

Spezialitäten zum Verwöhnen

Auch in diesem Jahr, versuchen wir Ihnen mit unserem bewährten Weihnachtsangebot die Entscheidung für Ihren kulinarischen Festtagstisch etwas zu erleichtern. Unter der Überschrift „Spezialitäten zum Verwöhnen“ haben wir für Sie wieder ein paar Spezialitäten zusammengestellt:

Spanferkelbraten(fertig gewürzt) nur 17,60€/kg

Knusprige Spanferkelkeule fertig mariniert

Garzeit: je nach Größe 120-150 min. Bei 150° im Backofen garen.

Putenfilet im Broccoli-Brätmantel(15,60€/kg)

Putenbrust umhüllt von feinem Brät mit Broccoli

Garzeit: Putenbrust im Umluftherd bei 130° ca. 90-120 min. braten.

Gefüllter Schweinefilet Gärtnerinnen Art nur 19,60€/kg

Schweinelendchen gefüllt mit Lauch und Champignonbrätfüllung

Garzeit: 45 min. bei 130° - 150° im Backofen oder im Bräter schmoren.

Kräuterbutter-Hüftsteak „Paris“(nur 24,90/kg)

Zarte Rinderhüfte mit Frischkäse und Röstzwiebeln gefüllt.

Winterbraten nur 16,80€/kg

Schweinenacken oder Hüfte mit weihnachtlicher Würzung im Bratschlauch

Garzeit: 120-150 min. Bei 150° im Backofen garen.

Kartoffelgratin fertig für den Backofen(5,00€/kg)

Pro Person etwa 300g. Garzeit: Umluftherd bei 130° ca. 60 min. backen.

Zusätzlich bieten wir auf Bestellung Kalbfleisch und frisches Geflügel (z.B. Gänse & Gänseteile, Ente & Ententeile).

Bestellung bitte bis spätestens 16 Dez. !

Sollte Ihnen eine Spezialität aus den letzten Jahren besonders gut gefallen haben, fragen sie bitte nach.

Umseitig finden Sie unseren vorgefertigten Bestellzettel.



Ein frohes Weihnachtsfest und ein gutes neues Jahr wünscht Ihnen

Ihr Fleischerfachgeschäft

Hugo Adams und Mitarbeiter

Oberstraße 3

Tel. 02652/4681

56743 Mendig

Fax. 02652/1532

E-mail: stefan.adams@web.de