



Metzgerei ★ *Partyservice*
seit 1905

HAUENSTEIN | PFALZ

EINLADEN | FEIERN | GENIESSEN

BRAUN GmbH

Hauptstraße 19, 76846 Hauenstein

metzgerei@braun-1905.de

www.braun-1905.de

BESTELLUNGEN

Telefon 0 63 92.12 73

Telefax 0 63 92.78 68

GESCHÄFTSFÜHRER

Regina, Peter & Heinrich Braun



Guten Appetit!

Liebe Freunde kulinarischer Genüsse, Sie halten eine vielfältige Auswahl von Spezialitäten und Leckereien unserer Metzgerei in Ihren Händen.

Womit auch immer Sie Ihre Gäste verwöhnen möchten, auf den nächsten Seiten finden Sie es. Zaubern Sie aus Ihrer nächsten Veranstaltung ein kulinarisches Erlebnis!

Wir beraten und unterstützen Sie gerne bei der Durchführung Ihrer Festlichkeiten und stellen Ihnen ein individuelles Buffet zusammen.

Lassen Sie sich verwöhnen, genießen Sie Ihr Fest!

Ihre Regina Braun

Unser Fleisch beziehen wir von Bauern aus der Region und können dadurch bewusst unsere Ansprüche an Qualitätsfleisch umsetzen. Seit 1905 steht unser Familienbetrieb für **Qualität, Genuss und Frische**.



— Für den kleinen Hunger —

| VOLLWERTIGE WEISS- & KÖRNERBRÖTCHENHÄLFTEN |

belegt mit

- : Salami
- : Rohem Schinken oder Grillschinken
- : Kasseler
- : Mett oder Tatar
- : Italienischem Parmaschinken
- : Tomate, Ei und Gurke
- : Frischkäse mit Paprika
- : Tomate, Mozzarella und Basilikum
- : Hausmacher Leber- und Blutwurst

| FEINE CANAPÉS |

aus hellem oder dunklem Caviarbrötchen

belegt mit

- : Französischem Camembert oder Schnittkäse
- : Rohem mildem Schinken
- : Kasseler
- : Gekochtem Schwarzwälder Schinken
- : Schweinemett oder Tatar
- : Gegrillter Putenbrust
- : Hausmacher Leber- und Blutwurst
- : Räucherlachs
- : Mildgeräucherter Forelle
- : Aufschnitt
- : Tomate und Ei

| CIABATTA SANDWICHES |

belegt mit

- : Italienischem Parmaschinken
- : Italienischer Salami
- : Tomate und Mozzarella

Party - Hit

| **RIESENBREZEL** |

für ca. 10 Personen

belegt mit **Schinken, Salami, Käse, Tomate, Ei und Gurke**

Fingerfood

Kleine Köstlichkeiten, die aus der Hand zu essen sind

- : **Bruschetta tradizionale** mit Tomate und Parmesan
- : **Datteln** im Speckmantel
- : **Parmesanschnitzelchen** von der Pute mit Chilli Dip
- : **Meatballs** in einem Senf-Dill Dip
- : **Tomate-Mozzarella-Spieße**
- : **Frische Gemüsestäbchen** mit Kräuterquark
- : **Mini-Croissant** mit Pute oder Lachs und Curry Dip
- : **Frische Feigen** mit Parmaschinken umhüllt
- : **Pumpernickel** mit Frischkäse und Kräutern
- : **Tortellinispießchen** mit Pesto
- : **Forellencreme** auf Kaviarbrötchen

Salate im Glas

ab 10 Gläser pro Sorte

- : **Pfälzer Wurstsalat**
- : **Honigmelone** mit Parmaschinkenwürfel
- : **Griechischer Salat** mit Schafskäse
- : **Tomaten-Mozzarellakugeln** mit Basilikum
- : **Pikanter Rindfleischsalat**
- : **Konfettisalat vegetarisch**
- : **Mini-Fleischküchle** mit getrockneten Tomaten
- : **Geflügelsalat** mit Ananas und Spargel



Kalte Platten

Kalte Platten sind ein Miniatur-Buffer und damit ideal für kleine Feste. Sie sind dekorativ und bieten Ihren Gästen größten Genuss.

: Wurst und Schinkenplatten

mit Spezialitäten unserer Metzgerei nach Ihrer Wahl

: Bratenplatte

mit verschiedenen Braten, Schinken und Roastbeef, verschiedenen Pasteten, Geflügelteile und den dazu passenden Saucen

: Fischplatte

mit geräuchertem Wildlachs, geräucherter Forelle, Riesengarnelen und Sahnemeerrettich

: Käseplatte mit Obst garniert

: Hausmacher Spezialitäten

Leber- und Blutwurst, Schwartenmagen, garniert

Dazu empfehlen wir

Variationen von Partybrötchen, Ciabatta, Baguette oder Bauernbrot

Kalte
Platten

Vorspeisen

- : **Carpaccio vom Rinderfilet**
mit Pesto, Rucola und Parmesan
- : **Vitello Tonnato**
Dünne Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce
- : **Gehobelter Parmaschinken**
mit frisch aufgeschnittener Galia-Melone
- : **Caesar-Salad** mit Parmesandressing
und Spicy-Hähnchenbruststreifen
- : **Verschiedenes gegrilltes Gemüse** mit Knoblauch
- : **Kartoffelrösti** mit Räucherlachs
- : **Gekochtes Rindfleisch,**
kalt aufgeschnitten mit Salsa Verde
- : **Tomaten-Mozzarella** mit frischem Basilikum
- : **Carpaccio von der Sülze** mit Gemüsevinaigrette
- : **Putenröllchen** mit Frischkäse
- : **Wrapsröllchen** mit Räucherlachs
- : **Tatar vom Räucherlachs**
- : **Marinierte Gambas** in Knoblauchöl
- : **Gefüllte Champignons überbacken** [warm]
- : **Griechischer Schafskäse**
mit Paprika, Oliven, Zwiebel und Knoblauch [warm]
- : **Garnelen in Knoblauchöl**
- : **Italienische Antipastiplatte**
- : **Gefüllte Eier mit Senfcreme**
- : **Krabben in leichter Cocktailsauce**

Vorspeisen

Suppen

- : **Klare Rindfleischbrühe** mit verschiedenen Einlagen
[Markklößchen, Flädle, Eierstich, Leberknödel]
- : **Kartoffel-Steinpilzsuppe**
- : **Karotten-Ingwer-Suppe**
- : **Kürbis-Ingwer-Suppe**
- : **Gulaschsuppe**
- : **Lauchcremesuppe**
- : **Kartoffelsuppe** mit Miniwiener
- : **Chili con Carne**

Suppen

Nudel- & Pfannengerichte

- : **Gyrospfanne** vom Schwein oder Pute
mit griechischen Gewürzen
- : **Thai-Reispfanne** mit Geflügelfleisch
- : **Tomaten-Mozzarella-Lasagne** vegetarisch
- : **Lachslasagne** mit Blattspinat
- : **Fleischlasagne**
- : **Gemüselasagne**
- : **Schinkennudeln** mit Käse überbacken
- : **Röhrlinudeln** mit Rindfleischstreifen und Gemüse
- : **Tortellini** mit Sauce Ihrer Wahl
- : **Spaghetti** mit Bolognesesauce oder Carbonara
- : **Italienische Nudeln** mit Steinpilz-Pfeffersauce
- : **Gnocchi** mit Steinpilzen und Broccoli
- : **Käsespätzle** mit Röstzwiebeln
- : **Rigatoni** mit Rinderfiletstreifen und Pfifferlingen

Nudeln

Pfälzer Spezialitäten

| VORSPEISEN |

- : **Blutwurst-Carpaccio** mit Tomatenstreifen
- : **Saumagen-Carpaccio** mit Vinaigrette
- : **Schwartenmagen-Carpaccio**
mit Vinaigrette und Lauchzwiebeln
- : **Brotsalat** mit getrockneter Blutwurst
- : **Pfälzer Pralinen** mit Blutwurst, Leberwurst
und Griebenschmalz

| HAUPTSPEISEN |

- : **Pfälzer Saumagen** mit Kartoffeln oder Kastanien [Saison]
- : **Leberknödel** mit Bratensauce oder Specksauce
- : **Fleischknödel** mit Meerrettichsauce
- : **Rindfleisch gekocht**
- : **Kleine grobe Bratwürste**
- : **Kesselfleisch**
- : **Kasseler im Brotteig**
- : **Verschiedene Fleischkäsevariationen**
- : **Hackbraten nach »Pfälzer Art«**
- : **Frikadellen**

Pfälzer
Spezialitäten



Feines vom Schwein

: Schweinefiletstücke

in Pfifferlingrahmsauce

in Champignonrahmsauce

in Käserahmsauce

in Pfefferrahmsauce

in Waldpilzsauce

im Parmaschinkenmantel in Steinpilz-Pfeffersauce

: Schweinefiletstücke

mit Gemüsewürfeln und Mozzarella überbacken

mit Schafskäse und Paprika überbacken

: Schweinerollbraten

mit Schinken-Käse-Füllung

mit Zwiebel-Kräuter-Füllung

mit Bratwurst-Paprika-Füllung

mit Pesto und getrockneten Tomaten

: **Jägerbraten** mit Champignons und Zwiebeln überbacken

: **Zwiebelrahmbraten**

: **Brasilianischer Rahmbraten** mit Käse überbacken

: **Florentiner Braten** gefüllt mit Blattspinat und Schafskäse

: **Rieslingschinken** gegrillt

: **Schweinekrustenbraten** mit Schwarte, kross gebacken

: **Kaiserbraten vom Kamm** mild gepökelt und geräuchert

: **Schweineschnitzel** paniert

: **Backofenschnitzel** mit Schinken-Sahne-Sauce

: **Sahnegeschnetzeltes** mit frischen Champignons

: **Toskanabraten** aus der Keule oder vom Kamm mit Kräutern der Provence

: **Kohlrouladen** in heller Sauce

: **Spanferkelbraten** mit Rosmarin

Schwein

Feines vom Rind

- : **Burgunderbraten** in Rotwein mariniert
- : **Rinderbraten** mit Pfefferkruste
- : **Rinderrouladen** mit Zwiebel und Dörrfleisch gefüllt
- : **Rindergeschnetzeltes »Stroganoff Art«**
- : **Rindergulasch** in Rotwein mit Champignons
- : **Sauerbraten** pikant eingelegt nach Omas Rezept
- : **Filetspitzen vom Rind** in leichter Pfeffer-Cognacsauce
- : **Roastbeef am Stück** rosa gebraten auf Gemüsebett
- : **Rinderrollbraten** gefüllt mit Zwiebel, Gurke, Dörrfleisch und Senf

Rind

Feines vom Kalb

- : **Kalbsgeschnetzeltes »Züricher Art«**
- : **Kalbsnierenbraten**
- : **Kalbsgeschnetzeltes** in Pfifferlingrahm
- : **Kalbsfilet** mit Steinpilzen oder Morchelrahm
- : **Wiener Schnitzel**
- : **Kalbsbraten** aus der Keule mit Pfifferlingen
- : **Toskanabraten** mit Kräutern der Provence
- : **Gefüllte Kalbsbrust** nach hauseigenem Rezept
- : **Saltimbocca vom Kalb** mit Parmaschinken und Salbei
- : **Kalbsgulasch** mit frischen Champignons

Kalb

Feines vom Geflügel

- : **Putengeschnetzeltes** in Currysauce mit Früchten oder Sahnesauce mit Champignons
- : **Hähnchenbrüstchen** in einer Zwiebel-Sahnesauce
- : **Gefüllte Poulardenbrust** mit Gemüse oder Broccoli
- : **Saltimbocca vom Hähnchenfilet** mit Parmaschinken und Salbei
- : **Thailändisches Hähnchengeschnetzeltes** mit Bambus und Paprika
- : **Hähnchenschnitzel paniert**
- : **Putenschnitzel paniert** und überbacken mit Tomaten-Mozzarella, Champignons oder Ananas
- : **Hähnchenfilet** mit Möhren und Paprika in Currysauce
- : **Puten-Cordon bleu** gefüllt mit Schinken und Käse

Feines vom Wild

- : **Rehgulasch** in Wachholderrahm
- : **Erlesener Wildgulasch** pikant gewürzt
- : **Wildbraten vom Hirsch** mit Pfifferlingen
- : **Hirschragout** mit Steinpilzen

Fisch

- : **Lachs** mit Kräuterkruste oder Pumpernickel-Meerrettichkruste
- : **Lachs** in leichter Safransauce
- : **Pangasiusfilet** auf Ratatouille-Gemüse
- : **Lachslasagne** mit Blattspinat

Wild

Fisch

Beilagen

- : **Kräuterkartoffeln**
- : **Kartoffelgratin** [auch mit Gemüse]
- : **Rosmarinkartoffeln**
- : **Petersilienkartoffeln**
- : **Kartoffelknödel**
- : **Hausgemachte Semmelknödel**
- : **Schupfnudeln**
- : **Verschiedene italienische Nudeln**
- : **Hausgemachte Spätzle**
- : **Muskatspätzle**
- : **Gnocchi** natur oder in Salbeibutter
- : **Kartoffelpüree**
- : **Röstzwiebelpüree**
- : **Wilder Reis**
- : **Gemüsereis**
- : **Kräuterbandnudeln**

Beilagen

Gemüse

- : **Bunte Gemüseplatte**
mit Broccoli, Rosenkohl, Erbsen, Karotten,
Bohnen natur oder überbacken
- : **Buntes Pfannengemüse**
mit Paprika, Tomaten, Zucchini und Champignons
- : **Frische Champignons** in Knoblauchrahm
- : **Gefüllte Champignons** mit Käse überbacken
- : **Apfelrotkraut**
- : **Rosenkohl** mit Speckwürfeln
- : **Gedünsteter Broccoli**
- : **Princessbohnen** im Speckmantel

Gemüse

Salate

Leicht, frisch und fein

- : **Gemischter Blattsalat**
mit Joghurt-Knoblauch-Dressing
mit Balsamico-Dressing
mit Kräutervinaigrette-Dressing
- : **Feldsalat** mit Speck und Croutons
- : **Rucolasalat** mit Pinienkernen und Parmesan
- : **Italienische Salatplatte** mit verschiedener Rohkost
- : **Griechischer Bauernsalat** mit Schafskäse
- : **Karottensalat**
- : **Bohnensalat** mit Speck
- : **Gurkensalat** mit Dill
- : **Krautsalat** mit Speck oder Paprika
- : **Blumenkohlsalat**
- : **Eiersalat** mit Spargel
- : **Lauchsalat** mit Apfel
- : **Reissalat** mit Curry
- : **Pfälzer Kartoffelsalat** mit Speck
- : **Pfälzer Kartoffelsalat** mit Gurken und Mayonaise
- : **Verschiedene Wurstsalate**
- : **Nudelsalat** mit Joghurtdressing
- : **Walldorfsalat** mit Nüssen
- : **Floridasalat** mit Ananas
- : **Heringssalat** mit Äpfel und Gurken
- : **Geflügelsalat** mit Ananas oder Pfifferlingen
- : **Spaghettisalat** mit Tomaten
- : **Rindfleischsalat** mit Ei und Mayonaise
- : **Rindfleischsalat** natur mit Paprika, Zwiebel, Salatgurke
- : **Tomaten-Mozzarella-Salat**

Salate

Desserts

süß, exotisch, unwiderstehlich

- : **Rote Grütze** mit Vanillesauce
- : **Tiramisu**
- : **Obstsalat** von frischen Früchten
- : **Mousse au Chocolat**
- : **Mousse au Vanille**
- : **Mousse au Gran Marnier**
- : **Baileys-Mousse**
- : **Zitronencreme**
- : **Orangencreme**
- : **Orangenquark**
- : **Waldbeerenfruchtquark**
- : **Lebkuchencreme** mit Zimt
- : **Cappuccino-Mousse**
- : **Schwarzwälder Kirsch Tiramisu**
- : **Pfirsich Melba**
- : **Pfälzer Weincreme**
- : **Frische Erdbeeren** mit Quark [Saison]
- : **Mascarponecreme** mit Früchten
- : **Verschiedene Kuchen** vom Blech
- : **Limettencreme** mit Bitterschokolade
- : **Kirschen** auf Zimtmousse
- : **Quarkcreme** mit frischen Früchten

Desserts



BRAUN GmbH

Hauptstraße 19, 76846 Hauenstein

metzgerei@braun-1905.de

www.braun-1905.de

BESTELLUNGEN

Telefon 0 63 92.12 73

Telefax 0 63 92.78 68

GESCHÄFTSFÜHRER

Regina, Peter & Heinrich Braun