Bestellschein

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, Freunden und Bekannten ein frohes Weihnachtsfest!

METZGEREI & PARTYSERVICE EHEHALT
www.metzgerei-ehehalt.de

Angebote zum Fest vom 11.12.-31.12.2023

WEIHNACHTS-GESCHENK-KARTON

gepackt mit Wein, Gebäck, Salami und Schinken

30 €

-nur auf Vorbestellung-

- Unser Tipp für Sie -

Lendenpfanne „Advent“

Lendenscheiben in Whiskeymarinade an edler Rahmsauce mit Pfifferlingen und Maronenkruste

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

METZGEREI & 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

Ehehalt's
Himmmlische Schlemmereien

Jägertaschen gefüllt
mit Brät, Champignons & Röstzwiebeln — 1,59 € 100g

Hirtentaschen gefüllt
mit Brät, Schafskäse & Knoblauchmarinade — 1,59 € 100g

Flammtaschen gefüllt
mit Brät, Schinken & Flammkrustenmarinade — 1,59 € 100g

Zubereitung: 1 Std. bei 160°C im Backofen

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!

Genießer - Angebote zum Fest

Schweinelende
natur — 1,99 € 100g

Rinderrouladen
natur — 1,89 € 100g

Putenschnitzel
natur — 1,39 € 100g

Schweinelende
mit Kräuter-Brokkoli-Füllung — 1,79 € 100g

Festtagsaufschnitt
mit Braten und Pasteten — 1,49 € 100g

Wiener Würstchen
geräuchert — 1,49 € 100g

Grillschinken
mit leckerer Kruste — 1,89 € 100g

Semmelknödel
hausgemacht — 0,79 € 100g

Unsere Festtagsempfehlungen
für den Backofen - schnell & bequem zubereitet!

Waidmannslende mit Maronen
Ganzes Schweinefilet gefüllt mit einer feinenWaldpilz-mischung und Maronen in Pilzrahmsoße

Zubereitung im Backofen: 1 Stunde bei 160°C

Rinderfilet „natur“
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

Wir bitten um Vorbestellung per Bestellschein auf der Rückseite bis spätestens 19.12.2023!