



Warme Braten mit Beilagen

Spanferkel

Die Krönung eines jeden Festes ist ein ganzes Spanferkel, besonders mager und saftig im Ofen gebraten, pro Person ca. 900g Frischgewicht. Dazu Salate: Serbischer Krautsalat, Speck-Kartoffelsalat, Farmersalat, hausgemachte Remoulade und gemischtes Brot. Bei Aufschneiden vor Ort gilt der Preis mit 19 % MwSt. auf die gesamte Leistung!

				Brutto (inkl. 7 % MwSt.)	Brutto (inkl. 19 % MwSt.) -bei Serviceleistung-
15 – 29 Personen,	mit	Beilagen	p.P.	10,90 €	12,90 €
15 – 29 Personen,	ohne	Beilagen	p.P.	8,50 €	10,50 €
30 – 49 Personen,	mit	Beilagen	p.P.	10,50 €	12,50 €
30 – 49 Personen,	ohne	Beilagen	p.P.	8,00 €	10,00 €
ab 50 Personen,	mit	Beilagen	p.P.	9,90 €	12,00 €
ab 50 Personen,	ohne	Beilagen	p.P.	7,50 €	9,50 €
ab 100 Personen,	ohne	Beilagen	p.P.	6,90 €	8,90 €

Warmes Bratenbuffet „Dorfplatz“

Saftiger Pragerschinken, herzhafter Spießbraten und zarte Putenbrust. Dazu große Salatauswahl mit Krautsalat, Speck-Kartoffelsalat, Farmersalat, Waldorfsalat, Remoulade und Tzaziki sowie Brotauswahl. Als Nachtisch: Mousse au Chocolat mit Sahne oder rote Grütze mit Vanillesauce.

				Brutto (inkl. 7 % MwSt.)	Brutto (inkl. 19 % MwSt.) -Braten geschnitten im Chafing-Dish-
30 – 59 Personen		p.P.		11,00 €	12,50 €
60 – 99 Personen		p.P.		10,50 €	12,00 €
ab 100 Personen		p.P.		9,90 €	11,50 €



Prager Schinken

Unsere Spezialität jetzt mit noch mehr Fleisch und Beilagen. Der Schinken wird nach Ihrer Bestellung frisch zugeschnitten und gepökelt. Frischgewicht ca. 400g pro Person ohne Knochen, mild gepökelt, mit knackiger Kruste, mit 2 Salaten zur Auswahl aus Farmer-, Waldorf-, Speck-Kartoffel- oder Krautsalat, Zwiebel- und Meterbrot sowie hausgemachter Remoulade.

		Brutto (inkl. 7 % MwSt.)	Brutto (inkl. 19 % MwSt.) -Braten geschnitten im Chafing-Dish-
8 – 29 Personen	p.P.	8,90 €	9,90 €
30 – 49 Personen	p.P.	8,50 €	9,50 €
ab 50 Personen	p.P.	7,90 €	8,90 €

auf Wunsch im Brotteig gebacken plus 1,00 € pro Person.

Rundstück warm

Im Grillofen knusprig gebratener Schinkenkrustenbraten mit viel Rahmsoße, Meterbrot und Gewürzgurke.

		Brutto (inkl. 7 % MwSt.)	Brutto (inkl. 19 % MwSt.) -Braten geschnitten im Chafing-Dish-
8 – 29 Personen	p.P.	8,50 €	9,50 €
30 – 49 Personen	p.P.	8,00 €	9,00 €
ab 50 Personen	p.P.	7,50 €	8,50 €

Oder auf Wunsch auch mit Rotkohl, Petersilienkartoffeln und Rahmsoße mit Champignons plus 1,50 € pro Person.



Zwiebelwürzbraten

Mit Zwiebeln und Gewürzen gefüllter Schweinenacken, besonders saftig im Ofen gegrillt. Frischgewicht ca. 500g mit Kraut- und Speck-Kartoffelsalat, dazu frisches Brot.

		Brutto (inkl. 7 % MwSt.)	Brutto (inkl. 19 % MwSt.) -Braten geschnitten im Chafing-Dish-
8 – 29 Personen	p.P.	8,90 €	9,90 €
30 – 49 Personen	p.P.	8,50 €	9,50 €
ab 50 Personen	p.P.	7,90 €	8,90 €

Spießbraten

Magerer, mild gepökelter Schweinebauch mit reichlich Kruste, mit Zwiebeln und Gewürzen gefüllt, Frischgewicht ca. 500g p.P., Bayrisch Kraut, Speck-Kartoffelsalat, Remoulade und herzhaftes Bauernbrot.

		Brutto (inkl. 7 % MwSt.)	Brutto (inkl. 19 % MwSt.) -Braten geschnitten im Chafing-Dish-
8 – 29 Personen	p.P.	8,90 €	9,90 €
30 – 49 Personen	p.P.	8,50 €	9,50 €
ab 50 Personen	p.P.	7,90 €	8,90 €

Jungschweinrückenbraten

Mageres, zartes Rückenfilet mit oder ohne Kruste, Rahmsoße mit Champignons, Stangenbaguette und Gewürzgurke.

		Brutto (inkl. 7 % MwSt.)	Brutto (inkl. 19 % MwSt.) -Braten geschnitten im Chafing-Dish-
8 – 29 Personen	p.P.	9,50 €	10,50 €
30 – 49 Personen	p.P.	8,90 €	9,90 €
ab 50 Personen	p.P.	8,50 €	9,50 €

oder auf Wunsch auch mit Rotkohl, Petersilienkartoffeln und Rahmsoße mit Champignons plus 1,50 € pro Person.



Kasseler

Fein gepökelt und geräuchertes Rückenfilet aus eigener Herstellung, auf Wunsch im Blätterteig gebacken, mit Waldorfsalat, Remoulade und verschiedenen Broten.

		Brutto (inkl. 7 % MwSt.)	Brutto (inkl. 19 % MwSt.) -Braten geschnitten im Chafing-Dish-
8 – 29 Personen	p.P.	9,90 €	11,00 €
30 – 49 Personen	p.P.	9,50 €	10,50 €
ab 50 Personen	p.P.	8,90 €	9,90 €

im Blätterteig zuzüglich 0,50 € pro Person.

Roastbeef

Zart rosa gebraten, kalt aufgeschnitten und auf Platte garniert. Bratkartoffeln frisch aus der Pfanne, mit Speck und frischen Zwiebeln, dazu hausgemachte Remoulade.

		Brutto (inkl. 7 % MwSt.)	Brutto (inkl. 19 % MwSt.) -Braten geschnitten im Chafing-Dish-
8 – 29 Personen	p.P.	11,50 €	12,75 €
30 – 49 Personen	p.P.	11,00 €	12,25 €
ab 50 Personen	p.P.	10,50 €	11,75 €

Putenbraten

Warme, saftige, geräucherte Putenbrust (ohne Knochen) mit Waldorfsalat oder Krautsalat, Remoulade und frischem Stangenbrot.

		Brutto (inkl. 7 % MwSt.)	Brutto (inkl. 19 % MwSt.) -Braten geschnitten im Chafing-Dish-
8 – 29 Personen	p.P.	9,90 €	11,00 €
30 – 49 Personen	p.P.	9,50 €	10,50 €
ab 50 Personen	p.P.	8,90 €	9,90 €



Bayrischer Leberkäse

Ein saftig, würziges, im Ofen gebackenes Erlebnis, Speck-Kartoffelsalat, Bayrisch Kraut, süßer Senf und gemischtes Brot.

		Brutto (inkl. 7 % MwSt.)	Brutto (inkl. 19 % MwSt.) -Braten geschnitten im Chafing-Dish-
8 – 29 Personen	p.P.	7,90 €	8,90 €
30 – 49 Personen	p.P.	7,50 €	8,50 €
ab 50 Personen	p.P.	6,90 €	7,90 €

Grünkohl

Mit Kasseler, Kochwurst, Schweinebacke, Kräutersenf und Röstkartoffeln.

		Brutto (inkl. 7 % MwSt.)	Brutto (inkl. 19 % MwSt.) -Braten geschnitten im Chafing-Dish-
10 – 29 Personen	p.P.	10,50 €	11,75 €
ab 30 Personen	p.P.	9,90 €	11,15 €

Putenrahmgeschnetzeltes

Mit Champignons und Reis.

		Brutto (inkl. 7 % MwSt.)	Brutto (inkl. 19 % MwSt.) -Braten geschnitten im Chafing-Dish-
10 – 29 Personen	p.P.	9,90 €	11,00 €
30 – 49 Personen	p.P.	9,50 €	10,50 €
ab 50 Personen	p.P.	8,90 €	9,90 €

Statt Salate auch Kartoffelgratin möglich:

als Beilagen	zzgl. 1,00 €	zzgl. 1,10 €
separat	3,50 €	3,90 €



Fleischerfachgeschäft
& Partyservice

Karsten Raff

Preise für Braten ohne Beilagen

	Brutto (inkl. 7 % MwSt.)	Brutto (inkl. 19 % MwSt.)
		-mit aufschneiden vor Ort-
Filet Wellington mit feiner Fleisch- und Champignonfarce	je kg 49,00 €	
Spanferkel	je kg 8,50 €	10,50 €
Prager Schinken	je kg 8,90 €	9,90 €
Burgunder Schinken	je kg 9,90 €	11,00 €
Schinkenkrustenbraten	je kg 8,90 €	9,90 €
Spießbraten mit und ohne Füllung	je kg 8,90 €	9,90 €
Zwiebelwürzbraten	je kg 8,90 €	9,90 €
Jungschweinrücken mit Kruste	je kg 13,90 €	14,90 €
Bratenkasseler	je kg 19,90 €	21,90 €
Bratenkasseler im Blätterteig	je kg 20,90 €	22,90 €
Roastbeef	je kg 32,00 €	35,50 €
Putenbraten gepökelt u. geräuchert	je kg 19,90 €	21,90 €
Leberkäse	je kg 8,90 €	9,90 €

Zuzüglich Abbratkosten je Braten von 8,00 €.

Sämtliche Preise beziehen sich auf das Frischgewicht je kg in €.

Suppen

0,5 Liter pro Person

	Brutto (inkl. 7 % MwSt.)	Brutto (inkl. 19 % MwSt.) -im Chafing-Dish-
Erbsensuppe	p.P. 2,50 €	2,80 €
Tomatensuppe mit Fleischklößchen	p.P. 2,50 €	2,80 €
Gulaschsuppe	p.P. 3,00 €	3,40 €



Kalte Buffets:

Bratenaufschnittplatte

mit:

Roastbeef,
Kasseler,
Lachsschinken,
Putenbrust,
Burgunderschinken,
Schwarzwälderschinken,
Jungschweintrücker,
Mettbällchen mit Zwiebeln,
hausgemachte Remoulade,
auf Silbertablett festlich garniert ohne Brot.

Brutto (inkl. 7 % MwSt.)

Brutto (inkl. 19 % MwSt.)
-in Verbindung mit anderen
Serviceleistungen-

ab 6 Personen

p.P. 9,90 €

11,00 €

Geräucherte Königsgänsebrust „Dorfplatz“

Saftige, geräucherte Königsgänsebrust, auf Silberplatte garniert mit Apfelsinenscheiben,
Cocktailkirschen und Remoulade.

Brutto (inkl. 7 % MwSt.)

Brutto (inkl. 19 % MwSt.)
-in Verbindung mit anderen
Serviceleistungen-

ab 10 Personen
mit Waldorfsalat

p.P. 7,90 €

8,90 €

p.P. 9,90 €

11,00€

Edelfischplatte als Beistellplatte

Aalfilet, geräucherter Lachs, Nordseekrabbenfleisch, geräuchertes Forellenfilet auf
Silbertablett garniert.

Brutto (inkl. 7 % MwSt.)

Brutto (inkl. 19 % MwSt.)
-in Verbindung mit anderen
Serviceleistungen-

ab 6 Personen à 120 g

p.P. 9,90 €

11,00 €



Käseigel

	Brutto (inkl. 7 % MwSt.)	Brutto (inkl. 19 % MwSt.) -in Verbindung mit anderen Serviceleistungen-
Auf einer ganzen, frischen Ananas, mit reichlich Käse angerichtet	Stück 25,00 €	27,90 €
Auf einer Grapefruit angerichtet	Stück 15,00 €	16,70 €

Käse Brett

	Brutto (inkl. 7 % MwSt.)	Brutto (inkl. 19 % MwSt.) -in Verbindung mit anderen Serviceleistungen-
Größe I 1,00 kg	25,00 €	27,90 €
Größe II 1,50 kg	35,00 €	38,90 €
Größe III 2,00 kg	45,00 €	50,00 €

(Änderungen vorbehalten)

Schnittchen

Für den Empfang empfehlen wir: 4 – 5 Schnittchen à Person.

Zum Abend empfehlen wir: 6 – 7 Schnittchen à Person.

Auf Wunsch auch auf Fein- oder Schwarzbrot.

Schnittchen mit feinstem Bratenaufschnitt auf Silbertablett serviert.

	Brutto (inkl. 7 % MwSt.)	Brutto (inkl. 19 % MwSt.) -in Verbindung mit anderen Serviceleistungen-
Belegte Meterbrotscheiben mit		
Roastbeef	1,75 €	1,95 €
Kasseler	1,65 €	1,85 €
Lachsschinken	1,65 €	1,85 €
geräucherte Pute	1,65 €	1,85 €
Schwarzwälderschinken	1,65 €	1,85 €
Jungschweinerücken	1,65 €	1,85 €
Burgunderschinken	1,65 €	1,85 €
frischem Mett mit Zwiebeln	1,40 €	1,55 €
diversen Käsesorten	1,65 €	1,85 €
gemischt aus allen Sorten, 6 Stück je Person à Person	9,90 €	11,00 €
oder Stückpreis	1,65 €	1,85 €



Edelfischschnittchen

mit geräuchertem Aal,
geräuchertem Lachs,
Nordseekrabbenfleisch,
geräucherten Forellenfilets und
Sahnemeerrettich.

	Brutto (inkl. 7 % MwSt.)	Brutto (inkl. 19 % MwSt.) -in Verbindung mit anderen Serviceleistungen-
pro Schnittchen	2,55 €	2,85 €

(Alle Schnittchen auch als 1/2 Brötchen lieferbar + 0,20 €, Vollkornbrötchen + 0,35 €.)

Gefüllte halbe Eier

Halbe Landeier,
gefüllt mit Eigelbcreme,
auf Silbertablett lecker angerichtet.

	Brutto (inkl. 7 % MwSt.)	Brutto (inkl. 19 % MwSt.) -in Verbindung mit anderen Serviceleistungen-
ab 10 Stück pro Stück	1,45 €	1,60 €

Frisches Thüringer Mett

Auf Holzdekobrett, garniert mit Zwiebeln, Tomate und Petersilie.

	Brutto (inkl. 7 % MwSt.)	Brutto (inkl. 19 % MwSt.) -in Verbindung mit anderen Serviceleistungen-
Als Mettigel oder -Schwein ab 1,5 kg je kg	15,00 €	16,70 €
Zu den Aufschnittplatten empfehlen wir:		
gemischter Brotkorb p.P.	1,50 €	1,70 €
Butterwürfel p.P.	0,50 €	0,55 €



Unsere Buffets für die anspruchsvolle Feier:

„Hanseatenbuffet“

Große Bratenaufschnittplatte mit:

Roastbeef, Jungschweintrüben, Bratenkasseler, saftiger geräucherter Putenbrust, Lachsschinken, Bramfelder Dorfplatzschinken, Burgunderschinken, dazu hausgemachte Remoulade und Salat nach Waldorf Art.

Außerdem gemischte Fischplatte mit geräuchertem Lachs mit Meerrettich, Forelle mit Preiselbeersahne und hausgemachtem frischen Krabbensalat.

Gemischte Käseauswahl.

Gemischter Brotkorb und Butterwürfel.

Als Nachtisch:

Mousse au Chocolat mit Sahne oder rote Grütze mit Vanillesauce.

		Brutto (inkl. 7 % MwSt.)	Brutto (inkl. 19 % MwSt.) -in Verbindung mit anderen Serviceleistungen-
20 – 40 Personen	p.P.	17,90 €	19,90 €
41 – 60 Personen	p.P.	17,50 €	19,50 €
ab 61 Personen	p.P.	16,90 €	18,90 €

Warmes Bratenbuffet „Senator“

Saftiger Pragerschinken und zarte Putenbrust.

1 große gemischte Käseplatte,

1 gemischte Lachsplatte mit Graved- und Räucherlachs, dazu Gravedlachssauce und Sahnemeerrettich,

1 Roastbeefplatte mit Remoulade,

1 Platte halbe Landeier (Menge je nach Personenzahl),

Waldorfsalat, Krautsalat, Farmersalat und Remoulade, gemischter Brotkorb und Butterwürfel.

Nachtisch:

Mousse au Chocolat mit Sahne oder rote Grütze mit Vanillesauce.

		Brutto (inkl. 7 % MwSt.)	Brutto (inkl. 19 % MwSt.) -in Verbindung mit anderen Serviceleistungen und Braten geschnitten in Chaving Dish-
60 – 99 Personen	p.P.	16,90 €	18,90 €
ab 100 Personen	p.P.	16,50 €	18,50 €



Fleischerfachgeschäft
& Partyservice

Karsten Raff

Desserts

		Brutto (inkl. 7 % MwSt.)	Brutto (inkl. 19 % MwSt.) -in Verbindung mit anderen Serviceleistungen-
Rote Grütze mit Vanillesauce	p.P.	1,90 €	2,10 €
Mousse au Chocolat mit Sahne	p.P.	2,00 €	2,20 €
Obstsalat mit Sahne (lieferbar ab 10 Portionen)	p.P.	2,50 €	2,80 €

Lieferbedingungen

Die Preise sind freibleibend, sie verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 7%. Sobald aber Service vor Ort gemacht wird oder Geschirr mitgeliefert wird, werden die Preise mit 19% fällig. Alle Preise beziehen sich auf das Frischgewicht.

Anlieferung je nach Entfernung: ab 8,00 €. Sonn- und Feiertagszuschlag: 15,00 €. Fragen Sie auch nach unserem Leihgeschirr. Bei Lieferungen mit Leihgeschirr gelten die 19 % Preise.

Die Leihgegenstände bleiben Eigentum unserer Firma und sind gereinigt an uns innerhalb von 3 Tagen zurückzugeben. Für das Reinigen berechnen wir ansonsten pro Teil 0,50 €. Für große Bleche (Spanferkel) 3,50 €. Für das Abholen des Geschirrs berechnen wir noch einmal die Anliefergebühr. Wir halten diese Regelung für fair, da jemand, der die Ware aus dem Laden abholt und zurückbringt, nicht mit anteiligen Fahrtkosten belastet werden soll. Diese müssten wir zwangsläufig umlegen.

Wir sind bestrebt, festgelegte Termine hundertprozentig einzuhalten. Wir sind allerdings auch nur Menschen. Sollte es uns im Einzelfall nicht gelingen, gesteht uns der Kunde eine Toleranz von einer Stunde zu.

Achtung: Sämtliche Braten werden am Stück geliefert und müssen also noch aufgeschnitten werden, oder Sie bestellen die Braten mit Chafing-Dish geschnitten.

Schauen Sie doch auch mal in unserem Ladengeschäft in Hamburg-Bramfeld vorbei und lassen Sie sich von unserem vielfältigen Angebot inspirieren.