

Metzger-Bestellzettel

Name: _____

Tel.: _____

E-Mail: _____

Meine Bestellung zum: _____

Bestellung: _____



Metzgerei



Schaible

Wir empfehlen für
ein gelungenes Fest:

KEINE KARTENZAHLUNG MÖGLICH!



Wir sind Partner der

BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL

Bestellungen bitte bis spätestens
17.12. abgeben.

Wild und Geflügel sollten Sie
bitte bis 10.12. bestellen

Darf's mal wieder „Wild“ sein:

- Hirschkeulensteak sehr zart und saftig (schnell zubereitet)
- Hirschragout von Meisterhand geschnitten
- Rehkeule o. Schulter für ihren traditionellen Weihnachtsbraten
- Rehrücken für Sie auch ohne Bein
- Wildschweinkeule

Der Braten, der aus der „Rolle“ fällt!

- Salami-Käse Rollbraten mit pikanter Note
- Spießbraten gerollter Schweinehals mit Kräuterkruste
- Kalbsnierenbraten

Geflügel und Hauskaninchen

- Flügente und Ente
- Pute oder Poularde und Babypute
- Gänse auch Teile möglich
- Hauskaninchen, Schlegel und Rücken

Fonduefleisch für Öl oder Brühe

- zartes abgehangenes Rinderfilet o. Steak
- Schweinefilet
- Putenbrust
- Hähnchenbrust
- zartes Kalbfleisch

Blätterteigspezialitäten

- Schweinefilet im Blätterteig
- Rinderfilet im Blätterteig
- Kasslerscheiben mit Ananas im Blätterteig
- Hackfleischzopf
- Berner Rolle Blätterteigrolle mit feiner Bratfüllung
- Schinkentörtchen

Frisches Lammfleisch aus Hohenlohe

- Lammkeule
- Lammkotelett
- Lammragout
- Lammlachse
- Lammfilet

Gansmenü

sous vide gegart
für 4 Personen

2x 1/2 Gans fertig gewürzt,
Frischgewicht ca. 4,0 Kg

1,2 Kg Rotkohl *

6 Semmelknödel *

1 Kg Soße *

*Schon fertig gekocht, muss nur erwärmt werden

Anleitung für die Zubereitung

Paketpreis nur 95 €

Bis 31.12. bei uns zu bekommen.

Telefon 0711- 8104528 oder
metzgerei.schaible@hotmail.de

Metzgerei Schaible

Tel.: 0711-8104528

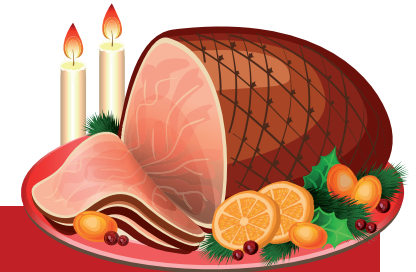
I-net: www.metzgerei-schaible.de

Staufeneckstraße 1

E-mail: metzgerei.schaible@hotmail.de

70469 Stuttgart

Angebot vom 20.12.- 31.12.



- Osso Bucco 100g 2,48 €
- Schweinefilet 100g 1,95 €
- Gelbwurst 100g 1,42 €
- Lachsschinken 100g 2,18 €
- Hackfleisch gemischt Rind und Schwein 100g 1,25 €
- Roastbeef "sous vide gegart"
fertig zubereitet* 100g 4,85 €
- Gänsekeule "sous vide gegart"
fertig zubereitet* 100g 3,85 €

* inklusive einer Anleitung für eine problemlose Zubereitung

- Kalbsbrust
mit Hackfleisch-, Brät-, Maronenfüllung / Hausmacher Art
- Schweinefilet gefüllt
Allgäuer Art: Blauschimmelkäse und mit Rauchfleisch umhüllt
Toskana Art: getrocknete Tomaten, Kräuter und Mozzarellafüllung
Jäger Art: Brät-Pfifferlinge und Kräuter
- Spinat - oder Semmelknödel
- Fertig gekochtes Rot- oder Sauerkraut
- Hausgemachte Bratensoße 1 Kg

Keine Kartenzahlung möglich



Auf Bestellung:
Porterhouse-Steak
Flanksteak
Toma hawk Steak
vom Rind oder Kalb

Wir wünschen Ihnen
zu Weihnachten
Stunden der Besinnung,
zum Jahreswechsel
Freude und
Optimismus und für
das neue Jahr
viel Gesundheit, Glück
und Erfolg!



Wir sind Partner der



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL