

Weihnachtsbeilagen

Nr.: 10

nach Wahl,
nur noch zu erwärmen
**Knödel, Apfelrotkohl
Ananaskraut, Schupfnudeln,
Rahmwirsing**

á Portion **3,20 €**

Liebe Kundinnen und Kunden, erneut stehen wir in diesem Winter vor Herausforderungen. Hat uns die Pandemie die letzten zwei Jahre viel beschäftigt, so sind es nun die hohen Energiekosten, die Inflation und aktuell eine begrenzte Verfügbarkeit bei Wild und Geflügel. Zum Teil schlägt sich das auch auf unsere Angebote nieder. Trotzdem haben wir wieder mit viel Kreativität und Leidenschaft ein umfangreiches Angebot für Sie zusammengestellt, damit wir Ihnen auch in diesem Jahr viel Freude und Abwechslung bei der Auswahl Ihres Weihnachtsessens bieten können. Um Energiekosten einzusparen, werden wir vermehrt frische, küchenfertige Braten zum Selbstbraten für Sie vorbereiten. Auch unsere Öffnungszeiten ändern sich von November bis Ende März: Wir schließen montags bis freitags eine Stunde früher, also um 17:00 Uhr.



Eine große Gänse-Keule

Nr.16

mit klassischer
Hausfrauensauce,
Apfel-Rotkohl und
Kartoffelklößen
vorgegart und ofenfertig
vorbereitet,
nur noch zu erwärmen!

pro Person **29,90 €**

Menge individuell wählbar.

Der Klassiker zu den Festtagen: Brüh- und Fett-Fondue „Komplett“

Nr.11

saftiges Schweinefilet,
mageres Putenfilet, zartes
Rindersteak, mageres
Kasseler &
frisches Wildsteak

(leicht mariniert, ca. 1,3 kg komplett
für 4-5 Personen)

39,90 €

Gratis zu jeder Komplett-Bestellung:
3 Dipsaucen!

Wildgulasch

Nr.: 12

mit Waldpilzen und Sellerie
servierfertig geschmort,
nur noch zu erwärmen!
ab 2 Portionen

á Portion **9,95 €**

Hirschkalbs-Braten

Nr.: 13

in Holunder-Sauce
servierfertig geschmort,
nur noch zu erwärmen!
ab 2 Portionen

á Portion **11,90 €**

Klassischer Gänsebraten

Nr.: 14

mit leckerer Sauce
fertig gefüllt,
ofenfertig vorgegart

(Frischgewicht inkl. Füllung ca. 4,5 kg
für 4 Personen)

Garzeit ca. 1,5 Stunden
im Ofen bei 120° C

159,- €

mit Beilagen:

Nr.: 15

Rotkohl, Knödel & Sauce

179,- €



Bestellungen nur bis zum 17.12.2022 – solange der Vorrat reicht!

Leider wurden im vergangenen Jahr mehr als 30 Bestellungen nicht abgeholt, daher in diesem Jahr:

Anzahlung 20,- oder 50,- Euro, je nach Auftragssumme.



Abholung Ihrer Bestellungen:

Am 23.12. von 9:00-16:00 Uhr und 24.12. von 7:30 -12:00 Uhr
in der Produktion/Eingang Kurgartenstraße 28.

Travemünder Nr.: 17

Weihnachtsschinken

eingelegt mit Backpflaumen,
Apfelstücken, Apfelgelee und
Zitrone

inkl. 1 Liter fertiger
Bratensauce zum Unterrühren
ofenfertig vorbereitet,
nur noch zu erwärmen!

(ca. 3,5 kg für 6 Personen)

69,95 €

Weihnachts- Nr.: 18

Putenkeule

eingelegt und fertig
gewürzt mit Kräutern

(ca. 1,2 bis 1,3 kg Stücke
für etwa 4-5 Personen)

kg **14,90 €**

Frischer Nr.: 19 Hirschkalbs- braten

**ofenfertig
vorbereitet**

in Rotwein eingelegt,
mit feinem Wildgewürz
fertig zugeschnittene
Stücke

(ca. 1 kg Stücke für etwa
3 Personen)

kg **26,90 €**



Festlich genießen!

Bitte
beachten Sie unsere
neuen Informationen
rund um Ihre
Weihnachts-
bestellung!

Weihnachts- Nr.: 21 Putenbrust mit frischem Rosmarin

fertig mariniert,
in Backfolie ofenfertig
vorbereitet,
dadurch schön saftig
zu garen

(ca. 1,8 kg Stücke für
etwa 5-6 Personen)

kg **19,90 €**

Gefüllte Ente Nr.: 20

klassisch gefüllt mit
Äpfeln und Majoran,
außen mit Orangenmarinade,
inkl. 500 ml fertiger Sauce,
ofenfertig vorbereitet

(ca. 2,2 kg für 2-3 Personen)

Garzeit ca. 120 Minuten
im Ofen bei 160° C

Stück **35,90 €**

