



**Bedford-Grillerlebnisse
&
Bedford-Spezialitäten
„bratfertig“ zubereitet**

Steaks vom Schwein

Grillhappen

zartes Fleisch vom Hinterschinken,
eingelegt in einer cremig-herzhaften Bratwürzcreme



Steaks vom Schwein

Minutensteaks aus dem Schweinerücken geschnitten („Grill-Rückli“)

zarte, magere Steaks aus dem Schweinelachs, griechisch mariniert

Rückensteaks, mager und trotzdem zart

- **Kräuterbutter-Orange**
- **Kräuter**, mild mariniert mit vielen Kräutern
- **Athen** „griechisch“ mit Zwiebeln, Oregano, Basilikum, Knoblauch
- **Pfefferstück** mit Kentucky-Steakpfeffer
- **XXL Rückensteak, Arizona**, mit angenehmer Rauch- und Specknote

Nackensteaks, lecker und saftig

- **Hot-Fire**, würzig mit Paprika und Peperoni
- **Provence**, mit Knoblauch und Kräuter der Provence
eingelegt in einer cremig-herzhaften Gewürzmarinade
- **Pfefferstück**, mit Kentucky-Steakpfeffer
- **Bratwürzcreme**

XXL-Monster-Nackensteaks, Chili

mindestens 300 g, schön scharf

Fleischtaschen aus dem mageren Schweinerücken

- **Sirtaki-Tasche**, gefüllt mit Kraut, Zaziki und Fetakäse
- **Zwiebeltasche**, gefüllt mit Rohschinken, Senf und Zwiebeln
- **Bruschetta-Tasche**, gefüllt mit Mozzarella, Tomaten, Basilikum und Tomatino



Spezialitäten vom Schwein

- **Bauchscheiben**, ohne Knochen mit Kruste rot oder grün gewürzt
- **Bauchfackeln**, hauchdünne Bauchscheiben, um einen Holzspieß gewickelt
- **Spare-Ribs**, nach Western-Art (Kentucky)

Grill-Poppies

- Saftige Frikadellen, mit Käse gefüllt und Speck ummantelt

Hirten-Röllchen

- Hirtenkäse und frische Petersilie in hauchdünne, magere Fleischscheiben eingerollt

- Filetspieße, verschieden gesteckt, 2 Medaillons auf einem Spieß

- * mit Speckmantel
- * mit Pfefferkruste

- Rustica Filetspieße

eingelegt in frischem Knoblauch, Rosmarin und Thymian

Bratwurst-Spezialitäten

- Bratwurst zum Grillen, 100 g
- Käsegriller im Speckmantel
- Grillschnecken, natur

werden immer im Wechsel hergestellt

- Chili-Bratwurst, 70 g
- Gyros-Bratwurst, 70 g
- Putenbratwurst mit Spinat und Käse, 70 g
- Bärlauch-Bratwurst, feine Bratwurst im Naturdarm, 70 g

Unsere Bratwurst-Spezialitäten sind nicht immer vorrätig, daher bitten wir bei größeren Mengen um rechtzeitige Vorbestellung.

Rindersteaks aus Argentinien

Die Weideochsen - die diese wertvollen argentinischen Steaks liefern - wachsen unter idealen klimatischen Bedingungen in der Pampa Argentiniens auf. Sie haben ausreichend Bewegung und ernähren sich nur von dem, was die Natur vor Ort bietet. Auf künstliches Krafftutter, Hormone oder gar Antibiotika wird ausdrücklich verzichtet. Diese natürliche Aufzucht verleiht dem Fleisch sein einzigartiges, kräftiges Aroma, macht es herzhaft und zart. Viel Bewegung und natürliches Futter, sorgen für eine feine Fettverteilung im Fleisch. Gerade diese Marmorierung ist es, die jedem Steak seinen besonderen Geschmack verleiht.

Nur das Beste bei Bedford

Über die Aufzucht der Rinder, die Auswahl der Tiere bis hin zu Produktion und Transport, wird der Prozess von erfahrenen Qualitätsmanagern vor Ort in Argentinien begleitet. Denn nur beste Qualität darf in unsere Theke.

- **Rinderhüft-Steak**, mit einer Kräuter-Knoblauchbutter-Marinade
- **Rumpsteak**, mit intensiver Marmorierung und schmalem Fettrand
- **Rib-Eye-Steak**, mit kräftiger Marmorierung und dem Fettkern
- **Filetsteak** im Speckmantel und einer Kräuter-Knoblauchbutter-Marinade
- **Roastbeef-Spießchen**, aus zartem Steakfleisch und einer Kräuter-Knoblauchbutter-Marinade

Empfohlene Grillzeit in Minuten pro Seite:

Steakdicke	2 cm	3 cm	4 cm
Englisch	1 - 1,5 min	2 - 2,5 min	3 - 4 min
Medium	2 - 3 min	3 - 4 min	5 - 6 min
Well done	4 - 5 min	5 - 6 min	7 - 8 min

Rindersteaks aus deutschem Lande (aus der Keule)

- **Arizona-Marinade**, mit angenehmer Rauch- und Specknote
- **Avignon-Marinade**, Kräuterbutter mit Knoblauch

Lamm-Spezialitäten

(Bitte vorbestellen, getaute Ware)

- **Lammlachsspieße**
mit Oliven, mariniert mit Knoblauch und Kräutern der Provence
- **Lammhüfte**
mediterran, gefüllt mit getrockneten Tomaten und Frischkäse
- **Lammkotelett „Athen“**
mit Knoblauch, Oregano, Basilikum und Zwiebeln

Geflügel-Spezialitäten

- **Hähnchenbrustfilet-Steak**, getaut und mariniert
 - * **Asia**, mit einer Curry/Paprikanote, Knoblauch und würzigen Kräutern abgerundet
 - * **Provence**, mit Knoblauch und Kräutern der Provence
 - * **Chili Lemon**, Zitronen- und Lemongrasnote
- **Hähnchenfackeln**, mariniert
 - * **Asia**, mit einer Curry/Paprikanote, Knoblauch und würzigen Kräutern abgerundet
- **Putenbruststeak**, mariniert
 - * **La Orange**, fruchtig mit leichter Rosmarinnote
 - * **Arizona**, mit angenehmer Rauch- und Specknote
- **Putenfackeln**, mariniert
 - * **Asia**, mit einer Curry/Paprikanote, Knoblauch und würzigen Kräutern abgerundet

Vegetarische-Spezialitäten (bitte 2 Tage vorher bestellen)

- **Gemüse-Spieße**, mit einer Kräuter-Knoblauchbutter-Marinade, Maiskolben, Zucchini, frische Champignons und Cocktailtomaten
- **Halloumi-Spieße** (Grillkäse aus Zypern)
sehr würzig, mit frischer Paprika und mit Kräuterbutter-Orange mariniert
- **Rosmarinkartoffeln**, aufgespießt

Vorschlag Grillplatte „Gourmet“

- **Roastbeef-Spießchen** mit Kräuter-Knoblauchbutter-Marinade
- **Lammlachs-Spießchen** mit gefüllter Olive und einer Marinade mit Knoblauch und Kräuter der Provence
- **Schweinefilet-Spießchen** mit Speckmantel
- **Hähnchenfackeln**, mit Kräuterbutter-Orange mariniert
- **Putenfackeln**, mit Kräuter-Butter-Orange

- **ein Gläschen mit Thai-Chili-Dip**
- **eine Einwegplatte in edler Optik**

Dazu empfehlen wir unsere Gemüse- und Kartoffelspieße.

Salate

- **Kartoffelsalat nach Hausfrauenart**
Kartoffeln, Eier, Gewürzgurken und Fleischwurst in milder Mayonnaise

- **Holsteiner Krautsalat**, knackig und frisch
Weißkraut, frische grüne Paprika und feine Zwiebeln

- **Griechischer Nudlereissalat**
Gurken, Tomaten, Paprika, rote Zwiebeln, schwarze Oliven und Hirtenkäse, mit Olivenöl, Knoblauch und frischer Petersilie abgeschmeckt

- **Sommer-Kartoffelsalat**
Kartoffeln, Speck, Zwiebeln, Porree, Paprika, Rettich und Möhren mit Essig-Öl-Dressing

- **Griechischer Riesenbohnenalat**
Elefantenbohnen, frische Paprika und Zwiebeln mit Olivenöl mariniert, mit Knoblauch und frischem Basilikum abgeschmeckt

- **Tzatziki, griechisch**
Frischkäse und Joghurt mit Mayonnaise abgeschmeckt mit frischen Gurkenstiften, Zwiebeln und Knoblauch

- **Pesto-Nudelsalat**
Kirschtomaten und gerösteten Pinienkernen

Für alle Angebote gilt: „Solange der Vorrat reicht!“

**Bedford-Spezialitäten
„bratfertig“ zubereitet**

Auf Vorbestellung



Schwein

Gefüllte Braten aus dem mageren Schweinerücken

Holländerbraten

mit Kochschinken und Käse, mild gewürzt

Spießbraten

mit Rohschinken, Zwiebeln und Senf gefüllt, herzhaft

Schwedenbraten

fruchtig mit Backobst: Pflaumen, Aprikosen, Pfirsiche und Apfelringen

Jägerbraten

mit Mett, Zwiebeln, Champignons und Kräutern gefüllt, würzig

Schlemmerbraten

mit Brokkoli und Käse gefüllt, feinwürzig

Schichtbraten nach Gyros-Art, herzhaft

Nackenbraten in Scheiben geschnitten und mit Zwiebeln geschichtet, nach Gyros-Art gewürzt

Alle Braten können Sie auch aus saftigem Schweinenackenfleisch erhalten.

„bratfertige“ Pfannengerichte

Knusperschnitzel

mit einer Mandel-Cornflakes-Panade

Sauerkrautpfanne

mit Kasseler, Ananas und Kräutern

Wurstpfanne

mit Zwiebeln und Paprika

Geschnetzeltes Ungarisch

mit Paprika und Zwiebeln, in einer fruchtigen Tomaten-Würzsauce

Stroganoff-Pfanne

mit Champignons, Gurken und Zwiebeln, in einer feinwürzigen Sauce

Züricher-Filetpfanne

köstliche Cremesauce mit Sahne und leichter Kräuternote

Snirtje-Braten, ein ostfriesisches Nationalgericht
fertig eingelegt in Öl, mit Gewürzen wie Lorbeer, Nelken, Piment
und Zwiebeln

Schweinefilet

verschieden gefüllt (nach Ihren Wünschen und Absprache)

Schweinebäckchen in Rotwein

zartes, mageres Bäckchenfleisch, eingelegt in einer leichten Würzsauce
mit kräftiger Rotweinnote, Zwiebeln und grünem Pfeffer

Rindfleisch-Spezialitäten

Rindersauerbraten

nach Hausfrauenart

Familien-Rinderroulade

gefüllt mit Schinken, Senf und Zwiebeln

Rinderroulade nach Hausfrauenart

gefüllt mit geräuchertem Bauchspeck, Zwiebeln, Senf und Gurken

Rindergeschnetzeltes

mit Möhrchen und Zwiebeln, in einer leichten Weinsauce mit kräftiger
Rotweinnote, Kräutern und grünem Pfeffer

Ochsenbäckchen, in Rotweinsteinmarinade eingelegt

Lamm-Spezialitäten

Lammkeule, mit Rosmarin und Knoblauch gespickt

Lammkotelett (Provence)

mariniert mit einer Knoblauch-Provence-Marinade

Lammhüfte mediterran

gefüllt mit getrockneten Tomaten und Fetakäse, mit Speck ummantelt

Kalbsfleisch-Spezialitäten

Kalbsschnitzel "Saltimbocca"

mit Parma-Schinken und Salbei

Kalbsgeschnetzeltes

mit Champignons, in einer Kräuter-Sahne-Weißwein-Sauce

Involtini di Vitello (Kalbs-Röllchen)

dünne Kalbsschnitzel, gefüllt mit Schafskäse und Kräutern, zu kleinen Röllchen gedreht

Kalbsrollbraten, gefüllt

mit Anti-Pasti

Geflügel-Spezialitäten

Putenbraten

gefüllt mit Backobst

Putenbraten

gefüllt mit Kochschinken und Käse

Knusper-Putenschnitzel

mit einer Mandel-Cornflakes-Panade

Hähnchenbrustfilet „Spinachi“

gefüllt mit Spinat und Schafskäse, mit Knoblauch-Provence mariniert

Thai-Hähnchenpfanne

mit Paprika, Bambus und Zuckerschoten, mit Chili, Ingwer, Kokos und Curry mariniert



Für den Backofen

Prager Schinken mit Knochen und Schwarte (9 kg - 13 kg)

Prager Krustenbraten (4 kg - 5 kg)

Prager Nuss (1 kg - 1,5 kg)

Alle Prager Schinken sind mit einer würzigen Lake gespritzt und mit Honig abgeschmeckt. Bitte 1 Woche im Voraus bestellen.

Kikok-Hähnchen vom Bauernhof

Hähnchenschenkel, herzhaft mariniert

Hähnchen, vollfleischig

Jeden Donnerstag ist Anlieferung.
Bitte bestellen Sie vor.

Ihre Bestellung

Gern nehmen wir Ihre Bestellung auch per E-Mail (laden@bedford.de) unter Angabe Ihres Namens, Ihrer Telefonnummer und dem gewünschten Abholtages entgegen. Eine Bestellung für denselben Tag mailen Sie uns bitte bis spätestens 10:00 Uhr. Größere Bestellungen übermitteln Sie bitte zwei Tage im Voraus.

Wir sind für Sie da:

Mittwoch - Freitag 09:00 Uhr bis 18:00 Uhr
Samstag 08:00 Uhr bis 12:00 Uhr
Montag und Dienstag geschlossen

Tel.-Nr.: 0541 1218-153
Telefax: 0541 1218-253
E-Mail: laden@bedford.de
Internet: www.Bedford-Direkt.de

Bedford-Direktverkauf ab Manufaktur, Traiteur-Platz 1, 49090 Osnabrück