

## Backhaus Bratwurst...

### Echt lecker!

Während der Sommermonate halten wir ein breites Sortiment an Grillspezialitäten für Sie bereit!

Planen Sie ein Sommerfest oder andere Feierlichkeit?

Sie können von uns folgendes Inventar<sup>1)</sup> gegen Gebühr leihen:

- **Grillstände**
- **Holzkohlegrills in versch. Größen**
- **Gasgrill**
- **Heizpilze**
- **Stehtische**
- **Bierzeltgarnituren**

Für eine persönliche Beratung stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Vereinbaren Sie einen Termin mit uns!

#### Allgemeine Geschäftsbedingungen

Die Rechnung ist nach Erhalt innerhalb der nächsten 5 Tage ohne Abzug fällig.

Die Preise verstehen sich als Abholpreise.

Abholung bzw. Auslieferung ist bis 19.00 Uhr vorgesehen.

Bei Anlieferung der Waren behalten wir uns eine zeitliche Toleranz von +/- 30 Minuten zum vereinbarten Termin aus verkehrs- und personaltechnischen Gründen vor.

Die Auslieferung der warmen Speisen erfolgt in Rechauds.

Für die leihweise zur Verfügung gestellten Gegenstände haftet bei Beschädigung oder Verlust der Auftraggeber.

Anlieferungen werden nach Entfernung berechnet.

Geschirr und Besteck stellen wir Ihnen auf Wunsch gegen Aufpreis gern zur Verfügung.

Das Leergut muss gereinigt, sauber innerhalb von 3 Tagen zu uns zurückgebracht werden.

Die Reinigung der Leihgegenstände übernehmen wir gegen Berechnung nach Aufwand.

<sup>1)</sup> Das Inventar für Bufetts und Grillveranstaltungen ist nur in Verbindung mit unseren Waren erhältlich.

Reklamationen können nur binnen 24 Stunden anerkannt werden. Preise Stand 1. Juni 2011 – Änderungen vorbehalten.

### Spezialitäten vom Rind

Mindestmenge 7 Portionen

<b>Rinderschmorbraten</b> zarte Scheiben in herzhafter Sauce	400 g Portion	<b>6,80 €</b>
<b>Sauerbraten</b> gebraten im eigenen Saft, zarte Scheiben in herzhafter Sauce	400 g Portion	<b>6,80 €</b>
<b>Tafelspitz</b> gekocht mit Meerrettich-Sahnesauce	400 g Portion	<b>7,20 €</b>
<b>Rinderrouladen</b> herzhaft gefüllt, mit Sauce	400 g Portion	<b>7,60 €</b>

### Geflügel

Mindestmenge 7 Portionen

<b>Putenbrust</b> natur gebraten mit Rahmsauce	350 g Portion	<b>5,70 €</b>
<b>Putenbrust</b> mit Currywürzung und Currysauce	350 g Portion	<b>5,70 €</b>
<b>Putengeschnetzeltes</b> in Currysauce mit Früchten	400 g Portion	<b>5,80 €</b>
<b>Putengeschnetzeltes</b> in Rahmsauce	400 g Portion	<b>5,80 €</b>
<b>Hähnchenbrustmedaillons</b> in Rahmsauce	400 g Portion	<b>6,80 €</b>

### Saucen zu den Braten

Mindestmenge 7 Portionen

<b>Bratensauce</b> hell oder dunkel, mit Sahne verfeinert	100 g Portion	<b>0,60 €</b>
<b>Zwiebelsauce</b>	100 g Portion	<b>0,65 €</b>
<b>Jägersauce mit Pilzen</b>	100 g Portion	<b>0,75 €</b>
<b>Currysauce mit Früchten</b>	100 g Portion	<b>0,65 €</b>
<b>Käse-Sahnesauce</b>	100 g Portion	<b>0,75 €</b>

### Beilagen

Mindestmenge 7 Portionen

<b>Bratkartoffeln</b> mit Speck und Zwiebeln	300 g Portion	<b>2,70 €</b>
<b>Kartoffelgratin</b> große Portion	330 g Portion	<b>2,90 €</b>
<b>Kartoffelgratin</b> normale Portion	250 g Portion	<b>2,20 €</b>
<b>Speckkartoffelsalat</b>	250 g Portion	<b>2,10 €</b>
<b>Rosmarinkartoffeln</b>	250 g Portion	<b>1,80 €</b>
<b>Salzkartoffeln</b>	250 g Portion	<b>1,30 €</b>
<b>Ofen-Folienkartoffel</b> mit Kräuterquark oder Sour Cream	Stück	<b>2,80 €</b>
<b>Westernkartoffeln</b>	250 g Portion	<b>1,80 €</b>
<b>Kartoffelröstis</b>	250 g Portion	<b>1,80 €</b>
<b>Kartoffelklöße</b>	Stück	<b>1,50 €</b>
<b>Butterreis</b>	250 g Portion	<b>1,10 €</b>
<b>Butterspätzle</b>	250 g Portion	<b>1,20 €</b>

### Gemüsebeilagen

Mindestmenge 7 Portionen

<b>Sauerkraut</b>	Portion 250 g	<b>1,20 €</b>
<b>Apfelrotkohl</b>	Portion 250 g	<b>1,20 €</b>
<b>Erbsen- und Möhrengemüse</b>	Portion 200 g	<b>1,50 €</b>
<b>Leipziger Allerlei</b>	Portion 200 g	<b>1,60 €</b>
<b>Kaisergemüse</b>	Portion 250 g	<b>1,60 €</b>
<b>Speckbohnen</b>	Portion 200 g	<b>1,80 €</b>
<b>Blumenkohl, Brokkoli, Rosenkohl</b>	Portion 200 g	<b>1,50 €</b>
<b>Champignongemüse</b> mit Zwiebel	Portion 200 g	<b>2,30 €</b>
<b>Blumenkohl-Brokkoligratin</b>	Portion 300 g	<b>2,30 €</b>
zusätzlich mit <b>Sauce Hollandaise</b>	Portion 100 g	<b>1,00 €</b>

### Salate

Mindestmenge 7 Portionen

<b>Masurischer Kartoffelsalat</b>	Portion 200 g	<b>1,60 €</b>
<b>Frischer Krautsalat</b> süß-sauer	Portion 150 g	<b>1,00 €</b>
<b>Krautsalat mit Joghurt</b> hausgemacht	Portion 150 g	<b>1,50 €</b>
<b>Rohkostplatte</b> Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Bohnen, Eisbergsalat, mit Dressing	Portion 200 g	<b>2,20 €</b>
<b>Eisbergsalat</b> mit Mandarinenschmand	Portion 150 g	<b>1,90 €</b>
<b>Mexicosalat mit Schafskäse</b>	Portion 150 g	<b>1,80 €</b>
<b>Nudelsalat</b> Wahlweise Mediterraner Art, Hausmacher Art	Portion 200 g	<b>1,40 €</b>
<b>Zaziki</b> hausgemacht	Portion 180 g	<b>1,80 €</b>

### Feinkostsalate

<b>Geflügelsalat</b>	<b>Matjessalat</b>	<b>Eiersalat</b>
<b>Waldorfsalat</b>	<b>Wurstsalat</b>	<b>Fleischsalat</b>
<b>Heringssalat (rot)</b>	<b>Schinken-Lauchsalat</b>	
		Kilopreise auf Anfrage

### Desserts

Mindestmenge 7 Portionen

<b>Rote Grütze mit Vanillesoße</b>	200 g Portion	<b>1,90 €</b>
<b>Zitronen-Quark Creme</b>	150 g Portion	<b>1,90 €</b>
<b>Bayrische Creme auf Himbeeren</b>	150 g Portion	<b>2,20 €</b>
<b>Mousse au Chocolate</b>	150 g Portion	<b>2,20 €</b>
<b>Omas Schokoladenpudding mit Vanillesoße</b>	200 g Portion	<b>2,00 €</b>
<b>Creme "Tiramisu"</b>	130 g Portion	<b>2,50 €</b>
<b>Bourbon-Vanillequark</b>	150 g Portion	<b>1,90 €</b>
<b>Preiselbeer-Quarkspeise</b>	150 g Portion	<b>2,20 €</b>

### Darf es etwas besonderes sein...?

#### Hirschkalbsbraten

in Scheiben mit Wildsauce und Waldpilzen, Apfelrotkohl  
Petersilienkartoffeln und Preiselbeerbirne

10 Personen **155,00 €**

#### Roastbeef

im Ganzen gebraten mit Pfefferkruste, Bratkartoffeln, gedünsteten Zwiebeln, Kräuterbutter, Salatplatte und Sauce Bernardaise

10 Personen **145,00 €**

#### Lammkeule

im Kräutermantel, rosé gebraten  
mit Prinzess-Speckbohnen, Rosmarinkartoffeln und Bratensauce

10 Personen **140,00 €**

#### Lachsfilet

auf Blattspinat in Sahnesauce mit Bandnudeln oder Wildreis

10 Personen **130,00 €**

### Saisonbedingte Gerichte

**Grünkohl satt, Salzkartoffeln, geräucherte oder frische Bregenwürstchen**

	pro Portion	<b>7,00 €</b>
zusätzlich mit <b>Kasselernacken</b> , gebraten	pro Portion	<b>8,00 €</b>
zusätzlich mit <b>Bauchfleisch</b> , gekocht	pro Portion	<b>8,50 €</b>
zusätzlich mit <b>Röstkartoffeln</b>	pro Portion	<b>9,00 €</b>

**Rinderwurst, Salzkartoffeln, Gewürzgurke und frisches Brot**

pro Portion **6,50 €**

**Sauerefleisch, Topfsülze, Bratkartoffeln und hausgemachte Remoulade, Gewürzgurke**

pro Portion **7,20 €**

Sofern Sie je Artikel über 30 Personen bzw. Portionen bestellen, gewähren wir Ihnen einen Mengenrabatt<sup>2)</sup>, der sich wie folgt zusammensetzt:

ab 30 Personen bzw. Portionen	.....	<b>3 %</b>
ab 40 Personen bzw. Portionen	.....	<b>4 %</b>
ab 50 Personen bzw. Portionen	.....	<b>5 %</b>
ab 60 Personen bzw. Portionen	.....	<b>6 %</b>
ab 70 Personen bzw. Portionen	.....	<b>7 %</b>
ab 80 Personen bzw. Portionen	.....	<b>8 %</b>
ab 90 Personen bzw. Portionen	.....	<b>9 %</b>
ab 100 Personen bzw. Portionen	.....	<b>10 %</b>

<sup>2)</sup> gilt nicht für Spanferkel aus der Pfanne

## Landschlachtere

# Backhaus Brelingen



# Party-Service für jeden Anlass

### Unsere Ladenöffnungszeiten:

Dienstag, Donnerstag und Freitag  
8.00 bis 12.30 Uhr und 15.00 bis 18.00 Uhr

**Mittwoch**  
8.00 bis 12.30 Uhr

**Samstag**  
7.30 bis 12.00 Uhr

**Montag geschlossen**

## Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

dieser Prospekt enthält eine Übersicht unserer warmen und kalten Speisen. Wir hoffen, Ihnen einige Anregungen damit zu geben.

Selbstverständlich können die Speisen beliebig miteinander kombiniert werden.

Für jede Art von Feierlichkeit stellen wir ein Buffet nach Ihren individuellen Wünschen zusammen. Sprechen Sie uns bitte an – wir beraten Sie gern!

Ihre Landschlachterei **Backhaus**

## Canapés

kleine runde Weiß- und Graubrotsscheiben mit feinem Belag und edler Garnitur

<b>Canapé-Platten – gemischtes Sortiment</b>	
6 Stk. pro Person	<b>8,90 €</b>
Stück...	
...roher Schinken	Stück <b>1,60 €</b>
...Parma- und Seranoschinken	Stück <b>1,90 €</b>
...Braten und Kasseler	Stück <b>1,35 €</b>
...Salami und Mettwurst	Stück <b>1,35 €</b>
...Roastbeef	Stück <b>1,80 €</b>
...Camembert, Gouda, Frischkäse	Stück <b>1,60 €</b>
...Aal, Räucherlachs, Forelle	Stück <b>1,90 €</b>
...Putenbrust	Stück <b>1,60 €</b>
...Ei	Stück <b>1,35 €</b>

## Belegte Brötchen

Unsere Schnittbrötchen und Brote werden servierfertig auf Platten angerichtet.

Wir empfehlen 3 - 4 Hälften pro Person

<b>Thüringer Mett, Schnittkäse, Wurstaufschnitt, Leberwurst</b>	pro Hälfte	<b>1,10 €</b>
<b>Fleischsalat</b>	pro Hälfte	<b>1,40 €</b>
<b>Bratenaufschnitt, Schinken, Salami</b>	pro Hälfte	<b>1,40 €</b>
<b>Camembert</b> Frischkäse, hausgemacht – versch. Sorten	pro Hälfte	<b>1,50 €</b>
<b>Eierscheiben mit Gurke und Remoulade</b>	pro Hälfte	<b>1,40 €</b>
<b>Räucherlachs, Forelle</b>	pro Hälfte	<b>2,00 €</b>
Mehrkorn- u. Roggenbrötchen 0,20 € Mehrpreis pro Hälfte		

## Schnittchen

Wir verwenden halbe Grau- und Schwarzbrotsscheiben

<b>Schnittchen Platten – gemischtes Sortiment, ohne Fisch</b>		5 Stk. pro Person	<b>4,90 €</b>
<b>Thüringer Mett, Schnittkäse, Leberwurst</b>	Stück	<b>0,95 €</b>	
<b>Wurstaufschnitt</b>	Stück	<b>1,00 €</b>	
<b>Bratenaufschnitt, Schinken, Salami</b>	Stück	<b>1,10 €</b>	
<b>Räucherlachs, Forelle</b>	Stück	<b>1,90 €</b>	
<b>Camembert</b>	Stück	<b>1,30 €</b>	

## Brotbeilagen

<b>Baguettestange</b>	400 g	<b>2,20 €</b>
<b>Party-Minibrötchen</b>	Stück	<b>0,25 €</b>
<b>Brotkorb gemischt</b>	pro Person	<b>1,20 €</b>

## Fingerfood / kalt

<b>Kleine Mettbällchen</b>	(ca. 30 g)	Stück	<b>0,60 €</b>
<b>Gefüllte Eierhälften</b>		Stück	<b>0,90 €</b>
<b>Melonenschiffchen</b> mit Parmaschinken		Stück	<b>1,40 €</b>
<b>Kochschinkenröllchen</b> mit Spargel		Stück	<b>1,20 €</b>
<b>Schweinefiletmedaillons</b>	(ca. 60 g)	Stück	<b>1,50 €</b>
<b>Putenbrustmedaillons</b> mit Dip	(ca. 60 g)	Stück	<b>1,80 €</b>
<b>Gefüllte Pute</b> mit Spinat und Schafskäse		Stück	<b>3,50 €</b>
<b>Hähnchenschenkel halbiert</b>			<b>2,00 €</b>
<b>Bierbeißer</b>		Stück	<b>0,25 €</b>

## Kalte Platten

<b>Wurststeller</b>	(ca. 350 g)	Stück	<b>4,90 €</b>
<b>Schlachteplatte</b> Hausschlachtewurst mit Stegfleisch und Thüringer Mett	(ca. 300 g)	pro Person	<b>4,50 €</b>
<b>Gemischtes Schinken-Mettwurstbrett</b>	(ca. 125 g)	pro Person	<b>5,50 €</b>
<b>Gemischte Bratenaufschnittplatte</b>	(ca. 125 g)	pro Person	<b>4,90 €</b>
<b>Rustikales Käsebrett</b> je 3 Sorten Weich- und Schnittkäse mit Traubendeko	(ca. 80 g)	pro Person	<b>3,00 €</b>
<b>Roastbeefplatte</b> mit Remouladensauce	(ca. 80g )	pro Person	<b>4,20 €</b>
<b>Thüringer Mett</b> frisch angerichtet mit Zwiebeln		kg	<b>8,50 €</b>
<b>Fischplatte</b> mit Aal, Räucherlachs, Forelle, Sahnemeerrettich			<b>Preis auf Anfrage</b>

## Backhaus Eintöpfe und Suppen die richtig satt machen

Mindestmenge 3 Liter	500 g Portion	1 Liter
<b>Tomatensuppe mit Mettbällchen</b>	<b>2,60 €</b>	<b>5,20 €</b>
<b>Kartoffelsuppe</b>	<b>2,50 €</b>	<b>5,00 €</b>
<b>Gulaschsuppe</b>	<b>2,80 €</b>	<b>5,60 €</b>
<b>Niedersachsuppe</b>	<b>2,80 €</b>	<b>5,60 €</b>
<b>Gemüsesuppe mit Nudeln</b>	<b>2,20 €</b>	<b>4,40 €</b>
<b>Erbsensuppe</b>	<b>2,00 €</b>	<b>4,00 €</b>
<b>Chili Con Carne</b>	<b>2,80 €</b>	<b>5,60 €</b>
<b>Gyrossuppe</b>	<b>2,90 €</b>	<b>5,80 €</b>
<b>Linsensuppe</b>	<b>2,00 €</b>	<b>4,00 €</b>

## Vorsuppen

MIndestmenge 3 Liter	300 g Portion	1 Liter
<b>Hochzeitssuppe</b>	<b>1,80 €</b>	<b>6,00 €</b>
<b>Spargelcremesuppe</b>	<b>2,10 €</b>	<b>7,00 €</b>
<b>Brokkolicremesuppe</b>	<b>2,10 €</b>	<b>7,00 €</b>
<b>Tomatencremesuppe</b>	<b>1,65 €</b>	<b>5,50 €</b>
<b>Pfifferlingsrahmsuppe</b>	<b>2,50 €</b>	<b>8,00 €</b>

## Mageres aus dem Schweinerücken

Mindestmenge 7 Portionen, 300 g Frischgewicht pro Portion	
<b>Kasseler „Hawaii“</b> mit Ananas Scheiben u. Käse überbacken	<b>4,80 €</b>
<b>Kasseler Lachsbraten</b> auch mit Senfkruste	<b>4,60 €</b>
<b>Schwed. Backpflaumenbraten</b> gefüllt mit Pflaumen	<b>4,80 €</b>
<b>Schweinelachs</b> gefüllt mit Kräutermett	<b>4,60 €</b>
<b>Holländerbraten</b> gefüllt mit Käse und Schinken	<b>4,80 €</b>
<b>Jungschweinerücken</b> mild gepökelt mit leckerer Kruste	<b>4,90 €</b>

## Saftiges aus dem Schweinenacken

Mindestmenge 7 Portionen, 350 g Frischgewicht pro Portion	
<b>Schweinebraten</b> natur	<b>4,50 €</b>
<b>Spießbraten</b> mit Mettfüllung	<b>4,50 €</b>
<b>Jägerbraten</b> gefüllt mit Kräutermett, Pilzen und Paprika	<b>4,80 €</b>
<b>Hirtenbraten</b> gefüllt mit Schafskäse und Paprika	<b>5,00 €</b>
<b>Backpflaumenbraten</b> etwas süßlich	<b>5,00 €</b>
<b>Senfbraten</b> mit Kräutersenfkruste	<b>4,50 €</b>
<b>Gyrosbraten</b> kräftig gewürzt mit frischen Zwiebeln	<b>4,50 €</b>
<b>Röstzwiebelbraten</b> gefüllt mit Fleischbrät und Röstzwiebeln	<b>5,00 €</b>
<b>Teufelsbraten</b> scharf mit Chili-Paprika und Bauchspeck	<b>5,00 €</b>
<b>Lauchbraten</b> gefüllt mit Lauch	<b>4,80 €</b>
<b>Kasseler Braten „Südsee“</b> gefüllt mit Backobst	<b>4,80 €</b>
<b>Zwiebelbraten</b> gespickt mit frischen Zwiebeln	<b>4,90 €</b>

## Rustikales

Mindestmenge 7 Portionen

<b>Backschinken</b> gepökelt mit leckerer Kruste	350 g Portion	<b>5,00 €</b>
<b>Schinken in Burgunder</b> in Rotwein eingelegt	350 g Portion	<b>5,50 €</b>
<b>Gegrillte Schweinehaxe</b>	Stück	<b>3,50 €</b>
<b>Knusper- oder Honigruppe</b>	600 g Portion	<b>4,80 €</b>
<b>Spare Ribs</b> kräftig gewürzt und gegrillt	800 g Portion	<b>6,20 €</b>
<b>Pfefferrippe</b> Bauch ohne Knochen, kross gegart	500 g Portion	<b>3,30 €</b>
<b>Fleischkäse</b> ein Laib sind 8 Portionen	300 g Portion	<b>3,00 €</b>
<b>Hähnchenschenkel</b>	Stück	<b>1,50 €</b>
<b>Halbe Hähnchen</b> kross gebraten	Stück	<b>3,30 €</b>

## Spanferkel aus der Pfanne

<b>kleinste Größe für 20 Personen</b>	pro Person	<b>7,80 €</b>
<b>21 - 30 Personen</b>	pro Person	<b>7,50 €</b>
<b>31 - 50 Personen</b>	pro Person	<b>7,00 €</b>

als Komplettmenü mit:

**Speckkartoffelsalat oder Kartoffelgratin**

**Sauerkraut oder Krautsalat**

<b>25 - 30 Personen</b>	pro Person	<b>10,80 €</b>
<b>31 - 50 Personen</b>	pro Person	<b>10,00 €</b>

## Blätterteigspezialitäten

Mindestmenge 7 Portionen, 350 g Frischgewicht pro Portion

<b>Kasselerrücken in Blätterteig</b>	Portion	<b>6,00 €</b>
<b>Schweinefilet</b> in Mett und Blätterteig	Portion	<b>8,50 €</b>
<b>Putenbrust in Blätterteig</b>	Portion	<b>7,00 €</b>
<b>Athener Tasche</b> Gyros in Blätterteig	Portion	<b>5,50 €</b>
<b>Hawaii Tasche</b> Kasseler, Ananas u. Käse	Portion	<b>5,20 €</b>
<b>Schinken</b> in Brotteig eingebacken	Portion	<b>6,00 €</b>

## Aus der Pfanne

Mindestmenge 7 Portionen

<b>Filettopf</b> Schweinefilet in Sahnepilzsauce	400 g Portion	<b>7,80 €</b>
<b>Sahnegeschnetzeltes</b> vom Schwein	400 g Portion	<b>4,80 €</b>
<b>Jägerpfanne</b> in Rahmsauce mit Pilzen	400 g Portion	<b>4,80 €</b>
<b>Schnitzel</b> paniert mit Sauce	400 g Portion	<b>5,50 €</b>
<b>Schnitzeltopf</b> Schnitzel in Sahnepilzsauce	400 g Portion	<b>6,00 €</b>
<b>Herzhaftes Gulasch</b> halb Schwein – halb Rind	400 g Portion	<b>5,80 €</b>

Landschlachterei

# Backhaus

## Brelingen



**Ausführung von Lohnschlachtungen für  
Privatkunden, Direktvermarkter  
und Wiederverkäufer**

Schulstraße 12 • 30900 Wedemark-Brelingen

Telefon 051 30 / 41 97

Telefax 051 30 / 37 26 57

E-Mail: [Fleischerei-Backhaus@htp-tel.de](mailto:Fleischerei-Backhaus@htp-tel.de)

[www.fleischerei-backhaus.de](http://www.fleischerei-backhaus.de)

