

Weihnachts- beilagen

Nr.: 10

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

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 unserem Jubiläumsjahr reichlich Auswahl und Abwechslung bei der Wahl Ihres Weihnachtssessens 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.

Vielen Dank für Ihr Vertrauen und für Ihre vielfältigen und wertschätzenden Glückwünsche, die wir in diesem Jahr zu unserem 150-jährigen Jubiläum durch Sie erfahren durften.

**Öffnungszeiten an Weihnachten: Freitag, 22.12. 9 bis 17 Uhr
Samstag, 23.12. 8 bis 14 Uhr**



Eine große

Nr.16

Gänse-Keule

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

pro Person **29,90 €**

Menge individuell wählbar.
O

ohne Beilagen: **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 Dipsaucen!

Wildgulasch

Nr.: 12

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

pro Portion **9,90 €**

Hirschkalbs- Braten

Nr.: 13

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

pro Portion **12,90 €**

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

149,- €

mit Beilagen:

Nr.: 15

Rotkohl, Knödel & Sauce

169,- €

Bestellungen nur bis zum 18.12.2023 – solange der Vorrat reicht!

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



Abholung Ihrer Bestellungen:

Am 22.12. von 9:00-17:00 Uhr und 23.12. von 8:00 -14:00 Uhr
in der Produktion/Eingang Kurgartenstraße 28.

Travemünder Weihnachtsschinken

Nr.: 17

eingelegt mit
Backpflaumen,
Apfelstücken, Apfelgelee
und Zitrone

inkl. 1 Liter fertiger
Bratensauce zum Unterrühren
ofenfertig vorbereitet.
(ca. 3,5 kg für 6 Personen)

69,90 €

(Garzeit 120 Minuten bei 180 Grad)

Frischer Hirschkalbs- braten

Nr.: 19

**ofenfertig
vorbereitet**

in Rotwein eingelegt,
mit feinem Wildgewürz
fertig zugeschnittene
Stücke

(ca. 1 kg Stücke für etwa
3 Personen)

kg **26,90 €**

(Garzeit 120 Minuten bei 140 Grad)



Frische

Nr.: 18

Weihnachtspute

fertig gefüllt und gewürzt
mit leckerer fertiger Soße

(ca. 3,5 kg für etwa 4 Personen)

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 unsere
neuen Informationen
rund um Ihre
Weihnachts-
bestellung!

Weihnachts- Putenbrust

Nr.: 21

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 €**

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 €**



Liebe Kundinnen und Kunden,
in diesem Jahr nehmen wir Ihre Bestellungen *ausschließlich persönlich* im
Geschäft Am Dreilingsberg entgegen. Die Bestellannahme per Telefon, E-Mail
oder in der Catering-Abteilung ist nicht möglich!
Rechtzeitige Bestellung sichert den Wunschbraten.

Bestellungen werden angenommen bis: 18.12.2023!