

Catering - Service



Landfleischerei Rode
Partyservice & Partyzeltverleih

Landfleischerei Rode GmbH

Am Berge 11

31632 Husum / Bolsehle

Telefon: 0 50 27 / 12 37

Info@Landfleischerei-Rode.de

Partyzeltverleih-Rode@gmx.de

www.Landfleischerei-Rode.de

Unser Service für Sie

Veranstaltungen sind vielfältig, so vielfältig wie auch Ihre Gastgeber und Gäste.

Man feiert Geburtstage und Hochzeiten, organisiert berufliche Events und Vereinsfeste. So verschieden wie die Anlässe, so groß ist auch unsere Auswahl an Speisen und Getränken, damit wir Ihrer Feier den perfekten kulinarischen Rahmen geben können!

Von der Vorspeise bis zum Dessert haben wir die besten Speisen für Sie zusammengestellt.

Benötigen Sie noch das passende Zubehör? Von Gläsern und Geschirr über Tischdecken bis hin zu Bänken oder Zelten sind wir der perfekte Ansprechpartner. Denn hier bekommen Sie

„Alles aus einer Hand“.

Auf Wunsch übernehmen wir auch den Service vor Ort, damit Sie sich in aller Ruhe Ihren Gästen widmen und Ihre eigene Feier auch rundum genießen können.

Familie Rode und Team

Aus dem Suppentopf

ab 10 Personen, Preis pro Person 1/2 Liter

Bolsehler Hochzeitssuppe (Mettbällchen) 4,90 €

Hühnersuppe (Hühnerfleisch) 4,90 €

Saisonale Suppen

Spargelcremesuppe 4,90 €

Kürbiscremesuppe 4,90 €

Vegetarische Suppen

Tomatencremesuppe 4,60 €

Kartoffel-Karottencremesuppe 4,70 €

Brokkolicremesuppe 4,70 €

Champignoncremesuppe 4,90 €

Vegane Suppe

Gelbe Linsensuppe 5,10 €

Gemüsesuppe 5,10 €

Saunasuppe 5,50 €

Chili sin Carne 5,50 €

Herzhafte Suppen

Saunasuppe 4,90 €

Gyrossuppe 4,90 €

Gulaschsuppe 4,90 €

Chili con Carne 4,90 €

Erbseneintopf (Rauchfleisch) 4,50 €

+ 1 Würstchen 1,10 €

ofenfrisches Baguette als Beilage 0,60 €



Grillspezialitäten

Wir grillen für Sie vor Ort ab 40 Personen.

***Unsere Grillmeister brutzeln aus einem Grillwagen, Spießgrill
oder aus der XXL Grillpfanne schmackhafte Spezialitäten
ca. 2 bis 2,5 Stunden vor Ort.***

***Unser Grillwagen benötigt einen Starkstromanschluss
von 16 Ampere (Kabellänge ca. 10m).
Inklusive Ketchup, Mayonnaise, Senf
Geschirr mit Reinigung.***

Pfannenschmaus aus der großen Pfanne vor Ort

Knusprig gebraten und frisch serviert
Gyros mit Zwiebeln & Krautsalat, Djuvec-Reis,
ofenfrisches Fladenbrot, Baguette, Zaziki

pro Person 19,90 €

Spanferkel rustikal gegrillt vor Ort

Knusprig gebraten und fachmännisch tranchiert
mit Sauerkraut & Krautsalat, Kartoffelstampf,
ofenfrisches Baguette und Senf

pro Person 19,90 €

Grillmeister Menü

Bratwurst, Schinkengriller, Nackensteak, Geflügelspieße,
Gemüsespieße, eingelegter Kuhmilchkäse, Hamburger,
Cheeseburger, Chickenburger, Gemüseburger,
Steakhouse-Pommes, Salatplatte mit Dressing,
Zaziki und Baguette



pro Person 25,90 €

Grillvariationen

Variation 01

Bratwurst, Krakauer, Schinkengriller, vegetarische Wurst,
Pommes Frites

pro Person 15,90 €

Variation 02

Bratwurst, Krakauer, Nackensteak, Putensteak, Gemüsefrikadelle,
Kräuterbutter, Pommes Frites

pro Person 18,90 €

Variation 03

Bratwurst, Schinkengriller, Nackensteak, Putensteak,
Gemüsespieße, 3 Salate nach Wahl, Kräuterbutter,
Pommes Frites

pro Person 21,90 €

Variation 04

Bratwurst, Schinkengriller, Krakauer, Nackensteak,
Gyrosspieße, Putensteak, vegetarische Wurst, Gemüsespieße,
Gemüsefrikadelle, Antipastiplatte oder eingelegter Kuhmilchkäse
zum Grillen, 5 Salate nach Wahl, Pommes Frites

pro Person 24,90 €

Zusätzlich

- Roastbeef, Schweinefilet, Minutensteaks, Lachs, Scampi Spieß,
- Gemüsefrikadelle, Gemüsespieß, Kuhmilchkäse eingelegt,
- **Vegan:** Soja-Würstchen, Tofu-Gemüsespieß



Rustikales vom Lande

1/2 Brötchen mit Aufschnitt & Käse **2,25 €**

1/2 Brötchen mit Lachs & Forelle **3,50 €**

1/2 Scheibe Roggenmisch- oder Mehrkornbrot

Aufschnitt (Kasseler, Salami, Schinken) pro Stück **1,70 €**

Käse (z.b. Brie, Limburger, Schnittkäse) pro Stück **1,70 €**

Fisch auf Baguette (Lachs & Forelle) pro Stück **2,20 €**

Für den kleinen Hunger

Fleischkäse fein, Pizzafleischkäse, Hackbraten **6,90 €**

Currywurst mit Baguette **7,90 €**

Knipp o. Rinderwurst mit saurer Gurke & Brot **11,50 €**

zusätzlich mit Kartoffeln **12,90 €**

Kleines Frühstück

Aufschnittplatte, Th. Mett mit Zwiebeln, Käseplatte, Fleischsalat, Eiersalat, Butterplatte, Brot & Brötchen

pro Person 11,90 €

Rustikales Frühstück

Hausschlachtewurst, Th. Mett mit Zwiebeln, Käseplatte, Tomaten und eingelegte Gurken, Brotkorb und Butterplatte

pro Person 11,90 €

Fleischlos - Glücklich

Vegetarisch

Gemüsefrikadelle
Gemüseschnitzel
Kuhmilchkäse paniert



Preise pro Stück

1,50 €
3,00 €
3,00 €

Preise pro Person

Kartoffel-Gemüseauflauf 5,50 €
Spinatspätzle oder Käsespätzle 5,50 €
Gemüselasagne 5,50 €
Hirtenmakaroni mit Spinat & Cocktailtomaten 7,50 €
Pilzpfanne mit Zwiebeln und Dip 6,90 €
Gemüsepfanne mit Dip 6,90 €

Vegan

Frikadelle
Schnitzel
Falaffelbälle (8 Stück)
Kürbisfalaffel (6 Stück)
Grillgemüse
Süßkartoffelauflauf
Saucen auch vegan erhältlich!

Preise pro Stück/ Person

3,00 €
3,00 €
3,50 €
3,50 €
5,50 €
5,00 €
2,00 €

Fingerfood

*Unsere schön garnierten Kunstwerke beeindrucken
ebenso geschmacklich wie optisch!*

Fingerfood I

ab 10 Personen

Schnittchen mit Hausmacher Mettwurst, Schinken, Putenbrust, Kasseler, Schnittkäse, Camembert, Frischkäse, Th. Mett und Ei auf Baguette

pro Person 12,50 €

Fingerfood II

Schnittchen mit Hausmacher Mettwurst, Schinken, Putenbrust, Kasseler, Schnittkäse, Camembert, Frischkäse, Th. Mett und Ei auf Baguette, Gemüsesticks mit Dip, Tomate-Mozzarella-, Käsefrucht-Mettballspieße

pro Person 17,50 €

Fingerfood III

ab 15 Personen

Schnittchen mit Hausmacher Mettwurst, Schinken, Putenbrust, Kasseler, Schnittkäse, Camembert, Frischkäse, Th. Mett und Ei auf Baguette, Lachswrap, Gemüsesticks mit Dip, Tomate-Mozzarella-, Käsefrucht-Mettballspieße, Baguette mit Tomate und Mozzarella überbacken, Blätterteig verschieden gefüllt, Chicken Nuggets

pro Person 20,50 €

Fingerfood IV

Schnittchen mit Hausmacher Mettwurst, Schinken, Putenbrust, Kasseler, Schnittkäse, Camembert, Frischkäse, Th. Mett, Lachs, Forelle und Ei auf Baguette, Tomate-Mozzarella-, Käsefrucht-Mettballspieße, Baguette mit Tomate und Mozzarella überbacken, Blätterteig verschieden gefüllt, Partyschnitzel (Hähnchen und Schwein), Datteln im Speckmantel

pro Person 23,50 €

Bayrisches Fingerfood (kalt)

Weißwurst mit süßem Senf, halbe Hähnchenkeulen, Bierbeisser, mini Brezel, Laugenkonfekt mit Frischkäse, mini Laugenbrötchen mit Camembert, Obazda und Fleischkäse, bayrischer Kartoffel- & Wurstsalat

pro Person 17,90 €

Fingerfood vegetarisch

Schnittchen mit verschiedenen Käsesorten, Ei auf Baguette, Frischkäsewraps, mini Camembert, Falaffelbällchen mit Dip, Tomate-Mozzarella; Käsefruchtspieße, Gemüsesticks mit Dip

pro Person 17,90 €

Rustikales Buffet

Hausschlachtewurst, Th. Mett mit Zwiebeln, Käseplatte, Knipp, Saure Gurken und Tomaten, Brot, Partybrötchen, Butterplatte

pro Person 16,90 €

Land Buffet

Aufschnittplatte, Th. Mett, Käseplatte, Fischplatte (Lachs, Forelle), Brot, Partybrötchen, Butterplatte

pro Person 15,90 €

Brunch Buffet

Hochzeitssuppe, Aufschnittplatte, Th. Mett, Käseplatte, Lachsplatte, gefüllte Eier, Melone mit Schinken, Tomate - Mozzarella Spieße, Käsefruchtspieße, Konfitüre, Brot, Partybrötchen, Butterplatte



pro Person 22,90 €

Menüvariationen

ab 15 Personen

Menü 01

Haxe oder 1/2 Haxe, Sauerkraut*, Kartoffelstampf & Senf

pro Person 11,90 €

Menü 02

Spanferkelbraten, Sauerkraut*, Kartoffelstampf & Senf

pro Person 14,90 €

Menü 03

Schweineschnitzel, Pilzrahm- und Paprikasauce,
Kartoffelgratin, gemischter Salat

pro Person 14,90 €

Menü 04

Hähnchenschnitzel, Curry-Ananassauce, Reis oder Nudeln,
Mischgemüse

pro Person 15,50 €

Menü 05

Cordon Bleu vom Schwein und Hähnchen, Gemüseplatte,
Rosmarinkartoffeln, Rahmsauce

pro Person 15,90 €

***auch vegetarisch erhältlich**

Menüvariationen

ab 15 Personen

Menü 06

Putenbrustgeschnetztes, Spätzle, gemischter Salat

pro Person 15,90 €

Menü 07

Hähnchenbrustfilet mit Ananas und Käse überbacken,
Curry-Sauce, Bandnudeln und Apfel-Wurzelsalat

pro Person 15,90 €

Menü 08

Spareribs (satt), Barbecue Sauce, Kartoffelspalten,
Krautsalat & Coleslaw, Baguette

pro Person 16,90 €

Menü 09

Lachsbraten, Rinderbraten mit Bratensauce, Kartoffelgratin,
Gemüseplatte mit Semmelbrösel und heißer Butter

pro Person 16,90 €

Menü 10

Rinderrouladen mit Bratensauce, Apfelrotkohl oder
Rosenkohl, Salzkartoffeln

pro Person 17,90 €

+ zusätzlich mit Schweine oder Kohlroulade

19,90 €

Menüvariationen

ab 15 Personen

Menü 11

Pfannengyros mit Zwiebeln, Zaziki, Dujevreis, Krautsalat, Knoblauchkartoffeln, Fladenbrot, Baguette

pro Person 16,90 €

Menü 12

Hähnchenschnitzel mit Ananas und Schweineschnitzel mit Tomate überbacken, Curry Ananassauce & Tomatensauce, Kartoffelgratin, gemischter Salat

pro Person 17,90 €

Menü 13

Rindergeschnetzeltes mit Bandnudeln und Gemüseplatte

pro Person 17,90 €

Menü 14

Schweinefilet mit Tomate Mozzarella, Rucola & Bacon überbacken, Tomatensauce, Rosmarinkartoffeln,

pro Person 17,90 €

Menü 15

Garnelenpfanne mit Broccoli, Möhrenstreifen, Lauch, Sojasprossen, Reis, Kräuterbutter und Aioli, Baguette

pro Person 23,90 €

Alle Menüvariationen sind zum satt essen!

Saisonale Menüs

ab 15 Personen

Winter

Grünkohl satt, Bregenwurst mit Grütze, Kasselerbraten, Rauchenden, Pinkelwurst, Salzkartoffeln, Senf

pro Person 14,90 €

Bayrisch

1/2 Haxe, Fleischkäse, Spießbraten, Hähnchenbeine, Weißwurst, Bayrischkraut, Kartoffelstampf, Krautsalat, Obatzda, Laugenkonfekt, Senf & süßer Senf

pro Person 18,90 €

Spargel

Landesberger Spargel, Sauce Hollandaise, kl. Schnitzel, Salzkartoffeln, Buttersauce, gem. Schinkenplatte

Preis auf Anfrage

Geflügel

Entenbrust & Gänsekeule an Orangensauce, hausgemachte Semmelknödel, Apfelrotkohl oder Rosenkohl, Spekulatiuscreme

Preis auf Anfrage

Spezial Menüs

ab 15 Personen

Einschulungsmenü

Schweine- und Hähnchenschnitzel an Rahmsauce,
Erbsen- und Wurzelgemüse, Kartoffelrösti, Kartoffelgratin,
Schokoladen- oder Wackelpudding mit Vanillesauce

pro Person 16,90 €

ab 20 Personen

Wild

Wildschweinbraten an Rahmsauce, Salzkartoffeln,
Rosenkohl oder Apfelrotkohl, Birne und Pfirsich gefüllt mit
Preiselbeeren, Panna Cotta mit Blaubeerkompott

pro Person 22,90 €

Konfirmation

Hochzeitssuppe, Hühnerfrikassee mit Gemüserais,
Schweinefilet & Champignonrahmsauce, Salzkartoffeln,
Gemüseplatte, gem. Salat, Obstsalat mit Vanillesauce

pro Person 25,90 €

Spezial Menüs

ab 20 Personen

Exklusiv Menü

Schweinefilet an Pfeffersauce, Rinderroulade an Rahmsauce, Gemüseplatte, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln, Kartoffelgratin, gemischter Salat, Zitronencreme im Glas

pro Person 22,90 €

Fisch Menü

Lachsfilet auf Wirsingkohl oder Zanderfilet auf Fenchel-Paprikagemüse, Zitronen-Dillsauce, Salzkartoffeln und Reis, Salatplatte mit Dressing

pro Person 24,90 €

ab 30 Personen

Hochzeitsmenü

Hochzeitssuppe, Schmorbraten an Rahmsauce, Schweinefilet mit Kräuterbutter, Hähnchenbrust an Ananassauce, Kartoffelgratin, Salzkartoffeln, Bandnudeln, Gemüseplatte, Apfelrotkohl, Salatplatte mit Dressing, Amarula-Kirschcreme, Obstsalat mit Vanillesauce

pro Person 32,90 €

Länder Menüs

ab 20 Personen

Griechisches Menü

Pfannengyros, Gyros mit Käse überbacken, Suflakispieße, Cevapcici, Djuvec-Reis, Knoblauchkartoffeln, gebackener Kuhmilchkäse, scharfer Dip, Zaziki, Krautsalat, Bauernsalat, Zwiebelringe, gegrillte Peperoni, Fladenbrot & Baguette

pro Person 22,90 €

Europäisches Menü

Schweinefilet überbacken mit Tomate-Mozzarella & Tomatensauce, Hähnchenbrustfilet mit Ananas überbacken & Curry-Ananassauce, Scampi-Spieße, Antipasti-Platte, Pfannengemüse, Rosmarinkartoffeln, Salatplatte mit Dressing, Baguette

pro Person 25,90 €

Italienisches Menü

Saltimbocca-Rollbraten & Bratensauce, Hähnchenbrust mit Tomate Mozzarella überbacken & Tomatensauce, Lasagne*, italienisches Pfannengemüse, Antipasti, Rosmarinkartoffeln, Ital. Nudelsalat, Bruschetta, Mini-Pizza, Tomate & Mozzarellaspieße, Melone & Schinken Schiffchen, Baguette mit Pesto, Panna Cotta mit Erdbeersauce

pro Person 26,90 €

* auch vegetarisch erhältlich

Alles vom Rind

Preis pro Person / Stück

Rindergulasch	9,90 €
Rinderschmorbraten	10,50 €
Geschnetzeltes „Stroganoff Art“	10,50 €
Rouladen (2 Stück)	10,90 €
Roastbeef mit Kräuterbutter	19,90 €
Rinderfilet mit Kräuterbutter	25,90 €

Alles vom Geflügel

Putenbraten (Rahm-, oder Fruchtsauce)	10,90 €
Putengeschnetzeltes (frische Pilze oder Paprika)	10,90 €
Putenroulade mit Blattspinat & Frischkäse (2 Stück)	10,90 €
Hähnchenbrustfilet in Tomatensauce	10,90 €
Hähnchenbrust mit Ananas & Käse überbacken	10,90 €
Hähnchen Cordon Blue (2 Stück)	10,90 €
Curry-Hähnchengeschnetzeltes mit Ananas	10,90 €

Alles vom Schwein

Preis pro Person

Nackenbraten	8,50 €
Zwiebelbraten	8,90 €
Spießbraten	8,90 €
Rouladen gefüllt mit Mett (2 Stück.)	8,90 €
Rouladen gefüllt mit Schinken & Käse (2 Stück)	8,90 €
Lachsbraten mager	8,90 €
Schweinegeschnetzeltes	8,90 €
Gyrosgeschnetzeltes	8,90 €
Spanferkelbraten	8,90 €
Kasselernacken	9,50 €
Gyrosgeschnetzeltes überbacken	9,50 €
Kasselerlachsbraten	9,50 €
Gyrosbraten	9,50 €
Schinkenbraten mit Kruste	9,50 €
Burgunderbraten	9,50 €
Schottenbraten gefüllt mit Roulade	11,00 €
Schweinefilet mit Kräuterbutter	11,50 €

Saucen

Rahmsauce, Pfeffersauce, Champignonrahmsauce, Käsesauce,
Curry-Ananassauce, Orangensauce, Paprikasauce

pro Person 2,00 €

Sauce-Hollandaise, Samba-Sauce

pro Person 2,50 €

Beilagen

Preis pro Person / Stück

Butterreis	2,90 €
Bandnudeln, Spätzle	2,90 €
Salzkartoffeln	2,90 €
Kartoffel-Röstitaler	3,00 €
Kroketten	3,00 €
Kartoffelstampf	3,00 €
Kartoffelspalten	3,00 €
Hausgemachte Semmelknödel	3,20 €
Kartoffelknödel	3,20 €
Speckkartoffelsalat	3,30 €
Kartoffelgratin mit Lauch und Zwiebeln	3,30 €
Kartoffelgratin mit Speck und Zwiebeln	3,30 €
Bratkartoffeln	3,30 €
Rosmarinkartoffeln	3,30 €

Kurzgebratenes

Hausgemachte Frikadelle	3,00 €
Schweineschnitzel	3,00 €
Hähnchenschnitzel	3,50 €

Salate

Preis pro Person

Paprika-Krautsalat oder Coleslaw	2,90 €
Bohnensalat	2,90 €
Zwiebelsalat	2,90 €
Apfel - Wurzelsalat	2,90 €
Gemischter Salat	3,10 €
Porree - Maissalat	3,10 €
Nudelsalat mit Mayonnaise	3,10 €
Chinesischer Nudelsalat	3,10 €
Italienischer Nudelsalat	3,10 €
Kartoffelsalat mit Ei	3,10 €
Schichtsalat mit Tacos	3,70 €
Couscous Salat	3,70 €
Griechischer Bauernsalat	3,70 €
Salatplatte mit Dressing	4,00 €

Gemüse

Sauerkraut mit Schinkenwürfel od. vegetarisch	2,90 €
Bayrisch Kraut	2,90 €
Apfelrotkohl	2,90 €
Speckbohnen mit Schinkenwürfeln	3,20 €
Rosenkohl mit Mandelblättern	3,20 €
Blumenkohl mit Butter	3,20 €
Erbsen und Wurzeln	3,20 €
Bohnenbündchen / Speckmantel	3,50 €
Gemüseplatte (Blumenkohlkopf, Erbsen, Wurzeln)	3,50 €
Pfannengemüse (Pilze, Zucchini, Paprika, Zwiebel)	4,50 €

Dessert

	Preis pro Glas
Wackelpudding mit Vanillesauce	2,90 €
Schokoladen-, Vanillepudding	2,90 €
Rote Grütze mit Vanillesauce	2,90 €
Quarkspeise mit Früchten der Saison	2,90 €
Joghurt - Zitronencreme	3,20 €
Schokoladen-, Vanillemousse	3,50 €
Erdbeertraum	3,50 €
Panna Cotta mit Erdbeer-, Blaubeersauce	3,50 €
Bayrische Creme mit Roter Grütze	3,50 €
Himbeer- Mascarponecreme	3,50 €
Spekulatius-Mascarponecreme	3,50 €
Amarula-Kirschcreme mit Alkohol	3,50 €
Frischer Obstsalat mit Vanillesauce	3,50 €
Klassisches Tiramisu	3,50 €

*Eine ganz besondere Variante ist das Dessert im Glas.
Diese kleinen kreativen Kunstwerke beeindrucken
ebenso geschmacklich wie optisch.*

	Preis pro Person
Kaiserschmarrn mit Apfelmus	3,90 €
Kaiserschmarrn mit Vanillesauce	3,90 €

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Mehrwertsteuer

Alle angegebenen Preise der Menü-Angebote in diesem Heft beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer für Lebensmittel von 7 %. In unseren Grill- und Spanferkelmenüs sind 19 % Mehrwertsteuer enthalten. Bitte beachten Sie. Bei Inanspruchnahme unserer Serviceangebote wie zum Beispiel Leihgeschirr, Personal oder Lieferung von Getränken erhöht sich der Rechnungsbetrag (sowohl für die bestellte Ware, als auch für die Zusatzleistungen) um den gesetzlichen Mehrwertsteuersatz von 19%.

Anlieferung

Eine Anlieferung erfolgt nach Absprache gegen eine Fahrtkostenpauschale. Bei allen Lieferfahrten behalten wir uns eine Ankunft von +/- 30 Minuten zum vereinbarten Zeitpunkt vor, aus personellen oder verkehrstechnischen Gründen. Wir bitten um Ihr Verständnis. Wir übernehmen keine Gewähr für verspätete Lieferungen durch höhere Gewalt. Diese Verzögerungen berechtigen nicht zum Vertragsrücktritt, zur Annahmeverweigerung oder zur Rechnungsminderung.

Gültigkeit

Mit der Bestellung werden unsere Geschäftsbedingungen anerkannt. Mit dieser Preisliste verlieren alle bisherigen Preislisten Ihre Gültigkeit.

Irrtümer, Druckfehler und Preisänderungen

Irrtümer, Druckfehler und Preisänderungen vorbehalten

Allergene und Zusatzstoffe

Sollten bei Ihnen Allergene, Gluten-, oder Laktoseunverträglichkeiten bestehen, sprechen Sie uns bitte an. Diese sind separat im Geschäft einsehbar. Es gibt immer eine Alternative. Leider sind Zusatzstoffe nicht immer vermeidbar.

Eier A, Fisch B, Krebstiere C, Milch D, Sellerie E, Sesamsamen F, Schwefeldioxid und Sulfite G, Erdnüsse H, Glutenhaltiges Getreide I, Lupine J, Schalenfrüchte K, Senf L, Sojabohnen M, Weichtiere N, Farbstoffe 1, Konservierungsstoffe 2, Antioxydationsmittel 3, Geschmacksverstärker 4, Geschwefelt 5, Geschwärzt 6, Phosphathaltig 7, Milcheiweiß 8, Koffeinhaltig 9, Chininhaltig 10, Süßungsmittel enthalten 11, Phenylalaninquelle 12, Gewachst 13

Rustikales für die Feste

***Schützenfeste oder Messen* usw.**

Frühstücksplatten für 8 Personen

Preise auf Anfrage

Aufschnittplatte:

Hausmacher Mettwurst, Kochschinken, Schinkenspeck, Bier-
schinken, Jagdwurst , Bregenwurst im Stück, Mettenden

Käseplatte:

Scheibenkäse, Käseecken, Marmelade und Nutella

Th. Mettplatte mit Zwiebeln

Tomaten und Saure Gurken

Brot, Brötchen und Butter

Zusätzlich

- gebratene Minischnitzel (Hähnchen oder Schwein)
- gebratene Mettbälle
- gebratene Falaffelbälle
- 1/2 Eier mit Remoulade
- Rollmöpfe und Matjes
- Fleischsalat
- Eiersalat



Auch mit Service erhältlich!

Wir hoffen mit unserer Auswahl Ihren Geschmack getroffen zu haben. Änderungen sind möglich.

Alle Preise in diesem Heft sind Abholpreise. Die Speisen sind immer in 31632 Husum - Bolsehle , Am Berge 11, abzuholen.

Partyservicezeiten:

Montag von 07:00 Uhr bis 14:00 Uhr

Dienstag von 07:00 Uhr bis 19:00 Uhr

Mittwoch von 07:00 Uhr bis 14:00 Uhr

Donnerstag von 07:00 Uhr bis 19:00 Uhr

Freitag von 07:00 Uhr bis 19:00 Uhr

Samstag von 07:00 Uhr bis 19:00 Uhr

Sonntage und Feiertage nach Absprache

Ausnahme Konfirmationszeit - Schützenfeste

Bei Anlieferung berechnen wir ab dem 10. Kilometer eine Pauschale von 1,00 € pro Kilometer.

Wir beraten Sie gerne nach Terminvereinbarung

info@landfleischerei-rode.de

Telefon 05027-1237

Geschirr Verleih

Teller, Messer, Gabel

Suppenteller/tasse & Löffel

Kaffeegedeck (Tasse, Untertasse, Mittelteller)

Salat- und Nachtschalen, Teelöffel, Kuchengabel

Leihgebühr Stück 0,30€ inkl. Reinigung Stück 0,60 €

Reinigung der Warmhalter Stück 3,90 €

Gültig ab dem 15.02.2026

Bis auf Widerruf.