

Der neueste Trend.

Snack-Board

Mal etwas anderes – und zugleich gemütlich und entspannt für Sie und Ihre Gäste. Unsere Fingerfood-Platten bieten eine genussvolle Auswahl: Käse, erlesene Schinken- und Salamisorten, Obst- und Gemüsehäppchen, Brezeln, Blätterteigteilchen und vieles mehr. So bleibt der Aufwand gering und der Genuss groß – den ganzen Abend lang.




Schon probiert?

Wraps


Das lieben nicht nur junge Leute: Unsere Wraps-Häppchen, wahlweise gefüllt mit Hähnchen, Lachs, Käse oder Schwein.



Fleischerei Vogel

 Hohe Straße 26a
08428 Langenbernsdorf

 03761 72210

 **Öffnungszeiten:**

Montag	geschlossen
Dienstag	8-18 Uhr
Mittwoch	8-18 Uhr
Donnerstag	8-18 Uhr
Freitag	8-18 Uhr
Samstag	8-11 Uhr

 www.fleischerei-vogel.de



Fleischerei Vogel

PARTYSERVICE

Wir liefern. Sie feiern.



**HAUS-
GEMACHTE
KÖSTLICHKEITEN
FÜR JEDEN
GESCHMACK.**



Damit Ihre Party gelingt.



Bitte sichern Sie sich rechtzeitig den Termin für Ihre Feierlichkeit, indem Sie zwei Wochen, bei größeren Anlässen auch vier Wochen im Voraus, bestellen.



Wir beraten Sie gern zu Details, Mengen und Preisen. Vereinbaren Sie bitte einen Termin mit uns, damit wir uns genug Zeit für Sie nehmen können.



Eine Auslieferung ist nur am Freitagabend oder bei größeren Anlässen nach Absprache möglich.

Wochentags können Sie Ihre Bestellung abends warm abholen.

Bestellungen für das Wochenende können am Samstag Mittag abgeholt werden. Sie erhalten eine detaillierte Anleitung, mit der Sie die Speisen gelingsicher erwärmen können.



Die Bezahlung erfolgt bei Abgabe des Leerguts, das Sie uns bitte zeitnah, sauber und vollständig zurückbringen.



Wir freuen uns auf Ihre Anfrage, Ihre

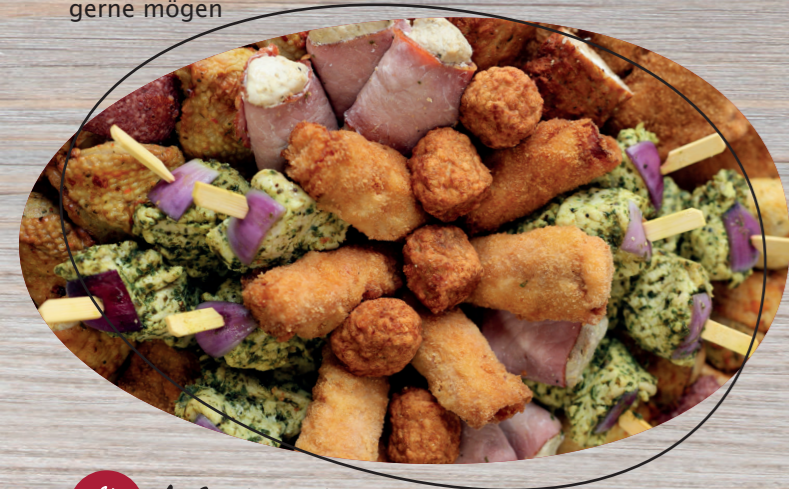
Fleischerei Vogel

Warme Küche

Unsere Dauerbrenner

Gemischte Fleischplatte – Vielfalt an Kurzgebratenem, z. B. Schnitzel, Steaks, Lendenstücke, Schinkenröllchen, gefüllte Hähnchen, Fleischspieße, Hirtenrolle u. v. m.

Bunte Kindergrillplatte – mit allem, was Kinder gerne mögen



Geflügel

Hähnchen Italiano – ein leichtes Gericht, Hähnchenbrustfilet in Kräuterbutter

- mit Bruschetta-Käse überbacken
- auf Gemüsebett

Hähnchenpfanne in verschiedenen Ausführungen:

- Tomate-Mozzarella in Bärlauchsahne-Soße
- Pilze in Sahnesoße
- Brokkoli in Zwiebel-Mozzarella
- Spargel in Sahnesoße

Hähnchenkeulchen in Kräutermarinade auf Champignons gebacken

Pollo Fino – ausgelöste Hähnchenschenkel, herzhaft mariniert und kross gebraten, super zart

Schwein

Lendchenpfanne in verschiedenen Ausführungen:

- mit Pilzen in Sahnesoße
- mit Spargel und ganzen Champignons
- in Rahmsoße
- in Pilz-Paprika-Puszta-Soße

Steakpfanne mit Pilzen, gekochtem Schinken und Zwiebel

Zwiebelfleisch – deftig gewürzt in Bier-Schmand-Soße

Steak unter der Decke – kleine Schweinesteaks mit einer Kartoffel-Käse-Masse überbacken

Mutzbraten – der allseits beliebte Klassiker

Räuberbraten – zarte Nackensteaks, gebacken mit geschichteten Zwiebeln

Spanferkel

- einzelne Stücke, gebraten
- Rollbraten

Rind

Rinder-Kräuterfleisch in Rotwein-Schmand-Soße

Rinderpfanne mit Pilzen

Wild

Hirschpfanne mit Pilzen und Preiselbeeren

Fisch

Lachspfanne, wahlweise vom Wild- oder Seelachs

- mit mediterranem Gemüse
- mit Spinat
- mit Gnocchi und getrockneten Tomaten



Beilagen

Kartoffeln & mehr – Ofenkartoffeln oder Kartoffelgratin, Spätzle, Gnoccis, Reis, u. s. w.

Gemüseplatte mit Brokkoli, Fingermöhrrchen, Erbsen, Möhrenscheiben, Blumenkohl, Schwarzwurzel

Bunte Gemüsepfanne

Pilzpfanne mit Champignons

Sauerkraut

Vegetarische Gerichte

Gebackene Champignonsköpfe gefüllt mit Feta-Frischkäse-Mischung

Hausgemachter Grillkäse, verschieden mariniert und gebacken

Falafel, frittierte Kichererbsen-Bratlinge mit Kräutern

Kloß-Auflauf, Mini-Kartoffelklöße gefüllt mit Frischkäse-Kräuter-Masse, in Schmand-Kräuter-Soße gebacken

Suppentöpfe

- Kesselgulasch
- Soljanka



Kalte Küche

Platten

- Käseplatte
- Schinkenplatte
- Bratenplatte
- Hausschlachtene Platte
- Hackepeter
- Platte mit frischem Gemüse
- Tomaten-Mozzarella-Platte
- Belegte Schnittchen oder Brötchen
- Antipasti, hausgemacht

Gefüllte Eier

- Ein absoluter Blickfang – aufwendig garniert
- mit Lachs, Kaviar oder Surimi
 - mit Salami, Schinken oder kaltem Braten

Salate

- Geflügelsalat mit Ananas oder Pilzen
- Schichtsalat, Eiersalat, Fleischsalat
- Brathähnchensalat
- griechischer Salat mit Feta
- bunter Blattsalat

Desserts

- Obstplatten oder -spieße
- Dessertvariationen in kleinen Fingerfood-Schälchen mit Rotwein-, Schoko-, Vanille-, Ananas oder Kokoscreme
- Kirschgrütze mit Vanillesoße