



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:

Terrine von Pute und Wildente
Vitello Tonnato vom Kalb
Geräucherte Gänsebrust dünn aufgeschnitten,
Teigpastetchen vom Schwein mit Cognac, Pistazien und Pilzen,
Leberpaté mit Schokolade und Haselnüssen,
Rotweinschinken mit Rosinen

Feinster Fisch:

handgebeizter Räucherlachs
zart geräucherte Forellenfilets
Kanadischer handgebeizter Wildlachs
Krabben in Curry und Früchten
Terrinen vom Wels- und Forelle
Blätterteigtäschchen mit Lachs und Frischkäse gefüllt

Traditionelle Weihnachtsgenüsse:

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

Edle Festtagsbraten

ganze Lammkeule in Kräutern eingelegt
Ochsen- oder Kalbsbäckchen
Rinderbraten mit Pflaumen und Maronen gefüllt
Finnischer Grillschinken mit Senfkruste
Hirschgulasch in Rotweinmarinade,
Ummanteltes Schweinefilet im Dörrfleischmantel,
Filet Wellington

**Wie jedes Jahr bieten wir Ihnen ganze Puten und Enten,
sowie Teilstücke vom Geflügel, Reh, Hirsch und Wildschwein an.**

Bitte bestellen sie diese rechtzeitig vor.

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

Ohsengulasch in Burgundersoße

Das 20 min Weihnachtsmenü:

Vorspeise:

Rosa gegrillter Kalbsrücken an Gemüsetatar
oder

handgebeizter Gravedlachs,

dazu Forellenfiletterrinen und Sahnemeerrettich

Hauptgang:

Hirschgulasch,

dazu Kartoffelknödel und gefüllte Birnen

Dessert:

weiße Mousse au chocolate mit Amaretto-Zimtkirschen
oder

ein kleiner Käseteller

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

Antonia Schwöbel, Gabriele Löwenhaupt, Ingrid Henn

Patrick Link, Michaela Wild, Sascha Manghi

Beatrix Nehmet,

Roland Flasack, Domenic Marlow, Jürgen Siebenhaar,

Rosemarie und Rudolf Wieland

Metzgerei und Feinkost

S. Wieland

Hohenzollernstr.47 Lu-Friesenheim

Tel.: 0621-695302 Fax: 0621-6369259

Mail: info@metzgerei-ludwigshafen.de