

Rolf Brandes

Catering

Sie feiern – Wir kochen!

Leckere Fingerfood-Kreationen

Ihre kreative Fleischerei in Braunschweig

Sie möchten bei Ihrer Feier
auf Messer und Gabel verzichten?
Dann lassen Sie sich durch unsere
Fingerfood-Bilderbroschüre inspirieren!

Wir nehmen uns gerne Zeit für Sie!



Kalte Platten machen wir schon ab 6 Personen,
warme Gerichte ab 10 Personen.

Melanie Brandes
Kreatives Fingerfood
nach Ihren Wünschen

Unsere Lieferzeiten

Wir liefern von
Montag - Samstag bis 19.00 Uhr aus,
sonntags nur nach Vereinbarung.

Lieferkostenpauschale: 8,- €
Im Raum Braunschweig liefern wir
ab 150,- € Warenwert kostenfrei.

Geschenkartikel

Zum Beispiel

Biedermeier Wurststräuße (links),
Präsentkörbe, Geburtstags-
wurstzahlen, mit Wurst
dekorierte Tennisschläger, uvm.

Strauß ab
21,- €



Für Ihre Feier...

Was benötigen Sie noch?

Gegen eine entsprechende Leihgebühr stellen wir Ihnen
vom Teelöffel über Tisch und Stühle bis zum Zelt alles zu
Ihrer Verfügung. Sprechen Sie uns einfach an!

Rolf Brandes

Inh. R. & P. Brandes GbR

Hauptgeschäft

Berliner Str. 103
Tel. 0531 - 37082-0
Mo 8:00 - 13:00
Di - Do 8:00 - 13:00
15:00 - 18:00
Fr 8:00 - 18:00
Sa 7:00 - 12:30

Filiale

Gliesmaroder Str. 34
Tel. 0531 - 37082-15
Mo 8:00 - 13:00
Di - Fr 8:00 - 13:00
15:00 - 18:00
Sa 7:00 - 12:00

Imbiss

Berliner Str. 104
Tel. 0531 - 37082-13
Mo - Fr 9:30 - 20:30
Sa 11:00 - 19:00

Fax 0531 - 37082-16
Internet www.fleischerei-brandes.de
eMail info@fleischerei-brandes.de

Fehler und Irrtümer vorbehalten
Stand 04/2012

Saisonale Angebote

Grillbuffet

Wurst und Grillfleisch aus
unserem reichhaltigen
Grillsortiment nach Ihrer
Wahl, angerichtet auf
Einweg-Platten

Preise je nach Speisen, Waren und Zusammen-
stellung. Verfügbarkeit nicht garantiert.

Saison-Gerichte

- Spargelgemüse
mit Mettbällchen
- Bregenwurst
mit Grünkohl
und Kartoffeln



Layout & Umsetzung
incrovision GmbH, www.incrovision.com

www.fleischerei-brandes.de

Fingerfood-Kreationen

Ständig neue, kreative Ideen für Ihren Anlass!





Attraktive Buffets

Mini-Bufferet rustikal

Frisches Schinkenmett, Schinkenspeck, gefüllte Eier, Braunschweiger Wurst nach Wahl, gemischter Braten, Landkäse mit Schmalzbällchen, hausgemachtes Sauerfleisch, Kartoffelsalat, Cornichons, Butter und Brotkorb

ab 10 Personen

pro Person
14,50 €

Mini-Bufferet exclusiv

Melone mit Schinken im Glas, Orangenkörbchen mit Geflügelsalat, Roastbeefröllchen mit Sahnemeerrettich, Avocados mit Krabbencocktail, franz. Käsesorten, Lachs, gemischter Braten, Medaillons vom Schweinefilet, gefüllte Eier, Butter und Brotkorb

ab 15 Personen

pro Person
21,- €

Bauern-Bufferet rustikal

Kasseler- und Schweinebraten, Tiroler Bauernspeck, Schinkenspeck, Mettgutbällchen, hausgemachtes Sauerfleisch, Braunschweiger Wurst nach Wahl, Heringssalat, Griebenschmalz, Harzer Käse, Rollmops, Butter und Brotkorb

ab 10 Personen

pro Person
15,50 €

Festtags-Bufferet

Roastbeef, Sahnemeerrettich, Putenbrust, Kasseler- und Schweinebraten, Schinkenvariation, Lachsschinken, Medaillons vom Schweinefilet, geräucherter Lachs, gemischte Käseplatte, ein Salat nach Wahl, Butter und Brotkorb

ab 15 Personen

pro Person
17,- €

Gala-Bufferet

Hochzeitsuppe, Carpaccio vom Rind, Vitello Tonnato, Parmaschinken und Melone im Glas, Medaillons vom Schwein, Roastbeef, Entenbrust, Putenbrust mit Waldorfsalat, franz. Käsevariationen, geräucherter Lachs, div. Braten, Krabbensalat, Mousse au Chocolat, Butter und Brotkorb

ab 15 Personen

pro Person
28,- €

Gerichte (Preise pro Person)

Diverse Bratereien

- Pfälzer Gewürzbraten 6,50 €
- Jägerbraten 6,50 €
- Krustenbraten 6,50 €
- Burgunderbraten 7,00 €
- Spanferkelbraten 6,50 €
- Holländerbraten 7,00 €
- Zwiebelrostbraten 6,50 €
- Fleischpfanne (2-3 Bratensorten) 7,50 €
- Kalbsrollbraten 9,50 €

Beilagen

- Kartoffelgratin 3,50 €
- Brokkoligratin 4,50 €
- Salzkartoffeln 3,00 €
- Reis 3,00 €
- Sauerkraut 2,00 €
- Sauerkraut mit Ananas 2,00 €
- Apfelrotkraut 2,00 €
- Nudelgratin 3,50 €
- Gemüseplatte mit Hollandaise 3,50 €

Pfannengerichte

- Züricher-Geschnetzeltes vom Schwein 8,50 €
- vom Kalb 10,50 €
- Schweinefilet in Madeira-Sahnesoße mit Pilzen 9,50 €
- Schweinefilet in Tomatenrahm mit Mozzarella überbacken 9,50 €
- Schweinefilet italienisch gebettet mit Paprika (scharf) 9,50 €
- Hähnchen in Zwiebel-Sahne-Soße 8,50 €
- Chili con carne ohne Brottasse mit Brottasse 6,00 € / 7,50 €
- Lammgulasch 9,50 €

Vegetarisches

- Gemüseauflauf 4,50 €
- Tortellini mit diversen Soßen 6,50 €
- Spinatlasagne 5,50 €
- Paprika mit Käsefüllung 2,50 €

Salate (auf Anfrage)

- z.B. Fleischsalat, Geflügelsalat, Kartoffelsalat, Gurkensalat, Tomate-Mozzarellasalat, Würstsalat italienisch, Eiersalat, Nudelsalat, Porreesalat, Krautsalat, Obstsalat, Tortellinisalat, Krabbensalat n. Abspr.

Suppen

- Gulaschsuppe 4,50 €
- Erbsensuppe 4,00 €
- Kartoffelsuppe 4,00 €
- Hochzeitssuppe 4,50 €
- Tomaten-Basilikumsuppe 4,00 €
- Linsensuppe 3,50 €
- Käselauchsuppe 4,50 €

„kids“ Buffet

- Wurst- und Käse Petit Fours, Minibouletten, Cocktail-Wiener, Wackelpudding n. Abspr.
- Spaghetti mit Soße nach Wahl, Wackelpudding n. Abspr.

Leckere Kleinigkeiten (Preise pro Stück)

Kleine Köstlichkeiten

- Medaillon vom Schwein/Kalb garniert 3,00 € / 4,00 €
- Parmaschinken auf Melonenschiffchen 2,00 €
- Putenbrust mit Waldorfsalat 1,50 €
- Schinkenröllchen mit Spargel 1,50 €
- Minifrikadelle 1,00 €
- ½ gefülltes Ei 0,80 €
- ½ Birne mit Preiselbeermousse 0,90 €
- ½ Pfirsich mit Frischkäse 0,90 €

Belegte Brötchen und Canapés

- ½ Brötchen / Scheibe Brot 1,80 €
- ½ Tafelbrötchen 1,50 €
- Brottaler 1,70 €

belegt und einzeln garniert, div. Käsesorten, Frischwurstaufschnitt, Mettwurst, div. Schinkenspezialitäten und Räucherlachs

Kalte Platten (Preise pro Person)

Verschiedene Kalte Platten

- Rustikale Wurstplatte 4,50 €
- Gemischte Schinkenplatte 6,50 €
- Gemischte Aufschnittplatte 5,50 €
- Gemischte Bratenplatte mit Schinken 8,00 €
- Italienische Spezialitätenplatte 13,50 €
- Vitello Tonnato, Lachs, Carpaccio vom Rind n. Abspr.
- Antipasti Platte n. Abspr.
- Fischplatte von ausgewählten Spezialitäten n. Abspr.
- Käseplatte herzhaft oder/und international n. Abspr.

Gemischte Bratenplatte „exclusiv“

Medaillons vom Schwein, Putenbrustscheiben gefüllt mit Waldorfsalat, Roastbeefröllchen mit Sahnemeerrettich, Kasseler- und Schweinebraten, Birne oder Pfirsich gefüllt mit Mousse 9,00 €

Rustikale Bauernplatte

Thüringer Mett, Rotwurst, Leberwurst, Knackwurst, Braunschweiger Mettwurst, Schlackwurst, frisches Zwiebelfleisch, hausgemachtes Sauerfleisch, zarten Schinken 8,00 €

