

Weihnachtsbeilagen

Nr.: 10

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

pro Portion **3,50 €**

Liebe Kundinnen und Kunden, erneut haben wir mit Kreativität und Leidenschaft ein umfangreiches Angebot für Sie zusammengestellt.

Wir hoffen, dass wir Ihnen auch in 2024 reichlich Auswahl und Abwechslung bei der Wahl Ihres Weihnachtsessens bieten können.

Bestellungen werden ab sofort entgegengenommen!

Im Namen des gesamten Teams möchten wir uns für Ihre Treue und Unterstützung bedanken. Es ist uns eine Freude, Sie mit unseren hochwertigen Produkten zu versorgen.

Laden Am Dreilingsberg 2:

Öffnungszeiten zu Weihnachten: **Samstag, 21.12.24 von 9:00 bis 13:00 Uhr**

Montag, 23.12.24 von 8:00 bis 17:00 Uhr,

Dienstag, 24.12.24 von 8:00 bis 12:00 Uhr



Eine große Nr.16

Gänse-Keule

mit klassischer
leckerer
Geflügelsauce,

vorgegart und ofenfertig
vorbereitet,

nur noch zu erwärmen!

pro Stück **24,90 €**

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 Dipp Saucen!

Wildgulasch

Nr.: 12

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

pro Portion **9,90 €**

Hirschkalbs- Braten

Nr.: 13

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

pro Portion **12,90 €**

Klassischer Gänsebraten

Nr.: 14

mit leckerer Sauce

gefüllt mit Äpfeln und Majoran
ofenfertig vorgegart

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

(Garzeit ca. 1,5 Stunden bei 120° C)

149,- €



Bestellannahme nur bis zum 18.12.2024 – solange der Vorrat reicht!

Bei der Bestellaufnahme nehmen wir eine Anzahlung von
20,- oder 50,- Euro, je nach Auftragssumme,



Abholung Ihrer Bestellungen:
Am 23.12. von 8:00-16:00 Uhr und 24.12. von 8:00 -12:00 Uhr
in der Produktion/Eingang Kurgartenstraße 28.

Nr.: 17
**Travemünder
Weihnachtsschinken**

eingelegt mit
Backpflaumen,
Apfelstücken, Apfelgelee
und Zitrone

inkl. 1 Liter Bratensauce

ofenfertig vorbereitet.
(ca. 3,5 kg für 6 Personen)

69,90 €

(Garzeit 120 Minuten bei 180)

Nr.: 19
**Frischer
Hirschkalbs-
braten**

ofenfertig vorbereitet,
in Rotwein eingelegt,
mit feinem Wildgewürz,
fertig zugeschnittene Stücke.
(ca. 1 kg Stücke für 3 Personen)

kg **26,90 €**

(Garzeit 120 Minuten bei 140 Grad)

Nr.: 18
**Frische
Weihnachtspute**

fertig gefüllt und gewürzt,
inkl. fertiger Bratensauce
(ca. 3,5 kg für etwa 4 Personen)
ofenfertig vorbereitet.

Stück **49,- €**

(Garzeit 120 Minuten bei 160 Grad)



Fleischerei LOHFF GmbH • 23570
Travemünde • Am Dreilingsberg 2
Tel.: 04502 – 2303 • www.lohff.de

Festlich genießen!

Bitte
beachten Sie wichtige
Informationen
rund um Ihre
Weihnachts-
bestellung!

Nr.: 21
**Weihnachts-
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 **22,90 €**

Nr.: 20
Gefüllte Ente

klassisch gefüllt

mit Äpfeln und Majoran,
außen mit Orangenmarinade,
inkl. 750 ml fertiger Sauce,
ofenfertig vorbereitet.

(ca. 2,2 kg für 2-3 Personen)

Stück **35,90 €**

(Garzeit ca. 120 Minuten bei 160° C)



Liebe Kundinnen und Kunden,
auch in diesem Jahr nehmen wir Ihre Bestellungen **ausschließlich persönlich**
im Geschäft Am Dreilingsberg 2 entgegen. Eine Bestellannahme per Telefon,
E-Mail oder in der Catering-Abteilung ist nicht möglich!

Bestellungen werden angenommen bis: 18.12.2024!