



AUS DEM SUPPENTOPF

- Altmärkische Hochzeitssuppe
- Gulaschsuppe
- Käse-Lauch-Suppe
- Tomatencremesuppe



SALATBUFFET

- Dillkrautsalat
- Heringssalat
- Gemischter Salat der Saison
- Käse-Lauch-Salat
- Nudelsalat – verschiedene Sorten
- Rindfleischsalat
- Schichtsalat
- Rohkostsalat

Dressing:

- Joghurt-Kräuter-Dressing
- Senf-Kräuter-Dressing



GEMÜSE

- Butterbohnen oder Bohnen im Speckmantel
- Blumenkohl / Brokkoli / Kaisergemüse
- Mischgemüse
- Rotkohl oder Grünkohl
- Sauerkaut



DESSERT

- Rote Grütze mit Vanillesoße
- Moussevariationen – z.B. Schoko, Vanille, Erdbeer
- Mango-Mascapone / Panna Cotta
- Götterspeise
- Obstsalat / Obstplatte / Melonenplatte



SCHWEIN

- Backschinken
- Burgunderbraten mit feiner Rotweinnote
- Bouletten
- Filetpfanne mit Zwiebeln & Champignons
- Gefüllter Braten
 - mit Mett & Lauch
 - mit Brokkoli & Mozzarella
- Gulasch
- Haxe
- Krustenbraten
- Kaßlerbraten
- Spießbraten
- Kaßlerrahmpfanne mit Lauch
- Kaßler im Blätterteig
- Lasagne oder Nudelpfanne mit Schinken & Brokkoli
- Leberpfanne mit Zwiebeln
- Steakpfanne mit Paprika & Chamignons
- Schnitzel
- Schweineroulade klassisch
- Schweinebraten klassisch
- Schaschlik oder Schaschlikpfanne

SPEZIALITÄT
Spanferkel



GEFLÜGEL

- Frikasseé
- Hähnchenpfanne
 - mit Zucchini, Paprika, Tomaten
 - mit Curry, Ananas + Pfirsich
- Putengeschnetzeltes mit Champignons
- Hähnchenschnitzel
 - mit Ananas + Pfirsich überbacken
- Hähnchenkeule
- Hähnchenspieße mit Gemüse



RIND

- Rinderschmorbraten / Rinderfiletbraten
- Rinderroulade
- Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“
- Roastbeef mit Zwiebeln



FISCH

- Lachsschnitte mit Spinat & Püreehaube
- Fischfiletrollchen mit Zucchini & Paprika
- Nudel-Lachspfanne mit Blattspinat



SAUCEN

- Champignonrahmsoße
- Sauce Hollandaise
- Zigeunersoße



BEILAGEN

- Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln
- Kartoffel- oder Gemüsegratin
- Kartoffelrösti
- Kartoffelsalat
- Kartoffelpüree
- Kartoffelklöße „Thüringer Art“
- Kartoffelspalten
- Reis
- Partybrötchen, bunter Brotkorb
- Salzkartoffeln oder Pom Pom's
- Schwenkkartoffeln
- Spätzle
- Specksalat

Auf Wunsch sind Anfahrt und Leihgabe
der Rechauds individuell möglich.





MENÜVORSCHLAG für 30 Pers.

Vorsuppe:

- Altmärkische Hochzeitssuppe

Hauptspeisen:

- Rinderroulade (Partygröße)
- Schnitzel (Partygröße)
- Hähnchenpfanne mit Zucchini & Paprika
- Gefüllte Champignons mit Mett & Käse
- Kaisergemüse
- Rotkohl
- Salzkartoffeln
- Kartoffelgratin

Dessert:

- Schoko-Mousse mit Rote Grütze
- Mango-Mascapone

Kalte Platten:

- Käseplatte
- Hausschlachte Platte mit Schinken und Salami
- Gehacktes Schwein mit Zwiebeln
- Sauerfleisch
- Brotkorb, Partybrötchen und Butter

Alternativ

- Canapeés mit Schinken, Salami, Käsevariationen oder Räucherfisch

pro Person 22 €

Menüvorschlag



KALTE PLATTEN

- o Käseplatte
- o Rustikale Hausschlachteplatte
- o Schinken-Salami-Platte
- o Kaßler-Braten-Platte
- o Fischplatte
- o Eierplatte
- o Tomate-Mozzarella-Platte
- o Gehacktes Schwein mit Zwiebeln
- o Sauerfleisch
- o Schinkenröllchentorte
- o Schinken mit Melone
- o Gefüllte Pfirsiche mit Frischkäse
- o Filethappen – einzeln garniert
- o Canapeés mit Käsevariationen
- o Canapeés mit Schinken & Salami
- o Canapeés mit Lachs & Forelle

KONTAKT

Landfleischerei Bratke

Jahrstedter Dorfstrasse 3
38486 Klötze
Tel. 039008 / 5 92
landfleischerei-bratke@t-online.de



Angaben ohne Gewähr.
Alte Preislisten verlieren ihre Gültigkeit - Stand 2019.

PARTYSERVICE

von A - Z



Landfleischerei

BRATKE

