



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.barnar-halle.de
info@partyservice-barnar.de



BARNER
Catering



BARNER
Catering

***Unsere
Weihnachtsangebote
für den 24.12.2026***



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 24.12.2026 abends oder am 25.12.2026 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. + 25.12.2026.

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 Mammutiliven	
03	Käse-Wein-Platte	39,90 €
	verschiedene Käsesorten mit Weintrauben	
04	Carpaccio vom Rinderfilet	49,50 €
	auf Rucola 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	2,40 €
09	Pesto-Frischkäse	2,40 €
10	Lachsschinken	2,40 €
11	Schweinemedallions	2,40 €
12	Mediterrane Lachsrolle	2,40 €
13	Ei	2,40 €
14	Kasselerbraten	2,40 €
15	Bonifaz	2,40 €
16	Ungarische Salami und Tilsiter	2,40 €
17	Feta-Frischkäse-Creme	2,40 €

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“	79,50 €
	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	2,60 €

Gerichte ab 10 Personen PREIS PRO PORTION

25	Entenzauber	20,90 €
	Ente mit Rotkohl und Klößen	
26	Festliche Klassiker	19,90 €
	Schweine- und Rinderbraten mit Rotkohl, Grünkohl und Klößen	
27	Bratenpfanne	18,90 €
	Kasseler- und Schweinebraten mit Rotkohl, Sauerkraut und Salzkartoffeln	
28	Jungschweinkeule	15,90 €
	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 Fingermöhrrchen	
30	Dickes Bugstück	22,90 €
	Dickes Bugstück vom Rind mit Rotkohl, Grünkohl und Semmelknödeln	

Gerichte ab 5 Personen PREIS PRO PORTION

31	Gänsekeule mit Rotkohl und Klößen	29,90 €
32	Entenviertel mit Rotkohl und Klößen	20,90 €
33	Rinderroulade mit Rotkohl und Salzkartoffeln	18,90 €
34	Rinderbraten mit Grünkohl und Salzkartoffeln	20,90 €
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	Entenconsommé	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	Blattspinatsalat	4,30 €
	mit grünem Apfel, Fetakäse, Walnuss, Blaubeeren und Kräuterdressing	
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 Himbeer-Zimt-Soße	4,50 €
46	Waldfruchtcreme mit Stollencrunch	4,50 €
47	Mokkacreme mit Spekulatius und Birne	4,60 €
48	Mandarinen-Mascarpone-Creme	3,50 €
49	Walnussmousse mit fruchtiger Garnitur	4,60 €
50	Nougatmousse mit Orangenfilet	4,30 €
51	Obstarrangement „Klassisch“	29,90 €
	Portionierte Früchte der Saison, ausreichend für 6-7 Personen	