



IHR FEINKOSTSERVICE DER EXTRAKLASSE



APPETITLICH UND FRISCH

Bengelmann
METZGEREI · PARTYSERVICE

APPETITLICH UND FRISCH ZUBEREITET
LIEFERN WIR IHNEN AUSGESUCHTE
LECKERBISSEN IN GROSSER AUSWAHL
FÜR ALLE ANLÄSSE.



WIR STELLEN IHNEN EINE AUSWAHL
AUS UNSEREM REICHHALTIGEN ANGEBOT VOR.

FRISCHWURST-PLATTE

verschiedene Aufschnittsorten
mit Früchten oder Gemüse edel garniert

Fleischkäse-Variationen
rustikal garniert

GOURMET-PLATTE

verschiedene kalte Braten

heiß geräucherte Schinken

geräucherte Schinkenspezialitäten

Edelsalamispezialitäten

Käsevariationen

PARTY-PLATTE

Schnitzel

Hackmuffins

Hähnchenschenkel „gebraten“

Schweinefilet mit Sherry-Creme

Putenschnitzelchen mit Mandelpanade

RUSTIKALE HAUSMACHER-PLATTE

Schwartenmagen oder Presssack

Leberwurstvariationen

Rauchfleisch

Schwarzwurst

geräucherte Würstchen

SCHLEMMER- PLATTE

verschiedene Rohschinken

Schwarzwälder Schinken

Südtiroler Bauernspeck

hausgemachtes Rauchfleisch

KÄSE-PLATTE

reiche Auswahl an Schnitt- und Eckkäse

Emmentaler

Bonifaz mit verschiedenen Gewürzen

Schnittlauchkäse usw.

Frischkäse-Variationen

WURSTPLATTE NACH ART DES HAUSES

gemischter Frischwurstaufschnitt

Kochschinken-Spezialitäten

Rauchfleisch

FISCHVARIATION

zart geräucherter Lachs

Heilbutt

Makrelen-oder Forellenfilet

Gambas

Lachspralinen

VERSCHIEDENE SÜLZENPLATTEN

Braten-Sülze

Schinken-Sülze

Hausmacher-Sülze



FINGERFOOD*

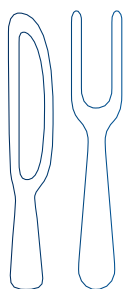
Partyschnitzel
in großer Panaden-Vielfalt
Mini-Würstchen
Minicracker mit Frischkäse
diverse Spießchen: Tomate-Mozzarella,
Frikadellen, Käse-Traube, Pute-Obst
Canapés mit Lachs, Käse, Frischkäse,
Lebercreme, Shrimps, ...
Reisbällchen paniert
Putenpralinen paniert
Kokos-Hähnchen
½ belegte Brötchen
Hack-Muffins
Mini-Blätterteigkreationen
Schinkencreme auf Gurkensockel
Lachswellen
Gemüestifte mit Dip
Fruchtspießchen

VORSPEISEN

Parma-Melonen-Schiffchen
Tomaten mit Mozzarella und Basilikum
Antipasti-Platte
Roastbeef rosa gebraten
mit Kräutercreme
verschiedene Schmalzbrot-Varianten
Schinkenröllchen mit Spargel
gegrillte Putenwürfelspieße mit Obst
Hähnchenspieße
Blattsalat mit Putenstreifen

SUPPEN

Hochzeitsuppe
Gulaschsuppe
verschiedene Cremesuppen
z.B. Spargel-, Lauch- oder Broccolicremesuppe
Tomatensuppe
Gemüsesuppe
Kartoffelsuppe
auf Wunsch auch mit Würstchen
Flädlesuppe
Maultaschensuppe
Leberknödelsuppe



* ALS ERGÄNZUNG HIERFÜR EMPFEHLEN WIR:

verschiedene Frucht-Dips, pikante Dips, Frischkäse-Dips
Dazu liefern wir auch Wunsch Brot / Brötchen, bzw. gemischte Brotkörbe
mit Brezeln, Vollwert-Brötchen, Weißbrot und Partybrötchen im Rad,
Butter bei Bedarf bitte extra bestellen.



SALATE**

Salate der Saison
hausgemachter Kartoffelsalat
Gurkensalat
Feldsalat mit Speck
Blattsalate
Rettichsalat
Krautsalat
Herrensalat
Heringsalat
versch. Wurstsalate Schwäbisch/Schweiz
Tomatensalat
Pilzsalat
Karottensalat
griechischer Bauernsalat
Fleischsalat
Waldorfsalat
Krabbcocktail
Nudelsalat
Geflügelsalat
Reissalat
Kosakensalat
Eiersalat



DRESSINGS

Kräuter / Sahne / Essig / Öl / Joghurt

ORGANISATORISCHES

Gerne stellen wir Ihnen Ihr individuelles Buffet ganz nach Ihren Wünschen zusammen.

Wir beraten Sie und sorgen dafür, dass Sie Ihre Festlichkeit genießen können.

Die Anlieferung oder Abholung Ihrer Bestellung erfolgt nach Absprache.



BLÄTTERTEIGVARIATIONEN

Filet im Blätterteig

Kassler im Blätterteig

Mailänder-Rolle

Wirsing-Rolle

vegetarische Gemüse-Rolle

Hackfleisch-Zöpfchen

Tomaten-Mozzarella-Ecken

verschiedene gefüllte

Mini-Blätterteig-Täschchen

Wiener im Schlafrock

SCHNITZELVARIATIONEN

Schweineschnitzel paniert

Schweineschnitzel „natur – „Jäger Art“

Schweineschnitzel „natur – Zigeuner Art“

Rahm-Schnitzel

überbackene Schnitzel

Wiener-Schnitzel

Hawaii-Schnitzel
mit Ananas und Käse überbacken

Puten-Schnitzel paniert
mit Mandelblättchen

Antipasti-Schnitzel
gefüllt mit Spaghetti und Mozzarella-Panade

Wellness-Schnitzel

Knusper-Schnitzel

Cordon-Bleu

Mandeltaler

„Honey-Nut“-Ecken

Spirelli-Röllchen

Saltimbocca „alla Romana“
mit Parmaschinken und Melone

AUS PFANNE & GRILL

Zwiebel-Rostbraten

verschiedene Grillsteaks
Hals/Rücken/Pute/Rind/gefüllt

Schnelle Pfanne – Geschnetzelte Gerichte
z.B. Gyrospfanne, Putenpfanne, Schaschlikpfanne

Spanferkel am Stück oder Teile

Lammkoteletts mit Kräutermarinade

Grillspießvariationen aller Art

Pfefferrahmpfanne

Grill-Buffer

Diverse Fleischspezialitäten
grillbereit angerichtet mit Grillgemüse
und Dip

GRILLEN VOR ORT

Auf Wunsch grillen wir diese Artikel gerne für Sie in Ihrem Garten, bei Ihrem Vereinshaus, oder wir leihen Ihnen die Grillgeräte und alles was Sie hierfür benötigen aus.

BRATENSPEZIALTÄTEN VOM KALB

Kalbsrahmbraten

Kalbsnierenbraten

Kalbsrollbraten „gefüllt“

Gefüllte Kalbsbrust

Kalbsrahmgeschnetzeltes

Osso-bucco

EXTRAVAGANTES VOM RIND

Sauerbraten

Roastbeef „rosa gebraten“

Burgunderbraten

Rinderschmorbraten

Zwiebelrostbraten

Paprikageschnetzeltes

Rinderfilet „gegrillt“

Rouladen
gefüllt mit grobem Brät, Rauchfleisch, Zwiebel,

Spickbraten

Tafelspitz an Sahnemeerrettichsoße

SPEZIALITÄTEN VOM GEFLÜGEL

gegrillte Hähnchenschenkel

Putengeschnetzeltes süß/sauer

Putenschlemmerrolle
gefüllt mit feinem Brät, Brokkoli,
Salami und Röstzwiebel

Putenrollbraten „natur“

Hähnchenbrustfilet
mit Brät-Mandelfüllung

Putensteak mit Currymarinade

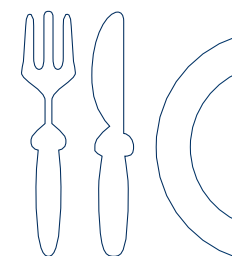
Puten-Pralinen paniert

½ Hähnchen „gegrillt“

Putengeschnetzeltes in Pilzrahmsoße

Kokos-Hähnchen

Limetten-Hähnchen



GERNE VERLEIHEN WIR IHNEN

Teller und Besteck, Kaffeegeschirr, Suppenschalen, Gasgrill, Spanferkelgrill
Warmhalte-Chafing [mit Brennpaste und Einsatz]

All das können Sie jederzeit bei uns in ausreichender Menge leihen.

Ihrem Wunsch entsprechend übernehmen wir auch die Geschirr-Reinigung für Sie.



REGIONALE SPEZIALITÄTEN

Maultaschen
geschmälzt oder geröstet mit Zwiebeln
und Kartoffelsalat

Semmelknödel an Pilzrahmsoße
vegetarisch

Kässpätzle mit Röstzwiebeln

Linsen mit Spätzle und Saitenwürstchen

Fleischküchle

Schaschlik

Fleischkäse

Grill-Haxen

gegrillter Bauch

Schlachtplatte

SCHWEINEBRATEN gefüllt

Schlossbraten
feines Brät, Wirsing,
Zwiebel, Pilze, Schinken

Kaiserbraten
feines Brät, Kaisergemüse,
Röstzwiebel, Käse, Schinken

Schweizer Braten
Schinken, Käse

Toastbraten
feines Brät, Knödelbrot, Röstzwiebeln,
Rauchfleisch

Musikantenbraten
feines Brät, Wirsing, Rauchfleisch, Röstzwiebel

Classic-Braten
grobes Bauernbrät, Petersilie

Frühlingsbraten
feines Brät, Frühlingszwiebel, Pilze, Rauchfleisch

Zigeunerrollbraten
Schweinebauch gefüllt mit Paprika, Zwiebeln

Schweinefilet „Gourmet“
feines Brät, Broccoli, Schinken

Schweinefilet „Rustika“
grobes Brät, Petersilie

Schweinefilet „Würzado“
feines Brät, Gewürze „Allerlei“

SCHWEINEBRATEN ungefüllt

Schweinefilet im Speckmantel

Kassler Hals oder Rücken „mild gepökelt“

Schweinebraten „natur“
vom Hals oder Rücken

saftiger Krustenbraten

Gemischter Braten
Rind oder Schwein



WILD
Je nach Saison bieten wir
Ihnen: Wildschwein- oder
Rehbraten aus eigener Jagd

VERSCHIEDENE THEMENBUFFETS AB 25 PERSONEN

Italienisches Buffet

z.B. Antipasti-Platte, Tomatensuppe, Tomate-Mozzarella-Platte, verschiedene Nudelgerichte mit verschiedenen Soßen, Saltimbocca alla Romana, Scaloppine milanese, verschiedene Lasagnen, Schweineschnitzel gefüllt mit Tomate Mozzarella; Schweineschnitzel gefüllt mit Spaghetti; Lachssteaks; Hähnchenbrustfilet mediterran; Tiramisu; Panna Cotta; Obststeller

Schwäbisches Buffet

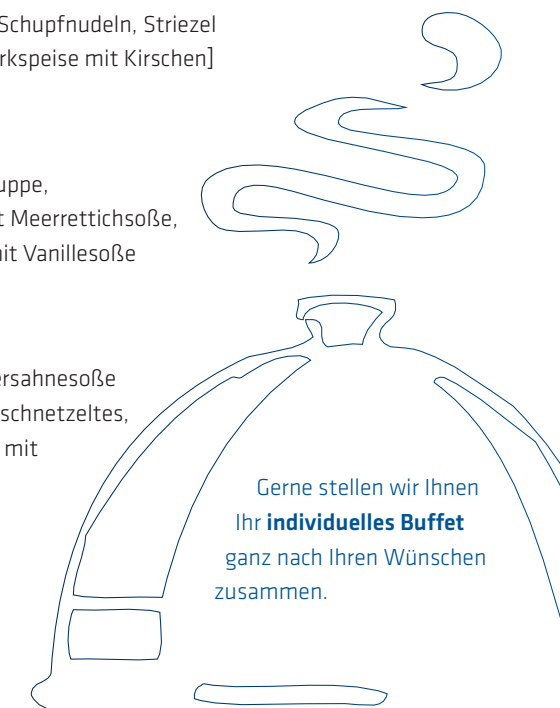
z.B. Flädlessuppe, Leberspätzlessuppe, versch. Schmalzbrote, Blut-Leberwürste, Grobe und feine Bratwürste, Kassler mild gepökelt, Kraut, Linsen mit Spätzle und Saitenwürste, Sauerbraten, Spätzle, Schupfnudeln, Striezel, Griebenschnecken, Kässpätzle, Ofenschlupfer mit Vanillesoße, Schwarzwälder Traum [Quarkspeise mit Kirschen]

Bayerisches Buffet

z.B. Obazda auf Partybrötchen, Mini-Münchner mit Brezeln, Zwiebelkuchen, Leberknödelsuppe, Spanferkelbraten, Krustenbraten, Schweinebraten, Mini-Haxen, Fleischkäse, Tafelspitz mit Meerrettichsoße, Semmelknödel, Blaukraut, Röstkartoffeln, Kartoffelgratin, Bayrisch Creme, Apfelstrudel mit Vanillesoße

Feinschmecker-Buffet

z.B. Cremesuppe mit Croutons, Fischplatte, Roastbeef auf Baguette, Lachsfilet mit Kräutersahnesoße auf Bandnudeln, Schweinefilet gefüllt oder umwickelt, Zwiebelrostbraten, Putensahne-Geschnetzelt, Kalbsrahmbraten, Kartoffel-Kroketten, Bohnen im Speckmantel, Röstitaler, Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise, Mousse-Variationen, Eis mit heißen Himbeeren, Obst-Arrangement



Gerne stellen wir Ihnen
Ihr **individuelles Buffet**
ganz nach Ihren Wünschen
zusammen.

GESCHMACKSERLEBNISSE

Verwöhnen Sie sich und Ihre Gäste
mit außergewöhnlichen
und exklusiven Geschmackserlebnissen –
speziell und frisch für Sie zubereitet.



SOSEN

Bratensoße
Rahmsoße mit / ohne Champignons
Pfeffersoße
Zigeunersoße
Schaschliksoße
Wildsoße
Sauerbratensoße
Jägersoße
Sauce Hollandaise
Orangensoße
Kräutersahnesoße
Tomatensoße

BEILAGEN

Spätzle
Kässpätzle
Schupfnudeln
Semmel- / Speckknödel
Bratkartoffeln
Kartoffelgratin
Gemüsegratin
gemischtes Kaisergemüse
Bohnen im Speckmantel
Röstitaler
Kartoffelkroketten
Paniertes Gemüse
verschiedene Reissorten
Salzkartoffeln
Sauer- oder Blaukraut
Bandnudelsorten

DESSERTS

verschiedene Mousse:
Mousse au chocolat / Vanille / Karibik
Käse- / Obstarrangement
Vanilleeis mit heißen Himbeeren
hausgemachter Obstsalat
Tiramisu-Variationen im Glas
Apfelstrudel mit Vanillesoße
„scharfes Früchtchen“
Schwarzwälder Traum
Mascarpone-Früchte-Creme
warme Apfelringe mit Vanilleeis
Panna-Cotta





Bengelmann

METZGEREI · PARTYSERVICE

Apothekergasse 1

TELEFON 0 79 611 35 28

TELEFAX 0 79 611 69 34

Kolpingweg 3

TELEFON 0 79 611 56 23 28

MAIL j-bengelmann@t-online.de

WEB www.metzgerei-bengelmann.de 73479 Ellwangen

GUTEN APPETIT!