



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
- Gehackteschwein mit Zwiebeln
- Sauerfleisch
- Brotkorb, Partybrötchen und Butter

Alternativ

- Canapeés mit Schinken, Salami, Käsevariationen oder Räucherfisch



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 Gehackteschwein mit Zwiebeln
- o Sauerfleisch
- o Schinkenröllchentorte
- o Schinken mit Melone
- o Gefüllte Pflirsiche mit Frischkäse
- o Filethappen – einzeln garniert
- o Canapeés mit Käsevariationen
- o Canapees mit Schinken & Salami
- o Canapeés mit Lachs & Forelle

KONTAKT

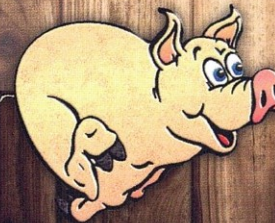
Landfleischerei Bratke

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

