

Anlass: .....

Personenzahl: .....

Bestelldatum: .....

Name, Vorname: .....

Wohnort, PLZ: .....

Straße, Hausnummer: .....

Telefon: .....

Lieferdatum: .....

Lieferadresse: .....

Unterschrift: .....

**HINWEIS: Ohne vollständig ausgefüllte und unterschriebene Adress- und Lieferangaben ist keine Bearbeitung möglich!**

## Anleitung

1. Füllen Sie die Adress- und Lieferangaben auf Seite 1 vollständig aus und unterschreiben Sie Ihren Partyplaner.

2. Jetzt können Sie Ihre Partywünsche auswählen. Kreuzen Sie auf den Seiten 2-4 Ihre Vorlieben und Wünsche an. (Möchten Sie für Ihre Party eine ganz besondere Spezialität oder haben Sie Sonderwünsche, die Sie in unserem Standard-sortiment nicht finden, dann kontaktieren Sie uns. Denn bei Barwitzki's PartyService ist Nichts ist unmöglich!)

3. Nun haben Sie es fast geschafft! Sie brauchen nur noch Ihren Partyplaner an uns zu schicken. (Per Fax, Mail oder durch persönliche Abgabe in unseren Fachgeschäften!)

**Sollten Sie noch Fragen haben, unser PartyService-Telefon steht Ihnen von Montag bis Freitag von 10-18 Uhr mit Rat und Tat zur Seite.**

Lessingstraße 6, 02763 Zittau, Germany

Tel.: +49 (0)35 83.51 04 04

Fax.: +49 (0)35 83.540 98 57

Mail: [fleischerei-barwitzki@freenet.de](mailto:fleischerei-barwitzki@freenet.de)

Net: [fleischerei-barwitzki.de](http://fleischerei-barwitzki.de)

## Warme Speisen

<b>Spanferkel</b> aus dem Backofen, 12-30 kg	<input type="checkbox"/>
<b>Gebackene Schweinekeule</b> saftig gebacken, ca. 8-16 kg, auf Wunsch mit Klößen und Sauerkraut	<input type="checkbox"/>
<b>Gebackene Pute</b> zart und saftig aus dem Backofen	<input type="checkbox"/>
<b>Mini-Schweinshaxen</b> auf einem Bett aus deftigen Sauerkraut	<input type="checkbox"/>
<b>Mini-Hähnchenkeulen</b> knusprig gebraten	<input type="checkbox"/>
<b>Schweine-Krustenbraten</b> im Ofen herzhaft gebacken	<input type="checkbox"/>
<b>Party-Schnitzelchen</b> klein und knusprig mit einem Zitronenscheibchen garniert	<input type="checkbox"/>
<b>Puten-Schnitzel</b> zart und knusprig mit einem Zitronenscheibchen garniert	<input type="checkbox"/>
<b>Tatarenspießchen</b> Mini-Schaschlik und Fleischspießchen	<input type="checkbox"/>
<b>Mini-Hackbällchen</b> herzhafte Partysnacks aus der Pfanne mit Mix-Pickles-Spießchen garniert	<input type="checkbox"/>
<b>Oberlausitzer Jägerbraten</b> Karree oder Kammbraten gefüllt mit Waldpilzen und Zwiebeln	<input type="checkbox"/>
<b>Kasslerbraten auf Sauerkraut</b> vom Kammstück oder Karree	<input type="checkbox"/>
<b>Rinderbraten nach gutbürgerlicher Art</b> der Klassiker – zart und deftig gebraten	<input type="checkbox"/>
<b>Kasslerbraten im Brotteig</b> deftiges Kassler im Sauerteigmantel gebacken	<input type="checkbox"/>
<b>Steakpfanne "Rusticale" auf Röstzwiebeln</b> deftige Filetsteaklets von Rind und Schwein & kleine Schweinekammsteaks	<input type="checkbox"/>
<b>Sächsische Steakpfanne</b> Lachs- oder Filetsteak mit Würzfleisch und Käse überbacken	<input type="checkbox"/>
<b>Champignon-Steakpfanne</b> Lachs- oder Filetsteak mit frischen Champignons	<input type="checkbox"/>
<b>Sahnegeschnetzertes</b> fein gebratene Schweinefleischstreifen mit Pilzen in Sahnerahmsauce	<input type="checkbox"/>
<b>Gebutterte Rinderzunge</b> mit Spargel, gerösteten Mandeln und Butterbröseln oder Sauce Hollandaise	<input type="checkbox"/>
<b>Kleiner "Wiener" im Schlafrock</b> Wiener Würstchen in Schinkenspeck gehüllt und saftig gebraten	<input type="checkbox"/>
<b>Bärentatzen</b> gegrillte Minibratwürste, blumig geschnitten	<input type="checkbox"/>
<b>Ragout fin vom Kalb oder Geflügel</b> in Schale oder im Blätterteigpastetchen mit Zitronenecke und Worcestersauce	<input type="checkbox"/>
<b>Sahne-Lachspfanne "Traditionell"</b> Schweinelachssteak in Zwiebelrahmsauce mit Käse überbacken	<input type="checkbox"/>
<b>Sahne-Lachspfanne "Gourmet"</b> Schweinelachssteak mit Spargel in Sahnesauce mit Käse überbacken	<input type="checkbox"/>
<b>Hähnchenbrustfilet "Adria"</b> gefüllt mit feinen Spinat und Fetakäse	<input type="checkbox"/>
<b>Bunte Gemüseplatte</b> Blumenkohl, Karotten, Broccoli, Rosenkohl, geröstete Mandeln und Butterbrösel	<input type="checkbox"/>
<b>Oberlausitzer Rahm-Champignonpfanne</b> deftige Pilzpfanne in Sahnesauce	<input type="checkbox"/>
<b>Gefüllte Champignonköpfchen</b> mit Hackfleisch gefüllt, paniert und gebraten	<input type="checkbox"/>
<b>Nudel-Auflauf "Pikant"</b> mit Wurst- und Schinkenstreifen, Gemüse und Käse überbacken	<input type="checkbox"/>
<b>Nudel-Auflauf "Vegetarisch"</b> mit verschiedenem Gemüse, Creme fresh und Käse überbacken	<input type="checkbox"/>
<b>Nudel-Auflauf "Mediterran"</b> mit mediterranen Gemüse, Oliven und Käse überbacken	<input type="checkbox"/>
<b>Kartoffel-Auflauf "Deftig"</b> mit Schinken, Gemüse, Schmandcreme und Käse überbacken	<input type="checkbox"/>
<b>Reis-Auflauf "Exotic"</b> mit gebratenen Hähnchen- oder Putenbruststreifen, Gemüse, Früchten und Käse	<input type="checkbox"/>
<b>Reis-Auflauf "Maritim"</b> mit gebratenen Fischfiletstücken, Gemüse und Käse überbacken	<input type="checkbox"/>
<b>Wildlachs in Sahnerahm</b> feinster Wildlachs in Sahnesauce mit Käse überbacken und Zitrone	<input type="checkbox"/>
<b>Seelachs in Sahnerahm</b> Seelachsfilets in Sahnesauce mit Käse überbacken und Zitrone	<input type="checkbox"/>

Lessingstraße 6, 02763 Zittau, Germany

Tel.: +49 (0)35 83.51 04 04

Fax.: +49 (0)35 83.540 98 57

Mail: [fleischerei-barwitzki@freenet.de](mailto:fleischerei-barwitzki@freenet.de)

Net: [fleischerei-barwitzki.de](http://fleischerei-barwitzki.de)

## Kalte Platten

<b>Schinkenplatte</b> feinste Schinkenspezialitäten aus unserem Hause	<input type="checkbox"/>
<b>Braschiplatte</b> Barwitzki's – Braten- und Schinkenspezialitäten	<input type="checkbox"/>
<b>Aufschnittplatte</b> die volle Auswahl Barwitzki's Wurstaufschnitt	<input type="checkbox"/>
<b>Hausschlachtene Platte</b> herzhaft rustikal geniessen	<input type="checkbox"/>
<b>Käsebrett</b> feinste europäische Käsespezialitäten	<input type="checkbox"/>
<b>Käsecanapee's</b> die Partysnacks – ideal zu einem Gläschen Wein oder einem frischen Pils	<input type="checkbox"/>
<b>Käsespieße</b> herzhaft & fruchtig	<input type="checkbox"/>
<b>Fischplatte</b> Bestes aus Teich und Ozean	<input type="checkbox"/>
<b>Hack-Schweinchen</b> Hackepeter-Skulptur (mittel)	<input type="checkbox"/>
<b>Hack-Igelchen</b> Hackepeter-Skulptur (klein)	<input type="checkbox"/>
<b>Igelfamilie "Hack"</b> Skulpturengruppe (groß)	<input type="checkbox"/>

## Die bunte Welt der Salate

<b>Kartoffelsalat "nach Hausfrauen Art"</b> mit Mayonnaise	<input type="checkbox"/>
<b>Kartoffelsalat "nach Bauern Art"</b> mit Öl	<input type="checkbox"/>
<b>Nudelsalat</b> – der Partysalat	<input type="checkbox"/>
<b>Rindfleischsalat</b> feine Bratenstreifen vom Rind in einer Salatsauce aus Paprika und Tomaten	<input type="checkbox"/>
<b>Schinken-Champignonsalat</b> mit Kochschinkenstreifen und Champignonköpfchen	<input type="checkbox"/>
<b>Geflügelsalat "exotisch"</b> zarte Puten- oder Hähnchenbruststreifen, mit Früchten und Mayonnaise verfeinert	<input type="checkbox"/>
<b>Käse-Lauchsalat "herzhaft"</b> mit Kochschinkenstreifen und frischen Lauch	<input type="checkbox"/>
<b>Käsesalat "lieblich"</b> leckere Käsewürfel – exotisch fruchtig	<input type="checkbox"/>
<b>Matjessalat</b> marinierte Matjesfiletstücke mit Äpfeln und Zwiebel angemacht	<input type="checkbox"/>
<b>Eiersalat</b> nach sächsischer Art – mit einem Klecks Senf verfeinert	<input type="checkbox"/>
<b>Zungensalat</b> delikate Zungenstreifen in einem kräftigen Salat	<input type="checkbox"/>
<b>Bockwurstsalat "Joguretta"</b> Barwitzki's Beste – Bockwurst-Scheibchen in feiner Salat-Jogurtmarinade	<input type="checkbox"/>
<b>Oberlausitzer Wurstsalat</b> Ä poar richtsche Wurststücke mit Zwiebeln, süß-sauer angemacht	<input type="checkbox"/>
<b>Tomatensalat "Mediterran"</b> mediterraner Tomatensalat, mit wahlweise Feta- oder Mozzarella-Käse	<input type="checkbox"/>
<b>Gurkensalat</b> mit Sahnemarinade und frischen Kräutern	<input type="checkbox"/>
<b>Bohnen-Blumenkohlsalat</b> eine süß-saure Salatmischung	<input type="checkbox"/>
<b>Blumenkohlsalat</b> zarte Blumenkohlrischen in einer süß-sauren Salatmarinade	<input type="checkbox"/>
<b>"Original" Schichtsalat</b> nach Hausfrauen Art	<input type="checkbox"/>
<b>Bunter Salat</b> eine frische Salatvariation mit Eisbergsalat, Paprika, Mais, Gurken und Tomaten	<input type="checkbox"/>

Lessingstraße 6, 02763 Zittau, Germany

Tel.: +49 (0)35 83.51 04 04

Fax.: +49 (0)35 83.540 98 57

Mail: [fleischerei-barwitzki@freenet.de](mailto:fleischerei-barwitzki@freenet.de)

Net: [fleischerei-barwitzki.de](http://fleischerei-barwitzki.de)

## Aus dem Suppentopf

<b>Blumenkohlsuppe</b> zarte Blumenkohlröschen in feiner Sahne	<input type="checkbox"/>
<b>Champignonrahmsuppe</b> Wiesenchampignonstückchen im Rahm geköchelt mit Kräutern verfeinert	<input type="checkbox"/>
<b>Oberlausitzer Hochzeitsuppe</b> zum gemeinsamen auslöffeln...	<input type="checkbox"/>
<b>Fleischersoljanka</b> eine Soljanka so satt, wie sie nur ein Fleischer macht!	<input type="checkbox"/>
<b>Kesselgulasch</b> ein Kessel voller Deftigkeit	<input type="checkbox"/>
<b>Gulaschsuppe</b> mit zarten Rind- und Schweinefleischstücken	<input type="checkbox"/>

## Die Füllung machts ...

<b>Gefüllte Tomaten</b> mit verschiedenen Käsefüllungen, Eiersalat- und Fleischsalatfüllung	<input type="checkbox"/>
<b>Tomaten-Mozzarella Spieße</b> ein leichter mediterraner Genuss, mit frischem Basilikum dekoriert	<input type="checkbox"/>
<b>Gefüllte Eier nach Zaren-Art</b> Verschiedene Spritzfüllungen mit Roten- und Schwarzen Kaviar garniert	<input type="checkbox"/>

## Kleine Naschereien

<b>MiniTortini's</b> handgefertigte Sahn- und Obsttörtchen in einer krossen Waffelassiette	<input type="checkbox"/>
<b>Mousséeschaum-Gläschen</b> in den Geschmacksrichtungen Erdbeer, Schoko, Ananas, Zitrone oder Mandarine	<input type="checkbox"/>
<b>Mousséeschaum-Schokobecher</b> in den Geschmacksrichtungen Erdbeer, Schoko, Ananas, Zitrone oder Mandarine	<input type="checkbox"/>
<b>Fruchtdessert-Gläschen</b> Fruchtspiegel aus Bärenobst oder Obstsalat mit einem Sahnehäubchen garniert	<input type="checkbox"/>
<b>Obstplatte</b> exotische Früchte mundgerecht tranchiert und teilweise mit Kouvertüre ummantelt	<input type="checkbox"/>
<b>Frucht-Arrangement</b> Obstkorb oder Obstgesteck aus frischen Früchten dekoriert	<input type="checkbox"/>
<b>Fruchtspießchen &amp; Fruchttörtchen</b> Spießchen oder Törtchen mit feinsten tranchierten Früchten	<input type="checkbox"/>

## Zur Sättigung und als Beilage

Brotkorb	Partybrötchen	Partyrad	groß	klein	<input type="checkbox"/>
Buttertrauben		Butterrosen			<input type="checkbox"/>
Stupperle	Kartoffelklöße	Bratkartoffeln			<input type="checkbox"/>
Grüne Nudeln	Kartoffeln	Kroketten/Pommes Frites			<input type="checkbox"/>
Rotkraut	Sauerkraut	Spargel			<input type="checkbox"/>
Bratensauce/dunkel		Bratensauce/hell			<input type="checkbox"/>

## Baguette, Canapee & Co.

<b>Baguettehäppchen</b> Baguetteschnittchen mit den feinsten Spezialitäten unseres Hauses	<input type="checkbox"/>
<b>Canapee "herzhaft &amp; fruchtig"</b> handgemachte Häppchen nach französischer Art	<input type="checkbox"/>
<b>Belegte Brötchen</b> Frische Bäckerbrötchen – liebevoll und reichlich vom Fleischer belegt	<input type="checkbox"/>

Lessingstraße 6, 02763 Zittau, Germany

Tel.: +49 (0)35 83.51 04 04

Fax.: +49 (0)35 83.540 98 57

Mail: [fleischerei-barwitzki@freenet.de](mailto:fleischerei-barwitzki@freenet.de)

Net: [fleischerei-barwitzki.de](http://fleischerei-barwitzki.de)