



Gültig ab 01.10.2010

Partyservice *Für jeden Anlass*

Fleischerei Otto Bendler

Friedensplatz 11, 39397 Schwanebeck

Tel.: 039424/242

[Besuchen sie uns doch auch im Internet](http://www.fleischerei-bendler.de)

www.fleischerei-bendler.de

Wir hoffen, Sie finden in unserem reichhaltigen

Angebot das richtige für ihre Feier .

Sollten Sie Probleme bei der Zusammenstellung der

Gerichte haben, stehen wir Ihnen natürlich

mit Rat und Tat zur Seite .

Ihre Fleischerei Bendler

Preise entnehmen Sie bitte

innenliegendem Preisblatt!

Bei Anlieferung wird eine km Pauschale berechnet.

für eventuelle Druckfehler keine Haftung

Vorspeisen

300 g/Portion

Frikassee

1.1

Ragout Fin

1.2

Soljanka

1.3

Kesselgulasch

1.4

Hochzeitsuppe

1.5

Käsesuppe

1.6

Beilagen

(200 g Rohgewicht/Portion)

Kartoffeln

2.1

Klöße

2.2

Nudelauflauf

2.3

Broccoliauflauf

2.4

Kartoffelauflauf

2.5

Kroketten

2.6

Kartoffelspalten

2.7

Bratkartoffeln

2.8

Gemüsebeilagen

(200 g Rohgewicht/Portion)

Sommergemüse

3.1

Pilze

3.2

Broccoli

3.3

Rotkohl

3.4

Blumenkohl

3.5

Sauerkraut

3.6

Hauptgr. 1

Pfannengerichte

(1 Pfanne für ca. 6 Personen)

Schnitzel-Pfanne Hawaii

5.1

Geflügelpfanne

5.2

Pfundstopf

5.3

Puten-Sahne-Pfanne

5.4

Gyros-Sahne-Pfanne

5.5

Hauptgr. 5

Portion

Hauptgr.2

Geflügelgerichte

(250 g Rohgewicht/Portion)

Putenbrustbraten „ Hawaii "

6.1

Putenbrust gefüllt mit Backobst

6.2

Putenbrust gefüllt mit Hack

6.3

Putenbrustbraten m. Zw.-sahnesoße

6.4

Hauptgr. 6

Rinderspezialitäten

(250 g Rohgewicht/Portion)

Tafelspitz mit Meerrettichsahnesoße

7.1

Familienroulade

7.2

Rinderfilet im Spinatmantel

7.3

Roastbeef im Kräutermantel

7.4

Hauptgr. 7

Lamm-Spezialitäten

(250 g Rohgewicht/Portion)

Gemüsepfanne mit Lamm

8.1

Lammkeule auf Gemüse

8.2

Hirtentopf (Lammgulasch mit Kart. und Gemüse)

8.3

Hauptgr. 8

Wildspezialitäten

(250 g Rohgewicht/Portion)

Wildschweinbraten	9.1
Hirschbraten	9.2
Rehbraten	9.3
Wildgulasch	9.4

Besonders beliebt bei Jung und Alt

(250 g Rohgewicht/Portion)

	Hauptgr.10
Kaminbraten, in pikanter Soße	10.1
Zigeunerbraten, Letschosoße	10.2
Lummerbraten im Hackmantel, Pilzsoße	10.3
Gyrosbraten, braune Pilzsoße	10.4

Kurzgebratenes

Sortiment Art des Hauses,	kg Preis	4.1
Hähnchenschnitzel Hawaii		4.2
Hähnchenschnitzel Gourmet		4.3
Mediterrane Fleischspieße		4.4

Deftiges für rustikale Feste

für Spanferkel empfehlen wir ca. 700 g/Port.

Spanferkel auf Sauerkraut,	kg Preis	11.1
Spanferkelkeule auf Sauerkraut,	kg Preis	11.2
Spanferkelrolle auf Sauerkraut ,	kg Preis	11.3
Krustenbraten aus der Keule		11.4
Grillhaxe, 1 kg/Port.	Stck.	11.5
Eisbein (in Gewürzsud gegart),	Stck.	11.6

Hauptgr. 9

Dauerpreishit für jede Gelegenheit

(250 g Rohgewicht/Portion)

Nackenbraten (Schweinekamm)	12.1
Zwiebelbraten m. Zwiebelsoße	12.2
Pfefferbraten m. Pfeffersoße Soße)	12.3
Schweinebraten Cordon Bleu mit)	12.4
Schweinebraten Gärtnerin Kräuter)	12.5
Schweinebraten Jägerart u.Pilze)	12.6
Pökelnacken in Meerrettichsoße	12.7

Braten im Blätterteig

(250 g Rohgewicht/Portion)

Schweinelachsbraten mit Spinatrand	13.1
Kassler im Blätterteig	13.2
Lachs mit Spinatmantel im Blätterteig-	13.3
netz mit Meerrettichsoße	

Für besondere Gäste

(250 g Rohgewicht/Portion)

Filet in pikanter Soße	14.1
Filet in Pilzrahmsoße	14.2
Filetnester (gefüllt mit Geschnetzelten)	14.3
Schlemmertopf	14.4
Filet-Toscanapfanne	14.5

Dessert

Obstsalat (mit und ohne Eierlikör)

Rote Grütze	22.2
Zitronencreme	22.3
Schokoladencreme	22.4
Obstteller	nach Absprache

Kalte Speisen

pro Person

Komplettes festliches Büffet Hauptgr. 15

(Schinkenvariationen, Bratenaufschnitt, Fisch, Käse, Hack, Butter, Brotkorb, Salate, Obstteller oder Dessert)

Komplettes rustikales Büffet Hauptgr. 16

(Hausschlachteplatte mit Sülztorte, Aufschnittplatte, Käse, Fisch-Rollmops Butter, Hack, Salate, Brotkorb)

Schinkenbratenplatte Hauptgr. 17

(verschiedenen Schinkensorten, Bratenkompositionen)

Gemischte Aufschnittplatte Hauptgr. 18

(Hack, Schinken, Salami, Bierschinken, Pasteten)

Hausschlachteplatte Hauptgr. 21

(Bratwurst, Rotwurst, Leberwurst, Stichfleisch, Sülze, Knacker, Schmalz, Pottsuse, Hack)
(festlich garniert)

Canapees Hauptgr. 19

(belegte Schnittchen fein garniert, 7 Stück pro Person)

belegtes 1/2 Brötchen Hauptgr. 20

(festlich garniert)

Für eventuelle Druckfehler keine Haftung.