

Braten nach Gewicht

(zuzüglich 7%/19 % MwSt)

Braten und Fleischgerichte: (ohne Beilagen - Abrechnung nach Rohgewicht)

Spanferkel mit rescher Kruste im Ganzen gegrillt ca. 18–20 kg – ausreichend für ca. 25–30 Gäste (Wir können das Spanferkel auch bei Ihnen im Garten an einem großen Holzkohlegrill ca. 2 Std. fertig grillen und ausgeben. Erfragen Sie unser Angebot!)	à kg 22,00 Euro
Ausgelöstes, knochenloses Spanferkel, gefüllt mit einer würzigen Semmelfülle mit ganzen Schweinefilets ca. 25 kg ausreichend für ca. 45–50 Gäste	à kg 23,00 Euro
Spanferkelbraten in Teile zerlegt, teilweise mit Knochen und auch als Rollbraten	à kg 25,00 Euro
Schweinebraten vom mageren Bauch mit Kruste und Schweinehals bzw. saftiger Schweineschulter	à kg 20,00 Euro
Gegrillter Beinschinken, ganz mild gesalzen, mit Honig mit dekorativem Schinkenständer ca. 8-10 kg für 25-30 Gäste	à kg 25,00 Euro
Beinschinken ohne Schlüssel ca. 7-8 kg für ca. 15-20 Gäste ausreichend	à kg 25,00 Euro
Beinschinken ohne Knochen im Brotteig zuzüglich Brotteig	à kg 30,00 Euro pauschal 15,00 Euro
Schweinefilet in Blätterteig mit Hackfleisch Kräuterfülle	à kg 35,00 Euro
Schweinelendchen in Blätter- oder Brotteig, gefüllt mit einer Farce aus Hackfleisch, Spinat und Kalbsbrät	à kg 30,00 Euro
Kassler Lendchen in Blätter- oder Brotteig, mit einer Farce aus Hackfleisch, Spinat und Kalbsbrät	à kg 30,00 Euro
Kalbsfilet in Blätterteig vom Milchkalb Kräuerbrätfülle	à kg 65,00 Euro
Kalbsbraten von der Lende mit Rosmarin	à kg 50,00 Euro
Rinderbraten „Boeuf à la mode“ in Rotwein-Gemüse-Soße	à kg 45,00 Euro

Putenrollbraten mit Kräutern und Semmelfülle à kg 35,00 Euro

Kalbshaxen gebraten à kg 25,00 Euro

Gefüllte Kalbsbrust vom bayr. Milchkalb à kg 25,00 Euro