



# FRISCHE DIE ANKOMMT

FLEISCH, FEINKOST & CATERING

**NEU  
2026**



**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.

<b>Fiestabraten</b> , mild gepökelter Nacken mit deftiger Kräuterwürzung	8,90/Pers
<b>Krustenbraten</b> , deftig und saftig vom Schinken	8,90/Pers
<b>Nackenbraten</b> „Honig-Senf“, herzhaft trifft lieblich	8,90/Pers
<b>Zwiebelrollbraten</b> , gewickelt und gefüllt mit Schinken, Zwiebeln und Senfmarinade	9,50/Pers
<b>Californiabraten</b> , magerer Kasselerrücken mit Curry und Ananas gespickt	9,50/Pers
<b>Burgunderbraten</b> vom Schinken, gepökelt und geräuchert in Rotweinsauce	9,50/Pers
<b>Schwedenbraten</b> , Backobstfüllung, Honig und Zimt	9,50/Pers
<b>Mailänder Braten</b> , vom Rücken mit mediterranem Kräutermantel	9,50/Pers
<b>Filetpfanne</b> „Royal“ mit frischen Champignons	9,90/Pers
<b>Filet</b> im Schinkenmantel, in leichter Pfeffersauce	9,90/Pers
<b>Geschnetzeltes</b> vom Schweinefilet mit Austernpilzen	11,50/Pers
<b>NEU Pulled Pork</b> in BBQ-Sauce ( <b>ab 20 Gästen</b> )	9,90/Pers
•	•
<b>Haxen</b> , gepökelt und Ofengebacken	7,90/Stück
<b>Kleine Schnitzel</b>	4,50/Stück
<b>Große Schnitzel</b>	8,50/Stück





## ZARTES VOM GEFLÜGEL...

Hähnchenschnitzel, paniert	4,50/Pers
Putenoberkeule, geschmort in Orangen-Thymiansauce	8,90/Pers
Putenrollbraten, natur in leichter Weißweinsauce	8,90/Pers
Putenrollbraten, Spinat und Cremeweißkäse	9,90/Pers
Hähnchenbrust „Italy“ mit Tomate, Zucchini, Frühlingslauch	9,90/Pers
Hähnchenbrust „Melba“ serviert in Fruchtiger-Currysauce mit Pfirsich und Käse	9,90/Pers
Entenbrust „Orange“, mit einer fruchtigen Note	15,50/Pers

---

## RIND AUS DER REGION...

Schmorbraten, klassisch zartes Fleisch in exquisiter Sauce	13,50/Pers
Sauerbraten, in Rosinensauce	13,50/Pers
Rouladen, mit Gurke, Zwiebeln und Speck	7,50/Pers
<b>NEU BBQ-Brisket</b> (Rinderbrust) in pikanter Sauce <b>(ab 20 Portionen)</b>	12,50/Pers

---

## GANZ WILDES...

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

---

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

Lasagne Bolognese Ital. Art, mit Käse überbacken	8,90/Pers
GyrosLasagne, herzhaft lecker	8,90/Pers
Knipp	7,90/Pers



## WARMER BEILAGEN...

<b>Kartoffel-Sahnegratin</b>	4,50/Pers
<b>Kartoffel-Brokkoligratin</b>	4,50/Pers
<b>Süßkartoffel-Gratin</b> , mit Kokosmilch und Ingwer	5,50/Pers
<b>Süßkartoffelspalten</b> aus dem Ofen	4,90/Pers
<b>Bratkartoffeln</b> , mit frischen Zwiebeln	4,50/Pers
<b>Kleine gebratene Kartoffel</b> mit Rosmarin	4,00/Pers
<b>Kleine gebratene Kartoffel</b> mit Majoran	4,00/Pers
<b>Salzkartoffeln</b> mit Petersilie	3,50/Pers
<b>Serviettenknödel</b> Hausgemacht	4,90/Pers
<b>Kartoffelknödel</b> pro Portion	4,20/Pers
<b>Tagliatelle</b> mit gebratenen Gemüsestreifen	3,90/Pers
<b>Gemüsereis</b>	3,90/Pers
<b>Butterreis</b>	3,90/Pers
<b>Gemüseplatte</b> mit frischem Gemüse der Saison, angerichtet mit Sauce Hollandaise	3,60/Pers 4,90/Pers
<b>Ratatouille-Gemüse</b> knackig und frisch, tomatisiert mit Italienischen Kräutern	4,90/Pers
<b>Apfelrotkohl</b>	3,90/Pers
<b>Rosenkohl</b> mit Schinkenwürfeln	3,90/Pers
<b>Speck-Bohnen</b>	3,90/Pers
<b>Brokkoli</b> mit gerösteten Mandeln	3,90/Pers
<b>Stangenspargel</b> frisch	Saison

## **KALTE BEILAGEN & SALAT... 200g/Person**

<b>Antipastiauswahl</b> , hausgemacht: Gebratene Zucchini und Auberginen, marinierte Paprika und Fenchel, gefüllte Cocktailltomaten und Peperoni, Oliven, Parmaschinken mit Gorgonzola	4,90/Pers (100g)
<b>Frische Salatplatte</b> : Tomate mit Frühlingslauch, Gurke-Dill, Mais-Paprika, Apfel-Möhre	4,90/Pers
<b>Tomate-Mozzarella</b> , mit Kräuterpesto	3,00/Pers (100g)
<b>Mango-Mozzarella</b> , mit weißem Balsamico & Orange	3,90/Pers (100g)
<b>Melonenschiffchen</b> mit luftgetrocknetem Schinken	1,90/Pers
<b>Kartoffelsalat</b> mit Gurke und Ei 300g	3,90/Stück
<b>Speckkartoffelsalat</b> 300g	3,90/Pers
<b>Nudelsalat</b> italienisch, mit getrockneten Tomaten und Rucola	3,90/Pers
<b>Bauernsalat</b> griechisch, mit Cremeweißkäse, Oliven	4,50/Pers
<b>Blattsalate</b> gemischt, mit Himbeer-Nuss-Vinaigrette	4,90/Pers
<b>Cole Slaw</b> , amerikanischer Krautsalat	3,90/Pers
<b>Tomate-Mozzarellasalat</b>	4,50/Pers
<b>Bösch's Fleischsalat</b>	3,50/Pers
<b>Geflügelsalat</b>	3,90/Pers
<b>Cous-Cous-Salat</b> mit Fenchelsalami garniert	4,50/Pers
.	

## **SAUCEN & DIPPS...**

<b>Tomaten-Frischkäse</b>	24,90/kg
<b>Lauch-Frischkäse</b>	24,90/kg
<b>Orientalischer Frischkäse</b> mit Datteln, Honig und Mandeln	24,90/kg
<b>Aioli</b> , vorsicht Knoblauch	13,50/kg
<b>Remoulade</b>	13,90/kg
<b>Tzatziki</b>	13,50/kg
<b>Sour Creme</b>	12,00 /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 27,50/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 29,50/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 36,50/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 36,90/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 \_\_\_\_\_ 19,90/Pers

### **Der Hochzeitsklassikerwarm/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 \_\_\_\_\_ 28,50/Pers

### **Grillvergnügenideal 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 \_\_\_\_\_ 19,50/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) 29,90/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.

27,50 /Pers.





## GANZ NETT UND KOMPLETT...

**Unsere kleinen Menüs ab 20 Personen**

**pro Gast**

**Partysause**(besonders zu empfehlen für größere Veranstaltungen)

Gyrosgeschnetzeltes gebraten mit Zwiebelringen, Tomatenreis, hausgemachter Krautsalat & Tzatziki, dazu geschnittenes Baguette **16,50**

**Feine Kleinigkeit**

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

**18,80**

**So schmeckt der Urlaub**

Hähnchenbrustfilet in Weißweinsauce, Ratatouillegemüse, s.Flyer **21,50**

### **Auf den Braten, fertig los**

Würziger Fiestabraten mildgepökelt, Rosenkohl, Kartoffelgratin und Gartensalat

18,90

### **BBQ, mal anders**

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

19,90

### **Jetzt auch mal Fisch**

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

24,50

### **Grünkohlessen**

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

18,50

### **Saftiges von der Pute**

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

18,50

### **Hier wird es vegetarisch**

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

21,50

### **Wir können auch fruchtig**

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

18,90

### **Der Blick zur Küste**

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

17,90

MIT **Bösch**

# AUF DIE SUPPE, FERTIG, LOS...

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

**Mindestbestellmenge 10 Liter.**

**Preis je 0,5l**

<b>Kartoffelsuppe</b> , mit gegrillten Lachswürfeln	5,50
<b>Tarmstedter Hochzeitssuppe</b> – mit hausgemachten Mettbällen	4,90
<b>Vegetarische Möhren-Ingwersuppe</b> , mit Kokosmilch	4,90
<b>Vegetarische Süßkartoffelsuppe</b> , mit gegrillten Gemüsewürfeln	4,90
<b>Geflügel-Currycreme</b> , mit Banane	5,50
<b>Lauch-Käsecreme</b> , mit Hackbällchen	4,90
<b>Herzhafte Gyrossuppe</b> , sahnig herzhaft... unser Renner	4,90
<b>Gulaschsuppe</b> , klassisch deftig	4,90
<b>Mexikotopf</b> , mit Cabanossi und Kidneybohnen	5,50
<b>Deftiger Erbseneintopf</b> , mit Kasselerwürfeln & Kartoffeln	4,50
<b>Chili con Carne</b> , vom Rind & Schwein pikant gewürzt	5,50
<b>Saisonal: Kürbiscreme &amp; Spargelcreme</b>	4,90







## ALLES AUF DER PLATTE...

Ab 20 Personen / Preis pro Person

### Platten bunte Vielfalt

Mit Braten-, Schinken-, und Aufschnittspezialitäten,  
Käseauswahl, Hackepeter 10,90

Mit Salat: Fleischsalat und Geflügelsalat 3,50

Mit Fisch: Räucherfischauswahl mit  
Honig-Senfsauce 4,90

**Fischplatte 200g/Pers** 17,90

### Platte Mediterrane

Italienische und spanische Aufschnittspezialitäten  
sowie Käse aus Südtirol und dem Mittelmeerraum,  
garniert mit Oliven und Antipasti 16,50

## „KLEIN ABER FEIN“...

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

Belegt mit:

<b>Braten</b>	2,40/Stk
<b>Aufschnitt</b>	2,40/Stk
<b>Vegetarisch</b>	2,40/Stk
<b>Käse</b>	2,40/Stk

<b>Räucherlachs</b>	2,90/Stk
<b>Gravedlachs</b>	2,90/Stk
<b>Forelle</b>	2,90/Stk

**Halbe Brötchen  
gebuttert und garniert**

Belegt mit:

<b>Hackepeter</b>	2,50/Stk
<b>Braten</b>	2,80/Stk
<b>Schinken</b>	2,80/Stk
<b>Käse</b>	2,80/Stk
<b>Aufschnitt</b>	2,80/Stk

<b>Räucherlachs</b>	4,20/Stk
<b>Gravedlachs</b>	4,20/Stk
<b>Forelle</b>	4,20/Stk



# DIE SÜSSE VERFÜHRUNG...

## Zum Schluss

<b>Erdbeermascarpone</b> , mit Sahnequark und Fruchtsauce	4,50/Pers
<b>Panna Cotta</b> , mit echter Vanille und frischen Früchten	4,20/Pers
<b>Zitronencreme</b> , mit Orangenscheiben	3,90/Pers
<b>Mousse au Chocolat</b>	3,90/Pers
<b>Mousse au Vanille</b>	3,90/Pers
<b>Baileyscreme</b> , nur für Erwachsene	4,50/Pers
<b>Zimtcreme</b> , mit Pflaumenkompott	4,50/Pers
<b>Bayrisch Creme</b> , mit Beerenfrüchten	4,50/Pers
<b>Rote Grütze</b> , mit Vanillesauce	4,50/Pers
<b>Quark-Himbeer-Tiramisu</b>	4,50/Pers
<b>Knusprige Cookiescreme</b> , mit Caramelsauce	4,50/Pers
<b>Frische Schnittobstplatte</b> der Saison	5,50/Pers



# HABEN SIE GENÜGENDE GESCHIRR?



## Wir haben

Teller und Besteck	2,00/Pers
Suppenteller und Löffel	2,00/Pers
Dessertteller und Teelöffel	2,00/Pers

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 und Montag als Ruhetag vorbehalten (ausgenommen ist die Konfirmationszeit in den Monaten April / Mai).

**Lieferung ab 40 Personen nach Absprache möglich.** Dafür berechnen wir eine **Lieferpauschale von € 2,00 pro Person**. Darin enthalten sind die Anfahrt und das Aufstellen der Speisen, Vorleger.

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 Partyservice. 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

Gültig ab 2025. Angebote vorheriger Flyer verlieren damit ihre Gültigkeit.  
Irrtum vorbehalten.

*Delikatess*  
WÜRSTCHEN

# 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](mailto:info@boesch-feinkost.de)**

**[www.boesch-feinkost.de](http://www.boesch-feinkost.de)**