

Greve

lecker
frisch
herzhaft
delikat



Partyservice

Fleischspezialitäten

- Spanferkel** ab 15 Personen – (3) € 8,50
herzhaft gewürzt und knusprig gegrillt
- Schlachtbrett** ab 15 Personen – (3, 5, A, C, G, I) € 14,00
verschiedene Fleischspezialitäten rustikal
auf einem Brett garniert
- Bayrisches Spezialitäten Menü** ab 15 Personen – (2, 3, 5, 12, I) € 18,50
heißer Leberkäse, große krosche Haxe geteilt, Weißwurst,
Hähnchenschenkel und Stadtwurst mit würzigem Sauerkraut,
Speckkartoffelsalat und Krautsalat, süßer Senf,
Laugenbrötchen und Zwiebelbrot
- Original gegrillte Schweinshaxe** – (3) € 9,00
großes Hintereisbein würzig und krosch
- Grillschinken** – (3) € 6,90
herzhaft gewürzt mit knuspriger Schwarte
- Burgunderbraten** ab 10 Personen – (3, A, G) € 14,50
zart und würzig mit Rotweinsoße,
Kartoffelgratin und Rosenkohl
- Schweinelachsbraten** „Italienische Art“ € 8,20
mit frischen Kräutern und feinen Gewürzen



Spießbraten – (2, 3, 4, A, C, L)	€ 6,90
zart, saftiger Schweinenacken herzhaft gewürzt, gefüllt mit Pilzen und Zwiebeln, einer Hackfleischfüllung	
Bayrischer Leberkäse ab 6 Personen – (3, 4)	€ 10,20
schmackhaft gewürzt mit heißem Sauerkraut oder Krautsalat und Laugenbrötchen	
Grillrippchen – (3, G)	€ 13,20
zart und würzig gegrillt mit Kartoffelgratin und grünen Bohnen	
Kasselerbraten – (3)	€ 7,50
magerer Schweinerücken leicht gepökelt und mild geräuchert ohne Knochen gegrillt	
Kasseler Nackenbraten – (3)	€ 7,50
zarter Schweinenacken leicht gepökelt und mild geräuchert ohne Knochen gegrillt	
Kasselertasche klein – (3, A, C, G)	Stk. € 4,50
Gyrostasche klein – (A, C, G, I)	Stk. € 4,50
Vegetartische Blätterteigtasche – (A, C, G)	Stk. € 4,50
Hackfleischtorte im Blätterteig ab 6 Personen – (A, C, G)	€ 7,50
Holsteiner Grünkohl - saisonal – (3, 5, 12, J)	€ 14,80
deftig im Geschmack mit Bratkartoffeln, Kasseler, Schweinebacke und Kochwurst	
Rübenmus – saisonal – (3, 5, 12, J)	€ 13,50
nach Hausmannskost herzhaft im Geschmack mit Kasseler Nacken, Kochwurst und Speckstippe	



Zarter Rinder- und Schweinebraten – (A, 1) mit kräftiger Bratensoße dazu Rotkohl, Erbsen und Wurzeln mit Salzkartoffeln	€ 14,90
Zarter Rinder- und Schweinebraten – (A, 1) mit kräftiger Bratensoße	€ 10,50
2 Geschmorte Rinderrouladen – (A, 1, 3) mit kräftiger Bratensoße dazu Rotkohl und grüne Bohnen mit Salzkartoffeln	€ 16,50
Kräuter-Schmorbraten – (A, J, 1) aus der Rinderkeule zart gegart	€ 10,90
Gulasch – (1, 2, 4, A) zart und würzig mit Pilzen und Zwiebeln gegart	€ 9,50
Rindergulasch – (1, 2, 4, A) zart und würzig mit Pilzen und Zwiebeln gegart	€ 10,90
zartes Rindfleisch – (3, 4, A, G) leicht gepökelt in sahniger Meerrettichsauce mit Salzkartoffeln und Speckbohnen	€ 15,90
Schweinemedallions – (2, 4, A, C, F, G, I) zart gegart in einer Pilz-Sahnesauce	€ 10,90
Gegrillte Putenoberkeule (ca. 500 g) – (1, 3, G) mit Kartoffelgratin und Rotkohl	€ 13,90



Schweinefilet – (3, A, G) mit Prinzessbohnen in Sahnesauce mit durchwachsenen Speck überbacken und Salzkartoffeln	€ 15,90
Sahneschnitzel – (2, 4, A, C, G) panierte Kluftschnitzel mit Pilzen und Zwiebeln in Sahnesauce	€ 9,90
Rahmgeschnetzeltes vom Schwein – (2, 4, A, G) mit Pilzen und Zwiebeln	€ 9,90
Rindergeschnetzeltes „Stroganoff Art“ – (4, 2, A, G, 9) fein abgeschmeckt	€ 11,50
Gyros – Geschnetzeltes – (4, 12, I, G) mit Reis, Zaziki und Krautsalat	€ 12,50
Chili con Carne schön würzig – (A)	€ 8,90
Hähnchenbrustfilet in Käse-Sahnesauce – (3, A, G)	€ 10,90
Gegrillte Putenbrust leicht geräuchert – (2, 3, 4, 12)	€ 10,00
Kluftschnitzel groß – (A, C, G)	€ 6,90
Schnitzel klein – (A, C, G)	€ 4,50



Gulas aus dem Suppentopf (jeweils 1 Liter)

*) - auch vegetarisch

Erbsensuppe* – (3)	€ 5,90
Kartoffelsuppe* – (3)	€ 5,90
Gemüsesuppe* – (3, A, C, I)	€ 6,20
Grünkohlsuppe – (3, A, C)	€ 6,50
Spargelcremesuppe mit Fleischklößchen – (A, C)	€ 7,00
Lauchcreme- oder Cheeseburgersuppe* – (A, G) mit Krümelhackfleisch	€ 7,00
Tomatencremesuppe mit Fleischklößchen* – (A, C, G)	€ 7,00
Frische Suppe* mit Fleisch- und Mehlklößchen – (A, C)	€ 7,50
Gulaschsuppe – (1, A, G)	€ 8,00
Gyrossuppe – (1, A, G)	€ 8,00
Fliederbeersuppe mit Apfelstücken – saisonal	€ 7,00
Würzige Kürbissuppe* – saisonal – (A, G,)	€ 7,00

Feines aus der Plattenküche

Wir bieten auch vegetarisch belegte Häppchen auf Anfrage an.

Brotplatten – (A, C, G, 2, 3, 5) – 7 Meterbrotscheiben € 14,90

(Schwarz- und Weißbrot) davon 1x Schweinemedallion und
6x Bratenaufschnitt nach Belieben auch Käse, einzeln garniert

Brotplatten mit Fisch – (A, C, D, G, 2, 3, 5) € 16,90

7 Meterbrotscheiben (Schwarz- und Weißbrot), je 1x Lachs
und Forelle sowie 1x Schweinemedallion, 4x Bratenaufschnitt
nach Belieben auch Käse, einzeln garniert



Holsteiner Sauerfleisch auf Platte garniert	€ 8,00
Kasseler „kalt“ auf Platte garniert	€ 8,90
Putenbrust „kalt“ auf Platte garniert	€ 10,50
Roastbeef „kalt“ auf Platte garniert	€ 12,90
Bratenaufschnittplatte ab 5 Personen – (2, 3, 5)	€ 11,00
Roastbeef, Kasseler, Schweinebraten, geräucherte Putenbrust, Holsteiner Landschinken, Domschinken liebevoll arrangiert	
Mediterrane Platte ab 5 Personen – (G, 3)	€ 12,90
Olivensalami, Fenchelsalami, Luftgetrockneter Schinken, Brie, Fetakäse, Antipasti	
Rustikales Brett ab 5 Personen – (A, C, G, 2, 3, 5)	€ 10,90
Schweinemedallions, kleine Rostbratwürstchen, Holsteiner Landschinken, verschiedene Mettwurst- und Aufschnittsorten sowie Leberwurst dekorativ garniert	
Holsteiner Schinkenbrett ab 5 Personen – (3)	€ 12,50
mit Landschinken aus eigenem Rauch	
Käsebrett ab 5 Personen – (G)	€ 10,50
mit verschiedenen Käsesorten dekorativ garniert	
Frühstücks- oder Feierabendplatte ab 5 Personen – (G, 2, 3, 5)	€ 10,50
mit Kochschinkenröllchen, Bratenkasseler, Leberwurst, Mettwurst, frischem Zwiebelmett, verschiedenen Käsesorten	
Schnitzelplatte kalt ab 10 Personen – (A, C, G)	€ 14,50
mit Schweinemedallion, Schnitzel, Hähnchen Cordon Bleu, Putenschnitzel, Grill-Fackeln, Partyfrikadellen und kleinen Rostbratwürstchen dekorativ garniert	
Fingerfood ab 10 Personen (7 Stück pro Pers.) – (2, 3, A, C, G)	€ 14,50
Putenspieße, Bauchfackeln, Schinken auf Melone, Tomate Mozzarella, Käsespieße, mini Frikadelle, Schweinemedallion	



Buffets

kleines Italienisches Buffet ab 20 Personen – (A, C, G, 2, 3, 5) € 24,00
beinhaltet Italienischen Schweinelachsbraten, Hackfleischbällchen gefüllt mit Fetakäse, Rosmarinkartoffeln, Schinken auf Melone, Mediterraner Nudelsalat sowie Orangen-Carpaccio und Tomate Morzarella, Bruschetta, Anti Pastisalat, Weißmeterbrot und italienisches Kräuterbrot

Kalt-Warmes Buffet ab 25 Personen – (A, C, G, 2, 3, 5) € 25,90
beinhaltet einen Krustenbraten aus dem Schinken, Kartoffel-und Gemüsegratin, Party-Frikadellen, kleine Rostbratwürstchen, Hähnchenschenkel, verschiedene Bratenaufschnitt- und Käsesorten, Holsteiner Landrauschschinken, Orangen-Carpaccio, 4 verschiedene Salate aus eigener Herstellung, Curry- und Remouladensauce, mit Brotkorb und Butter, liebevoll zubereitet und garniert

Festtagsbuffet kalt - warm ab 25 Personen – (A, C, G, 2, 3, 5) € 29,90
beinhaltet Schweinemedallions in Pilz-Sahne-Sahnesauce, Schnitzel, Putenschnitzel, Frikadellenbällchen, kleine Rostbratwürstchen, Hähnchenschenkel, Kartoffelgratin, Gemüsegratin, Roastbeef, Putenbrust, Kasseler, Holsteiner Landschinken, verschiedene Käsesorten, eine Edelfischplatte, Orangen-Carpaccio, Tomate Morzzarella mit frischem Basilikum, sowie 4 weitere Salate nach Wahl aus eigener Herstellung, Curry- und Remouladensauce, mit Brotkorb und Butter, liebevoll zubereitet und garniert.



½ Brötchen – einzeln garniert

- belegt mit Aufschnitt oder Käse – (A, C, G, 3, 5) € 2,70
- belegt mit Bratenaufschnitt – (A, C, G, 3, 5) € 3,00
- belegt mit Räucherlachs – (A, C, G) € 4,00

Dessert

- Schokoladenpudding** mit Vanillesauce – (G) € 3,50
- Holsteiner Rote Grütze** mit Vanillesauce – (G) € 3,50
- Panna Cotta** mit Himbeermus – (A, C, G) € 4,20



Beilagen

Salzkartoffel	€ 2,50	Bratkartoffeln (3, 4)	€ 4,00
Nudeln (C)	€ 2,00	Kartoffelgratin (A, G, 4)	€ 4,00
Reis	€ 2,00	Gemüsegratin (A, G)	€ 4,50
Salatplatte ab 5 Personen – (4)	€ 4,00	Tomate Mozzarella ab 5 Pers.	€ 4,20
Orangen-Carpaccio ab 5 Pers. – (G)	€ 4,00	mit frischem Basilikum (G)	
Rosmarinkartoffeln (4)	€ 4,00		

Saucen und Gemüse

Bratensoße * (1, A), Rahmsoße * (A, G), Jägersoße * (A, G, 2, 4), Pfeffersoße * (A, G, 2, 4), Zigeunersoße (A, 2), Sauce-Hollandaise (C, G), Remoulade* (C,G), Currysoße* (C,G), Zaziki (C, G), Salat Dressing* (C, G), Erbsen und Karotten, Rotkohl (12), Grüne Bohnen, Broccoli, Sauerkraut mit Ananas, Sauerkraut (3,12), Rosenkohl, Kaisergemüse, Blumenkohl, Leipziger Allerlei, Sommergemüse, Balkangemüse

Salate

Kartoffelsalat * (A, C, G, J, 4), Nudelsalat mit Porree oder Mandarine * (A, C, G), Eiersalat * (A, C, G), Geflügelsalat * (A, C, G, 4), Wurstsalat * (3, 5, G, J), Farmersalat (C, G, J, 2, 4), Speckkartoffelsalat (2, 3, J), Bohnensalat *, Krautsalat (4), Porreesalat * (A, C, G), Rahmgurkensalat * (C, G), Hirtensalat * (G), pikanter Spaghettisalat * (A, C, G), Mediterraner Nudelsalat *, Fleischsalat * (A, C, G, J, 3), pikanter Brotaufstrich * (A, C, G, 3)

*) aus eigener Herstellung



Anfertigen von Präsentkörben

Wir fertigen Präsentkörbe in verschiedenen Größen und für jeden Anlass an. Jeder Präsentkorb wird nach Ihren Wünschen individuell zusammengestellt. Gern verwenden wir auch die von Ihnen mitgebrachten Accessoires für die Präsente. ab € 15,00

Geschenkgutscheine

Und wenn der Geschmack des Beschenkten mal unklar sein sollte, bieten wir natürlich auch Gutscheine mit frei wählbaren Geldbeträgen an. ab € 5,00

Mittagstisch

Wir bieten Ihnen von Dienstag bis Samstag einen täglich wechselnden Mittagstisch – Donnerstag ist unser beliebter Suppentag. Die aktuellen Angebote liegen bei uns im Geschäft aus, oder schauen Sie doch mal auf unserer Internetseite unter www.greve-fleischerei.de rein.

*** Neu *** – Samstags ab 10.00 Uhr heiße Suppe

Verleih

tiefe oder flache Teller mit Besteck pro Garnitur 0,50 €

!ACHTUNG! Die Wärmebehälter sowie Teller und Besteck, bitten wir am Tag nach der Abholung/Lieferung sauber zurückzubringen. Eine Reinigung der Wärmebehälter sowie von Teller und Besteck ist gegen einen Aufpreis möglich.



Allergene

A) Weizen, B) Krebstiere, C) Eier, D) Fische, E) Erdnüsse, F) Soja, G) Milch, H) Pistazien (nicht Nüsse!), I) Sellerie, J) Senf, K) Sesam, L) Sulfit, M) Lupine, N) Weichtiere

Zusatzstoffe

1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsmittel, 3) mit Nitritpökelsalz, 4) mit Antioxidationsmittel, 5) mit Geschmacksverstärker, 6) geschwefelt, 7) geschwärzt, 8) mit Phosphat, 9) mit Milcheiweiß, 10) koffeinhaltig

Laden-Öffnungszeiten

Dienstag – Mittwoch:	8:00 bis 14:00 Uhr
Donnerstag – Freitag:	8:00 bis 18:00 Uhr
Samstag:	7:00 bis 13:00 Uhr

Partyservice

Dienstag - Samstag: bis 19,30 Uhr

Unsere Preise verstehen sich pro Person als Abholpreise und beinhalten die gesetzlich vorgeschriebenen MwSt. von 7%.

Preisliste Stand Sep. 2024 ältere Preise verlieren ihre Gültigkeit



Fleischerei Greve · Inhaber: Carsten Greve
Fockbeker Chaussee 22 · 24768 Rendsburg
Tel.: 04331-71304 · www.greve-fleischerei.de