



Metzgerei & Feinkost

*Sehr geehrte Kunden,
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,
rosa gegrillte Entenbrust

handgebeizter Räucherlachs
zart geräucherte Forellenfilets
Garnelen in Dillrahm
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 Rotweinsteinmarinade oder
Hirschbraten eingelegt
Ummanteltes Schweinefilet im Dörrfleischmantel
wahlweise mit Backpflaumen oder Mettfüllung
Ochsen- oder Kalbskotelett
Lammfilets, Lammrücken

Wir kochen für Sie:

Verschiedene Braten fix und fertig zum Erwärmen mit Soße

Schweinefilet in Pilzrahmsouße

Hirschgulasch

Rinderrouladen

Kalbsfrikassee mit Pilzen

Sauerbratengulasch

zarte Kalbsbäckchen in deftiger Soße

Ochsengulasch in Burgundersouße

Das 20 min Weihnachtsmenü:

Vorspeise:

Entenbrust mit Preiselbeersahne

oder

handgebeizter Lachs,

dazu Forellenfiletterrinen und Sahnemeerrettich

Hauptgang:

Hirschgulasch

dazu Kartoffelknödel und gefüllte Birne mit Preiselbeeren

Dessert:

Schwarzwälder Dessert

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, Melanie Preußger

Nicole Schmidt, Inge Wipfler, Christiane Weiß, Yvonne Mieger,

Sybille Finkler, Andrea Lindemer, Vera Quziboeva,

Patrik Link, Domenik Kniel

René Friederici

Rosemarie und Rudolf Wieland

Metzgerei und Feinkost

S. Wieland

Hohenzollernstr.47 Lu-Friesenheim

Tel.: 0621-695302 Fax: 0621-6369259

Mail: info@metzgerei-ludwigshafen.de