



Hinweise zur Zubereitung

Zubereitung Ente:

Die Ente im vorgeheizten Ofen bei 150 °C Umluft / 160°C Ober- und Unterhitze, 45 Minuten erwärmen.

Zubereitung Klöße:

Klöße in kochendes Salzwasser geben, bis sie oben schwimmen. Ca. 10 Minuten ziehen lassen. Anschließend herausnehmen und der Gaumenschmaus ist garantiert!

Zubereitung Fleisch:

Die Fleischstücke im vorgeheizten Ofen bei 130 °C Umluft / 150 °C Ober- und Unterhitze 90 Minuten erwärmen.

Zubereitung Geflügel:

Die Fleischstücke im vorgeheizten Ofen bei 150 °C Umluft / 160°C Ober- und Unterhitze, 45 Minuten erwärmen.

Speisen laut Anleitung erwärmen und innerhalb von 24 Std. verzehren.

*Wir wünschen Ihnen und Ihrer Familie
ein besinnliches Weihnachtsfest
und einen guten Rutsch ins neue Jahr.*

Vielen Dank für Ihre Treue.

Ihr Barner-Team

BESTELL-HOTLINE: (0345) 388 08 08

Partyservice BARNER GmbH
Kardinal-Albrecht-Str. 45
06108 Halle (Saale)
www.barnier-halle.de
info@partyservice-barnier.de



BARNER
Catering



BARNER
Catering

*Unsere
Weihnachtsangebote
für den 24.12.2025*



Allgemeiner Hinweis zur Lieferung

Warme Speisen liefern wir in der Zeit von:
11:00 – 12:00 Uhr.

Kalte Speisen liefern wir in der Zeit von:
08:00 – 10:00 Uhr oder 09:00 – 11:00 Uhr.

Warme Speisen, die für den Verzehr am 24.12.2025
abends oder am 25.12.2025 angedacht sind, werden
kalt in Assietten angeliefert. Hinweise für die Zubereitung
dieser Gerichte finden Sie auf der Rückseite dieses Flyers.

Wir empfehlen das Verzehren unserer Speisen lediglich
am 24. + 25.12.2025.

Bitte beachten Sie, dass an diesem Tag Bestellungen
ausschließlich aus dem Flyer und nicht aus unserem
Gesamtkatalog möglich sind.



BEGINNERS & SPIESSE

BESTELLUNG AB 5 STÜCK
PREIS PRO PLATTE / PRO STÜCK

- 01 Gefüllte Eier 31,90 €
20 gefüllte Eihälften mit Räucherlachs und Kaviar
- 02 Vorspeisenplatte 59,90 €
Auswahl von Schinken und Salami, buntes Käsearrangement, Tomaten, Mozzarella, gebackenes Gemüse, getrocknete Tomaten und Mammuloliven
- 03 Käse-Wein-Platte 39,90 €
verschiedene Käsesorten mit Weintrauben
- 04 Carpaccio vom Rinderfilet 49,50 €
auf Ruccola mit gehobeltem Parmesan
- 05 Obstspieß 2,40 €
- 06 Tomate-Mozzarella-Spieß 2,50 €
- 07 Käse-Wein-Spieß 2,50 €

Canapés „Top Ten“

MINDESTBESTELLMENGE 15 STÜCK
5 STÜCK PRO SORTE / PREIS PRO STÜCK

- 08 Schinkentütchen 2,30 €
- 09 Pesto-Frischkäse 2,30 €
- 10 Lachsschinken 2,30 €
- 11 Schweinemedallions 2,30 €
- 12 Mediterrane Lachsrolle 2,30 €
- 13 Ei 2,30 €
- 14 Kasselerbraten 2,30 €
- 15 Bonifaz 2,30 €
- 16 Ungarische Salami und Tilsiter 2,30 €
- 17 Feta-Frischkäse-Creme 2,30 €

PLATTEN

(ausreichend für 6-7 Personen)

PREIS PRO PLATTE

- 18 Gemischte Platte „Exklusiv“ 79,50 €
Verschiedene Käsesorten, gefüllte Schinkentütchen, Schweinemedallions, Roastbeefröllchen, Brotsalami, Nusschinken, Chambelle Salami, Kochschinken, Lachsschinken, Kräutersalami und Schwarzwälder Schinken, garniert mit Früchten der Saison
- 19 Gemischte Platte „Klassisch“ 64,50 €
Kochschinken, Kasselerbraten, Schweinebraten, Putenbrust, Nusschinken, Lachsschinken, Brotsalami, Roastbeef, Gouda und Saint Albray, garniert mit Gurkenrosen, Peperoni, Tomaten und Oliven
- 20 Aufschnittplatte „Barner's Lieblinge“ 76,50 €
Hackfleischbällchen, gefüllte Schinkentütchen, Schweinemedallions, Roastbeefröllchen, Auswahl von Braten, Schinken und Salami, garniert mit spießigen Köstlichkeiten
- 21 Käseplatte „Klassisch“ 59,50 €
Gouda, Tilsiter, Schnittlauchkäse, Brie, Bonifaz, Saint Albray und Babybel, garniert mit Früchten der Saison

BROT & BUTTER

BESTELLUNG AB 5 PORTIONEN
PREIS PRO PORTION

- 22 Klassischer Brotkorb 3,50 €
Bio-Mischbrot, Stangenbaguette, Finnenbaguette und Partybrötchen
- 23 Baguettekorb 1,90 €
Stangenbaguette und Finnenbaguette
- 24 Buttervariation 2,50 €

Gerichte ab 10 Personen

PREIS PRO PORTION

- 25 Entenzauber 19,90 €
Ente mit Rotkohl und Klößen
- 26 Festliche Klassiker 17,90 €
Schweinebraten und Rinderbraten mit Rotkohl, Grünkohl und Klößen
- 27 Bratenpfanne 18,90 €
Kasseler- und Schweinebraten mit Rotkraut, Sauerkraut und Salzkartoffeln
- 28 Jungschweinkeule 14,90 €
mit Sauerkraut und Salzkartoffeln
- 29 Wellnessmenü 15,90 €
Gebackene Hähnchenbrust in einer Kräuter-Béchamel-Soße mit Schupfnudeln, Gemüsearrangement bestehend aus Blumenkohl, Broccoli, jungen Erbsen und Fingermöhren
- 30 Dickes Bugstück 20,90 €
Dickes Bugstück vom Rind mit Rotkohl, Grünkohl und Semmelknödeln

Gerichte ab 5 Personen

PREIS PRO PORTION

- 31 Gänsekeule mit Rotkohl und Klößen 20,90 €
- 32 Entenviertel mit Rotkohl und Klößen 19,90 €
- 33 Rinderroulade mit Rotkohl und Salzkartoffeln 17,90 €
- 34 Rinderbraten mit Grünkohl und Salzkartoffeln 19,90 €
- 35 3erlei Knödel 15,90 €
bestehend aus Spinat, Käse und Tomate an Waldpilzragout mit Grana Padano (vegetarisch)

SUPPEN

BESTELLUNG AB 10 PORTIONEN
PREIS PRO PORTION

- 36 Soljanka 4,90 €
- 37 Gemüsesuppe 4,90 €
- 38 Tomatensuppe 4,90 €

SALATE

BESTELLUNG AB 500 GRAMM
PREIS PRO 100 GRAMM

- 39 Salat „Bunte Lust“ 2,50 €
Salatmix mit Cherrytomaten, Gurke, Schinken, Champignons, Mais und Mozzarella
- 40 Feldsalat „Monteverdi“ 2,80 €
Feldsalat mit Gurke, Tomaten, Frühlingszwiebeln und Hirtenkäse
- 41 Kartoffelsalat „Klassisch“ 2,40 €
- 42 Kartoffelsalat „Essig & Öl“ 2,40 €
- 43 Nudelsalat „Klassisch“ 2,40 €
- 44 Hausgemachte Salate Auf Anfrage
Eiersalat, Fleischsalat und Heringssalat

DESSERT'S

BESTELLUNG AB 5 STÜCK
PREIS PRO STÜCK / PRO PLATTE

- 45 Bayrisch Creme mit Pfirsich-Zimt-Soße 4,50 €
- 46 Cassiscreme mit Stollencrunch 4,50 €
- 47 Mandarinen-Mascarpone-Creme 3,10 €
- 48 Lebkuchenmousse mit fruchtiger Garnitur 4,60 €
- 49 Schokoladencreme mir Spekulatius und Birne 4,60 €
- 50 Obstarrangement „Klassisch“ 29,90 €
Portionierte Früchte der Saison, ausreichend für 6-7 Personen