

QUALITÄT SEIT
ÜBER 120 JAHREN



TOPP

FLEISCHEREI UND PARTYSERVICE

**FLEISCHEREI &
PARTYSERVICE**

weil es besser schmeckt

PLATTEN & HÄPPCHEN

BELEGTE BRÖTCHEN

- ½ Brötchen mit Aufschnittspezialitäten, Käse, Hackepeter
- je halbes Roggen- oder Körnerbrötchen
- je halbes mit Räucherlachs

2,10 €

2,60 €

3,40 €

HÄPPCHEN

BELEGT AUF BROT

(Ab 8 Personen)

(Preis p. P.)

- Aufschnittspezialitäten, Bratenaufschnitt, Bauernmettwurst, Käsesorten, Schinken, Hackepeter, hausgemachte Salate
- mit Hähnchennuggets, Schweinemedallions, Partyfrikadellen & Remoulade
- mit Fischspezialitäten, z.B. Lachs, Makrelenfilet, Forelle

15,50 €

18,00 €

20,00 €

AUFSCHNITTPLATTE

OHNE BROT

(Ab 8 Personen)

(Preis p.P.)

- Aufschnittspezialitäten, Bratenaufschnitt, Bauernmettwurst, Käsesorten, Schinken, Hackepeter, hausgemachte Salate
- mit Hähnchennuggets, gebratenen Schweinemedallions, Partyfrikadellen & Dip-Saucen
- mit Fischspezialitäten, z.B. Lachs, Makrelenfilet, Forelle
- als Buffet mit Brotkorb & Butterplatte

- Geräucherte Putenbrust garniert, mit Dip-Saucen
- Roastbeefplatte mit Remouladensoße
- mit Bratkartoffeln

13,00 €

15,50 €

18,00 €

+4,50 €

13,00 €

23,50 €

27,50 €





BROTORTEN

VERSCHIEDENE VARIANTEN (Preis pro Stück)

Tortenboden gebacken aus Brotteig, ausgarniert und belegt mit

- Lachsfrischkäse, Lachs **32,00 €**
 - Schinken-Spargelröllchen, mit Remoulade **28,00 €**
 - verschiedene hausgemachte Salate **28,00 €**
 - Hackepeter, Jägermett **28,00 €**
 - Bratenkasseler **28,00 €**
 - Käsevariationen **28,00 €**
- **3-stückige Brottorte** mit Schinken, Frischkäse, Ei **41,00 €**

FINGERFOOD BUFFET

(Ab 10 Personen, Preis p.P.)

Käsefruchtspieße, knusprig gebratene Hähnchennuggets, panierte Schweinemedallions, herzhaft Partyfrikadellen, mit verschiedenen Dip-Saucen, Tomate-Mozzarella-Spieße, Schinken-Melonen-Spieße, gefüllte Wrap-Spieße, verschieden gefüllte Pizzaschnecken, Antipasti-Spieße.

23,50 €

Auf Wunsch gegen Aufpreis mit kleinen Brötchen und Baguette

BUFFET PRÄSENTATION (Ab 40 Personen, Preis p.P.)

Häppchen mit Fischspezialitäten z.B. Räucherlachs mit Meerrettichquark, Häppchen mit Käsespezialitäten, Häppchen mit Schinkenvariationen, Scheiben vom Schweinefilet im Kräutermantel auf Baguette, Bruschetta, knusprige Hähnchennuggets, Partyfrikadellen, panierte Schweinemedallions, Käse-Fruchtspieße, Schinken-Melonenspieße, Tomate-Mozzarella-Spieße, gefüllte Teigschnecken, Wrapspiralen, Ananas Schiffchen mit Käse garniert.

26,50 €

BUFFETVORSCHLÄGE (Ab 30 Personen, Preis p.P.)

BUFFET WILHELMSHÖHE (WARM/KALT)

Herzhaft, saftiger Spießbraten, Putenmedallions, Schweinefiletmedallions in Kräutersahnesoße mit Miniatur-Champignons, gemischte Gemüseplatte mit Soße Hollandaise, Bratkartoffeln & Sahnespeckkartoffeln, knackig bunter Salat mit hausgemachtem Dressing, Tomate mit Mozzarella & frischem Basilikum

Bratenaufschnitt, Schinkenröllchen mit Spargel, buntes Käsebrett, Fischdelikatessauswahl, gefüllte Eier, Käsefruchtspieße, Hackepeter als Igel oder Schwein dekoriert, Edelschinken, Hähnchennuggets, Partyfrikadellen, Schweinemedallions, bunte Brot- und Brötchenauswahl mit Butter & Kräuterbutter

28,50 €

TOPPS SPEZIALBUFFET (WARM/KALT)

Hähnchenbrust- & Schweinefilet auf Gemüsebett, Spießbraten, Bratkartoffeln & Sahnespeckkartoffeln, Gemüsegratin & bunter Gemüsereis, Salatbuffet mit hausgemachtem Joghurdressing, Tomate- Mozzarella mit frischen Basilikum,

Fischdelikatessenauswahl: z.B. mit Makrele, Lachs, Forelle, Schweinefiletmedallions, Partyfrikadellen, Hähnchennuggets, buntes Käsebrett & Käsefruchtspieße, Schinkenröllchen mit Spargel, Schinken-Melonenspieße, bunte Brot- & Brötchenauswahl mit Butter & Kräuterbutter

27,50 €





WARME KÖSTLICHKEITEN

& SPEZIALITÄTEN

(Preis pro Person)

2 Partyschnitzel vom Schwein	7,00 €
Hähnchenschnitzel oder Putenschnitzel	8,00 €
Spießbraten, mild gepökelt	9,00 €
Kutschenbraten, gefüllt mit Speck und Zwiebeln	9,00 €
Jägerbraten, gefüllt mit Jägermett	9,00 €
Gyrosbraten, Bratenfüllung nach Gyros-Art	9,00 €
Kansasbraten, würziger Nackenbraten	9,00 €
Sahnebraten, eingelegt in spezieller Sahnemischung	9,00 €
Kasselerbraten	9,00 €
Aprikosenbraten, Bratenfüllung mit Aprikosen	9,00 €
Pflaumenbraten, Bratenfüllung mit Pflaumen	9,00 €
Zitronenpfefferbraten, würziger Rückenbraten	9,00 €
Burgunderschinken, goldgelb geräuchert	9,00 €
Krustenbraten, vom Schinken	9,50 €
oder Jungschweinerücken	
Schweinefilet in Kräuter, Zwiebel- oder Senfkruste	10,50 €
Schweinefilet Förstertopf, in Rahmsauce	
mit Mini-Champignons	11,00 €
Putenrollbraten, geräuchert, mit Curry oder gefüllt	10,00 €
Hähnchenbrustfilet, in Tomatensauce	
mit Mozzarella überbacken	11,00 €
Rinderschmorbraten, nach alter Hausmannskost	12,50 €
Bratengulasch aus magerem Rind und Schweinefleisch	10,00 €
Rahmgeschnetzetteltes mit Champignons	8,50 €
2 Rinderrouladen in feinsten Bratensauce	15,00 €

BEILAGEN

(Preis pro Person)

Champignons und Zwiebeln	3,00 €
Zigeunersoße und Jägersoße	3,50 €
frische Champignons in Rahmsoße	4,50 €
Bratkartoffeln oder Röstkartoffeln	3,50 €
Salzkartoffeln	3,00 €
Kartoffelgratin oder Sahnspeckkartoffeln	4,00 €
Gemischte Gemüseplatte	4,50 €
Kaisergemüse, Leipziger Allerlei	4,00 €
Reisbeilage, Rotkohl, Sauerkraut	3,00 €
Salatbeilage, wie z.B. Gurkensalat, Karottensalat, Krautsalat	3,00 €
Tzatziki, Knoblauchsoße, Currysoße	1,50 €
Salatbuffet (ab 20 Personen) wie z.B. Griechischer Salat, knackig bunter Salat, Rucolasalat mit Tomatenwürfel und Kernemix	4,50 €



SALATBUFFET

FÜR UNSERE SALATBUFFETS EMPFEHLEN WIR EINE AUSWAHL AUS Z.B.:

- Krautsalat
- Kartoffel-, Speckkartoffelsalat
- Tomatensalat, Bohnensalat, Gurkensalat in Essig-, Öl-Marinade
- Tomate-Rucola-Salat mit Schafskäsewürfeln
- Schichtsalat
- Feldsalat mit Tomatenwürfeln & gerösteten Kernemix
- Hirtensalat (mit Schafskäse)
- Nudelsalat mit Mayonnaise
- Nudelgemüsesalat (ohne Mayonnaise)
- Nudel-Pesto Salat
- bunter gemischter Salat

SALATBEILAGE AUS:

Wurzel-, Gurken-, Bohnen-, Krautsalat

MENÜVORSCHLÄGE AB 10 PERSONEN

(Preis pro Person)

MENÜ #1

RINDERROULADEN

2 Rinderrouladen mit Salzkartoffeln oder
Kartoffelknödel, Apfelrotkohl & Soße
mit Salatbeilage

20,50 €

23,50 €

MENÜ #2

RINDER- & BURGUNDERBRATEN

Zarter Rinderbraten & magerer Burgunder-
schinken mit feinsten Bratensoße,
Gemüsebeilage und Petersilienkartoffeln
mit Salatbeilage

17,50 €

20,50 €

MENÜ #3

ENTENBRUST

Entenbrustfilet mit Preiselbeer-
oder Orangensoße, dazu Salzkartoffeln,
Apfelrot- oder Speckrosenkohl
mit Salatbeilage

19,50 €

22,50 €

MENÜ #4

ENTENBRUST- & SCHWEINEFILET

Entenbrustfilet und Schweinefilet mit
Champignons in Rahmsoße, Speckbohnen
& Salzkartoffeln
mit Salatbeilage

20,50 €

23,50 €

MENÜ #5

SCHWEINEFILET & PUTE

Schweinefilet- & Putenmedaillons dazu
frische Champignons in Rahmsoße,
Sahnepfefferkartoffeln oder
Bratkartoffel und Salat der Saison

20,50 €

MENÜ #6

SCHWEINEFILET

Schweinefilet im Kräutermantel, Schweinefilet in
Senfkruste, mit frischen Champignons in Rahmsoße,
Bratkartoffeln oder Kartoffelgratin und gemischte
Gemüseplatte
mit Salatbeilage

17,50 €

20,50 €

MENÜ #7

SCHWEINEFILET FÖRSTERTOPF

Schweinefiletmedaillons in Sahnesoße
mit Miniatur- Champignons &
verschiedenen Kräutern, Bratkartoffeln
und Buttererbsengemüse
mit Salatbeilage

18,50 €

21,50 €

MENÜ #8

GRÜNKOHLESSEN

Deftiger Grünkohl mit Topps Pinkel- & Kohlwürsten
aus eigener Herstellung, Kasselernacken & Bauch
aus unserem Buchenholzrauch, dazu
Salzkartoffeln
auf Wunsch Süßkartoffeln
oder Bratkartoffeln

17,00 €

+0,50 €

MENÜVORSCHLÄGE AB 20 PERSONEN

(Preis pro Person)

MENÜ #9 BRATENMENÜ

Saftig, würziger Spießbraten, magerer Putenbraten, pikanter Gyrosbraten, dazu Brat- & Sahnespeckkartoffeln, frischer Blumenkohl, Erbsen und Pariser Karotten, abgerundet mit Currysoße, Remoulade & Tzatziki
mit Salatbeilage

16,50 €

19,50 €

MENÜ #10 SCHLEMMERMENÜ

Spieß- oder Gyrosbraten, Hähnchenbrustfilet in Tomatensoße – mit Mozzarella überbacken, Schweinemedallions in Kräutersahnesoße mit Miniatur-Champignons, Brat- & Sahnespeckkartoffeln, gemischte Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise, Remoulade, Tzatziki mit Salatbeilage

19,00 €

22,00 €

MENÜ #11 SCHNITZELBUFFET

2 zarte Rücken-, Puten- oder Hähnchen-schnitzel, mit Jäger- oder Zigeunersoße, Champignons & Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln, Kartoffelgratin oder Sahnespeckkartoffeln und Gemüseplatte mit Salatbeilage

18,00 €

21,00 €

MENÜ #12 FRÜHLINGSMENÜ

Hähnchenbrustfilet mit Früchten & Käse überbacken, Burgunderbraten, Party-Schnitzel mit Champignons und Zwiebeln, Bratkartoffeln, Reis, Currysoße und gemischter knackiger bunter Salat

19,50 €

MENÜ #13 TOPPS MENÜ

Schweinefilet- & Putenmedallions, Spießbraten, mit frischen Champignons in Rahmsauce, Sahnespeckkartoffeln und Rosmarinkartoffeln, Saisongemüse und Tomate-Mozarella-Platte

23,50 €

MENÜ #14 GRIECHISCHES BUFFET

Gyros, Bifteki (gefüllte Hackröllchen mit Feta), Souvlaki (Fleischspieße), gebackenen Feta, Rosmarin- & Röstkartoffeln, Kraut- & Tomatensalat, Tzatziki, Baguette

18,00 €

MENÜ #15 OKTOBERFEST MENÜ

Knusprige Schweinshaxe, Bayerischer Leberkäse, Weißwurst mit süßem Senf, dazu Sauerkraut, Speckkartoffelsalat oder Speckpüree

18,00 €

SCHNITZELVARIATIONEN

(Ab 10 Personen)

2 Partyschnitzel vom Schwein „WienerArt“, mit Zwiebeln und Champignonscheiben, Kartoffelbeilage, Kaisergemüse mit Soße Hollandaise

17,00 €

Hähnchenschnitzel und Partyschnitzel, mit Zwiebeln und Champignonscheiben, Kartoffelbeilage, Kaisergemüse mit Soße Hollandaise **oder** Karotten-/Bohnen-/ und Krautsalat

17,00 €

Schnitzel Italia

überbacken mit Tomaten und Mozzarella

Schnitzel Melba

überbacken mit Pfirsichhälften und Currysoße

Schnitzel Hawaii

mit Ananas, Käse und Currysoße überbacken

Zwiebel-Sahne Schnitzel

in cremiger Zwiebelsoße überbacken

Paprika-Sahne Schnitzel

in cremiger Soße mit Paprikastreifen überbacken

Schnitzel Siziliana

mit Tomate und Pesto gefüllt

Schnitzel Cordon bleu

mit Schinken und Käse gefüllt

Dazu wahlweise Bratkartoffeln, Kartoffelgratin, Sahnespeckkartoffeln oder Salatplatte mit Dressing

17,00€





TOPPS HOCHZEITSBUFFET

AB 50 PERSONEN

WARME SPEISEN

- z.B. Rinderbraten
- z.B. Spießbraten
- z.B. Hähnchenbrustfilet an Champignonscheiben angerichtet
- frischer Blumenkohl, Erbsen & Fingermöhrrchen, Rosenkohl mit Soße
- Hollandaise oder Butterbohnen mit Speckwürfel
- Salzkartoffeln mit Bratensoße, Kartoffelgratin und/oder Bratkartoffeln
- Bohnensalat, Gurkensalat, Karottensalat und Weißkrautsalat

MITTERNACHTSBUFFET

- Fischdelikatessenauswahl, z.B. Lachs, Makrele
- Hackepeterigel und eine bunte Käseauswahl
- Bratenaufschnitt, Schinkenröllchen mit Spargel, Edelschinken, Landrauchmettwurst
- Schweinefiletmedaillons, Partyfrikadellen, Hähnchennuggets
- Heringssalat, Geflügelsalat, Eiersalat und Remoulade
- bunte Brot- und Brötchenauswahl, dazu Butter und Kräuterbutter

p.P 30,50 €

(Aufpreis pro Person)

- Topps Hochzeitssuppe mit Fleischklößchen **5,00 €**
- Dessertauswahl **3,50 €**
- Kaffee und Tee **2,50 €**

SOMMER-GARTENBUFFET

(Ab 50 Personen)

IN RIESENGUSSPFANNEN VOR DEN AUGEN DER GÄSTE ZUBEREITET UND PRÄSENTIERT

- Geschnitzeltes nach Gyros Art
- Hähnchenbrustfilet • Röstkartoffeln
- Champignons in Zwiebellauchsahnesoße

VOM GRILL PRÄSENTIEREN WIR

- Marinierte Puten-, Schweinenacken-, Schweinerückensteaks & Grillbauch, Rinderhüftsteaks
- reichhaltige Auswahl an Fleischspießen und Spezialitäten.
- Toppo Grillwurstspezialitäten
- Vegetarische Grillspezialitäten
- reichhaltiges Salatbuffet
- Grillsoßen
- Baguettevariationen

p.P. 33,50 €

inkl. 19% MwSt.

(Ab 50 Personen)

RIESENPFANNENESSEN

IN RIESENGUSSPFANNEN VOR DEN AUGEN DER GÄSTE ZUBEREITET UND PRÄSENTIERT

Wählen Sie 3 Fleischsorten aus:

- Schweinesteaks aus Nacken und Rücken
- Hähnchenbrustfilet
- Schweinegeschnitzeltes nach Gyros Art
- Rahmgeschnitzeltes
- Schweinegeschnitzeltes mit Gemüse
- Putenrahmgeschnitzeltes

p.P. 12,50 €

inkl. 19% MwSt.

BEILAGEN

- Champignons in Zwiebellauchsahnesoße
- Röstkartoffeln
- Kartoffelgratin oder Sahnspeckkartoffeln
- Verschiedene Baguettes
- Salatbuffet
- Tzatziki, Knoblauchsoße, Currysoße
- Kräuterbutter

+ 4,00 €

+ 4,00 €

+ 4,50 €

+ 1,00 €

+ 4,50 €

+ 1,50 €

+ 1,50 €





SPEZIALITÄTEN AUS UNSEREM SCHAUBACKOFEN

Im Fiesta-Grill grillt sich das Fleisch bei Ihnen selbstständig fertig.
Wir bereiten Ihnen das Spanferkel ofenfertig vor.
Sie können durch die Glasscheiben das sich drehende Fleisch sehen.

HÄHNCHENESSEN

Ab 30 Personen
knusprige & saftige Hähnchen, Hähnchenkeulen, Hähnchenbrust mit Haut & Knochen

LAND-SPANFERKEL

Preis pro Person

20 – 25 Personen	14,00 €	mit Sauerkraut	3,00 €
26 – 30 Personen	13,00 €	mit Kartoffelpüree	3,50 €
31 – 40 Personen	12,50 €	mit Bratkartoffeln	3,50 €
41 – 50 Personen	11,50 €	mit Kartoffelgratin	4,00 €
		mit Sahnespeckkartoffeln	4,00 €
		mit Baguette	1,00 €
		mit Krautsalat & Kartoffelsalat	3,50 €
		mit Salatbuffet	4,50 €
		mit Tzatziki, Knoblauchsoße, Currysoße	1,50 €

Wildschwein am Spieß

Preis auf Anfrage

SUPPEN & EINTÖPFE

(Preis pro Liter)

Ab 10 Liter

Hochzeitsuppe	8,00 €
Gulaschsuppe	9,00 €
Gyrossuppe	8,50 €
Erbsensuppe	7,00 €
Chili con Carne	8,50 €
Grünkohleintopf	8,50 €
Käse-Hacksuppe	7,50 €

weitere Suppen und Eintöpfe auf Anfrage

DESSERTS

EINZELN IN GLÄSERN AUSDEKORIERT

Rote Grütze mit Vanillesoße	3,00 €
Mousse au Chocolat	3,00 €
Mousse au Chocolat blanc	3,00 €
Zitronencreme	3,00 €
Fruchtquarkspeise	3,00 €
Walnussmousse	3,00 €
Stracciatellacreme	3,00 €
Himbeertraum	3,00 €
Mascarponecreme mit pürierten Himbeeren	3,00 €
Limetten Joghurt Mousse	3,00 €
Obstsalat aus frischen Früchten	3,50 €





ZUBEHÖR & AGB

SERVICEPERSONAL

Gerne stellen wir Ihnen auf Wunsch auch Servicepersonal gegen Aufpreis zur Seite.

GESCHIRRVERLEIH

	Preis p.P.	mit Reinigung
Suppenteller und Suppenlöffel	0,60 €	1,20 €
Essteller mit Messer und Gabel	0,80 €	1,70 €
Ess-, Salatteller mit Messer und Gabel	1,20 €	2,00 €
Dessertschale mit Löffel	0,60 €	1,20 €
Kaffeegeschirr	0,70 €	1,40 €
Kaffeegeschirr mit Kuchengeschirr	1,00 €	2,00 €

SONSTIGES

Gerne führen wir Ihren Auftrag aus. Bitte geben Sie uns Ihre Bestellung frühestmöglich, damit wir Ihren Termin sichern können. Änderungen Ihres Auftrags nehmen wir bis 7 Tage vor der Veranstaltung entgegen. Stornierungen werden grundsätzlich nur schriftlich (im Laden, per Post oder per Email) akzeptiert. Eine Stornogebühr für kurzfristige Stornierungen (5 Tage vor der Veranstaltung) behalten wir uns vor. Wir bemühen uns stets um Pünktlichkeit, jedoch können wir in Ausnahmefällen eine Zeitverschiebung nicht ausschließen. Bitte berücksichtigen Sie diesen Umstand bei Ihrer Bestellung.

Für die Lieferung zu Ihnen nach Hause müssen wir Ihnen bis 8 km pauschal 17,50 € berechnen. Darüber hinaus berechnen wir Ihnen 1,20 € pro gefahrenen Kilometer. Bitte sorgen Sie für eine ungestörte ebenerdige Anlieferung oder stellen Sie unserem Auslieferungsfahrer Hilfspersonal zur Seite. Eine Abholung der Buffetgegenstände nach der Veranstaltung wird grundsätzlich nach Aufwand (Zeit und km) berechnet. Gerne beraten wir Sie in einem persönlichen Gespräch. Alle Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 7% kalkuliert. Bei Leistungen, die eine 19% Regelbesteuerung vorbehalten, wird sich der Endpreis dementsprechend erhöhen. Der Sonntag ist für unser Team als Ruhetag vorbehalten. In Ausnahmefällen behalten wir uns einen Sonderzuschlag vor. Für nähere Informationen beraten wir Sie gerne. Preisliste gültig ab 01.10.2024. Vorherige Angebote verlieren ihre Gültigkeit. Gestaltung/Design: Q Hochzwei • Werbeagentur • Hendrik Grafelmann • 27442 Gnarrenburg. www.q-hochzwei.de



FLEISCHEREI & PARTYSERVICE

weil es besser schmeckt

Topp in Gnarrenburg
Hindenburgstr. 11
27442 Gnarrenburg
04763 / 210

Topp in Bremervörde
Alte Straße 90
27432 Bremervörde
04761 / 74 80 800

Öffnungszeiten:
Mo-Fr 7.30-18.00 Uhr
Mi 7.30-13.00 Uhr
Sa 7.00-12.30 Uhr

Öffnungszeiten:
Mo-Fr 8.00-18.00 Uhr
Mi 8.00-13.00 Uhr
Sa 7.00-13.00 Uhr

info@fleischerei-topp.de
www.fleischereitopp.de

