



Metzgerei & Feinkost

*Sehr geehrte Kunden,
Sie kehrt jedes Jahr aufs Neue wieder – die Zeit des besonderen Genusses.
Die Weihnachtszeit
Lassen Sie sich verführen von unserem großen Angebot an köstlichen
Weihnachtsdelikatessen.*

Ideen für Ihre Vorspeise:

Vitello Tonnato vom Kalb
geräucherte Gänsebrust dünn aufgeschnitten,
Leberpasteten verschiedenster Art,
Rotweinschinken mit Rosinen

handgebeizter Räucherlachs
zart geräucherte Forellenfilets
Kanadischer handgebeizter Wildlachs
Krabbencocktail mit Früchten
Terrinen vom Lachs- und Forelle
Blätterteigtäschchen mit Lachs und Frischkäse gefüllt

Traditionelle und edle Weihnachtsbraten:

gefüllte und ungefüllte (Roll-)Braten
vom Schwein, Rind, Kalb und Lamm in den verschiedensten Variationen
zartes Filet und Roastbeef vom Ochsen
Kalbsnierenrollbraten
magerer Kalbsrücken
gefüllte Schweinefilets
knuspriger Backschinken
Kasseler im Blätterteig oder Schinken Brotteig
magere Kalbsbrust mit herzhafter Füllung

ganze Lammkeule in Kräutern eingelegt
Ochsen- oder Kalbsbäckchen
Rinderbraten mit Pflaumen und Maronen gefüllt
Finnischer Grillschinken mit Senfkruste
Hirschgulasch in Rotweinmarinade oder
Hirschbraten eingelegt
Ummanteltes Schweinefilet im Dörrfleischmantel
wahlweise mit Backpflaumen oder Mettfüllung

Wir kochen für Sie:

Verschiedene Braten fix und fertig zum Erwärmen mit Soße

Schweinefilet in Pilzrahmsoße

Hirschgulasch

Rinderrouladen

Kalbsfrikassee mit Pilzen

Sauerbratengulasch

zarte Kalbsbäckchen in deftiger Soße

Ochsengulasch in Burgundersoße

Das 20 min Weihnachtsmenü:

Vorspeise:

Rosa gegrilltes Roastbeef an Feigensenf

oder

handgebeizter Lachs,

dazu Forellenfiletterrinen und Sahnemeerrettich

Hauptgang:

zarter Kalbsbraten,

dazu Grauburgundersoße und Spinat-Kartoffelknödel

Dessert:

weiße Mousse au chocolate mit Amaretto-Zimtkirschen

Die Hauptspeise erwärmen und los geht's!!!

Vorspeise und Hauptgang sind bereits von uns vorbereitet und angerichtet.

*Wir wünschen Ihnen ein frohes und besinnliches Weihnachtsfest
und erholsame Feiertage*

Susanne Wieland

Gabriele Löwenhaupt, Ingrid Henn

Patrick Link, Lisa Coulter, Sascha Manghi

Ana Bedekovic, Andrea Lindemer

Domenik Marlow, Sven Bindewald

Rosemarie und Rudolf Wieland

Metzgerei und Feinkost

S. Wieland

Hohenzollernstr.47 Lu-Friesenheim

Tel.: 0621-695302 Fax: 0621-6369259

Mail: info@metzgerei-ludwigshafen.de