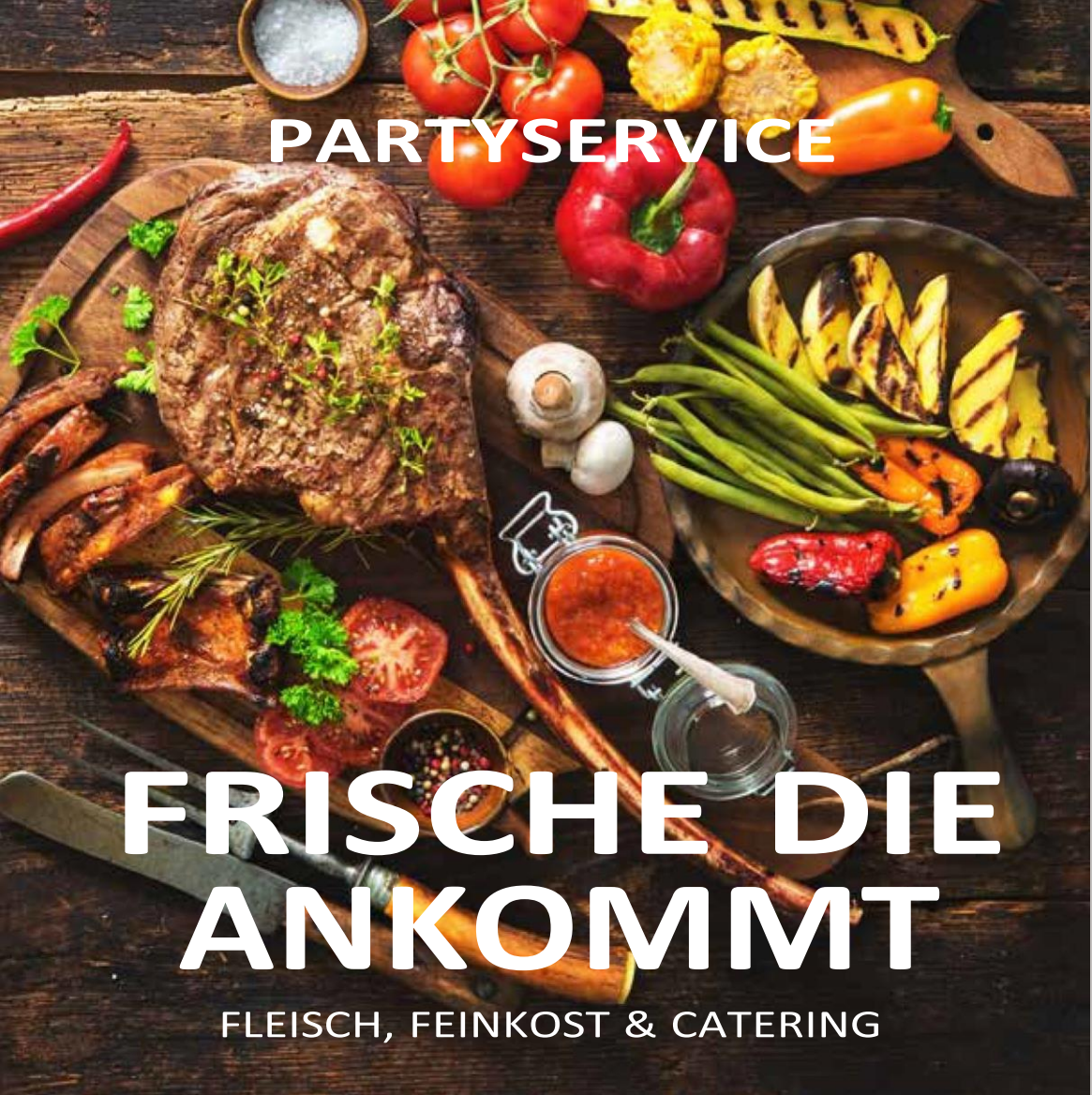




PARTYSERVICE

FRISCHE DIE ANKOMMT

FLEISCH, FEINKOST & CATERING

NEU
2023

Bösch

VOM SCHWEIN SOLL ES SEIN...

Wir rechnen 350g Frischgewicht pro Person. Unsere Braten werden für Sie geschnitten und mit selbstgezogener Sauce und Gemüse- oder Obstgarnitur angerichtet. Bei uns wird die Sauce nicht extra berechnet! Jedes Fleischgericht bekommt seine eigene passende, schmackhafte Sauce.

Fiestabraten , mild gepökelter Nacken mit deftiger Kräuterwürzung	8,50/Pers
Krustenbraten , deftig und saftig vom Schinken	8,50/Pers
Nackenbraten „Honig-Senf“, herzhaft trifft lieblich	8,50/Pers
Zwiebelrollbraten , gewickelt und gefüllt mit Schinken, Zwiebeln und Senfmarinade	8,80/Pers
Californiabraten , magerer Kasselerrücken mit Curry und Ananas gespickt	8,80/Pers
Burgunderbraten vom Schinken, gepökelt und geräuchert in Rotweinsauce	8,80/Pers
Schwedenbraten , Backobstfüllung, Honig und Zimt	8,80/Pers
Mailänder Braten , vom Rücken mit mediterranem Kräutermantel	8,80/Pers
Filetpfanne „Royal“ mit frischen Champignons	9,50/Pers
Filet im Schinkenmantel, in leichter Pfeffersauce	
Geschnetzeltes vom Schweinefilet mit Austernpilzen	9,50/Pers
NEU Pulled Pork in BBQ-Sauce (ab 20 Gästen)	8,90/Pers

Haxen , gepökelt und Ofengebacken	7,50/Stück
Kleine Schnitzel	3,90/Stück
Große Schnitzel	7,50/Stück

ZARTES VOM GEFLÜGEL...

Hähnchenschnitzel , paniert	3,90/Stück
Putenoberkeule , geschmort in Orangen-Thymiansauce	8,50/Pers
Putenrollbraten , natur in leichter Weißweinsauce	8,50/Pers
Putenrollbraten , Spinat und Cremeweißkäse	9,50/Pers
Hähnchenbrust „Italy“ mit Tomate, Zucchini, Frühlingslauch	8,90/Pers
Hähnchenbrust „Melba“ serviert in Fruchtiger-Currysauce mit Pfirsich und Käse	8,90/Pers
Entenbrust „Orange“ , mit einer fruchtigen Note	14,90/Pers

.....

RIND AUS DER REGION...

Schmorbraten , klassisch zartes Fleisch in exquisiter Sauce	10,90/Pers
Sauerbraten , in Rosinensauce	10,90/Pers
Rouladen , mit Gurke, Zwiebeln und Speck	6,00/Stück
NEU BBQ-Brisket (Rinderbrust) in pikanter Sauce (ab 20 Portionen)	10,50/Pers

.....

GANZ WILDES...

Hirschkeule in Rotweinsauce	15,50/Pers
Hirschgulasch in Preiselbeersauce	15,50/Pers
Rehbraten	16,90/Pers

.....

UND DAS HABEN WIR AUCH..(ab 10 Gästen)

Lasagne Bolognese Ital. Art , mit Käse überbacken	8,50/Pers
Gyros lasagne , herzhaft lecker	8,50/Pers





WARME BEILAGEN...

Kartoffel-Sahnegratin	3,50/Pers
Kartoffel-Brokkoligratin	3,80/Pers
Süßkartoffel-Gratin ,mit Kokosmilch und Ingwer	4,90/Pers
Süßkartoffelspalten aus dem Ofen	4,50/Pers
Bratkartoffeln ,mit frischen Zwiebeln	3,50/Pers
Kleine gebratene Kartoffel mit Rosmarin	3,50/Pers
Kleine gebratene Kartoffel mit Majoran	3,50/Pers
Salzkartoffeln mit Petersilie	3,00/Pers
Serviettenknödel Hausgemacht	4,20/Pers
Kartoffelknödel pro Portion	4,20/Pers
Tagliatelle mit gebratenen Gemüsestreifen	3,50/Pers
Gemüsereis	3,50/Pers
Butterreis	3,20/Pers
Gemüseplatte mit frischem Gemüse der Saison, angerichtet mit Sauce Hollandaise	4,00/Pers
Ratatouille-Gemüse knackig und frisch, tomatisiert mit Italienischen Kräutern	4,50/Pers
Apfelrotkohl	3,50/Pers
Rosenkohl mit Schinkenwürfeln	3,40/Pers
Speck-Bohnen	3,40/Pers
Brokkoli mit gerösteten Mandeln	3,40/Pers
Stangenspargel frisch	Saison

KALTE BEILAGEN & SALAT... 200g / Person

Antipastiauswahl , hausgemacht: Gebratene Zucchini und Auberginen, marinierte Paprika und Fenchel, gefüllte Cocktailtomaten und Peperoni, Oliven, Parmaschinken mit Gorgonzola	8,90/Pers
Frische Salatplatte : Tomate mit Frühlingslauch, Gurke-Dill, Mais-Paprika, Apfel-Möhre	3,90/Pers
Tomate-Mozzarella , mit Kräuterpesto	4,80/Pers
Mango-Mozzarella , mit weißem Balsamico & Orange	5,50/Pers
Melonenschiffchen mit luftgetrocknetem Schinken	1,90/Stück
Kartoffelsalat mit Gurke und Ei 300g	3,50/Pers
Speckkartoffelsalat 300g	3,50/Pers
Nudelsalat italienisch, mit getrockneten Tomaten und Rucola	3,50/Pers
Bauernsalat griechisch, mit Cremeweißkäse, Oliven	3,70/Pers
Blattsalate gemischt, mit Himbeer-Nuss-Vinaigrette	4,20/Pers
Cole Slaw , amerikanischer Krautsalat	3,20/Pers
Tomate-Mozzarellasalat	3,90/Pers
Bösch's Fleischsalat	3,20/Pers
Geflügelsalat	4,20/Pers
Cous-Cous-Salat mit Fenchelsalami garniert	3,90/Pers

SAUCEN & DIPPS...

Tomaten-Frischkäse	19,90/kg
Lauch-Frischkäse	17,90/kg
Orientalischer Frischkäse mit Datteln, Honig und Mandeln	19,90/kg
Aioli , vorsicht Knoblauch	12,90/kg
Remoulade	13,90/kg
Tzatziki	10,50/kg
Sour Creme	10,50/kg

Dazu empfehlen wir Baguette und Partybrötchen

UNSERE BÜFFETIDEEN...

Kalte Schlemmereien (ab 20 Gästen)

Kleine Medaillons vom Schwein herzhaft garniert, Partyfrikadellen mit Knoblauch-Quarkdipp, Teriyakispieße von der Hähnchenbrust mit Erdnußcreme, Kasseler-Carpaccio mit Dill-Schnittlauchvinaigrette, Lachs- und Forelle mit Honig-Senfdressing, Käseauswahl mit Feigensenf, Geflügelsalat und Fleischsalat, Partybrötchen und Baguette, Butter. Als Dessert: Bayrisch Creme mit frischen Früchten 24,50/Pers

Feinschmecker-Auswahl, warm/kalt (ab 20 Gästen)

Hähnchenbrust mit Tomate & Creme-Weißkäse in Weißweinsauce, dazu Gemüsereis, Schweinefilet mit frischen Champignons, dazu Kartoffel-Sahnegratin, frische Salatauswahl abgeschmeckt mit Vinaigrette, Räucherfischvariation mit Honig-Senfsoße, Käseplatte fruchtig garniert mit Feigensenf, Partybrötchen und Baguette, Butter. Als Dessert: Vanillecreme mit Melonenspalten und Beersauce 27,50/Pers

Italienische Nacht warm/kalt (ab 20 Gästen)

Vorspeisen: hausgemachte Antipastiauswahl, Vitello-Tonnato vom Schweinerücken, Melonenschiffchen mit luftgetrocknetem Schinken, Hauptgang: Hähnchenbrust „Italienisch“ mit Zucchini und Cocktailtomaten, Mailänder Braten mit Champignons, roten Zwiebeln und Oliven, dazu Rosmarinkartoffeln und Kartoffel-Zucchinigratin, Käsevariation mit Feigensenf, Ciabatta, kleine Brötchen und Tomatenfrischkäse. Als Dessert: Panna Cotta mit frischen Früchten und Mangosauce 33,50/Pers

Tarmstedter Gourmetbüffet warm/kalt (ab 20 Gästen)

Gebratene Entenbrust in Orangen-Thymiansauce, Rindergeschnetzeltes von der Hüfte mit frischen Pilzen, Kleine gebratene Kartoffeln mit Majoran, Kartoffel-Sahnegratin, Gemüseplatte mit Sauce Bearnaise, Frische Salatauswahl mit Vinaigrette, Mango Mozzarella, Baguette mit Dattel-Honig-Frischkäse. 1 Dessert Ihrer Wahl aus unserem Angebot 32,50/Pers

Klassische Schnitzelparade

(ab 20 Gästen)

Kleine Schweineschnitzel, dazu Jägersauce und Zigeunersauce, Hähnchenschnitzel mit Pfirsich und Käse überbacken, dazu Brat kartoffeln (ab 20 Gästen auch Kartoffelgratin möglich) und unsere frische Salatauswahl _____ 18,50/Pers

Der Hochzeitsklassiker warm/kalt

(ab 20 Gästen)

Vorspeise: Frische Salatauswahl mit Vinaigrette abgeschmeckt, Baguette mit Schnittlauchcreme, Hauptgang: Rinderschmorbraten im feinen Saucenspiegel, Putenrollbraten mild und fruchtig mit Apfelspalten, saftiger Kasselerbraten mit Bratensauce, Gemüseplatte der Saison mit Sauce Hollandaise, Kleine gebratene Kartoffeln und Kartoffel-Sahnegratin. Dessert: Quark-Himbeer-Tiramisu und Schokoladenmousse _____ 24,80/Pers

Grillvergnügen ideal zum Selbergrillen

(ab 10 Gästen)

Würzige Nackensteaks, Hähnchenbrust „Butter-Orange“, Bösch's Rostbratwurst, Kretataschen mit Krautsalat und Tzatziki gefüllt, dazu Bauernsalat mit Cremeweißkäse, hausgemachter Kartoffelsalat mit Gurke und Ei, Tomate- Mozzarella, BBQ-Sauce, Tzatziki , Baguette und Tomatenfrischkäse _____ 18,50/Pers



Exklusives Fingerfood-Büffet

(ab 20 Gästen)

Lachscrepes mit Schnittlauchcreme, Schweinefilet rosa gebraten, Teriyakispieß mit Erdnußcreme und Mandeln, Pumpernickelta-
ler mit Schinkenrose, Vegetarischer Antipastispeiß, Häppchen mit
Roastbeef und Remoulade, Honigmelone mit Parmaschinken, Dat-
teln im Schinkenmantel, Zucchinirollchen mit Feta gefüllt, Fenchel-
salami auf Cous-Cous-Salat (10 Teile) 27,90/Pers.

Bösch's BBQ-Station

(ab 40 Gästen)

Warmes Pulled Pork und Brisket in leichtem Bratensud werden
gereicht mit einer Brötchenauswahl und Baguette. Dazu servie-
ren wir BBQ-Sauce und Ajoli. Frische Salate: Rucola und Eisberg-
salat, Tomatenscheiben, Gurkenscheiben, Coleslaw, Rote Zwie-
belringe. Und auch noch: Kuhmilch-Weißkäse im Kräutermantel,
Schmorzwiebeln, gebratene Zucchini und Auberginenscheiben.

24,50 /Pers.





GANZ NETT UND KOMPLETT...

Unsere kleinen Menüs ab 15 Personen

pro Gast

Partysause(besonders zu empfehlen für größere Veranstaltungen)

Gyros geschnetzeltes gebraten mit Zwiebelringen, Tomatenreis, hausgemachter Krautsalat & Tzatziki, dazu geschnittenes Baguette **15,50**

Feine Kleinigkeit

Schweinefilet „Royal“, mit frischen Champignons, kleine gebratene Kartoffeln, Frische Salatplatte

17,50

So schmeckt der Urlaub

Hähnchenbrustfilet in Weißweinsauce, Ratatouillegemüse, s.Flyer **19,80**

Auf den Braten, fertig los

Würziger Fiestabraten mildgepökelt, Rosenkohl, Kartoffelgratin und Gartensalat

17,50

BBQ, mal anders

Pulled Pork in BBQ-Sauce, Sour Creme, Cole Slaw, Ofenkartoffel und Baguette

17,50

Jetzt auch mal Fisch

Gebratene Lachswürfel auf Blattspinat mit Zitronen-Hollandaise
Gemüsereis, Eisberg-Mandarinensalat

21,80

Grünkohlessen

Hausgemachter Grünkohl, Kasselernacken und Bauch, Bösch' Oldenburger Fleischpinkel, Kohlwurst und Salzkartoffel

17,50

Saftiges von der Pute

Gebratene Putenoberkeule in Orangen-Thymiansauce, Apfel-Rotkohl und Röstkartoffeln

16,90

Hier wird es vegetarisch

Cremeweißkäse in der Kräuter-Eihülle gebraten auf Gemüsebeef
Tomatensauce, Gnocchi, Gartensalat, Tomate-Mozzarella, marinierte Zucchini und Auberginen, Ciabatta

19,50

Wir können auch fruchtig

Putengeschnetzeltes in Curry-Früchtesauce mit Kokosmilch, Basmatireis, Eisberg-Mandarinensalat

17,50

Der Blick zur Küste

Emder Matjesfilet garniert mit Zwiebelringen, unsere Hausfrauensauce, kleine Pellkartoffeln, Butterbohnen

15,50

MIT **Bösch**

AUF DIE SUPPE, FERTIG, LOS...

**Wir empfehlen 0,6 Liter als volle Portion.
Mindestbestellmenge 6 Liter.**

Kartoffelsuppe , mit gegrillten Lachswürfeln	4,50
Tarmstedter Hochzeitssuppe – mit hausgemachten Mettbällen	4,50
Vegetarische Möhren-Ingwersuppe , mit Kokosmilch	4,50
Vegetarische Süßkartoffelsuppe , mit gegrillten Gemüsewürfeln	4,50
Geflügel-Currycreme , mit Banane	5,50
Lauch-Käsecreme , mit Hackbällchen	4,50
Herzhafte Gyrossuppe , sahnig herzhaft... unser Renner	4,50
Gulaschsuppe , klassisch deftig	4,50
Mexikotopf , mit Cabanossi und Kidneybohnen	5,50
Deftiger Erbseneintopf , mit Kasselerwürfeln & Kartoffeln	4,50
Chili con Carne , vom Rind & Schwein pikant gewürzt	4,50
Saisonal: Kürbiscreme & Spargelcreme	





ALLES AUF DER PLATTE...

Ab 6 Personen / Preis pro Person

Platten bunte Vielfalt

Mit Braten-, Schinken-, und Aufschnittspezialitäten,

Käseauswahl, Hackepeter 9,50

Mit Salat: Fleischsalat und Geflügelsalat 2,90

Mit Fisch: Räucherfischauswahl mit 4,50

Honig-Senfsauce

15,90

Fischplatte 200g/Pers

Platte Mediterrane

14,90

Italienische und spanische Aufschnittspezialitäten
sowie Käse aus Südtirol und dem Mittelmeerraum,
garniert mit Oliven und Antipasti

„KLEIN ABER FEIN“...

**Häppchen, runde Brotscheiben
(Mehrkorn und Weißbrot) liebevoll garniert**

Belegt mit:

Braten	2,20/Stk
Aufschnitt	2,20/Stk
Vegetarisch	2,20/Stk
Käse	2,20/Stk

Räucherlachs	2,90/Stk
Gravedlachs	2,90/Stk
Forelle	2,90/Stk

**Halbe Brötchen
gebuttert und garniert**

Belegt mit:

Hackepeter	2,70/Stk
Braten	2,70/Stk
Schinken	2,70/Stk
Käse	2,70/Stk
Aufschnitt	2,70/Stk

Räucherlachs	4,20/Stk
Gravedlachs	4,20/Stk
Forelle	4,20/Stk



DIE SÜSSE VERFÜHRUNG...

Zum Schluss

Erdbeermascarpone , mit Sahnequark und Fruchtsauce	3,90/Pers
Panna Cotta , mit echter Vanille und frischen Früchten	3,90/Pers
Zitronencreme , mit Orangenscheiben	3,70/Pers
Mousse au Chocolat	3,70/Pers
Mousse au Vanille	3,70/Pers
Baileyscreme , nur für Erwachsene	4,50/Pers
Zimtcreme , mit Pflaumenkompott	3,90/Pers
Bayrisch Creme , mit Beerenfrüchten	3,90/Pers
Rote Grütze , mit Vanillesauce	3,90/Pers
Quark-Himbeer-Tiramisu	3,90/Pers
Knusprige Cookiescreme , mit Caramelsauce	3,90/Pers
Frische Schnittobstplatte der Saison	4,50/Pers



HABEN SIE GENÜGENDE GESCHIRR?



Wir haben

Teller und Besteck	1,00/Pers
Suppenteller und Löffel	1,00/Pers
Dessertteller und Teelöffel	1,00/Pers

Weiteres Geschirr? Na klar, fragen Sie uns! Bei Reinigung unsererseits verdoppelt sich die Leihgebühr.

Sonstige Leihartikel und Leistungen

Tischdecken inklusive Reinigung, Grill mit Holzkohle oder Gas, inkl. Reinigung, Riesenpfanne, Servietten, Einweggeschirr

Personalgestellung Koch	49,00/Std
Personalgestellung Servicekraft	45,00/Std

Kosten für Reinigung von Platten und Warmgeräten auf Anfrage. Dies sind Empfehlungen, gerne gestalten wir auch Ihre Feier individuell. Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie sehr gerne.

Allergiehinweise

Laut dem Gesetzgeber sind wir verpflichtet Sie auf Allergene hinzuweisen. Wir beraten Sie gerne in unserem Geschäft und auf Anfrage.

HOCHZEITEN, FIRMENFEIERN, GEBURTSTAGE, JUBILÄEN, EINWEIHUNGEN, GRILLVERANSTALTUNGEN, FAMILIENFEIERN UND VIELES MEHR... BIS 500 PERSONEN!

Damit wir Ihre Feier gut planen können, bitten wir Sie frühzeitig zu bestellen.

Gerne nehmen wir Ihre Wünsche per Telefon, E-Mail oder im persönlichen Gespräch entgegen und beraten Sie gern. Wir richten für Sie Hochzeiten, Firmenfeiern, Geburtstage, Jubiläen, Einweihungen, Grillveranstaltungen, Familienfeiern und vieles mehr mit bis zu 500 Gästen aus.

Da wir uns mit Freude auf die Vorbereitungen stürzen, bitten wir Sie spätestens 4 Tage vor Termin Änderungen durchzugeben. Wir arbeiten alle sehr gerne, haben uns aber den Sonntag als Ruhetag vorbehalten (ausgenommen ist die Konfirmationszeit in den Monaten April / Mai).

Lieferung ab 30 Personen nach Absprache möglich. Dafür berechnen wir eine **Lieferpauschale von € 1,50 pro Person**. Darin enthalten sind die Anfahrt und das Aufstellen der Speisen.

Alle Preise sind mit der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 7% kalkuliert. Der Gesetzgeber fordert einen erhöhten Steuersatz von 19% bei der Stellung von Dienstleistungen wie z.B. : Geschirr, Reinigung, Personal, Equipment. Hier erhöht sich dann auch der Preis der Speisen entsprechend (+ 12 %).

Bei Bestellungen von Mindermengen behalten wir uns Mindermengenaufschläge vor.

Durch die Erhöhung entsteht uns kein Vorteil, da wir diese direkt an das Finanzamt weiterführen müssen.

Bitte beachten Sie, dass schon durch eventuelle Reinigung der erhöhte Mehrwertsteuersatz fällig wird! Findet eine Lieferung am Sonntag oder Feiertag statt, bitten wir um Verständnis, dass wir 10% Aufschlag nehmen, da uns an diesen Tagen auch höhere Kosten entstehen.

Gerne grillen wir für Sie ab einer Personenzahl von 80 Gästen. Geschirr verleihen wir nur in Verbindung mit unserem Party- service. Natürlich sind wir um eine pünktliche Lieferung bemüht, für unvorhergesehenes behalten wir uns ein Zeitfenster von 30 min. auf den vereinbarten Termin vor.

Sollte es durch höhere Gewalt zu einem Lieferausfall kommen besteht kein Rechtsanspruch. Nach Leistung erhalten Sie eine Rechnung und können bequem überweisen oder wir stellen Ihnen einen Barbeleg aus. Auch EC-Kartenzahlung ist kein Problem. Für Beschädigungen des Büffetgeschirrs haftet der Besteller.

Mit der Bestellung werden unsere Lieferbedingungen anerkannt.

Für Fragen stehen wir Ihnen gerne jederzeit zur Verfügung.

IHR **Bösch** TEAM

Delikatess
WÜSTCHEN

BÖSCH

Bösch-Würstchen

QUALITÄT
♦ SEIT ♦
1910
—
Bösch

ÜBER UNS...



Tradition und Qualität seit 1910

In der vierten Generation wird das alte Handwerk von **Imke Bösch-Michaelsen und Jochen Michaelsen** als Meisterbetrieb geführt. „Wir sind ein traditioneller Familienbetrieb mit tollen Mitarbeitern: Eltern, Fleischer, Köche & Küchenfeen, Verkäuferinnen sowie Hilfskräfte unterstützen uns tatkräftig!“

Neben der traditionellen Produktionsweise von frischen Wurstsorten ist der Feinkostbereich stark vertreten. Wir produzieren täglich unsere Wurstwaren sowie Salate und Halbfertigprodukte per Hand, auch gern nach individuellen Wünschen.

Täglich ab 11.00 Uhr bieten wir unseren Mittagstisch an, auch hier findet sich für den Vegetarier ein leckeres Gericht.

Einen großen Stellenwert hat unser Partyservice sowie unsere „Gläserproduktion“: Tolle Gerichte im Glas die ohne Kühlung lange haltbar sind.



Bösch
FLEISCH & FEINKOST, PARTYSERVICE
FRISCHE, DIE ANKOMMT



Fleisch und Feinkost Bösch GbR

Poststraße 15

27412 Tarmstedt

Telefon: 04283/8829

Fax: 04283/8429

E-Mail: info@boesch-feinkost.de

www.boesch-feinkost.de