



Wenn's deftig-rustikal sein soll

Gefülltes Spanferkel mit Bratkartoffeln und Krautsalat

Schlachtplatte (Blutwurst, Leberwurst, gegrillter Schweinebauch, Leberknödel) mit Kartoffelpüree und Sauerkraut

Warme vegetarische Gerichte

Linsencurry mit Kokos

Gemüselasagne

Italienischer Bratling mit Tomaten, Mozzarella und Zucchini

Gratinierte Cannelloni mit Blattspinatfüllung

Gemüsebratlinge mit Kräuter-Dip

Vegetarisches Chili

Gefüllte Kartoffelknödel mit Champignons und Zwiebeln

Zuccinudeln mit vegetarischer Bolognese

Strauchtomaten, gefüllt mit Käse und Reis

Kartoffelrösti mit gebratenen Champignons

Kartoffel-Gemüse-Gratin

Vegetarisch gefüllte Paprikaschoten in Tomatenrahm

Folienkartoffeln mit Champignons, Zwiebeln, Tomaten und Käse

Desserts

Tiramisu

Mousse au Chocolat

Mousse au Vanille

Rote Grütze mit Vanillesauce

Quarkschale mit Obst

Frischer Obstsalat der Saison

Garnierte Obstplatte

Mango-Joghurt-Mousse

Kokos-Mousse

Gefüllte Datteln mit Marzipan und weißer Schokolade

Beilagen

Kartoffelgratin, Eierspätzle, Rosmarinkartoffeln, Bratkartoffeln, Kartoffelknödel, Semmelknödel, Salzkartoffeln, Langkornreis, Wildreis

Gemüseplatte, wahlweise grüne Bohnen mit Speck, Erbsen-Karotten-Gemüse, Blumenkohl mit gerösteten Semmelbröseln, Brokkoli mit karamellisierten Mandelblättchen, Kaisergemüse, Mais, Rotkohl, mediterranes Mischgemüse

Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Paprika mit Joghurt-Dressing, Cocktail-Dressing, Balsamico-Dressing oder Knoblauch-Dressing

Metzgerei Brager

Salzstraße 7-9

55411 Bingen am Rhein

Tel.: 0 67 21 / 1 38 20

Fax: 0 67 21 / 99 11 00

info@metzgerei-brager.de

www.metzgerei-brager.de



Brager

Metzgerei & Partyservice
Eventservice & Zubehör



Party-Service

Brager

Metzgerei & Partyservice
Eventservice & Zubehör

Wir bieten auch vegane, gluten- und laktosefreie Ware an.

Kleine Snacks und Fingerfood

MIT FLEISCH

Roastbeef-Röllchen mit Sahnemeerrettich

Melonenschiffchen mit rohem Schinken

Schinkenröllchen mit Spargel

Truthahnmedaillons mit Fruchtfüllung

Truthahnschnitzel in Mandelkruste

Schwarzwälder Schinken-Konfekt mit Frischkäse auf Pumpernickel

Hähnchenschenkel

Blätterteigtaschen mit Käse-Schinkenfüllung

Partyfrikadellen klassisch oder mit Tomaten, Mozzarella, Basilikum

Panierte Minischnitzel

Mini-Wraps

Hähnchenfiletspieße

Hackfleisch-Muffins mit Paprika

Quarkteigröllchen mit Blattspinat, Schinken und Käse

Gefüllte Honig-Datteln mit Ziegenkäse im Speckmantel

VEGETARISCH UND MIT FISCH

Blätterteigtaschen mit Feta und Spinat

Frischkäsekugeln mit karamellisierten Mandelblättchen

Mini-Quiche mit

- Paprika
- Spinat
- Lauch
- Räucherlachs

Paprikaschiffchen mit Frischkäse

Gefüllte Champignonköpfe mit Tomaten, Zwiebeln, Käse

Tomaten-Mozzarella-Spieße

Mini-Gemüsebratlinge

Räucherlachskonfekt mit Frischkäse auf Pumpernickel

Lachspastete mit Pesto in Blätterteig

Kabeljaupastete mit Blattspinat

Räucherlachspralinen mediterran mit Oliven-Frischkäse

Räucherlachschnitzchen mit Wasabi-Mousse

Garnelenspieße mit Kirschtomaten

Fingerfood im Gläschen

HERZHAFT

Shrimps auf Pfirsich-Chutney und Frischkäse

Lachs-Shrimps-Tartar in Honig-Senf-Sauce mit Salatgurke

Melonen-Shrimps-Salat auf Cocktail-Dip

Tortellini auf Cocktail Dip mit Schinken-Käse-Streifen

Tomaten, Mozzarella, Basilikum mit Pesto und Oliven

SÜß

Beerenfrüchte auf Knusperjoghurt

Himbeerpüree auf Sektpudding

Mousse au Chocolat

Mousse au Vanille

Schoko-Kokos-Mousse

Mango-Joghurt-Mousse

Crème Brûlée mit marinierten Waldbeeren

Piña Colada mit Kokos

Mini Petit Four (kleine garnierte Küchlein)



Garnierte Platten

Hausmacher Vesperbrett, wahlweise mit verschiedenen Hausmacher Wurstsorten

Bratenplatte, wahlweise mit Kasseler roh/gekocht, Schweinebraten, gekochtem Hinterschinken, gegarter Putenbrust, Roastbeef und rohem Schinken

Schinken-Salami-Platte mit verschiedenen Schinkensorten (roh/gekocht) und diversen Salamisorten

Mettigel mit Zwiebeln

Käsebrett mit verschiedenen Schnittkäsesorten, Weichkäse, Frischkäse, Hartkäse und Trauben

Fischplatte wahlweise mit Räucherlachs, geräuchertem Forellenfilet, Garnelen, Matjes mit Sahnemeerrettich

Butterplatte, garniert

Obstplatte mit Früchten der Saison

Caprese mit Tomaten, Mozzarella mit Balsamico und frischem Basilikum

Canapés / garnierte Brötchen

WAHLWEISE BELEGT MIT

- Roastbeef
- gegarter Putenbrust
- verschiedenen Bratenspezialitäten
- Schinken, roh oder gekocht
- rustikalen Salamisorten
- verschiedenen Schnitt- und Weichkäsesorten
- Forellenfilet

Kartoffelsalat mit Essig-Öl oder Joghurt-Dressing

Geflügelsalat mit Currycreme

Griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Oliven und Feta

Feinkostsalate

Paprikasalat mit Feta und Oliven

- Lauch-Ananas-Salat
- Rindfleischsalat
- Wurstsalat
- Nudelsalat
- Tortellinisalat
- Eiersalat
- Bohnensalat

- Krabbensalat
- Heringssalat
- Käsesalat
- Krautsalat
- Rohkostsalat

Spaghetti-Salat mit Lauch und gekochtem Schinken

Suppen & Eintöpfe

HAUSGEMACHTE

- Rote Linsensuppe mit Kokos
- Gulaschsuppe
- Tomatencremesuppe
- Spargelcremesuppe
- Brokkolicremesuppe
- Rinderconsommé mit Markklößchen
- Erbsen- und Linseneintopf
- Kartoffelsuppe
- Lauchcremesuppe
- Kürbiscremesuppe mit

Warme Fleischspezialitäten, auf Wunsch mit Soße nach Wahl

VOM SCHWEIN

Schweinefilet, ungefüllt oder gefüllt mit Mett

Winzerschinken in Riesling gegart

- Krustenbraten
- Sahnegeschnetzeltes
- Kammsteaks

Hubertusbraten mit Waldpilzen
Athener Rolle mit Paprika, Mett und griechischen Gewürzen

Toskanabraten mit Mozzarella, Tomaten und Basilikum
Spießbraten mit Zwiebelfüllung

Gefüllte Schweinerouladen

VOM RIND

Gefüllte Rinderrolle mit Pfefferlingen

Burgunderbraten

Täfelspitz mit Sahnemeerrettich

Roastbeef

Geschmorter Rinderbraten

Appenzeler Braten mit einer würzigen Schinken-Appenzeler-Füllung

Rouladenbraten mit Dörrfleisch, Zwiebeln, Gewürzgurken, Senf

Rinderbraten mit grünem Pfeffer

Sauerbraten

Rinderbraten, gefüllt mit Aprikosen und Zwetschgen

VOM LAMM

Lammkotelett à la Provence mit Knoblauchmarinade

Lammkeule à la Burgund, eingelegt in einem Dressing aus Burgunder und Knoblauch

Lammkeule à la Toscana mit Tomaten-Mozzarella-Füllung und Kräutern der Toscana

VOM GEFLÜGEL

Putengeschnetzeltes

Putencurry, wahlweise mit Mango oder Kokos

Putenrouladen mit Tomaten-Mozzarella-Füllung

Früchtebraten von der Pute

Putenschnitzel

Hähnchenbrustfilet, wahlweise gefüllt mit Feta und Spinat

Puten-Cordon Bleu

Puten-Paprika-Spieße

Truthahnbraten mit Brokkoli-Schinken-Käse-Füllung

VOM WILD

Wildgulasch vom Wildschwein oder Reh

Rehkeule

VOM WILD

Gegrilltes Wildlachsfilet mit Kräutermarinade

Wildlachs, portioniert mit Zitronen-Knoblauchsauce