

Backofenfertig und fix gebacken!!

Feine Blätterteighörnchen – gefüllt mit Kochschinken und Käse

Feine Blätterteighörnchen – gefüllt mit Spinat und Mozzarella

Feine Blätterteighörnchen – gefüllt mit Spinat-Mozzarella- & feinstem Lachs

Feine Blätterteigtaschen mit Kassler, Käse und Ananas

Feine Blätterteigröllchen mit Mett-Porree-Tomate- & Käse

Wie immer zur Weihnachtszeit haben wir für Sie auf Vorbestellung:

Hirschfleisch aus dem Lembecker Schloßwald

Frische Kaninchen und Kaninchenkeulen

Frische Enten, Entenkeulen und Entenbrüste

Frische Puten, Putenkeulen

Gänsebrüste, Gänsekeulen



Für Fondü & Raclette

• saftiges Schweinefleisch
(magere Rücken, zarter Schinken, edles Schweinefilet)

• keruiges Rindfleisch
(keruige Hüfte, zartes Roastbeef, edles Rinderfilet)

• zartes Hähnchenfilet

• magere Putenbrüst

• zartes Lammfleisch

• saftiges Kalbfleisch

Unsere Feiertags-Spezialitäten

* Hirschgoulasch mit Würfelgemüse in pikanter Rotweinbeize

* Rinderbraten gefüllt mit Frischkäse, Kräutern, Schinken & Pilzen

* Rinderrouladen küchenfertig gewickelt mit Zwiebeln, Speck & Jürke

* Gourmetröllchen küchenfertig – feine Schweinefleischröllchen, gefüllt mit Gorgonzola & Schinken an Soße Carbonara

* Spießbraten bratfertig saftiger Nackenbraten mit Mett & Zwiebeln gefüllt

* Schweinefilet in Blätterteig saftiges Filet mit Kräutermett-Farce im Blätterteig

* Schwedenbraten mageres Kasseler mit Apfel & Pflaume gefüllt

* Hähnchenfilet > Hawaii < gefüllt mit in Weinbrand eingelegtem Dörfrüchten

Fix & fertig für Sie gekocht!

Auf Vorbestellung bieten wir
feine Bratenspezialitäten fix & fertig gekocht
im lichtebeständigen Behälter angerichtet!

Rinderrouladen au Soße -Fläusfrauen-Art-

Sauerbraten au Soße -rheinische Art-

Schweinenackebraten au Rahmsauce

mit geschmorten Champignons

Hähnchen Florentiner-Art

an Tomatensoße, mit Tomate-Mozzarella & Basilikum

Putenbraten au Currysoße

mit Früchten & Pfefferbrat

☆ Verschenken Sie ☆

☆ Gäunnenfreuden! ☆

☆ feine Mettwurstpräsente

☆ reichhaltig gepackte Präsentkörbe

☆ Münsterländer Schinkeneller

☆ Gutscheine aus Ihrem Feischerfachgeschäft

☆ feinste Gewürze für die gute Küche

☆ hausgemachte Weibmarb-Plochwurst



Alles für die Silvester-Feier



... speziell für
Silvester
unsere heißen Tipps!

Für die traditionelle

SILVESTERFEIER

• lecher knackige Wienerwürstchen

- und besonders zu empfehlen:

backofenfertige

Leberkäse-natur-

Zwiebelkäse

Pizzafleischkäse

winzige
Pfefferbeißer

Einfach ca 2std bei 160°C im Backofen garen. Dazu

empfehlen wir Brathartoffeln oder
Kartoffelsalat!

... und natürlich
Partyfrikadellen

