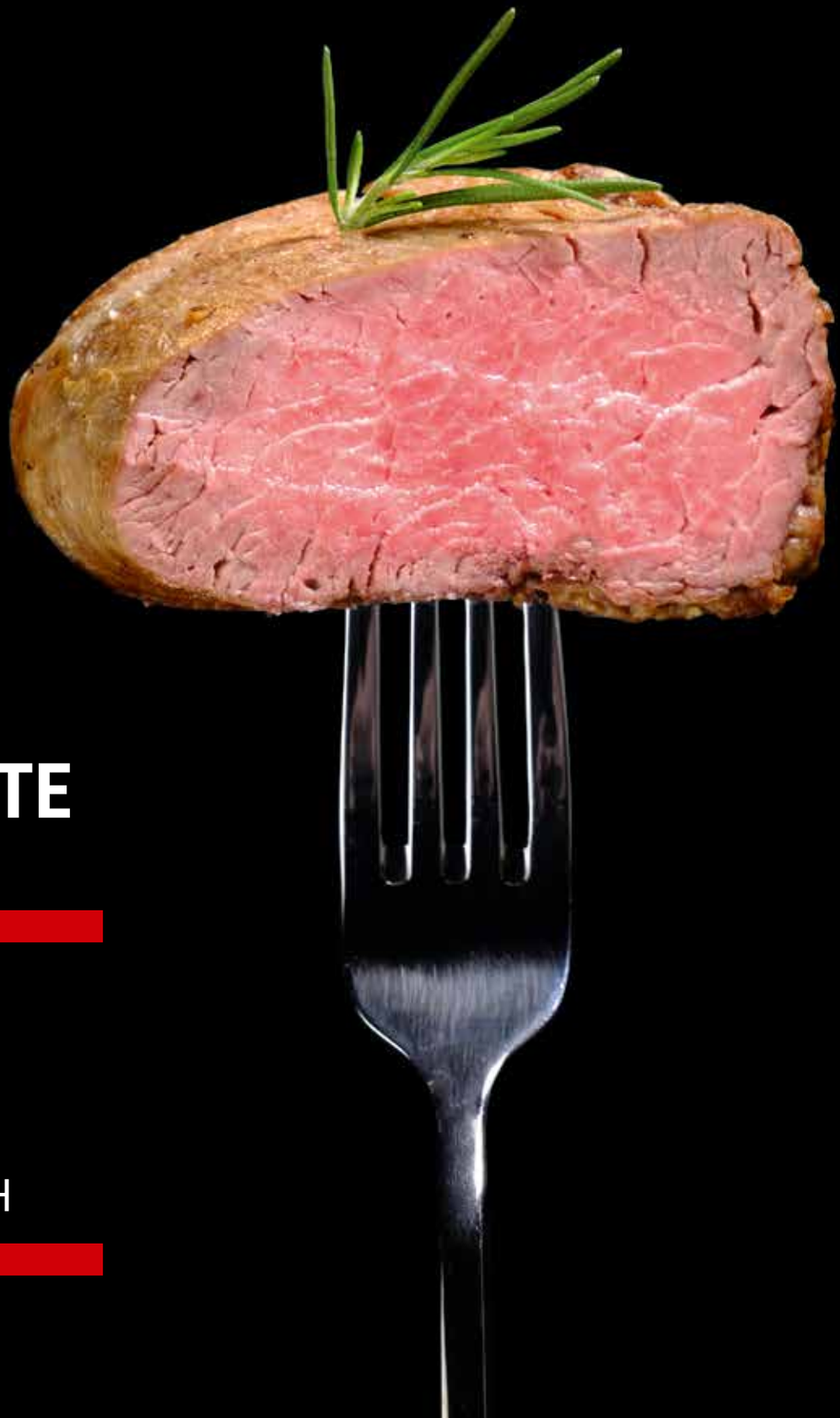
Metzgerei I Catering I Event

BARNER



DIE BARNER´s

EINBLICKE IN TRADITION,
KÜCHE UND VIELFALT!

WARME GERICHTE

SCHON AB 5 PERSONEN

KALTE KÜCHE

UNSERE KLASSIKER, NEU
GEDACHT BIS VEGETARISCH

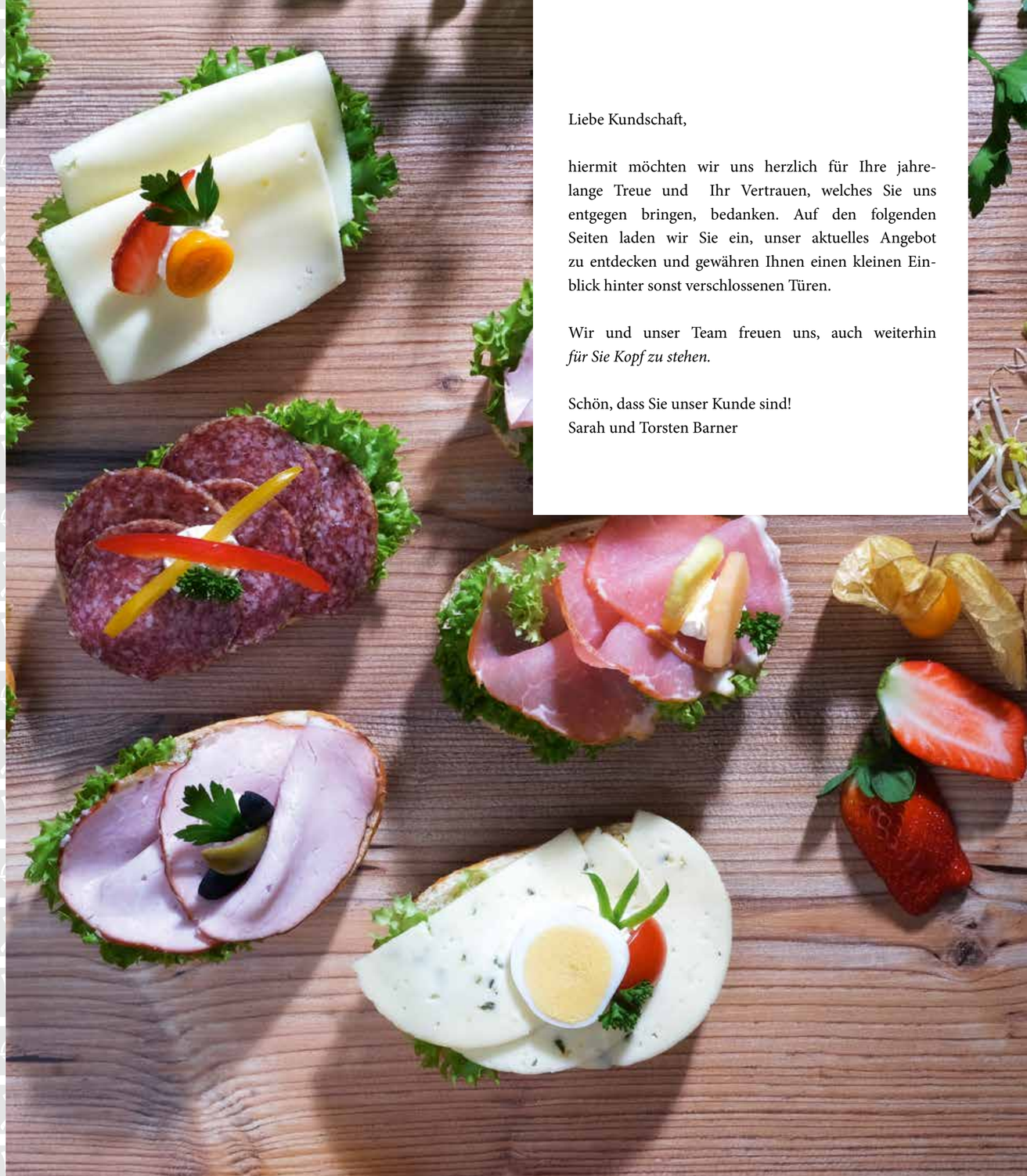
BARNER

Metzgerei | Catering | Event

BESTELL-HOTLINE: 0345 388 08 08

Meine BARNER Kundennummer:

Mein Ansprechpartner*in:



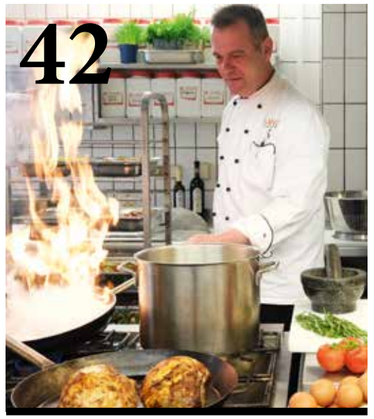
Liebe Kundschaft,

hiermit möchten wir uns herzlich für Ihre jahrelange Treue und Ihr Vertrauen, welches Sie uns entgegen bringen, bedanken. Auf den folgenden Seiten laden wir Sie ein, unser aktuelles Angebot zu entdecken und gewähren Ihnen einen kleinen Einblick hinter sonst verschlossenen Türen.

Wir und unser Team freuen uns, auch weiterhin *für Sie Kopf zu stehen.*

Schön, dass Sie unser Kunde sind!
Sarah und Torsten Barner

GENUSS FÜR (H)ALLE



ECHTE HANDARBEIT
Hinter den Kulissen

PERFEKT ARRANGIERT
Buffets – Unsere Klassiker

WISSENSWERTES
aus dem Salatbeet

KLEIN ABER OHO!
Extra kleine belegte Brötchen

FREUDE FÜR DIE SINNE
Canapés – klassisch bis exklusiv

WAS UNSERE KLEINEN LIEBEN
Ideen in unseren 5er Menüs

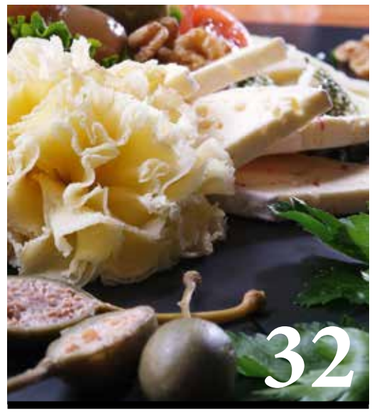
barner.halle

BARNER Halle

NOCH MEHR BARNER
Folgen Sie uns gern

FITNESS BEGINNT AUF DEM TELLER!
Unsere Salate sind frisch und vielfältig – auch für den kleinen Hunger

IN GROSSER GESELLSCHAFT
Die beliebten Dauerrenner ab 10 Personen



MEISTERLICHE KUNSTWERKE
Die Vielfalt unserer belegten Platten

5er MENÜS
Kulinarische Vielfalt

SPIESSE
Leckeres Fingerfood,
auch vegetarisch oder vegan

Die BARNER METZGEREI 70
Ein Familienunternehmen

BARNER EVENT
Impressionen von dem was wir lieben

INHALT

Produkte

KALTE KÜCHE

12 Brötchen
15 Brötchen Arrangements
16 Canapés
18 Spieße
23 Salate
28 Beginners
32 Platten

WARME KÜCHE

46 5er Menüs
54 Buffets
62 Dauerrenner
64 Einzelne Artikel

BARNER - Das sind wir!

06 Das sind wir
Die BARNER-Köpfe im Interview
20 BARNER Catering – Das Küchenteam
42 Echte Handarbeit –
Hinter den Kulissen
70 Die BARNER Metzgerei - Chronik
72 BARNER Metzgerei
80 BARNER EVENT
83 Kontakt, Bestellung, Lieferung
97 Impressum

WISSENSWERTES

26 Salatkunde
52 Messerkunde
60 Das Elbauenschwein
78 Was unsere Kunden sagen
96 Zusatzstoffe & Allergene

Die Barner-Köpfe im Interview

Das Familienunternehmen in dritter Generation. Wir trafen sie und hatten einige Fragen in petto.

Sarah Barner | dabei seit 01.08.2007

Torsten Barner | dabei seit 15.11.1986

Kathrin Barner | dabei seit 01.10.1987

Nach so vielen Jahren Selbstständigkeit haben Sie sicher schon einige Sachen erlebt. Was war das Dramatischste?

Torsten Barner: Das war 1998 an einem Sonntag. Wir hatten die Eröffnung eines Windparks ausgestattet. Als mein Team und ich zum Veranstaltungsort kamen, welcher nur ein grünes Feld war, vermissten wir mit Erschrecken das Festzelt. Unsere Bestellung über das Equipment ist beim Zeltbauer nie angekommen. Wir mussten improvisieren und haben schnell ein Zelt aufgebaut und auf Strohballen die Speisen angerichtet. Als 2 Stunden später, unter anderem der Ministerpräsident Sachsen-Anhalts als Gast kam, stand alles.

Beenden Sie den Satz: „Kochen bedeutet für mich …"

Sarah Barner: … auf die einfachste Art und Weise täglich eine hohe Lebensqualität zu genießen.

Was verstehen Sie unter Teamarbeit?

Kathrin Barner: Wichtig ist, dass das Team miteinander und nicht gegeneinander arbeitet. Die Aufgaben sollten gut verteilt sein. Es sollte niemand überfordert werden. Das Wichtigste überhaupt ist für mich, dass die Arbeit allen Spaß macht. Dadurch werden, meiner Meinung nach, die besten Ergebnisse erzielt.

Was darf in keiner Küche fehlen?

Torsten Barner: Gute Laune, Kreativität, Liebe und Leidenschaft zum Kochen.

Was wollten Sie als Kind werden?

Kathrin Barner: Das änderte sich oft, von Schneiderin über Friseurin bis Krankenschwester.

Wie entspannen Sie am besten?

Torsten Barner: Beim Sport verausgabe ich mich gern und bringe somit meinen Körper und Geist wieder in Einklang. Oder natürlich im Strandkorb an der Ostsee.

Was fasziniert Sie an Ihrem Beruf?

Sarah Barner: Für Veranstaltungen entwickeln wir mit Kreativität und Feingefühl Ideen und sorgen für professionelle Umsetzung. Wir sind offen für alles und realisieren auch die ausgefallensten und unkonventionellsten Wünsche, dadurch ist jede Veranstaltung individuell. Dabei liebe ich vor allem die Zusammenarbeit mit den verschiedenen Abteilungen und das kreative Miteinander zwischen Küche, Büro, Metzgerei und dem Kunden.

Gibt es ein Lieblingsrezept aus Ihrer Kindheit, dass Sie immer noch gern kochen?

Kathrin Barner: Das waren oft einfache Dinge, aber trotzdem lecker. Kartoffeln, Rührei und Gurkensalat gibt's heute manchmal noch.

Was schätzen Sie an Ihren Angestellten?

Torsten Barner: Unser Betrieb ist wie eine große Familie, am schönsten ist es, dass man etwas gibt und immer etwas zurückbekommt.

Wenn Sie ein Lebensmittel wären, welches wäre das?

Sarah Barner: Eine Kakaobohne. Harte Schale, weicher Kern und immer eine Sünde wert.

Wie oft schauen Sie täglich auf Ihr Handy?

Torsten Barner: Zu oft.

Lieber scharf oder süß?

Sarah Barner: Keins von beidem zu viel. Schärfe nimmt Geschmack und kein Gericht sollte zu süß sein. Wichtig ist, dass alles gut abgestimmt ist. Dann lässt sich Schärfe auch gut mit Süße kombinieren.

Welche war die beste Entscheidung in Ihrer beruflichen Laufbahn?

Torsten Barner: Meine Oma und Mutter wollten damals nicht, dass ich Fleischer werde und deswegen habe ich Heizungsmonteur gelernt. Nach bestandener Prüfung habe ich sofort am nächsten Tag bei meinem Vater als ungelernter Fleischer angefangen und nebenbei in der Abendschule den Beruf des Fleischers erlernt. Anschließend habe ich, auch nebenberuflich, die Prüfung zum Fleischermeister erfolgreich absolviert.

Ihre Lieblingszutat?

Kathrin Barner: Knoblauch, aber nicht zu viel, eine leichte Note reicht aus.

Für welche drei Dinge sind Sie in ihrem Leben am dankbarsten?

Sarah Barner: Meine Familie, Gesundheit und gutes Essen.

Was darf in Ihrem Kühlschrank niemals fehlen?

Kathrin Barner: Joghurt

UNSERE

KALTE KÜCHE

Präzision aus Meisterhand

Nix Sofa!

Canapé [´kanape]

Mit Delikatessen belegtes, garniertes Weißbrotschnittchen.

Alle Canapés ab Seite 16

BARNER Halle

Jeannette Theile

Küchenleiterin seit 2006 in der Firma

Unsere Küchenleiterin ist das Herzstück der Küche. Sie ist seit 2006 in unserem Unternehmen und arbeitet vorrangig in der kalten Küche. Sie sorgt für einen strukturierten Ablauf und setzt Maßstäbe an Qualität.

Mein Tipp!
Jede Gelegenheit nutzen, neue Dinge zu probieren und sich Zeit zum Zubereiten und Essen zu nehmen.

BRÖTCHEN „EXKLUSIV“

001	Rindersaftschinken mit Orange und Petersilie	3,10 €
002	Avocadocreme mit Paprika und Rucola	3,10 €
003	Pfefferschinken mit Miniapfel und Petersilie	3,10 €
004	Kräutersalami mit Parmesan, Kapernäpfel und Petersilie	3,10 €
005	Serrano-Schinken mit Melone, Rucola und Parmesan	3,10 €
006	Norwegischer Lachs mit Wakame, Kaviar, Honig-Senf und Dill	4,10 €
007	Saint Albray mit Feige und Petersilie	4,10 €
008	Buttermakrele mit Sardelle, Kaviar und Dill	4,10 €

ES GEHT AUCH
VEGETARISCH
WIR BERATEN SIE GERN!

Mindestbestellmenge:
15 Stück | pro Sorte 5 Stück | Preis pro Stück

Auf Wunsch und gegen einen kleinen Aufpreis sind auch Vollkornbrötchen möglich.

Ab 16 Uhr liefern wir unser Angebot auf halben Brotscheiben statt Brötchen.

BRÖTCHEN „KLASSISCH“

009	Pute mit getrockneter Tomate und Petersilie
010	Tomate-Mozzarella mit Pesto
011	Ungarische Salami mit Paprika und Petersilie
012	Kochschinken mit Gurke
013	Schnittlauchkäse mit Ei, Kirschtomate und Zuckerschoten
014	Kasselerbraten mit Oliven und Petersilie
015	Lachsschinken mit Ananas, Melone und Petersilie
016	Gouda mit Erdbeere, Physalis und Petersilie

Mindestbestellmenge:
15 Stück | pro Sorte 5 Stück | pro Stück **2,70 €**

BRÖTCHEN „RUSTIKAL“

017	Hackepeter mit Frühlingszwiebeln
018	Paprikalyoner mit Cornichonfächer
019	Ei mit Radieschen, Kaviar und Schnittlauch
020	Boulette mit Ei, Sprossen und Petersilie
021	Nussschinken mit Balsamicozwiebel und Petersilie
022	Brotsalami mit Möhre, Sprossen und Oliven
023	Französischer Brie mit Kiwi, Traube, Walnuss und Petersilie
024	Minischnitzel mit Gurke und Petersilie

Mindestbestellmenge:
15 Stück | pro Sorte 5 Stück | pro Stück **2,50 €**

MINI-BRÖTCHEN-PLATTEN

025 | Vollkornbrötchen mit Lachsschinken und Gurke
026 | Laugenbrötchen mit Kasselerbraten, Paprika und Ei
027 | Vitalbrötchen mit Salami, Möhre und Champignon
028 | Mehrkornbrötchen mit Gouda, Gurke und Zwiebel

Mindestbestellmenge:

gemischte Platte mit 8 Stück	**24,90 €**
gemischte Platte mit 16 Stück	**46,90 €**

029
Arrangement Mini-Crêpes
10 Mini-Crêpes-Spieße mit Schinken, liebevoll auf einer Platte angerichtet
28,90 €

030
Arrangement Obstspieße
10 Obstspieße, liebevoll mit Hallorenkugeln auf einer Platte angerichtet
24,90 €

031
Arrangement Tomate-Mozzarella
10 Tomate-Mozzarella-Spieße, liebevoll auf einer Platte angerichtet
24,90 €

HALLESCHE CANAPÉS

032 | Schlackwurst mit Perlzwiebel und Paprika
033 | Lebercreme mit Radieschen
034 | Hackepeter mit Zwiebel
035 | Nussschinken mit Kirschtomate und Sprossen
036 | Fett mit Cornichonfächer und Röstzwiebeln
037 | Französischer Brie mit Walnuss, Weintraube und Physalis

Mindestbestellmenge:
15 Stück | pro Sorte 5 Stück | pro Stück **2,20 €**

CANAPÉS „TOP TEN“

038 | Schinkentütchen mit Mandarine
039 | Pesto-Frischkäse mit Tomate und Mozzarella
040 | Lachsschinken mit Balsamicozwiebel
041 | Schweinemedaillon mit Ananas und Cocktailkirsche
042 | Mediterrane Lachsrolle mit Gurke, Wakame und Kaviar
043 | Ei mit Radieschen, Kaviar und Schnittlauch
044 | Kasselerbraten mit getrockneter Tomate und Zuckerschote
045 | Bonifaz Chili mit Traube und Walnuss
046 | Ungarische Salami und Tilsiter mit Peperoni
047 | Feta-Frischkäse-Creme mit Erdbeere

Mindestbestellmenge:
15 Stück | pro Sorte 5 Stück | pro Stück **2,30 €**

CANAPÉS „KLASSISCH“

048 | Avocadocreme mit Radieschen, Zuckerschote, Olive und Schnittlauch
049 | Schweinelende, geräuchert mit Ananas und Feige
050 | Lachstatar mit Wakame, Kaviar und Dill
051 | Tete-de-Moine-Rose mit Kiwi und Johannisbeeren
052 | Rindersaftschinken mit Orange
053 | Chambelle Salami mit Rucola, Kapernapfel und Mozzarella
054 | Buttermakrele mit Kirschtomate und Dill
055 | Roastbeefröllchen mit Paprika
056 | Frankenrolle mit Preiselbeeren und Mango
057 | Serrano-Schinken mit Melone und Parmesan

Mindestbestellmenge:
15 Stück | pro Sorte 5 Stück | pro Stück **2,50 €**

Sei spießig!

Ob als Häppchen, Vorspeise oder Dessert – „Ein Spießchen passt immer." Von fruchtig bis herzhaft bieten wir eine schöne Vielfalt für jeden Anlass. Spieße sind der perfekte Snack zum Wegnaschen nicht nur für Groß und Klein, auch für Vegetarier und Veganer.

058
Obstspieß
2,30 €

059
Tomate-Mozzarella-Spieß
2,50 €

063
Hack-Tortellini-Spieß
2,90 €

064
Tortellini-Mozzarella-Spieß
2,50 €

065
Mini-Crêpes-Spieß mit Schinken
2,90 €

060
Käse-Wein-Spieß
2,50 €

061
Käse-Salami-Spieß
2,50 €

062
Hack-Kartoffel-Spieß
2,70 €

066
Mini-Crêpes-Spieß mit Lachs
3,40 €

067
Antipasti-Spieß
2,50 €

068
Gemüse-Kartoffel-Spieß
2,50 €

Mindestbestellmenge: 10 Stück | pro Sorte 5 Stück | Preis pro Stück

Canapés

Alle Canapés
ab Seite 16

Messerscharf

Die kleine Messerkunde
von Patrick Ohmert
auf Seite 52

BESTELL **HOTLINE**
0345 388 08 08

Unser Küchen-Team

besteht aus 9 Männern und einer Frau, welche aber alle gut im Griff hat. Gemeinsam kümmern sie sich um die Herstellung von warmen und kalten Köstlichkeiten.

Gemischte Platten

ab Seite 32

barner.halle

Foto: 123rf.com

069 | Nudelsalat „Italienische Art“
mit Pesto, Rucola, Cocktailtomaten, getrockneten Tomaten und Parmesan
3,90 €

070 | Schopska-Salat
mit Paprika, Gurke, Tomaten, Hirtenkäse und einem Dressing
2,40 €

071 | Feldsalat „Monteverdi“
Feldsalat mit Gurke, Tomaten, Frühlingszwiebeln, Hirtenkäse und einem Dressing
2,80 €

072 | Griechischer Bauernsalat
Salatmix mit Baby Leafs, Paprika, Gurke, Tomaten, roter Zwiebel, schwarze Oliven, Hirtenkäse und einem Dressing
2,90 €

Mindestbestellmenge: ab 500 Gramm | Preis pro 100 Gramm

073 | Melonen-Rucola-Salat
mit Cantaloupe-Melone, Wassermelone und Honigmelone, gebettet auf Rucola, mit Parmesan verfeinert und einem Dressing
2,90 €

074 | Caesar Salad
Römersalat mit Kirschtomaten, Ei, gehobeltem Parmesan, gerösteten Cashewkernen und einem Dressing
3,80 €

076 | Couscous-Salat
mit Mango-Chilli-Ragout und Hühnerbrustfilet
3,20 €

077 | Rucolasalat
mit getrockneten Tomaten, Mozzarella, Serrano-Schinken, Parmesan und einem Dressing
4,20 €

Gut kombiniert …

mit Canapés

Alle Canapés ab Seite 16

075 | Salat „Bunte Lust“
Salatmix mit Cherrytomaten, Gurke, Schinken, Champignons, Mais, Mozzarella und einem Dressing
2,50 €

078 | Friséesalat
mit Orangen, Granatapfelkernen und einem Dressing
4,20 €

Weitere Salate:

079	**Gurkensalat** mit Essig und Dill	**2,20 €**
080	**Tomatensalat**	**2,40 €**
081	**Kartoffelsalat** mit Mayonnaise	**2,40 €**
082	**Nudelsalat** mit Mayonnaise	**2,40 €**
083	**Coleslaw-Salat,** bunter Krautsalat	**2,30 €**

Mindestbestellmenge: ab 500 Gramm | Preis pro 100 Gramm

Kleine Salatkunde

Lollo Bionda
Der Lollo Bionda schmeckt ein wenig nussiger und kräftiger im Vergleich zu einem normalen Kopfsalat. Er kann Blatt für Blatt gepflückt werden und die geernteten Blätter wachsen wieder nach.

Eisbergsalat
Der Eisbergsalat ist besonders knackig, saftig und mild im Geschmack. Er ist einer der haltbarsten Salate und enthält 95 % Wasser.

Spinat
Spinat ist sehr gesund und reich an Vitaminen und Mineralstoffen. Junger Blattspinat schmeckt besonders lecker mit einem Essig-Öl-Dressing.

Lollo Rosso
Lollo Rosso ist frisch knackig und schmeckt leicht nussig und mild. Er besteht zu 92 % aus Wasser und die restlichen 8 % enthalten Vitamin A, Vitamin C, Kalium und Eisen.

Rucola
Rucola oder Rauke hat viele Vitamine und einen hohen Anteil an Senfölen, die den würzigen Geschmack ausmachen. Ältere Blätter schmecken intensiv und scharf, sie werden daher eher als Würzkraut verwendet.

Eichblattsalat
Der Eichblattsalat gilt aufgrund seines kräftigen Geschmacks als Besonderheit unter den Salaten. Er wird oft in der gehobenen Gastronomie verwendet und enthält hochwertige B-Vitamine.

Feldsalat
Feldsalat schmeckt mild und leicht nussig. Er gilt als gesündester Salat und ist Spitzenreiter an Vitamin-C-Gehalt.

Kopfsalat
Er gehört zu den beliebtesten Salaten in Deutschland und ab Mai hat er Saison. Kopfsalat besteht, bei einem niedrigen Kalorienwert, zu 96 % aus Wasser.

Chicorée
Chicorée hat blassgelbe und zartgrüne Blätter. Im Kern stecken die meisten Bitterstoffe, die den Stoffwechsel, Kreislauf und Verdauung anregen.

Friséesalat
Friséesalat, auch krause Endivie genannt, ist die feinste Endivienart, die es gibt und wird meist roh als Salat verzehrt. Der Geschmack ist nussig und nicht zu bitter.

... nicht einfach nur grün.

BESTELL-HOTLINE: 0345 388 08 08 BARNER

Beginners

084 | **Tomate-Mozzarella** mit hauseigenem Pesto

Mindestbestellmenge: ab 5 Portionen | pro Portion **5,20 €**

085 | **Gemüsesticks** mit Dip

Mindestbestellmenge: ab 5 Portionen | pro Portion **4,40 €**

086 | **Carpaccio vom Rinderfilet**
auf Rucola mit gehobeltem Parmesan

Mindestbestellmenge: ab 5 Portionen | pro Portion **9,90 €**

087 | **Gefüllte Eier**
20 gefüllte Eihälften mit Räucherlachs und Kaviar

Mindestbestellmenge: pro Platte **31,90 €**

BESTELL-HOTLINE: 0345 388 08 08

088 | **Antipasti** feines, eingelegtes und gebackenes Gemüse

Mindestbestellmenge: ab 5 Portionen | pro Portion **6,40 €**

089 | **Vorspeisenplatte für 2 Personen,** Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola und gehobeltem Parmesan, buntes Käsearrangement, Serrano-Schinken, getrocknete Tomaten und Mammutoliven

Mindestbestellmenge: pro Platte **46,90 €**

090 | **Vorspeisenplatte für 5 Personen**, Auswahl von Schinken und Salami, buntes Käsearrangement, Tomaten, Mozzarella, gebackenes Gemüse, getrocknete Tomaten, Mammutoliven und Baguette

Mindestbestellmenge: pro Platte **57,90 €**

091 | **Käse-Wein-Platte für 5 Personen,**
verschiedene Käsesorten mit Weintrauben

Mindestbestellmenge: pro Platte **36,90 €**

Wir liefern alle Bestellungen
auch gern zu Ihnen nach Hause.

BESTELL-HOTLINE: 0345 388 08 08

Sie fahren
gut mit S&G
- Weltweit ältester Mercedes-Benz Partner -
www.sug.de

Die kalte Platte – ein Klassiker

Bereichern Sie Ihren Frühstücks- oder Abendbrotstisch mit unseren täglich frisch gelegten Platten. Ob zu zweit oder für mehrere Personen, hier ist für jeden Geschmack etwas dabei. Beim Legen der Produkte arbeitet unsere Küche mit viel Liebe und Perfektion, um Ihnen ein optisches Highlight zu erschaffen. Weiterhin legen wir viel Wert auf die Verwendung unserer hauseigenen Produkte und arbeiten eng mit Lieferanten aus der Region zusammen.

092 | Aufschnittplatte „BARNER´s Lieblinge“
Hackfleischbällchen, gefüllte Schinkentütchen, Schweinemedaillons, Roastbeefröllchen, Auswahl von Braten, Schinken und Salami, garniert mit spießigen Köstlichkeiten

Mindestbestellmenge:
ab 5 Personen | pro Person **14,90 €**

093 | Käseplatte „Klassisch“
Gouda, Tilsiter, Schnittlauchkäse, Brie, Bonifaz, Saint Albray und Babybel, garniert mit Früchten der Saison

Mindestbestellmenge:
ab 5 Personen | pro Person **11,90 €**

094 | Käseplatte „Exklusiv“
Gouda, Tilsiter, Cambozola, Bonifaz, Schnittlauchkäse, Saint Albray, Tete-de-Moine-Rosen und Frischkäsekranz mit Schnittlauch, garniert mit eingelegtem Gemüse und Walnüssen

Mindestbestellmenge:
ab 5 Personen | pro Person **12,90 €**

095 | Gemischte Platte „Klassisch“
Kochschinken, Kasselerbraten, Schweinebraten, Putenbrust, Nussschinken, Lachsschinken, Brotsalami, Roastbeef, Gouda und Saint Albray, garniert mit Gurkenrosen, Peperoni, Tomaten und Oliven

Mindestbestellmenge:
ab 5 Personen | pro Person **12,90 €**

096 | Gemischte Platte „Exklusiv“
verschiedene Käsesorten, gefüllte Schinkentütchen, Schweinemedaillons, Roastbeefröllchen, Brotsalami, Nussschinken, Chambelle Salami, Kochschinken, Lachsschinken, Kräutersalami und Schwarzwälder Schinken, garniert mit Früchten der Saison

Mindestbestellmenge:
ab 5 Personen | pro Person **15,90 €**

BESTELL-HOTLINE: 0345 388 08 08

097 | Fischplatte „Klassisch“
Räucherlachs, Forelle, Lachs-Spinat-Terrine, mediterrane Lachsröllchen und verschiedene Räucherfischtörtchen, garniert mit Wakame, Limetten, Zitrone, Kaviar und Gurkenrosen

Mindestbestellmenge:
ab 5 Personen | pro Person **18,90 €**

098 | Fischplatte „Exklusiv“
Räucherlachs, Buttermakrele, geräuchertes Makrelenfilet, Aal, Lachs-Spinat-Terrine und verschiedene Räucherfischtörtchen, garniert mit Wakame, Orangen, Limetten, Zitrone und Möhrenblüten

Mindestbestellmenge:
ab 5 Personen | pro Person **20,90 €**

099 | Leichte Platte „Fit und Fun“
Putenbrust, Hähnchenpastete, Hähnchenbrust, gefüllte Hähnchenbrust mit Spinat, Lachsschinken, Brotsalami, verschiedener Käse und Gemüsesticks mit Kräuterdip, garniert mit Butterrosen, Strauchtomaten, Peperoni und Oliven

Mindestbestellmenge:
ab 5 Personen | pro Person **11,90 €**

100 | Aufschnittplatte „Nach Art des Hauses“
Bierschinken, Leberkäse, Paprikalyoner, Kochschinken, Putenbrust, Schweinebraten, Lachsschinken und Brotsalami, garniert mit Butterrosen und saisonalem Gemüse

Mindestbestellmenge:
ab 5 Personen | pro Person **11,90 €**

101 | Schinkenplatte „Exklusiv“
geräucherte Schweinelende, Nussschinken, Serrano-Schinken und Pfefferschinken, garniert mit Lachsschinkenrosen, Melone und Früchte der Saison

Mindestbestellmenge:
ab 5 Personen | pro Person **14,90 €**

102 | Hackepeter-Igel
500 g **13,90 €**
1000 g **20,90 €**
Mindestbestellmenge: pro Stück

103 | BARNER´s Schlachteplatte
Zwiebelleberwurst, Rotwurst, Knackwurst, Schmalzfleisch, Fett, Sülzwurst, Pfefferbeißer, Schinkenspeck und Hackepeter, garniert mit Mixed Pickles, Paprika, Zwiebeln und Radieschen

Mindestbestellmenge:
ab 5 Personen | pro Person **12,90 €**

Carlo Ludwig

Kalte Küche
seit 1998 in der Firma

Arbeitet in der kalten Küche und ist seit 1998 in unserem Unternehmen tätig. Er legt mit viel Liebe zum Detail unsere kalten Platten.

Das Anrichten als Kunstform

Was sollte beim Anrichten einer Platte beachtet werden?!

Nachdem man sich die ausgewählten Produkte, als Vorbereitung geschnitten und zurechtgelegt hat, kann man mit dem Belegen beginnen. Dabei beachten, dass die Produkte nicht zu groß geschnitten sind. Ein Gast wird lieber zwei kleinere Teile nehmen, als die Hälfte des zu großen Stückes auf dem Teller zu lassen. Auch zu dick geschnittene Teile lassen sich schlecht drapieren. Die Garnitur sollte geschmacklich und farblich zu den ausgewählten Produkten passen. Wir empfehlen zu verschiedenen Schinkensorten eine fruchtige Garnitur und bei deftigem Aufschnitt eher Salat oder Mixed Pickles.

Mein Tipp!
Ein liebevoll angerichteter Obstteller wird Ihre Lieben begeistern.

104 | Sonntagsplatte „Guten-Morgen-Kuss“
für 2 Personen
verschiedene Brötchen, Butter, Nussschinken, Brotsalami, Kasselerbraten, Leberwurst, Gouda, Brie, Räucherlachs, Eihälften, Tomate-Mozzarella, verschiedene Marmeladen und eine fruchtige Garnitur

Mindestbestellmenge:
pro Platte **36,90 €**

105 | Sonntagsplatte „Abendgruß“
für 2 Personen
verschiedene Brötchen, Butter, Fleisch- und Geflügelsalat, Lachsschinken, Kochschinken, Brotsalami, Bonifaz, Schnittlauchkäse, Räucherlachs, Tomate-Mozzarella und Gemüsesticks mit Kräuterdip

Mindestbestellmenge:
pro Platte **39,90 €**

UNSERE

WARME KÜCHE

leidenschaftlich, herzhaft, gut

ECHTE *Handarbeit*

UNSER TEAM AUS DER WARMEN KÜCHE

Wir kochen täglich frisch und abwechslungsreich für unseren Partyservice und unsere Imbissangebote.

Familienfragen

VORLIEBEN ERRATEN

SCHNELL ENTSCHEIDEN UND ANTWORTEN

Kartoffeln oder Püree?
Nudeln oder Gnocchi?
Schwein oder Rind?
Erbsen oder Bohnen?
Salat oder Obst?
Pudding oder Creme?
Fisch oder Fleisch?
Wurst oder Käse?

Haben Sie alles gewusst?

Was ist eigentlich ein Kapernapfel?

Eine würzige Frucht, die aus südlichen Regionen mit trocken-heißem Klima stammt. Verwendung findet sie als gesunder Snack oder als schmackhafte Garnierung bei Salaten. Früher glaubte man an die verdauungsfördernde Wirkung noch unreifer Früchte.

PAPENBURG
www.gp.ag

HANDFESTER
HOCHGENUSS
MIT BARNER

Foto: 123rf.com

106
Lachsfilet mit Blattspinat
und Tagliatelle,
Limetten-Joghurt-Creme

26,90 €

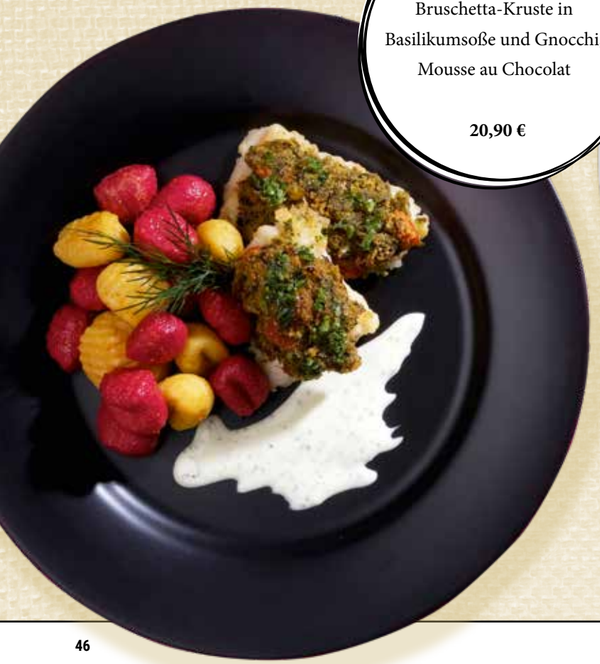
Zu Hause essen mit
Lieblingsmenschen –
einfach nur schön!

109
Schweinebäckchen
in Rosmarinsaft geschmort,
mit Gemüsejulienne und
Schupfnudeln,
Schokoladenpudding mit
Vanillesoße

24,90 €

111
Kartoffel-Gemüse-Pfanne
mit Cashewkernen,
Himbeermousse

17,90 €



107
Seelachsfilet mit
Bruschetta-Kruste in
Basilikumsoße und Gnocchi,
Mousse au Chocolat

20,90 €

108
Schweinegeschnetzeltes
mit Spätzle,
Mandarinen-Mascarpone-
Creme

14,90 €

110
Schweinemedaillons auf
Grillgemüse und
Schwenkkartoffeln,
Baileys Creme

23,90 €

112
Gulasch mit Semmelknödeln,
Vanillepudding
mit Marshmallows

18,90 €

Mindestbestellmenge: ab 5 Personen | pro Person

Serviervorschlag – alle Gerichte werden im Chafi geliefert.

113
Hallescher
Salzkrustenbraten mit Bohnen
und Kartoffeln,
Mandarinen-Mascarpone-
Creme
18,90 €

116
Gnocchi mit Hähnchen-
geschnetzeltem und
Champignons in Bärlauchrahm,
Panna Cotta mit Fruchtspiegel
16,90 €

114
Schnitzel
mit Rahmchampignons
und Kartoffeln,
Vanillepudding
16,90 €

115
Gebackene Hähnchenbrust
in Curry-Kokosmilch-Gemüse
und Basmatireis,
Stracciatellamousse
mit Mangofrucht-Püree
21,90 €

117
Rinderbraten mit Rotkohl
und Kartoffelklößen,
Stracciatellamousse
mit Mangofrucht-Püree
21,90 €

Mindestbestellmenge: ab 5 Personen | pro Person
Serviervorschlag – alle Gerichte werden im Chafi geliefert.

Von Halle nach New York

Würde man alle Chafis, die wir im Jahr benötigen hintereinander aufstellen, würde dies 6.250 Kilometer ergeben. Dies gleicht der Strecke von Halle (Saale) nach New York.

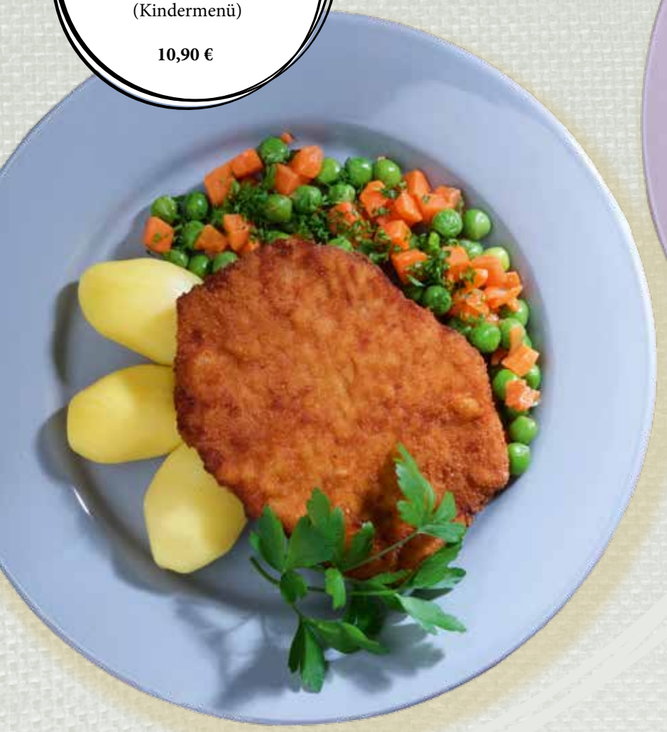
BARNER´s Desserts

Traumhafte Leckereien
für Groß und Klein

Alle Desserts auf Seite 69

118
Tortelloni
gefüllt mit Spinat
in Kräuter-Frischkäse-Soße,
Mousse au Chocolat
13,90 €

119
Schnitzel mit
Mischgemüse und Kartoffeln,
Rote Grütze mit Vanillesoße
(Kindermenü)
10,90 €



120
Penne mit Tomatensoße
und Käse,
Schokoladenpudding
mit Vanillesoße
(Kindermenü)
8,90 €

Mindestbestellmenge: ab 5 Personen | pro Person
Serviervorschlag – alle Gerichte werden im Chafi geliefert.

Der Chafi

Ein Chafing-Dish, auch Chafi genannt, ist ein Behältnis zum Warmhalten von Speisen. Er ruht in einem Gestell mit einem Steg, auf dem Brennpasten platziert werden. Befüllt wird er mit Wasser und Einsätzen, sogenannte GN-Behälter, in denen sich die Speisen befinden. Die Brennpasten erhitzen das Wasser, welches wiederum die Speisen warm hält.

Wir liefern alle Speisen der warmen Küche angerichtet in diesen bewährten Chafis. So bleibt alles frisch und warm bis Sie Ihr Buffet eröffnen.

Guten Appetit.

Andreas Marotz

Fahrdienstleiter
Seit 1991
Mitarbeiter in der Firma

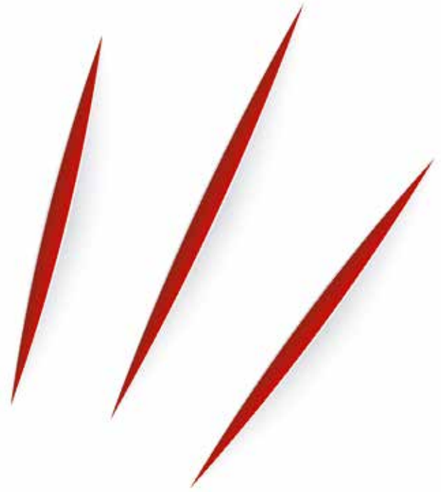
Er ist seit Firmengründung mit dabei und kennt sich als gebürtiger Hallenser bestens aus.

Mein Tipp!
Auch bei großer Hektik immer cool bleiben - dann klappt auch alles wie geplant.

BARNER´s kleine

MESSERKUNDE

mit unserem Koch Patrick



Ohne scharfe Klingen, ist an das Arbeiten in der Küche nicht zu denken. Manche Messer gehören zur Grundausstattung und manche sind richtige Spezialisten. Doch welche Messer sind wirklich wichtig? Unser Koch Patrick stellt Ihnen eine Auswahl verschiedener Messertypen im Folgenden vor und erläutert, welche Hilfe (oder Dienst) sie in der Küche erfüllen können.

KOCHMESSER

Das Kochmesser ist ein größeres Allzweckküchenmesser. Es wird zum Schneiden und Hacken von Gemüse, Fleisch und Fisch eingesetzt. Kochmesser sind relativ schwer und lang, um bei längeren Arbeitsphasen Arm und Hand zu entlasten. (Die Standardlänge liegt um die 20 cm.)

SANTOKU

Das Santoku ist das „japanische“ Allzweckküchenmesser. Auch dieses Messer wird zum Schneiden und Hacken von Fleisch, Fisch und Gemüse verwendet. Die stumpfe Oberkante des Messers bildet eine Linie mit dem Griff. Kleingeschnittenes kann einfach auf die hohe Klinge aufgenommen und in den Kochtopf oder die Schüssel befördert werden. (Die Standardlänge liegt bei 17 - 18 cm.)

AUSBEINMESSER

Es dient, mit seiner schmalen und spitzen Klinge, zum Auslösen von Knochen aus großen Fleischstücken. Die starre oder flexible Klinge hat auf der Unterseite eine Einwölbung. (Die Standardlänge liegt um die 15 cm.)

BROTMESSER

Das Brotmesser hat eine lange Klinge mit einem Wellenschliff. Dieser verhindert ein Ausflocken der Scheibe Brot oder Toast. Je länger die Klinge, desto genauer sind die Schnitte und der Wellenschliff weist eine sehr lange Schärfe auf. (Die Standardlänge liegt um die 23 cm.)

BESTELL-HOTLINE: 0345 388 08 08

SCHINKENMESSER LACHSMESSER

Das Schinken- (spitz zulaufende Form) oder Lachsmesser (abgerundetes Klingenende) eignet sich wegen seiner schmalen Form und der langen Stahlklinge besonders gut zum Schneiden von großen, gut geräucherten oder luftgetrockneten Schinkenstücken, aber auch zum Filetieren von Fischen und zum Schneiden hauchdünner Scheiben aus Fleisch, wie etwa Roastbeef. Das Lachsmesser besitzt eine noch längere Klinge, die flexibel und mit einem Kullenschliff versehen ist.

KÄSEMESSER

Bei Käsemessern unterscheidet man 2 Hauptgruppen. „Hartkäsemesser“, welche kompakt und sehr widerstandsfähig sind und „Weichkäsemesser“, welche mit Ausstanzungen (Löchern) in der Klinge, ein Kleben des Käses an dieser, verhindern. Mit der Gabelspitze kann man nach dem Abschneiden das Käsestück aufnehmen.

TOMATENMESSER

Das Tomatenmesser hat eine Sägezahnung der Schneide, die sich beim Schneiden der widerstandsfähigen Haut einer Tomate bewährt hat. Die nach oben, leicht spitz zulaufende Klinge dringt in einem leichten Winkel in die Tomate ein und verhindert so das Zerdrücken dieser. (Die Standardlänge liegt bei 12 - 15 cm.)

SCHÄLMESSER TOURNIERMESSER

Schälmesser gehören mit zu den wichtigsten Küchenmessern. Es ist ein vergleichsweise kleines Küchenmesser mit einer geraden oder gebogenen Klinge (Tourniermesser). Sie werden genutzt, um Kartoffeln, Obst oder Gemüse zu schälen, ohne dabei zu viel Fruchtfleisch zu verlieren. (Die Standardlänge liegt um die 8 cm.)

Patrick Ohmert
Qualitätsmanager
Koch aus Leidenschaft
seit 2021 in der Firma

Unser „Koch aus Leidenschaft“ ist Qualitätsmanager und seit 2021 in der Firma. Er arbeitet in der warmen Küche und schafft mit frischen Ideen neue Kreationen.

Mein Tipp!
Auch für Hobby-Köche ist es wichtig, das Messer immer gut scharf zu halten, um Verletzungen zu vermeiden.

121

BUFFET ITALIA

Carpaccio vom Rinderfilet auf Rucola mit gehobeltem Parmesan

Tranchen von Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum, Ciabatta

Gebackenes Schweinefilet mit einer Rosmarin-Balsamico-Knoblauch-Kruste mit italienischem Gemüse bestehend aus Paprika, Zucchini, Aubergine, Tomaten und Rosmarinkartoffeln

Frische Tagliatelle mit fruchtiger Tomatensoße und gehobeltem Parmesan

Stracciatellamousse mit Mangofrucht-Püree und Panna Cotta mit Fruchtspiegel

Serviervorschlag

Mindestbestellmenge: ab 10 Personen | pro Person

29,90 €

122

BUFFET EL TORO CLASSICO

Spießige Vielfalt bestehend aus
Tomate-Mozzarella, Obst, Käse-Wein und Mini-Crêpes
mit Schinken

Hauseigene Schweineschnitzel mit grünen Bohnen,
Salzkartoffeln und Soße

Lachsfilet auf Penne mit Tomaten-Frischkäse-Soße

Mousse au Chocolat und Himbeermousse
mit fruchtiger Garnitur

Serviervorschlag

Mindestbestellmenge: ab 10 Personen | pro Person
28,90 €

123

GRIECHISCHES BUFFET

Griechischer Bauernsalat bestehend aus Salatmix mit Baby Leafs,
gelber Paprika, Gurke, roter Zwiebel, Tomaten, schwarzen Oliven,
Hirtenkäse und einem Dressing

Vorspeisenplatte mit Antipasti, Pita, Tzatziki und Feta-Paprika-Aufstrich

Griechischer Hackauflauf mit Hirtenkäse überbacken und Tomatenreis

Gebackenes Schweinefilet nach Gyros-Art mit Tomaten-Bohnen und
Kretanischen Kartoffeln

Limetten-Joghurt-Creme

Serviervorschlag

Mindestbestellmenge: ab 10 Personen | pro Person
28,90 €

124

BUFFET HÄNDEL VS. MONTEVERDI

Feldsalat bestehend aus Gurke, Tomaten, Frühlingszwiebeln, Hirtenkäse und einem leichten Joghurtdressing

Tomate-Mozzarella-Spieße, Obstspieße und Hack-Kartoffel-Spieße

Penne mit Hähnchen in Zucchinisoße

Schweinegeschnetzeltes mit Champignons und Schwenkkartoffeln

Serviervorschlag

Mindestbestellmenge: ab 10 Personen | pro Person

24,90 €

125

ZÜNFTIGES BUFFET

Julienne von Gemüse mit einem Kräuterdip

Hackepeter-Igel und Schmalz mit einem frischen Bio-Mischbrot

Gebackene Jungschweinkeule in Biersoße mit Petersilienkartoffeln und hausgemachtem Sauerkraut

Rinderbraten mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

Schokoladenpudding und Mandarinen-Mascarpone-Creme

Serviervorschlag

Mindestbestellmenge: ab 10 Personen | pro Person

28,90 €

Wissen wo es her kommt

DAS MÜHLBERGER ELBAUENSCHWEIN

Wir beziehen unser Fleisch von
der Agrargenossenschaft Mühlberg e.G.

BESTES ELBLANDFLEISCH

Unsere Leidenschaft sind Schweine!

Seit 1991 betreiben wir in Mühlberg Schweinezucht und Schweinemast. In unseren Ställen stehen 470 Zuchtsauen. Die gesamte Nachzucht wird im eigenen Betrieb aufgezogen und gemästet.

Zucht - Erhalten durch Aufessen

In unseren Ställen steht das „Deutsche Landschwein“. Diese robuste, fruchtbare Sau mit sehr guten Muttereigenschaften ist unsere Zuchtgrundlage.

Haltung - Viel Platz, viel Licht und viel Luft

Mit der Teilnahme an der Initiative Tierwohl haben wir uns zu besonderen Haltungsbedingungen verpflichtet. Unsere Mastschweine stehen in Buchten zu je 12 Tieren, wobei in jeder Bucht eine Teilfläche mit Gummimatten ausgelegt ist, die als weiche Liegefläche dient. Weiterhin ist verschiedenes Beschäftigungsmaterial vorhanden. Tageslicht und eine gute Zu- und Abluftsteuerung sorgen für gleichbleibend gutes Klima und Wohlbefinden der Tiere.

Fütterung

Die Fütterung unserer Mastschweine erfolgt von durch uns auf unseren Feldern hergestellten Getreide, Erbsen, Mais, sowie Rapsschrot.

Transport - Stressarm durch kurze Wege

Der Schlachthof liegt nur 10 km entfernt. So können die Tiere in weniger als einer Stunde ohne Stress transportiert werden.

AUS DER REGION FÜR DIE REGION

Qualität - Besondere Frische und aromatischer Geschmack

Artgerechte, durchgehend stressarme Haltung und bedarfsgerechte Fütterung sind wesentliche Voraussetzungen für gute Fleischqualität. Unser Fleisch „schmilzt“ nicht in der Pfanne, es ist fein marmoriert, sehr zart, besonders saftig und ausgesprochen aromatisch im Geschmack – das Fleisch für den besonderen Genuss!

Transparenz - Wir zeigen Haltung

Sie können sich gern selbst vor Ort von der Haltung unserer Mastschweine überzeugen. Rufen Sie uns an und vereinbaren einen Termin. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Ihre Agrargenossenschaft Mühlberg e.G.
Telefon: 035 342 - 80 00

126 | Dickes Bugstück
Dickes Bugstück vom Rind mit grünen Bohnen, Rotkohl und Semmelknödeln | **20,90 €**

127 | Jungschweinkeule
Jungschweinkeule mit Sauerkraut und Brot | **13,90 €**

128 | Wellnessmenü gebackene Hähnchenbrust in einer Kräuter-Béchamel-Soße mit Schwenkkartoffeln, Gemüsearrangement bestehend aus Blumenkohl, Broccoli, Erbsen und Fingermöhrchen | **14,90 €**

129 | Barner´s Schlemmerpfanne Bratbouletten, Schnitzelchen, kleine Steaks, Schaschlik und Bratwürstchen auf Letschogemüse, mit Thymiankartoffeln und Bratkartoffeln | **14,90 €**

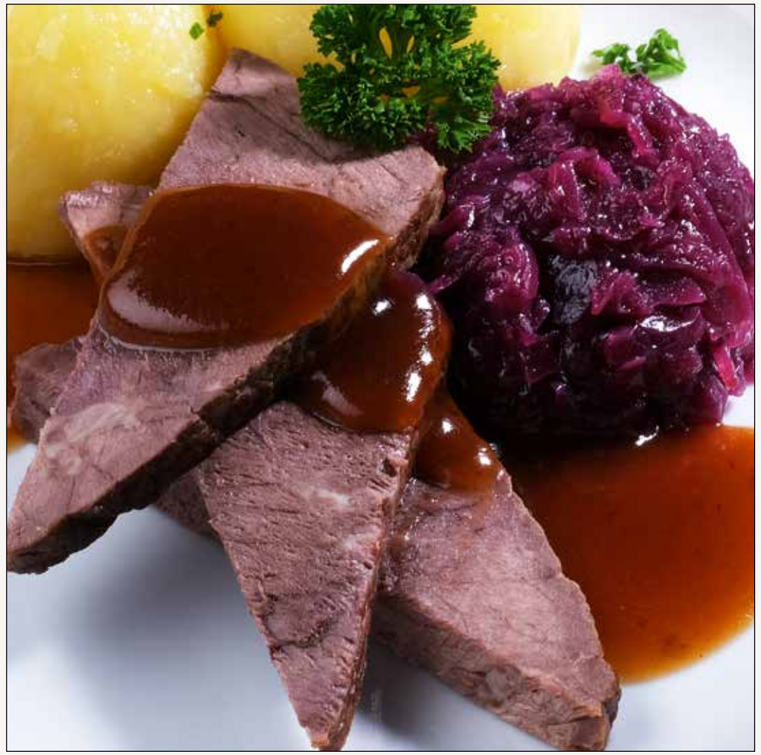
130 | Bratenpfanne
Kasseler- und Schweinebraten mit Rotkraut, Sauerkraut und Petersilienkartoffeln | **16,90 €**

131 | Schnitzelpfanne
Kasseler- und Schweineschnitzel, Sauerkraut, Champignons, Bratkartoffeln und Petersilienkartoffeln | **12,90 €**

132 | Mediterranes Duo frische Tagliatelle mit Lachs-Sahne-Soße, Kirschtomaten und Dill, Gnocchi mit Hähnchengeschnetzeltem in Bärlauchrahm mit Champignons | **15,90 €**

133 | Griechischer Abend Gyrosgeschnetzeltes mit Metaxa-Soße, Bifteki, gefüllte Hirtenrolle, Fladenbrot, Tzatziki und Krautsalat | **16,90 €**

Mindestbestellmenge: ab 10 Personen | pro Person



Suppen & Eintöpfe

134	Gemüsesuppe	4,90 €
135	Tomatensuppe	4,90 €
136	Soljanka	4,90 €
137	Kartoffelsuppe mit Bockwurst	5,50 €
138	Kartoffelsuppe, vegetarisch	4,90 €
139	Gulaschsuppe	6,90 €
140	Käse-Hack-Lauch-Suppe	5,90 €

Mindestbestellmenge:
ab 10 Portionen | pro Portion

Braten

141	Jungschweinkeule	11,90 €
142	Kasselerbraten	11,90 €
143	Rinderbraten	13,90 €
144	Schweinebraten	11,90 €
145	Hallescher Salzkrustenbraten	12,90 €
146	Bugstück vom Rind	14,90 €

Mindestbestellmenge:
ab 5 Portionen | pro Portion

Aus Topf & Pfanne

147	Schweineschnitzel	6,90 €
148	Kasselerschnitzel	6,90 €
149	Gyrosgeschnetzeltes in Metaxa-Soße	11,90 €
150	Schweinegeschnetzeltes	9,90 €
151	Gulasch vom Rind	9,90 €
152	Schweinebäckchen in Rosmarinsaft	15,90 €
153	Schweinefilet mit einer Rosmarin-Balsamico-Knoblauch-Kruste	14,90 €
154	Schweinefilet nach Gyros-Art	14,90 €
155	Schweinemedaillons	12,90 €
156	Griechischer Hackauflauf	13,90 €

Geflügel

157	Gebackene Hähnchenbrust in Kräuter-Béchamel-Soße	10,90 €
158	Gebackene Hähnchenbrust in Curry-Kokosmilch-Gemüse	15,90 €
159	Hähnchengeschnetzeltes in Bärlauchrahm mit Champignons	10,90 €
160	Hähnchenschenkel	4,20 €

Fisch

161	Lachsfilet	17,90 €
162	Seelachsfilet mit Bruschetta-Kruste in Basilikumsoße	14,90 €
163	Gedünsteter Kabeljau in Senfsoße mit Gemüsebrunoise und Cherrytomaten	14,90 €

Mindestbestellmenge:
ab 5 Portionen | pro Portion

Beilagen

164	Bandnudeln	3,10 €
165	Frische Tagliatelle	3,10 €
166	Penne	2,10 €
167	Gnocchi	3,10 €
168	Spätzle	2,10 €
169	Schupfnudeln	3,10 €
170	Rosmarinkartoffeln	3,10 €
171	Bratkartoffeln	3,10 €
172	Babykartoffeln	3,10 €
173	Salzkartoffeln	2,10 €
174	Petersilienkartoffeln	2,10 €
175	Schwenkkartoffeln	3,10 €
176	Kretanische Kartoffeln	4,20 €
177	Kartoffelstampf	3,10 €
178	Reis	2,10 €
179	Tomatenreis	3,10 €
180	Basmatireis	3,10 €
181	Semmelknödel	5,90 €
182	Kartoffelklöße	3,10 €

Mindestbestellmenge: ab 5 Portionen | pro Portion

Gemüse

183	Sauerkraut	2,10 €
184	Apfelrotkohl	2,10 €
185	Letschogemüse	2,10 €
186	Blumenkohl	2,70 €
187	Broccoli	2,90 €
188	Erbsen	2,30 €
189	Fingermöhrchen	2,30 €
190	Champignons Natur	4,90 €
191	Champignons in Rahm	5,90 €
192	Mischgemüse	2,30 €
193	Blattspinat	2,10 €
194	Grüne Bohnen	2,70 €
195	Tomaten-Bohnen	4,90 €
196	Italienisches Gemüse	4,90 €
197	Grillgemüse	4,90 €
198	Gemüsearrangement Wellness	4,20 €

Mindestbestellmenge: ab 5 Portionen | pro Portion

Nudel-Ecke

199	Frische Tagliatelle mit Tomatensoße	8,90 €
200	Frische Tagliatelle mit Lachs-Sahne-Soße	14,90 €
201	Gnocchi mit Hähnchen-geschnetzeltem in Bärlauchrahm	13,90 €
202	Penne mit Tomatensoße	7,90 €
203	Tortelloni gefüllt mit Spinat in einer Frischkäsesoße	11,90 €
204	Lachsfilet auf Penne mit Tomaten-Frischkäse-Soße	16,90 €
205	Penne mit Hähnchen in einer Zucchinisoße	15,90 €
206	Geriebener Gouda	2,10 €
207	Gehobelter Parmesan	3,10 €

Brot und Brötchen

208	Bio-Mischbrot	4,90 €
209	Brötchen	0,60 €
210	Vollkornbrötchen	1,20 €
211	Partybrötchen	0,70 €
212	Stangenbaguette	3,10 €
213	Brotkorb klassisch Bio-Mischbrot, Stangenbaguette, Finnenbaguette und Partybrötchen	3,10 €
214	Baguettekorb Stangenbaguette und Finnenbaguette	1,50 €
215	Brötchenkorb Brötchen und Partybrötchen	2,10 €

Butter

216	Buttervariation portionierte Butter und Butterrosen	2,10 €
217	Buttervariation, mediterran portionierte Butter, Butterrosen, Kräuter- und Knoblauchbutter	3,10 €

Gern können wir Ihnen auch Kuchen und Torten von unserem Hausbäcker mitliefern.

Obstvariationen

218	Rustikal Früchte der Saison im Ganzen	4,40 €
219	Klassisch Portionierte Früchte der Saison	5,40 €
220	Exklusiv portionierte exotische und saisonale Früchte	6,40 €

Mindestbestellmenge:
ab 5 Portionen | pro Portion

BESTELL-HOTLINE: 0345 388 08 08

228 | Rote Grütze mit Vanillesoße | **3,10 €**

Desserts

Mindestbestellmenge: ab 5 Portionen | pro Portion

227 | Panna Cotta mit Fruchtspiegel | **3,10 €**

221 | Himbeermousse
mit fruchtiger Garnitur
4,20 €

222 | Mousse au Chocolat
4,20 €

223 | Stracciatellamousse
mit Mangofrucht-Püree
4,20 €

224 | Baileys Creme
mit Hallorenkugel
4,20 €

225 | Limetten-Joghurt-Creme
4,20 €

226 | Mandarinen-
Mascarpone-Creme
3,10 €

229 | Vanillepudding
mit Marshmallows
3,10 €

230 | Schokoladenpudding
mit Vanillesoße
3,10 €

Die Zukunft ist bei uns Wurst!

BARNER
Metzgerei

Das Familienunternehmen

gegründet 1973

Aus Liebe zum Genuss widmen wir uns der Kreation außergewöhnlicher Geschmackserlebnisse. Seit 1973 verwöhnen wir Sie mit Fleisch- und Wurstwaren allererster Güte. Das vielfältige Sortiment umfasst etablierte Rezepturen aus Familienhand, die wir stets an die Bedürfnisse des zeitgenössischen Gaumens anzupassen pflegen.

Unsere Meisterschaft besteht in der sorgfältigen Verarbeitung im Haus hergestellter Erzeugnisse zu exquisiten Spezialitäten, hochwertigen Imbissvariationen und täglich wechselnden Mittagsangeboten. Dabei vertrauen wir auf die Erfahrung unserer Mitarbeiter, die Traditionen unseres Handwerks und die Errungenschaften innovativer Technologien.

Qualität und Frische genießen bei uns oberste Priorität. Deshalb arbeiten wir mit regionalen Partnern zusammen, die eine tiergerechte Haltung garantieren, den naturnahen Pflanzenanbau fördern und kurze Transportwege ermöglichen. Regelmäßige Produktkontrollen durch unabhängige Hygienelabore gewährleisten die kontinuierliche Wahrung unseres Anspruchs.

Für Ihre Gäste nur das Beste! Mit unserem Partyservice bereichern wir Ihre Feierlichkeiten seit 1990 mit liebenswert arrangierten Platten und köstlichen Buffetstrecken. BARNER EVENT erweitert unser Profil darüber hinaus um das professionelle Management von Veranstaltungen jeglichen Umfangs. Doch egal ob Großereignisse, Feste im kleinen Kreis oder tägliche kulinarische Genüsse:

Wir stehen für Sie Kopf – mit Kompetenz
und Hingabe – seit mehr als 45 Jahren.

barner.halle

BARNER´s

Schlachte-platte

Alle Platten ab Seite 32

135.000 km

Unsere Lieferfahrzeuge fahren im Jahr ca. 135.000 Kilometer. Somit umrunden wir 3,37 mal die Erde.

BESTELL **HOTLINE**
0345 388 08 08

Unser Hauptgeschäft in der Kardinal-Albrecht-Straße

Frische auf dem Markt! Das BARNER-Wurstmobil immer da zum Halleschen Wochenmarkt.

Unser Handwerk
UNSERE METZGEREI

„Hier kommt die Wurst nicht vom Band, wir produzieren mit Herz und Hand.“

WIR SIND ein Handwerksbetrieb und stellen 80 Prozent unserer Produkte selbst her.

•

WIR SIND ehrlich, kaufen nur bestes Fleisch und beste Zutaten aus der Region für unsere Barner-Wurst.

•

WIR SIND natürlich, wir lieben frische Lebensmittel und verarbeiten sie fachgerecht, um den höchsten Genuss für unsere Kunden zu gewährleisten.
Wir verwenden vorwiegend natürliche Gewürze und Zutaten, da unsere Wurst zum alsbaldigen Verzehr bestimmt ist.

•

WIR SIND ein Team – wir produzieren mit unseren 6 Gesellen Qualität und Genuss in unserer Manufaktur. Getreu dem Motto: „Hier kommt die Wurst nicht vom Band, wir produzieren mit Herz und Hand.“

•

WIR SIND regional – wir kommen aus Halle, produzieren in und für Halle und bilden hier aus.

Rehlein an der Feinzerkleinerungsmaschine, in der das Brät produziert wird. Er ist der „Kleinste“ mit seinen 1,97 m in unserem Team.

Ibrahim und Jens in der gekühlten Fleischzerlegung. Jens (unser Vorarbeiter) ist für die Qualität der Zerlegung und Fleischwertsortierung verantwortlich.

Maik und Rehlein beim Füllen von Wurst. Maik ist unser „Hansdampf“ in der Produktion und überall einsetzbar.

Daniel am Computer. Er ist unser Kopf für alle Bestellungen und ist verantwortlich für den Warenein- und ausgang.

Kulinarisch
auf dem Markt

Feiern
mit BARNER

Wir statten Ihr Fest vom Teller bis zum Partyzelt aus. Auf Wunsch planen wir das Menü individuell und bereiten es vor Ort frisch zu.

mehr unter:
www.barner-halle.de

Foto: 123rf.com

Sommer, Sonne und Grillen
mit BBQ-Angeboten von BARNER

Genießen Sie warme Sommerabende und erleben Sie schöne Momente gemeinsam mit Ihren Gästen, während wir im Hintergrund ein BBQ für Sie bereiten.
Sie müssen sich um nichts kümmern, denn wir bringen alles mit. Bestes Grillfleisch aus unserer eigenen Metzgerei, hausgemachte Salate, Dips und Soßen, verschiedene Brot- und Buttervariationen, Getränke und Cocktails sorgen für das leibliche Wohl. Auf Wunsch bieten wir auch vegetarische Alternativen an.
Wir kommen mit Grill, einem Griller und geschultem Servicepersonal, welches Ihre Veranstaltung professionell betreut.
Seien Sie Ihr eigener Gast auf Ihrer Party und lassen Sie sich von unseren individuellen BBQ-Angeboten verzaubern.

EXKLUSIV BEI BARNER

RED + WHITE

PRIME MARBLED BEEF

Handverlesene Premium-Qualität für einzigartig intensiven Geschmack

Unsere Goldstücke sind ganz klar unsere Kunden ...

Wir freuen uns immer außerordentlich über Zusendungen von unseren Kunden. Jedes gelungene Event macht uns gleichermaßen glücklich.

„Wir danken Ihnen sehr für ein total leckeres Essen. Alles hat wunderbar geklappt. Wir waren beeindruckt von ihrem überaus freundlichen und zuvorkommenden Mitarbeiter. Gerne wieder."

Jutta K. (Juni 2021)

„Freundliche Bedienung im Servicebüro bei der Bestellung. Unkompliziertes Abändern der Liefermenge (kurzfristig). Fahrer war pünktlich und freundlich bei der Anlieferung. Leckere Speisen und gut in der Menge. Preis-Leistung stimmt. Gerne wieder, Daumen hoch.!"

Hans J.

„Ein riesengroßes Lob und Dankeschön. Von der Beratung an, über die lecker zubereiteten Speisen, den freundlichen Fahrer und die pünktliche Abholung der Behälter. Es war ein vollends gelungener Geburtstag und wir werden Sie auf jeden Fall weiterempfehlen."

Oliver M.

„Haben Sie noch einmal herzlichen Dank für die tolle Begleitung der Vorbereitung und Umsetzung unserer Hochzeit!
Auch Dank Ihrer Unterstützung ist es ein rundum gelungener Tag geworden!"

Nicole & Torsten (Hochzeit 2020)

„Für jedes Lächeln, für die Zeit und Mühe, für jede helfende Hand, jedes liebe Wort, für die wunderbaren Geschenke und die originellen Überraschungen möchten wir uns bei Euch bedanken. Unsere Hochzeit wird immer einer der schönsten Tage in unserem Leben bleiben und ohne Euch hätten wir das nicht geschafft."
Danke!"

Christin & Markus (Hochzeit 2020)

„Auf diesem Wege, möchte meine Familie und auch natürlich ich, uns recht herzlich bei ihnen und dem BARNER-Team für dieses sehr gute Essen bedanken. Die Anlieferung war pünktlich und die bestellten Speisenkomponente waren sehr lecker und reichlich.
Dem Team, alles Gute und vielen Dank."

Andreas S. (2021)

„Wir haben für einen Geburtstag Essen bestellt. Zwei 5´er Menüs, so dass die Gäste wählen konnten.
Die Bestellung war unkompliziert. Wir wurden gut beraten. Gut ist die kostenfreie Lieferung. So konnten wir entspannt den Nachmittag und Abend mit den Gästen verbringen.
Das Essen war sehr lecker, frisch, das Gemüse knackig und das Fleisch zart. Es war reichlich und es blieb sogar noch etwas übrig.
Das Preis-Leistungsverhältnis ist super und wir werden wieder bestellen. Vielen Dank für einen entspannten und stressfreien Abend."

René K.

„Wir sind begeistert von Ihrem Angebot.
An dieser Stelle schon mal ein ganz großes DANKESCHÖN von uns."

Halloweenbuffet (2021)

„Sehr schöne Präsentation der Speisen an den verschiedenen Buffetstrecken. Sehr lecker und ausreichend für die Abiturienten. Schön, dass auch an die Vegetarier und die Veganer gedacht wurde und hier ein vielfältiges Angebot mitgebracht wurde. Ein rundum gelungener Abiball."(Abiball 2019)

Fotos aus Beiträgen privat

BARNER
Event

BESONDERE ANLÄSSE

traumhaft inszeniert!

Feierlichkeiten zum
Tag der Deutschen Einheit
Leopoldina 2021

BARNER EVENT war dabei und durfte von der Tischdecke bis zum Dessert diese tolle Veranstaltung begleiten.

... hier saß Frau Dr. Angela Merkel

... hier saß
Herr Dr. Frank-Walter Steinmeier

Unser Team im Kundenbüro, Kardinal-Albrecht-Straße 46

Ein Anruf genügt!

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage oder Bestellung

KONTAKT & BESTELLUNG

Telefon oder E-Mail:
Bestellen Sie bequem telefonisch über unsere Bestell-Hotline:

Montag, Mittwoch, Freitag
08:00 – 16:30 Uhr
Dienstag, Donnerstag
08:00 – 18:00 Uhr

Anfragen und Bestellung per E-Mail an:
info@barner-halle.de

Im persönlichen Gespräch!
Beratungszeiten Kundenbüro
Kardinal-Albrecht-Straße 46, 06108 Halle:

Montag, Mittwoch, Freitag
08:00 – 16:30 Uhr
Dienstag, Donnerstag
08:00 – 18:00 Uhr

Gern beraten wir Sie hier auch ohne festen Termin.

Bestell-Hotline: 0345 388 08 08

In der Metzgerei:
Natürlich nehmen auch alle BARNER Metzgerei Filialen zu den Geschäftsöffnungszeiten gern Ihre Bestellung entgegen.

Wir liefern täglich!
Montag – Samstag
08:00 – 20:00 Uhr
Sonntag
08:00 – 18:00 Uhr
feiertags auf Anfrage

Bei der Anlieferung benötigen wir eine halbe Stunde Lieferspanne. In Halle ist die Lieferung kostenfrei.

44,6 Tonnen

Im Jahr verwenden wir 44,6 Tonnen Kartoffelprodukte im Metzgerei- und Cateringbereich, das entspricht 500.000 Kartoffeln im Jahr.

BARNERs Speisefibel

Foto: fotolia

Planen Sie Ihr Einschulungsfest mit **BARNER CATERING.**
Das aktuelle Angebot unter:
www.barner-halle.de/barner-news

Foto: Enrico Seidler

Schenken macht Freude!
Für Sie unsere exklusiven Präsentkörbe, sprechen Sie uns an.

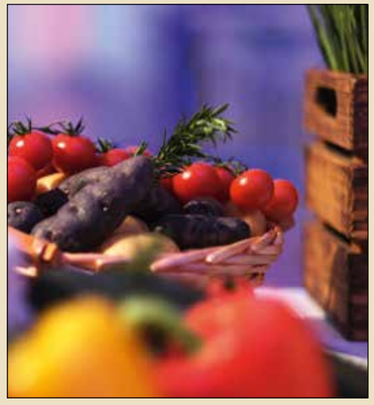
Daniel Stolle

Eventmanager
Hat für jedes Problem eine Lösung
Seit 2006 in der Firma

Unser Eventmanager realisiert auch die speziellsten Wünsche unserer Kunden und hat für jede Herausforderung eine Lösung. Ein „gibt es nicht", gibt es für ihn nicht.

Mein Tipp!
Bei schwieriegn Fragen kurz inne halten, durchatmen und dann erst antworten. Eine kleine Denkpause wirkt wahre Wunder.

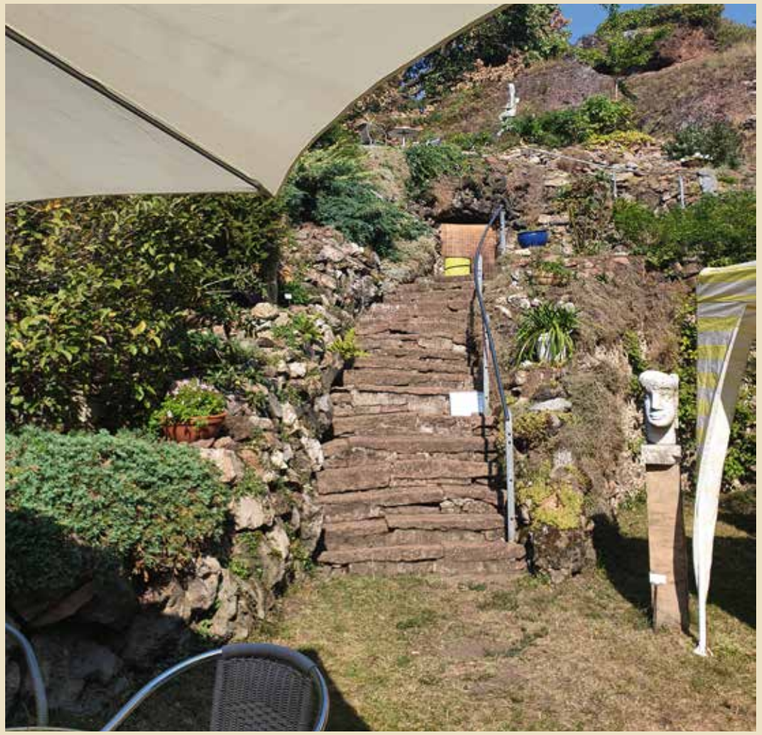
Kleine und große Feste gebührend feiern - mit BARNER



Mit BARNER EVENT bieten wir Ihnen einen umfassenden Veranstaltungsservice von der individuellen Konzeption bis zur anspruchsvollen Umsetzung Ihrer Festivität. Ob Hochzeiten, Jubiläen, Empfänge oder Galadinners: Mit uns an Ihrer Seite wird jede Feierlichkeit zu einem unvergesslichen Erlebnis.

TRAUMHAFT INSZENIERT

Wir finden für jeden Anlass ein stimmungsvolles Ambiente. Begrüßen Sie Ihre Gäste in historischen Burgsälen, in luftigen Höhen über den Dächern der Stadt oder inmitten eines tropischen Pflanzendschungels. Lassen Sie Ihre Ideen sprudeln – wir entführen Sie in die Welt der Möglichkeiten.



KULINARISCHE RAFFINESSEN

ganz nach Ihrem Geschmack. Wir verwöhnen Sie und Ihre Gäste mit frisch zubereiteten Spezialitäten der regionalen und internationalen Kochkunst. Serviert als Buffet oder Menüfolge und in Begleitung edler Weine, kitzeln lukullische Arrangements aus unserem Hause all Ihre Sinne.

KÖSTLICHE UNTERHALTUNG

garantieren wir Ihnen auch mit einem niveauvoll kuratierten und kulturellen Rahmenprogramm. Lassen Sie sich von einem charmanten Conférencier durch den Abend begleiten und von Musikern, Tänzern, Akrobaten, Kabarettisten oder Magiern verzaubern.

Perfekt ausgerüstet mit professionellem Equipment und einem zuverlässigen Team von qualifizierten Köchen und Servicekräften schaffen wir die Grundlage für eine rundum gelungene Veranstaltung.

Feiern Sie mit Ihren Gästen die Höhepunkte des Lebens –
Wir stehen für Sie Kopf.

barner.halle

230 | Schokoladenpudding
mit Vanillesoße | Seite 69

Gestaltung & Fotografie

Foto: Janos Stekovics

Wir durften diesen Katalog
umsetzen, was uns
eine große Freude war.

Ulrike Kettlitz-Bergner, Gestaltung &
Sebastian Bergner, Fotografie.

www.sebastianbergner.de
www.ulrikekettlitz.de

220
Obstvariation Exklusiv
Früchte der Saison und
exotische Früchte portioniert
mehr auf Seite 68

HAUPTSITZ

Kardinal-Albrecht-Straße 45 | 06108 Halle (Saale)
Tel.: (0345) 388 08 08

Öffnungszeiten:
Montag bis Freitag 07:00 – 18:00
Samstag 07:00 – 12:00 Uhr

Das **BARNER-Wurstmobil** immer zu finden
auf dem Halleschen Wochenmarkt

Öffnungszeiten Kundenbüro Halle (Saale):
Montag, Mittwoch und Freitag 08:00 – 16:30 Uhr und
Dienstag und Donnerstag von 08:00 – 18:00 Uhr
Kardinal-Albrecht-Straße 46, 06108 Halle.

Unseren Katalog finden Sie online unter: **www.barner-halle.de**

BESTELL **HOTLINE: 0345 388 08 08**

ZUSATZSTOFFE UND ALLERGENE IM ÜBERBLICK

NR.	ZUSATZSTOFFE	ALLERGENE	SPUREN	ZUSATZ
001	1, 2, 3, 4, 6, 8	a (I,II,III), b (V)		
002	1, 2, 3, 4, 6, 7, 8	a (I,II,III), b (V)		
003	1, 2, 3, 4, 5, 6, 8	a (I,II,III), b (V)		
004	1, 2, 3, 4, 6, 8	a (I,II,III), b (V), e	d, f	
005	1, 2, 3, 4, 6, 8	a (I,II,III), b (V), e		
006	1, 2, 4, 6, 7, 8, 9, 15	a (I,II,III), b (V), f, g, h, i, j		mit Phosphat
007	1, 2, 4, 6, 8	a (I,II,III), b (V)		
008	1, 2, 4, 6, 8	a (I,II,III), b (V), j		
009	1, 2, 3, 4, 6, 8	a (I,II,III), b (V)		
010	1, 2, 4, 6, 8	a (I,II,III), b (V), c (VI), e		
011	1, 2, 4, 6, 8	a (I,II,III), b (V)		
012	1, 2, 3, 4, 6, 8	a (I,II,III), b (V), d		
013	1, 2, 4, 6, 8	a (I,II,III), b (V), e		
014	1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 16	a (I,II,III), b (V), d		
015	1, 2, 3, 4, 6, 8	a (I,II,III), b (V), d		
016	1, 2, 4, 6, 8	a (I,II,III), b (V)		
017	6	a (I,II,III)	b (V)	
018	1, 2, 3, 4, 6, 8, 9	a (I,II,III), b (V), f		
019	1, 2, 4, 6, 7, 8, 9, 15	a (I,II,III), b (V), e, j		
020	1, 2, 4, 6, 8, 9	a (I,II,III), b (V), e, f		
021	1, 2, 3, 4, 6, 8	a (I,II,III), b (V), i		mit Phosphat
022	1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 16	a (I,II,III), b (V)	c (VIII), d, f	
023	1, 2, 4, 6, 8	a (I,II,III), b (V), c (VIII)		
024	1, 2, 4, 6, 8	a (I,II,III), b (V), e		
025	1, 2, 3, 4, 6, 8	a (I,II,III), b (V), d	c, e, f, g, h	
026	1, 2, 3, 4, 5, 6, 8	a (I,II,III), b (V), d, e	h	
027	1, 2, 3, 4, 6, 8	a (I,II,V), b (V), h	c, e, f, g	
028	1, 2, 4, 6, 8	a (I,II,III,IV), b (V), h	g	
029	1, 2, 3, 4, 6, 9, 11	a (I), b (V), d, e	c	
030	3, 4, 6	b (V), i	a (I), c (IX), e, g	mit Phosphat
031	1, 4	b (V), c (VI), e		
032	1, 2, 3, 4, 6, 8, 9, 10	a (I,II,III), b (V), f, i	d, h mit Süßungsmittel & Phosphat	
033	1, 2, 4, 6, 9	a (I,II,III), b (V), f	h	
034	a (I,II,III)		h	
035	1, 2, 4, 6, 8	a (I,II,III), b (V)	h	
036	-	a (I,II,III), f	h	
037	1, 2, 4, 6, 8	a (I,II,III), b (V), c (VIII)	h	
038	1, 2, 3, 4, 6, 8, 9	a (I,II,III), b (V), d, e, f, g	h	
039	1, 2, 4, 6, 8	a (I,II,III), b (V), c (VI), e, g	h	
040	1, 2, 3, 4, 6, 8	a (I,II,III), b (V), d, g, i	h	mit Phosphat
041	1, 2, 4, 6, 8	a (I,II,III), b (V), g, i	h	mit Phosphat
042	1, 2, 4, 6, 7, 8, 9	a (I,II,III), b (V), g, h, j	h	
043	1, 2, 4, 6, 7, 8, 9, 15	a (I,II,III), b (V), e, g, j	h	
044	1, 2, 3, 4, 6, 8	a (I,II,III), b (V), d, g	h	
045	1, 2, 4, 6, 8	a (I,II,III), b (V), c (VIII), g	h	
046	1, 2, 4, 6, 8	a (I,II,III), b (V), g, i	h	mit Phosphat
047	1, 2, 4, 6, 8, 7	a (I,II,III), b (V), g, i	h	mit Phosphat
048	1, 2, 3, 4, 6, 7, 8	a (I,II,III), b (V), g	h	
049	1, 2, 3, 4, 6, 8	a (I,II,III), b (V), d, g, h		
050	1, 2, 4, 6, 7, 8	a (I,II,III), b (V), g, h, j	h	
051	1, 2, 4, 6, 8	a (I,II,III), b (V), g	h	
052	1, 2, 3, 4, 6, 8	a (I,II,III), b (V), g	h	
053	1, 2, 3, 4, 6, 8	a (I,II,III), b (V), g	f, h	
054	1, 2, 4, 6, 8	a (I,II,III), b (V), g, j	h	
055	1, 2, 3, 4, 6, 7, 8	a (I,II,III), b (V), g, i	h	mit Phosphat
056	1, 2, 4, 6, 8, 14	a (I,II,III), b (V), g	h	
057	1, 2, 3, 4, 6, 8	a (I,II,III), b (V), e, g	h	
058	3	i		mit Phosphat
059	1, 4	b (V), c (VI), e		
060	-	b (V)		
061	1	b (V)		
062	4, 7	a (I), e, i		
063	2, 4	a (I), e	b (V), d, g	
064	2, 4	a (I), e	b (V), d, g	
065	1, 2, 3, 4, 6, 9, 11	a (I), b (V), d, e	c	
066	2, 4, 6, 11	a (I), b (V), e, j	c	
067	2, 4	-		
068	-	-		
069	1, 4	a (I), b (V), c (VI), e		
070	7	b (V), e		
071	7	b (V), e		
072	2, 4, 7	b (V), e		
073	1, 3, 4, 7	b (V), e, i		mit Phosphat
074	1, 3, 4	b (V), c (XI), e, f, i		mit Phosphat
075	1, 2, 3, 4, 7, 9	b (V), d, e		
076	5, 6, 7, 8	a (I,II)		
077	1, 3, 4, 7	b (V), e		
078	4, 7	-		
079	-	-		
080	-	-		
081	1, 2, 3, 9	d, e, f		
082	-	a (I), e, f		
083	1, 4, 5, 7	b (V), e, f, g		
084	1, 4	b (V), c (VI), e		
085	4	b (V)		
086	1, 7	b (V), i		
087	1, 2, 4, 7, 8, 9, 15	a (I), b (V), e, g, h, j		
088	4	-		
089	1, 3, 4	b (V), e		
090	1, 2, 3, 4, 5	a (I, II), b (V), c (VI, VIII), e, f	g, h	
091	-	b (V)		
092	1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 16	a (I), b (V), d, e, f, i	c (VIII)	mit Phosphat
093	8	b (V)		
094	1, 2, 4, 7, 16	b (V), c (VIII), i		mit Phosphat
095	1, 2, 3, 4, 8	b (V), d, f, i	c (VIII)	mit Phosphat
096	1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9	b (V), d, e, f, i	c (VIII)	mit Phosphat
097	1, 2, 3, 4 ,7, 8, 9, 16	a (I), b (V), c (X), f, g, h, j		
098	2, 3, 4, 7, 8, 16	a (I), b (V), c (X), f, g, h, j		
099	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8	b (V), d, f, i	c (VIII), e	mit Phosphat
100	1, 2, 3, 4, 8, 9, 10	b (V), d, f, i	c (VIII) mit Süßungsmittel & Phosphat	
101	1, 2, 3, 4, 5	b (V), d, i		mit Phosphat
102	1, 2, 4, 7, 16	i		mit Phosphat
103	1, 3, 6, 7, 9, 12	a (I), d, g, f, i		mit Phosphat
104	1,2,3,4,5,6,7,8,9,10	a (I, II, III, IV), b (V), d, e, f, g, h, i, j	c (VIII) mit Süßungsmittel & Phosphat	
105	1,2,3,4,6,7,8,9,14,15	a (I, II, III, IV), b (V), d, e, f, g, h, j	c (VIII)	
106	2, 4, 6, 7, 8	a (I), b (V), d, e, g, j	c (VI,VII,VIII,XII)	
107	2, 4, 5, 6, 7, 8	a (I), b (V), i, j	c (VI,VII,VIII,XII)	
108	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8	a (I), b (V), d, e, g, i		mit Phosphat
109	1, 2, 3, 4, 6, 7, 8	a (I), b (V), d, e, i	g	mit Phosphat
110	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8	a (I), b (V), d, e, i	c (VII,VIII,IX,XII), g	mit Phosphat
111	2, 6, 7, 8	b (V), c (VII, XI), g	a (I), c (VIII,XII), e	
112	2, 7, 8	a (I), b (V), e, i	d	mit Phosphat
113	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8	b (V), d, e, g, i		mit Phosphat
114	2, 4, 5, 6, 7, 8	a (I), b (V), e		
115	2, 5, 6, 7, 8	b (V)	a (I), c (VI,VIII,X,XII), d, e	
116	2, 4, 5, 6, 7, 8, 14	b (V)	a (I), c (VII,VIII,X,XII), e	
117	1, 2, 3, 4, 6, 7, 8	b (V), d, i		mit Phosphat
118	2, 4, 6, 7, 8	a (I), b (V)	c (VII, VIII, X, XII), e	
119	2, 4, 6, 7, 8	a (I), b (V), d, e	g	
120	2, 4, 6, 7, 8	a (I), b (V)	f, g	
121	1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 14	a (I), b (V), c (VI), d, e, g, i	c (VII,X,XII), h	mit Phosphat
122	1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 11	a (I), b (V), c (VI, VII), d, e, i, j	c (VIII,X,XII)	mit Phosphat
123	1, 2, 4, 6, 7, 8	a (I), b (V), d, e, g	c (VII,VIII,X,XII)	
124	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8	a (I), b (V), c (VI), d, e, i		mit Phosphat
125	1, 2, 3, 4, 6, 7, 8	a (I,II,III,IV), b (V), d, f, g, h, i		mit Phosphat
126	1, 2, 3, 6, 8	a (I), b (V), d, e, i		mit Phosphat
127	1, 2, 3, 4, 6, 8	a (I,II,IV), b (V), d, i		mit Phosphat
128	2, 5, 6, 7, 8	b (V)		
129	1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 16	a (I), e, f, d		
130	1, 2, 3, 4, 6, 8	b (V), d, i		mit Phosphat
131	1, 2, 3, 4, 6, 8	a (I), b (V), d, e		
132	2, 4, 5, 6, 7, 8	a (I), b (V), e, j		
133	1, 2, 3 ,4, 5, 6, 7, 8, 9	a (I), b (V), d, e, g, h, i		mit Phosphat
134	6	b (V), d, g		
135	2, 4	b (V), i		mit Phosphat
136	1, 2, 3, 4, 6, 8, 9, 10	a (I), b (V), d, f, g, i		mit Süßungsmittel
137	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9	b (V), d, g, i		mit Phosphat
138	5, 6, 7	b (V), d, g		
139	4, 6, 8, 10	b (V), i, f		mit Süßungsmittel
140	2, 4, 5, 6, 7, 8	a (I), b (V), g		
141	1, 2, 3, 6, 8	d		mit Phosphat
142	1, 2, 3, 4, 6, 8	b (V), d, i		mit Phosphat
143	1, 2, 3, 4, 6, 8	b (V), d, i		mit Phosphat
144	1, 2, 3, 4, 6, 8	b (V), d, i		mit Phosphat
145	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8	b (V), d, e, i		mit Phosphat
146	1, 2, 3, 4, 6, 8	b (V), d, i		mit Phosphat
147	4, 6, 8	a (I), e		
148	1, 2, 3, 4, 6, 8	a (I), d, e		
149	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8	b (V), d, i		mit Phosphat
150	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8	b (V), d, i		mit Phosphat
151	6, 8	b (V), i		mit Phosphat
152	1, 2, 3, 4, 6, 8	b (V), d, i		mit Phosphat
153	1, 2, 3, 4, 6, 8	a (I), b (V), d, e, i		mit Phosphat
154	6, 8	-		
155	1, 2, 3, 4, 6, 8	b (V), d, i		mit Phosphat
156	2, 4, 6, 8	b (V)		
157	2, 5, 6, 7, 8	b (V)		
158	2, 5, 6, 7, 8	b (V), d		
159	2, 5, 6, 7, 8	b (V)		
160	6, 8	-		
161	6, 8	j		
162	2, 5, 6, 7, 8	a (I), b (V), i, j		mit Phosphat
163	2, 5, 6, 7, 8	b (V), d, f, g, i, j		mit Phosphat
164	6, 8	a (I), e		
165	6, 8	a (I), e		
166	6, 8	a (I)		
167	6, 8	-	a (I), e	
168	4, 6, 8	a (I), e		
169	2, 4, 6, 8	a (I), e	g	
170	6, 8	-		
171	6, 8	1, 2, 3, 6, 8	d	
172	6, 8	-		
173	6, 8	-		
174	6, 8	-		
175	6, 8	-		
176	6, 8	b (V)		
177	5, 6, 7	b (V)		
178	6, 8	-		
179	4, 6, 8	-		
180	6, 8	-		
181	6, 8	a (I), b (V), e	d	
182	3, 4, 6, 8	-	i	mit Phosphat
183	1, 2, 3	b (V), d		
184	2	b (V)		
185	4, 7	-		
186	4, 7	b (V), d, e		
187	4, 7	b (V), d, e		
188	6, 8	-		
189	6, 8	-		
190	6, 8	-		
191	2, 5, 6, 7, 8	b (V)		
192	6, 8	-		
193	6, 8	-		
194	6, 8	-		
195	4, 6, 8	-		
196	6, 8	g		
197	6, 8	-		
198	6, 8	-		
199	2, 4, 6, 8	a (I), b (V), e		
200	2, 4, 5, 6, 7, 8	a (I), b (V), j		
201	2, 4, 5, 6, 7, 8	b (V)	a (I), e	
202	2, 4, 6, 8	a (I), b (V)	f, g	
203	2, 4, 6, 8	a (I), b (V)		
204	2, 4, 6, 8	a (I), b (V), j	f, g	
205	2, 5, 6, 7, 8	a (I), b (V)	f, g	
206	-	b (V)		
207	1	b (V), e		
208	-	a (I,III,IV), h		
209	-	a (I,I,III)	b (V)	
210	-	a (I,I,III,IV), g, h	b (V)	
211	-	a (I,I,III,IV), b (V), g, h	e	
212	-	a (I)	b (V), g, h	
213	-	a (I,I,III,IV), b (V), g, h	e	
214	-	a (I,II, II), g	b (V), h	
215	-	a (I,I,III,IV), b (V), g, h	e	
216	-	b (V)		
217	-	b (V)		
218	-	-		
219	3	i		mit Phosphat
220	3	i		mit Phosphat
221	2, 6, 7	b (V), c (VII)	a (I), c (VIII,XII), e	Rindergelatine
222	2, 6, 7	b (V)	a (I), c (VII,VIII,X, XII), e	Rindergelatine
223	2, 6, 7	b (V)	a (I), c (VII,VIII,X, XII), e	Rindergelatine
224	2, 5, 6, 7, 8	b (V)	a (I), c (VII,VIII,X, XII), e, g	Rindergelatine
225	2, 4, 6, 7	b (V), g	a (I), c (VII,VIII,X,XII)	Rindergelatine
226	1, 4, 6, 7	b (V), g		
227	2, 14	b (V)	a (I), c (VII,VIII,X, XII), e	Rindergelatine
228	2, 4, 6, 7	b (V), h		
229	2, 7, 8	b (V)		Schweinegelatine
230	2, 6, 7	b (V)		

LEGENDE ZUSATZSTOFFE:

1 Konservierungsstoff
2 Stabilisatoren
3 Antioxidationsmittel
4 Säurungsmittel
5 Säurungsregulator
6 Emulgatoren
7 Verdickungsmittel
8 Farbstoffe
9 Geschmacksverstärker
10 Süßungsmittel
11 Backtriebmittel
12 Trennmittel
13 Schmelzsalze
14 Geliermittel
15 Feuchthaltemittel
16 Festigungsmittel

ALLERGENE:

a Glutenhaltiges Getreide
I Weizen
II Gerste
III Roggen
IV Hafer
b Milch und Milcherzeugnisse
V Lactose
c Schalenfrüchte
VI Pinienkerne
VII Mandeln
VIII Walnüsse
IX Erdnüsse
X Pistazien
XI Cashewkerne
XII Haselnüsse
d Sellerie & Sellerieerzeugnisse
e Eier & Eierzeugnisse
f Senf & Senferzeugnisse
g Soja & Sojaerzeugnisse
h Sesam & Sesamerzeugnisse
i Schwefeldioxid & Sulfite
j Fisch & Fischerzeugnisse
k Krebstiere & Krebstiererzeugnisse
l Lupinen & Lupinenerzeugnisse

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Bei Fragen zu unseren Produkten und den verwendeten Zusatzstoffen geben wir Ihnen gerne Auskunft unter:
Tel.: 0345 388 08 08

IMPRESSUM

Partyservice BARNER GmbH
Geschäftsführer: Torsten Barner
Kardinal-Albrecht-Straße 45 | 06108 Halle (Saale)
Tel.: (0345) 388 08 08 | Fax: (0345) 388 08 07
www.barner-halle.de

Fotografie: Sebastian Bergner, BARNER
Gestaltung: Ulrike Kettlitz-Bergner
Druck: LEWERENZ Medien+Druck GmbH
Papier: gedruckt auf Magno Volume von der Igepa

Die Preise aus dem alten Katalog sind damit hinfällig. Änderungen vorbehalten. Abbildungen ähnlich. Alle im Katalog ausgeschriebenen Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Curry-Wurst
statt Nachtbus!