



Radvan

FLEISCHEREI & PARTYSERVICE



Herzlich willkommen!

Bei uns sind Sie richtig: Für Ihre privaten Feste und Firmenfeierlichkeiten.

Bei der Zusammenstellung der Gerichte stehen wir Ihnen mit Rat und Tat zur Seite. Ob Partyhäppchen oder Leckereien, wir stellen Ihnen eine Auswahl von delikaten Vorspeisen, bis hin zu rustikalen oder phantasievollen Buffets zusammen.

Geschirr, Bestecke?

Hierfür berechnen wir eine Leihgebühr.

20 Cent pro sauberes zurückgeliefertes Geschirrtteil
40 Cent pro schmutziges zurückgeliefertes Geschirrtteil

Die Auszeichnung „selbstgemacht“ ist für uns und einige ausgesuchte Lieferanten selbstverständlich und steht für alles, was unser Haus verlässt.

Guten Appetit wünschen

Andreas Radvan und Team

Bitte beachten Sie: Bei den angegebenen Preisen handelt es sich um Abholpreise. Diese beinhalten 7% MwSt. Sind Geschirr, Personal im Angebot enthalten, müssen laut gesetzlicher Vorgabe 19% MwSt.- auch auf Lebensmittel - berechnet werden.

Über die in unseren Produkten enthaltenen allergenen Zutaten und Zusatzstoffe geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft. Hinweise hierzu können an der Fleischtheke eingesehen werden!

An Sonn- und Feiertagen bleibt die Küche kalt. Ausgenommen zur Konfirmationszeit. Hier berechnen wir einen Zuschlag von 10%.



Radvan

FLEISCHEREI & PARTYSERVICE

Inh. Andreas Radvan

Dingsteder Straße 3 · 26209 Kirchhatten/Oldb.
Tel.: 04482 / 202 · www.fleischerei-radvan.de

Unsere Geniesser-Bufferets

(ab 10 Personen)

- Rustikales Haxenessen mit Kartoffelpüree, Sauerkraut und Specksoße **pro Person 12,90 €**
- Saftiges Gulasch mit Salzkartoffeln, Rotkohl und Bohnensalat **pro Person 13,10 €**
- 3 Schnitzel mit Zigeuner- oder Champignon-Soße, Bratkartoffeln und Rohkostsalat **pro Person 13,90 €**
- Geschnitzeltes in Weißweinsoße mit Champignons, Salzkartoffeln und Leipziger Allerlei **pro Person 13,90 €**
- Saftige Putenbrust in leichter Rahmsoße mit Bratkartoffeln und Gemüsevariationen **pro Person 13,90 €**
- Hähnchenbrüstchen mit Rosmarinkartoffeln, Brokkoli und Rahmsoße, **pro Person 14,90 €**
- 2 Rinderrouladen mit Salzkartoffeln, Apfelrotkohl, Bohnensalat und feiner Soße **pro Person 15,50 €**
- zartes Schweinefilet an Rahmchampignons mit gedünsteten Zwiebeln, knusprigen Bratkartoffeln und grünen Bohnen **pro Person 15,50 €**

Festtagsbuffet für den besonderen Anlass

Hühnersuppe oder Rinderboullion, Rinderbraten, Schweinebraten und Putenbrust auf einem Pilz-Zwiebelbett, Gemüseplatte mit einer Sauce Hollandaise, Salzkartoffeln, Kartoffelgratin, feine Rahmbratensoße und Salatvariation, Rote Grütze mit Vanillesoße.

Ab 20 Personen pro Person 18,90 €

Business-Ecke

Seminarpause

Fünferlei Häppchen mit Kasseler, Braten, Schinken, Schinkenröllchen, Hackepeter und Käse, einzeln garniert und appetitlich angerichtet, 1 kleines Schnitzelchen und 2 Hackbällchen.

Ab 10 Personen, pro Person 11,90 €

Für jeden Anlass

Delikate, mundgerechte Häppchen, einzeln dekoriert mit verschiedenen Wurst- und Schinkenspezialitäten, Hackepeter und Ei-Häppchen mit verschiedenen Käsesorten, Brotteller mit Lachs, Forelle und Dillcreme, kleine Hackbällchen und Hähnchenbruststecken mit Ananas und Käse.

Ab 10 Personen, pro Person 15,50 €

Bleib doch zum Frühstück

Belegte Brötchen

Brötchenhälfte mit frischem Salat belegt und mit Butter bestrichen. Die Auflage besteht wahlweise aus Schinken-, Braten-, und Käsespezialitäten. Auf Wunsch servieren wir die Hälften auch mit hausgemachter Remoulade.

pro Hälfte 1,80 €

Perfekter Start in den Tag

Leckeres Sonntagsfrühstück, mit frisch gebratenem Rührei, knusprigen Speckscheiben, Käsevariationen mit Frischkäse, Räucherfisch mit Forelle und Lachs, einer Schinken-Braten-Auswahl mit Kasseler, Feinkostgeflügel- und Fleischsalat, Honig, Konfitüre und Butter, Brötchenkorb und eine Auswahl an Land- und Schwarzbrot.

Ab 15 Personen pro Person 14,90 €

Hatter Schlemmer-Bufferet

Klassische Aufschnittplatten mit verschiedenen Braten- und Schinkensorten, Fingerfood mit Hackbällchen und kleinen Schnitzeln, Käsebrett mit Camembert, Blauschimmel- und Schnittkäse. Frisch zubereiteter Geflügel- und Fleischsalat, Schinkenröllchen und gespritzte Eihälften, Brotkorb und Butter.

Ab 15 Personen pro Person 14,90 €

Unsere Klassiker

Spießbraten mit Salaten

Spießbraten, Zwiebelbraten oder Gyrosbraten, Kartoffelsalat, Nudelsalat oder Apfel-Porreesalat.

Ab 10 Personen pro Person 10,50 €

Spießbraten mit Bratkartoffeln

Spießbraten, Zwiebelbraten oder Gyrosbraten, kross gebratene Bratkartoffeln oder Kartoffelgratin, Gurken-, Bohnen-, Wurzel und/oder Krautsalat.

Ab 10 Personen pro Person 11,50 €

Spanferkel mit Salaten

Im Stück gebratenes zartes Spanferkel mit Hirten-Salat, Schichtsalat, Kartoffelsalat und Nudelsalat, Tomatenscheiben mit cremig-würzigem Fetakäse und Basilikum, hausgemachte Kräuterbutter und verschiedene Dipps, allerlei knusprige Stangenbrote, geschnitten und liebevoll im Korb angerichtet.

Ab 25 Personen pro Person 15,90 €
aufschneiden und anrichten vor Ort
(Preis auf Anfrage)

Der professionelle Partner
für Ihre Veranstaltung!

Unsere Speisen frisch für Sie zubereitet

V = Veggie – ohne Fleisch oder Fisch

Vorspeisen und Fingerfood

(Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte)

- Butter 0,70 €
- Partyfrikadellen, Hackbällchen, ca. 40g 0,90 €
- V • Ei, gefüllt mit einer feinen Senfcreme 1,00 €
- V • Käsespießchen 1,20 €
- V • Tomaten-Schafskäse Spießchen 1,60 €
- Schinkenröllchen mit Spargel 1,60 €
- Schnitzelchen 1,50 €
- Hähnchen-Nuggets am Spieß mit Ananas und Käse überbacken 1,70 €
- Brotkorb 1,80 €
- Hähnchen-Saté-Spieße 2,30 €
- Melone mit luftgetrocknetem Schinken 2,30 €
- Lachshappen auf Vollkornbrot mit Dillcreme 2,30 €
- Roastbeef mit Rucola und Parmesanobel 2,40 €
- Antipasti 2,90 €
- V • Käseplatte – mit Camembert, Schnittkäse und Blauschimmelkäse ab 6,90 €
- Feinschmecker-Aufschnittplatte ab 8,40 €

Häppchen

- V • Häppchen mit verschiedenen Käsesorten 1,80 €
- V • Häppchen mit Ei und Senfcreme 1,80 €
- Häppchen mit Kasseler-Bratensorten 1,80 €
- Häppchen mit Schweine-Braten 1,80 €
- Häppchen mit Putenbrust-Braten 1,80 €
- Häppchen mit Spaltschinken 1,80 €
- Häppchen mit Salami oder Mettwurst 1,80 €

- Häppchen mit Kalbsleberwurst und Gewürzgürkchen 1,80 €
- Häppchen mit Mett, bzw. Hackepeter und Zwiebelringen 1,80 €
- Häppchen mit Serrano-Schinken 2,30 €
- Häppchen mit Tartar und roten Zwiebelstreifen 2,30 €
- Häppchen mit Lachs und Kräutercreme 2,30 €
- Häppchen mit geräucherter Forelle 2,30 €
- Häppchen mit Matjes und Zwiebelringen 2,30 €
- Häppchen mit Roastbeef und Preiselbeer-Sahne 2,40 €
- Häppchen mit Roastbeef, Rucola und Parmesanobel 2,40 €
- Radvans-Special: 7 Häppchen nach Wahl 9,50 €

Salat-Ideen

- V • Krautsalat € / 250 g 2,30 €
- V • Gurkensalat – mit Zwiebeln und frischem Dill 2,60 €
- V • Tomatensalat – Hausmacher Art 2,60 €
- V • Bohnensalat – mit Zwiebeln und Petersilie 2,60 €
- V • Bunter Bohnensalat – mit roten und gelben Bohnen 2,60 €
- Wurzelsalat – mit Apfel 2,60 €
- V • Bunter gemischter Salat 2,90 €
- V • Kartoffelsalat – mit Zwiebel, Gurke und Mayonnaise 3,00 €
- Nudelsalat – klassisch mit Wurzeln, Erbsen u. Schinken 3,00 €
- V • Eisbergsalat mit Mandarinen und Sahne (Portion) 3,00 €
- Fleischsalat – Hausmacher Art 3,10 €
- Klassischer Eiersalat 3,10 €
- Tortellinisalat – mit Cocktailtomaten und Basilikum 3,30 €
- Schichtsalat – mit Sellerie und Kochschinken 3,30 €
- V • Käsesalat – mit Porree und Paprika 3,30 €
- V • Griechischer Hirtensalat – mit cremigem Schafskäse 3,50 €
- V • Salatplatte mit verschiedenen Rohkostsalaten und Dressing (Joghurt-, Cocktail- oder Kräuterdressing) 3,50 €
- Wurstsalat – Schweizer Art mit Gewürzgurke und Käse 3,70 €
- Heringssalat – Holsteiner Art mit roter Beete 3,90 €
- V • Tomate mit Basilikum und Feta (Portion) 4,00 €
- Geflügelsalat – mit Spargel, Champignons und Mandarinen 4,40 €

Suppen und Eintöpfe

- Rindfleisch Eintopf – mit Suppengemüse und Nudeln € / 500 ml 3,30 €
- Klassische Hochzeitssuppe – mit Eierstich und Klößchen 3,30 €
- V • Gemüsecremesuppe 3,30 €
- V • Kürbis-Curry-Cremesuppe 3,30 €
- V • Brokkoli-Cremesuppe 3,30 €
- V • Tomaten-Cremesuppe 3,30 €
- Erbsensuppe mit Fleischeinlage 3,30 €
- Linsensuppe deftig 3,30 €
- Kartoffelsuppe nach Art des Hauses 3,30 €
- Steckerübeneintopf 3,30 €
- Gulaschsuppe 3,30 €
- Gyrossuppe 3,30 €
- Reitersuppe – mit Hack, Paprika & Pilzen 3,30 €
- Mitternachtssuppe – mit Hack, roten Bohnen und Paprika 3,30 €
- V • Spargelcremesuppe – vegetarisch mit Petersilie oder mit Klößchen 3,80 €
- V • Käse-Lauchsuppe – vegetarisch oder mit Rinderhack 3,80 €
- Chili con Carne – mit Hack, roten Bohnen und Mais 5,10 €

Bratenvariationen

- Schnitzel klein € / Stück 2,40 €
- Schnitzel groß 4,00 €
- Hähnchenschnitzel 2,80 €
- Rinderroulade mit Soße 5,00 €
- Schweinshaxe gegrillt 4,50 €
- Lachs auf Blattspinat 8,50 €
- Medaillons mit Pilzsoße 9,50 €
- Fleischkäse/Leberkäse € / 400 g 5,10 €
- Spießbraten oder Gyrosbraten 5,50 €
- Spießbraten gefüllt mit Paprika und Zwiebeln 5,50 €
- Backschinken oder Burgunderbraten 6,10 €
- Kasselerbraten 6,10 €
- Spießbraten gefüllt mit Hack und Backpflaumen 6,10 €

- Rinderbraten 6,50 €
- Putenbrust 6,50 €
- Gulasch Rind - und Schwein € / 500 g 6,10 €
- Geschnetzeltes an Weißweinsauce und frischen Champignons 6,10 €

Saisonale Highlights

Kleiner Grillmeister

Wir grillen bei Ihnen verschieden gewürzte Nackensteaks, Bauchscheiben und Rostbratwurst. Dazu liefern wir aus eigener Herstellung Kartoffel-, Nudel- und Krautsalat, Tzatziki, verschiedene Dipps und einen Brotkorb mit knusprigen Stangenbrot.

Ab 20 Personen, pro Person, inkl. Grill + Zubehör zzgl. Anfahrt und Grillstunde vor Ort (auf Anfrage) 13,50 €

Großer Grillmeister

Wir grillen für Sie verschieden marinierte Steaks, Schmetterlingssteaks, Putenfiletsteaks, Cevapcici, Grillbauch und hausgemachte Rostbratwurst. Dazu liefern wir Bunten Salat, Schichtsalat, Kartoffelsalat, Nudelsalat, Tomatenscheiben mit würzigem Fetakäse und Basilikum, hausgemachte Kräuterbutter, allerlei Dipps und knusprige Stangenbrote liebevoll angerichtet.

Ab 25 Personen, pro Person, inkl. Grill + Zubehör 16,20 €

mit Rumpsteak und Lammkotelett (auf Anfrage) zzgl. Anfahrt und Grillstunde vor Ort (auf Anfrage)

Grünkohl-Buffer

Deftiger Grünkohl mit Fleischeinlage, hausgemachte Kochwurst und Pinkel, Kasseler und mageres Bauchfleisch, Salzkartoffeln und Senf, mit Hühnersuppe und Dessert.

Ab 15 Personen pro Person 14,00 € Preis ohne Suppe und Dessert auf Anfrage

Hatter Spargel-Buffer

Spargel aus regionalem Anbau, Schweine- und Putenschnitzel, Knochen- und Kochschinken – liebevoll angerichtet, Petersilienkartoffeln mit Buttersoße und Sauce Hollandaise, Blattsalat mit Mandarinen und Zitronensahne, Buffet mit Spargelcremesuppe und Dessert.

Ab 15 Personen, pro Person saisonbedingt ca. 19,50 €

Rustikaler Snack

- Spießbraten im Brötchen € / Stück
- mit Krautsalat und Tzaziki 4,50 €

Kostliche Beilagen

- Stampfkartoffeln € / 300 g 1,20 €
- Zwiebeln und Pilze geschmort 1,20 €
- Rahmbraten-Soße 1,00 €
- Salzkartoffeln 2,30 €
- Reis oder Nudeln 2,30 €
- Rotkohl oder Sauerkraut 2,30 €
- Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln 2,80 €
- Rosmarinkartoffeln 2,80 €
- Kartoffelgratin Klassisch 2,80 €
- Gemüsegratin 2,80 €
- Leipziger Allerlei 2,80 €
- Bohnen mit Speck 3,50 €
- Gemüseplatte, sortiert 3,80 €
- Spargel saisonbedingt

Desserts

- Rote Grütze mit Vanillesoße € / 150 g 2,90 €
- Rote Grütze mit Vanillepudding und Sahne geschichtet 2,90 €
- Zitronencreme 2,90 €
- Wackelpudding mit Vanillesoße 2,90 €
- Quarkspeise mit Fruchtspiegel 2,90 €
- Herrencreme mit Rum 2,90 €
- Mousse au Chocolate 2,90 €
- Omas Schokopudding mit Vanillesoße 2,90 €
- Vanillepudding mit Schokoladensauce 2,90 €
- Obstsalat mit Früchten der Saison 3,50 €
- Himbeertraum 3,50 €
- Obstplatte - fingerfertig 3,50 €