



Metzgerei & Feinkost

*Sehr geehrte Kundinnen und Kunden,
Auch dieses Jahr bieten wir Ihnen tolle Ideen und Köstlichkeiten für Ihr
Weihnachtsmenü. Lassen Sie sich inspirieren.*

Ideen für Ihre Vorspeise:

Vitello Tonnato vom Kalb oder Pute
geräucherte Gänsebrust dünn aufgeschnitten,
Leberpasteten verschiedenster Art,
rosa gegrillte Entenbrust

handgebeizter Räucherlachs
zart geräucherte Forellenfilets
Garnelen in Dillrahm
Krabbencocktail mit Früchten
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
zarte Kalbskotelett
Lammfilets, Lammrücken
und Lammkoteletts

Wir kochen für Sie:

Verschiedene Braten fix und fertig zum Erwärmen mit Soße

Schweinefilet in Pilzrahmsauce

Hirschgulasch

Rinderrouladen

Kalbsfrikassee mit Pilzen

Sauerbratengulasch

zarte Kalbsbäckchen in deftiger Soße

Ochsengulasch in Burgundersauce

Das 20 min Weihnachtsmenü:

Vorspeise:

Roastbeefröllchen mit Frischkäse und Walnusspesto
oder

handgebeizter Lachs,

dazu Krabbencocktail mit Früchten und Sahnemeerrettich

Hauptgang:

Hirschgulasch in herzhafter Soße

dazu Kartoffelknödel und Rotkraut

Dessert:

Karamelköpfl

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, Nicole Schmidt

Inge Wipfler, Christiane Weiß, Yvonne Mieger, Ulrike Hahn

Sybille Finkler, Andrea Lindemer, Jasna Agushevska, Jutta Töniers, Jasmin Sprenk

Sandro Kniel, Domenik Kniel

Jürgen Koch, 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

Samstag, den 27.12. haben wir geschlossen

Am Montag, den 29.12. haben wir wieder geöffnet.