

Bestellungen können telefonisch unter *06205/102280 (Reilingen)* oder *06224/172420 (Sandhausen)* aufgegeben werden.

Alternativ können Sie Ihre Bestellung auch per E-Mail mit der gewünschten Abholfiliale an info@metzgerei-ehehalt.de senden.

Bezeichnung	Menge
Name:	
Adresse:	
Telefon:	
Abholtermin:	
Bitte bis spätestens Dienstag, 19.12.2023 abgeben!	
Wir wünschen unseren Kunden, Freun und Bekannten ein frohes Weihnachtst	
METZGEREI EHEHALT PARTYSERVICE EHEHALT	

www.metzgerei-ehehalt.de



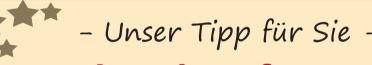
Angebote zum Fest vom 11.12.-31.12.2023

<u>WEIHNACHTS-</u> <u>GESCHENK-</u> <u>KARTON</u>

gepackt mit Wein, Gebäck, Salami und Schinken



-nur auf Vorbestellung



Lendenpfanne "Advent"

Lendenscheiben in

Whiskeymarinade an edler

Rahmsauce mit Pfifferlingen

und Maronenkruste



Zubereitung in der Backschale: ca. 45 Min. bei 160°C



METZGEREI EHEHALT PARTYSERVICE EHEHALT

Reilingen Alte Friedhofstraße 18 Tel.: 0 62 05 / 10 22 80 info@metzgerei-ehehalt.de

Sandhausen Hauptstraße 123 Tel.: 0 62 24 / 17 24 20 www.metzgerei-ehehalt.de

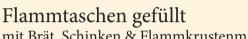


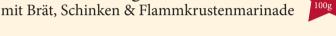


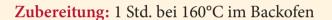
Jägertaschen gefüllt

mit Brät, Champignons & Röstzwiebeln

Hirtentaschen gefüllt mit Brät, Schafskäse & Knoblauchmarinade







Raclette- & Fonduefleisch

Schweinelende Hähnchenbrust Putenbrust Rinderlende Rinderhüfte Kalbshüfte



Wir bitten um Vorbestellung!

Frisches Wild & Geflügel auf Vorbestellung (Tagespreise)



Geflügel

Enten-/Hähnchenbrustfilet Ganze Enten Ganze Puten Putenoberkeule

Gänse

Gänsekeulen Gänsebrüste

Ganze Gänse ab 5 Personen

Wild

Hirschkeule Rehkeule Rehrücken Wildschwein

Vorbestellung bis spätestens 10.12.2023!

Ber - Angebote zum Fest

Schweinelende



Rinderrouladen



Putenschnitzel

mit Kräuter-Brokkoli-Füllung







Festtagsaufschnitt mit Braten und Pasteten



Wiener Würstchen geräuchert



Grillschinken mit leckerer Kruste



Semmelknödel hausgemacht

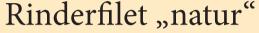


Unsere Festtagsempfehlunger für den Backofen - schnell & beguem zubereitet!

Waidmannslende mit Maronen

Ganzes Schweinefilet gefüllt mit einer feinen Waldpilzmischung und Maronen in Pilzrahmsoße

Zubereitung im Backofen: 1 Stunde bei 160°C



als Steaks oder am Stück

Zubereitung: Jede Seite 2 Min. scharf anbraten, dann in Alufolie im Backofen bei 90 °C ca. 8-10 Min. ruhen lassen

Lachsfilet (150g Stücke) natur oder in Zitronenpfeffer mariniert

Zubereitung: Jede Seite 6 - 8 Minuten anbraten

Entenbrustfilet "Orange"

mit einer edlen Mandelorangenfüllung, bratfertig zubereitet!

Zubereitung im Backofen: ca. 1 Stunde bei 160°C

Rinderrouladen gefüllt mit Dörrfleisch, Gurken, Zwiebeln und Senf, mariniert

Zubereitung im Bräter: Mit Wurzelgemüse anbraten, mit Flüssigkeit auffüllen und 1,5 Stunden bei 160° garen!

Kalbsrollbraten "Försterin Art"

gefüllt mit Schinken-Champignon-Brät

Zubereitung im Backofen: 1,5 Stunden bei 160°C

Gänsekeule "festlich-klassisch"

natur oder gewürzt

Zubereitung im Backofen: 1,5 Stunden bei 160°C















