und Spargel	
Ungarische Gulaschsuppe	6,90 €
bestes Rind- und Schweinefleisch, kräftig gebraten	

SAISONAL IM ANGEBOT	
Kürbiscremesuppe	5,90 €
Spargelcremesuppe	6,90 €

Heiß: +1 €
pro Liter



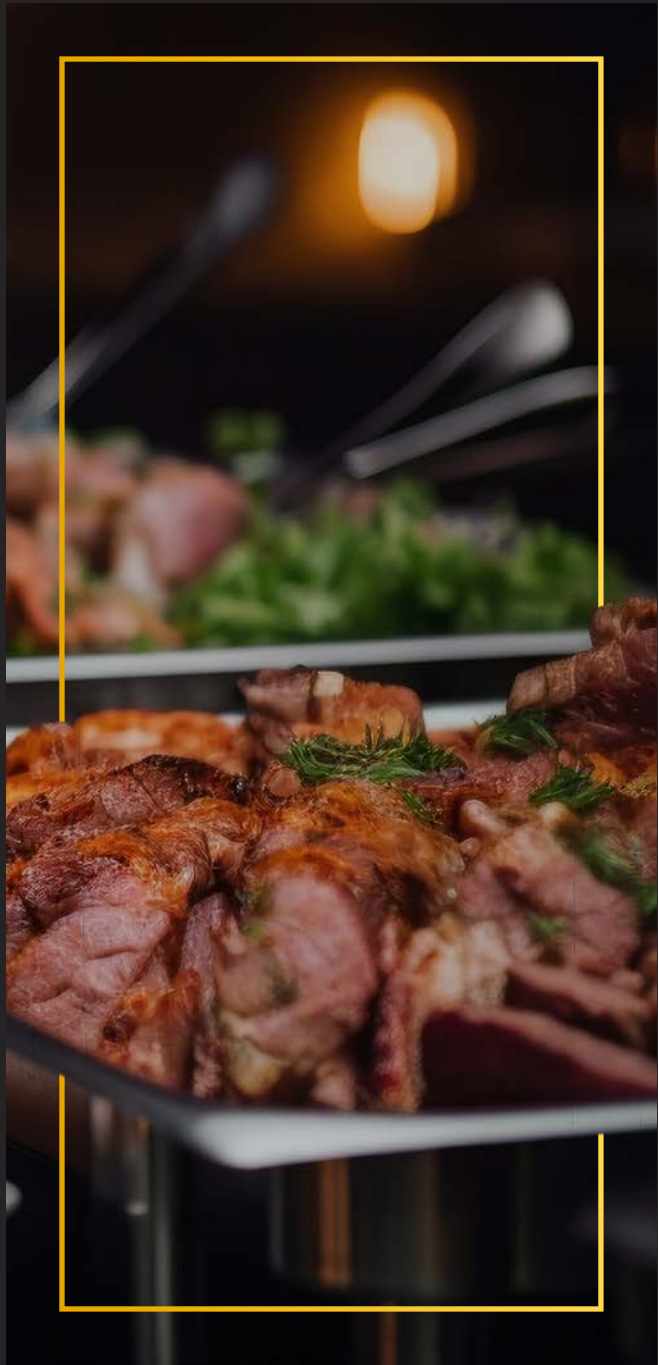
HERZHAFTE
HIGHLIGHTS

Ab 10
Personen

pro Person

Currywurst „Wilde 13“	9,90 €
mit Steinofen-Baguette	
Fleischkäse	12,90 €
mit Speckkartoffelsalat und Zwiebelsenf	
Schweine- und Hähnchenschnitzel	17,90 €
mit Kartoffelgratin, Gemüse und Hollandaise	
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet	16,90 €
mit fruchtiger Currysauce, Gemüse und Basmatireis	
Hähnchen Teriyaki	16,90 €
auf Wokgemüse mit Basmatireis	
Gegrilltes Schweinefilet im Speckmantel	17,90 €
mit Rahmchampignons, Gemüse und Kartoffelgratin	
Rahmgeschnetzeltes Züricher Art	17,90 €
mit Champignons, Brokkoli und Röstkartoffeln	
Boeuf Bourguignon	18,90 €
Angusrind, Champignons und Kartoffelgratin	
Rinderrouladen	19,90 €
mit Rotkohl und Kartoffelklößen	





BUFFETS

Ab 15
Personen

pro Person

pro Person

pro Person

Hollmanns Nummer 1 19,90 €

- gefüllter Spießbraten vom Strohschwein
- gegrilltes Hähnchenfilet mit fruchtiger Currysauce
- dreierlei Gemüseauswahl der Saison
- Kartoffelgratin und Basmatireis
- Krautsalat, Möhrensalat und Blattsalat
- ein Dessert nach Wahl

Feinschmecker-Buffer 25,90 €

- Hochzeitssuppe
- gegrilltes Schweinefilet im Speckmantel auf Rahmchampignons
- Putenbrust-Geschnetzeltes in Estragonsauce
- Butterbohnen, Möhren, Blumenkohl
- Kartoffelgratin und Butterspätzle
- Champignon-Rucola-Salat, Fitnesssalat, Blattsalat
- ein Dessert nach Wahl

Gerne stellen wir
Ihnen auch ein
persönliches Buffet
zusammen!

Griechisches Buffet 19,90 €

- gegrilltes Gyros mit Paprika
- herzhafte Ćevapčići
- saftige Souvlaki-Spieße
- Tomatenreis
- Bauernsalat mit echtem Feta
- Krautsalat mit Tzatziki
- grüne und schwarze Oliven
- Baguette
- griechischer Joghurt mit Zimt-Kirschen

Bella Italia 27,90 €

- gegrilltes Antipasti-Gemüse
- zwei Vorspeisen zur Auswahl:
- Tomate-Mozzarella-Spieße, Vitello vom Strohschwein, grüner Spargel mit Bresaola oder Melonen mit Parmaschinken
- Champignon-Rucola-Salat mit Parmesanhaube
- Bunter Tomatensalat mit Olivenbrotwürfeln
- „Piccata Milanese“ von der Hähnchenbrust auf Tomatensauce
- Schweinefilet „Saltimbocca“
- Spinat-Ravioli mit Zitronensauce
- mediterranes Kartoffelgratin mit getrockneten Tomaten
- Baguette
- ein Dessert nach Wahl

Bayrisches Buffet 19,90 €

- frische Weißwurst mit Petersilie
- hausgemachter Fleischkäse
- gegrillte halbe Haxen mit Röstzwiebelsud
- bayrischer Kartoffelsalat mit Speck
- Krautsalat mit Paprika
- Spitzkohlsalat
- Obazda
- Laugenkonfekt

Fingerfood-Buffer 24,90 €

- Roastbeefröllchen im Glas
- Pute-Sweet-Chili-Spieße
- Antipasti im Glas
- Tomate-Mozzarella-Spieße mit Pesto
- Garnelenspieße
- vegetarische Wraps mit Kirschchili-Frischkäse
- Wraps mit hausgebeiztem Lachs, Frischkäse und Meerrettich
- Mini-Schnitzel von Pute oder Schwein mit Remoulade
- Mini-Frikadellen mit Zwiebelsenf
- Ananas im Speckmantel

Einzelpreis:
2,49 €
pro Stück

GRILLBUFFETS

pro Person

Ab 30
Personen

Vom Holzkohlegrill

26,90 €

Ranger-Beefsteaks, Ladysteaks, Schweinefiletspieße, indische Putensteaks, Zitronenhähnchen, Ćevapčići sowie verschiedene Bratwürste wie z.B. Westerngriller, kleine Italiener, Nürnberger, Beefer, Merguez und 68er

Grillsalat, Champignon-Rucola-Salat, Krautsalat mit Tzatziki, Omas Kartoffelsalat, Pesto-Spaghetti-Salat mit getrockneten Tomaten sowie hauseigene Grillsaucen, Kräuterbutter und Baguette

Auch zum
Selbergrillen

Vom Smoker

29,90€

frisch geräucherte Lachsseiten, Tafelspitz gegrillt, Hähnchen- und Putensteaks, Hüftsteak mit Black-Coffee-Marinade, Ćevapčići, Schweinefilet- und Souvlaki-Spieße

Rosmarinkartoffeln vom Grill, Fitnesssalat, Farmersalat, Champignon-Rucola-Salat, Nudelsalat mit Tomaten und Mozzarella sowie hauseigene Grillsaucen, Kräuterbutter und Baguette

American BBQ

26,90 €

Rindfleisch-Burger frisch vom Grill, Sparerips und Pulled Pork vom Strohschwein

Coleslaw, Grillkartoffelsalat, Fitnesssalat, Spitzkohl mit Cranberries, Maiskolben sowie hauseigene BBQ- und Grillsaucen und Baguette

Alle
Grillbuffet-
Preise zzgl.
Personalkosten

Vegetarische Alternativen

auf Wunsch ohne Aufpreis im Austausch gegen Fleischsorten möglich

z.B. gefüllte Champignons, Grilltomaten, Maiskolben, Gemüsespieße, Grillkartoffelspieße



DESSERTS

pro Person

Griechischer Joghurt

3,90 €

mit Zimt-Kirschen

Rote Grütze

3,90 €

mit Vanillesauce

Frischer Obstsalat

3,90 €

mit Amaretto

Panna Cotta

3,90 €

mit Erdbeerpüree

Im Gläschen:
+1 € pro
Portion

Tiramisu

3,90 €

mit Mascarpone und Espresso

Apfel-Trifle

3,90 €

mit Löffelbiskuit

Mousse au Chocolat

3,90 €

mit dunkler Schokolade

Mango-Mousse

3,90 €

leicht und fruchtig

Limettencreme

3,90 €

zart und erfrischend



KURZE WEGE, GROSSER GENUSS: FLEISCH AUS DER REGION.

Regionalität ist für uns mehr als nur ein Wort – sie ist gelebte Verantwortung.

Unser hochwertiges Fleisch stammt von Partnerbetrieben aus der unmittelbaren Umgebung: Das Angusrindfleisch beziehen wir vom Buschhof Schröder aus Rotenburg und unser Schweinefleisch stammt aus artgerechter Offenstallhaltung, die den Kriterien der Haltungsform 4 entspricht.

Besonders stolz sind wir auf die Haltung unserer Strohschweine: Sie leben in großzügigen Hallen auf Stroh, haben viel Platz zum Laufen, Beschäftigungsmöglichkeiten und werden frei gefüttert. Anders als in der konventionellen Haltung dürfen die Strohschweine langsamer wachsen und älter werden. Das macht ihr Fleisch robuster, aromatischer und qualitativ besonders hochwertig.

Qualität,
die man
schmeckt

Auch bei unseren Angusrindern legen wir größten Wert auf eine artgerechte Aufzucht. Die Tiere wachsen stressfrei auf und liefern ein feinfaseriges, geschmackvolles Fleisch, das sowohl Kenner als auch Genießer begeistert.

Kurze Transportwege, langjährige Partnerschaften und der respektvolle Umgang mit Tier und Natur sorgen dafür, dass Sie bei uns Fleisch genießen können, das mit gutem Gewissen überzeugt – und mit unvergleichlichem Geschmack.



UNSER SERVICE FÜR SIE

Abholort für warme Speisen ist grundsätzlich Scheeßel. An Sonn- und Feiertagen bieten wir keinen Partyservice an. Bei Bestellungen für weniger als 10 Personen behalten wir uns vor, eine Pauschale von 20,00 € zu berechnen.

Personalservice: Für unser Servicepersonal berechnen wir jede Stunde 49,00 €.

Liefer- und Abholservice: innerorts 10,00 €, bis 10 km 15,00 €, ab 10 km 20,00 € bzw. nach Vereinbarung.

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 7 %. Bitte beachten Sie: Bei zusätzlicher Lieferung von Geschirr schreibt der Gesetzgeber einen Mehrwertsteuersatz von 19 % für die gesamte Bestellung vor. In diesem Fall erhöht sich der Gesamtpreis um 12 %.

Allergene und Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte der Auslage in unseren Geschäften. Mit dieser Broschüre verlieren vorherige Flyer o.Ä. ihre Gültigkeit.



KONTAKT

Große Straße 5
27356 Rotenburg/Wümme
Telefon: 042 61 / 96 02 41

Bahnhofstraße 25
27383 Scheeßel
Telefon: 042 63 / 13 15

E-Mail: mail@fleischerei-hollmann.de
Web: www.fleischerei-hollmann.de

Unsere Öffnungszeiten:
Mo. – Fr. 7:00 – 18:00 Uhr
Samstag 6:00 – 12:30 Uhr
Sonntag geschlossen

