Frischgewicht bei ca. 8 - 10 Pfund für ca. 8 - 10 Pers.
bei ca. 12 - 15 Pfund für ca. 12 - 15 Pers.

	ca. 8 - 10 Personen	ca. 12 - 15 Personen
Krustenbackschinken Schmorbackschinken Rosmarinbackschinken	64,50	84,50
Champignonrahmbraten Jungschweinbrust (gefüllt) Putenoberkeule	74,50	94,50
Ferkelrollbraten	79,50	–
Lammkeule	104,50	–
Kalbsbraten	104,50	–
Serviettenknödel Eierspätzle Kartoffelgratin Gemüsegratin	pro 5 Personen	€ 13,00
Friesenheimer Gulaschsuppe	pro 5 Personen	€ 13,00
Champignonrahmsoße Cognacpfefferrahmsoße Knoblauchrahmsoße Zwiebelrahmsoße Paprikarahmsoße Grundrahmsoße	ausreichend für ca. 10 Personen	€ 13,00
Krautsalat klassisch Meerrettichkrautsalat Kidneybohnensalat Waldorfkrautsalat Pfälzer Kartoffelsalat	pro 5 Personen	€ 13,00
Dazu empfehlen wir unser leckeres Bauernweißbrot	ausreichend für ca. 5 Personen	€ 4,50

Back- und Abholzeiten sind grundsätzlich **zu jeder Zeit**
nach Vereinbarung möglich. **Auch an Sonn- und Feiertagen**

Alle hier gezeigten Beilagen sind Spezialitäten unseres Hauses,
die zu unseren Braten die absolute Krönung bilden.
Die Zubereitung ist sehr arbeitsintensiv und setzt eine
Abgabemenge für mind. 5 Personen voraus.

Ob Geburtstag oder Party

Unsere **„Backschinken“** – Ein unvergleichbares Geschmackserlebnis
Nur aus absolut frischer Schlachtung werden Jungschweine zerlegt, naturgesalzen und mehrere Tage mit fein abgestimmten Kräutern und Gewürzen mariniert. Je nach Fleischart und Größe werden sie dann ca. 3 bis 5 Stunden gegart und ganz kross gebacken. Zu unseren Braten bereiten wir auch echte hausgemachte Beilagen, die wir täglich frisch und selbst zubereiten (siehe Bild).
Direkt aus dem Ofen in unserer Thermobox verpackt, bleiben die Braten über mehrere Stunden absolut heiß. Die Kruste bleibt kross, das Fleisch wird sehr zart und saftig - ohne jeglichen Geschmacksverlust.
Ein absoluter Hochgenuss!
Heiß aus dem Backofen werden Ihre Braten zu der mit Ihnen vereinbarten Zeit in unseren Thermoboxen verpackt.

Kurpfälzer Backbetriebe GdbR.

Ludwigshafen	Luitpoldstraße 51	0621/633 96 97
Worms	Rheinstraße 52	06241/974 23 29
Speyer	Wormser Landstraße 13	06232/687 44 69

www.ferkelbraterei-ludwigshafen.de

Ferkelbraterei

seit über 25 Jahren

„Krustenbackschinken“

Heiß aus dem Backofen
unsere absolute Nr.1!

Unsere **„Backschinken“** werden aus frischer Schlachtung naturgesalzen und ca. 1 Woche mariniert.
„Ein unvergleichliches Geschmackserlebnis“

www.ferkelbraterei.info Copyright ©