

Bestellung

(bitte bis 12.12. abgeben)

wird geholt am:

Name:

Adresse:

Telefon:

Achtung: Bei Produkten mit frischen Brätfüllungen empfehlen wir, die Ware spätestens am 2. Tag zuzubereiten; ansonsten bitte frisch einfrieren und am Vorabend langsam auftauen!

Abholschein Nr.

Friedberg, Haagstr.19 Tel. 601430 Fax 607743

Friedberg, Rob.Hartl Str. 30 Tel. u. Fax 601111

www.metzgerei-kaindl.de info@metzgerei-kaindl.de

ÖFFNUNGSZEITEN !!!

Mittwoch, dem 23.12. durchgehend von 8.00 bis 18.00 Uhr.

Heiligabend von 7.30 bis 12.00 Uhr.

Festliche Köstlichkeiten



Unser Bestes im Angebot

Schinken-Käse-Spinatbraten,

vorgegart 100 g/1,29 €

Schweinefilet, gefüllt mit Brokkoli-Mandelfarce

oder „Italia“ mit Steinpilzen (Bild) 100 g/1,79 €

Rosmarinbraten, ein Hauch Italien 100 g/1,09 €

Weihnachtsgeräuchertes, frisch aus dem HeiBrauch

100g von 0,99 - 1,59 €

Weißwürstl, mehrfach ff-prämiert 100g/1,09 €

*Frohe Weihnachten wünscht Ihnen
Familie Kaindl und das ganze Team!*





Ente gefüllt

nach Hausfrauenart mit Semmel-Nußfüllung
ohne Knochen u. vorgegart. Stück ca. 1600 - 1700 g (ca. 8 Portionen),
dazu unseren Geflügelfond im Glas



Blätterteigspezialitäten

Kasseler, Puten- oder Schweinefilet,
mit feiner Kräuterfarce im Blätterteig



Lammkeule Toskana

mariniert mit toskanischen Gewürzen. Stück ca. 1500 g,
dazu passt unser Lammfond



Gefüllte Bratenspezialitäten

vorgegart mit: Champignon-, Brokkoli- oder Schinken-
Käse-Spinatfüllung – Kalbsbrüstchen mit Steinpilzfarce –
dazu empfehlen wir unseren Bratenfond



Dry Aged Steaks

Porterhouse, T-Bone, Club, Lende oder Rib Eye



Klassische Bratenspezialitäten

von Spanferkel, Schwein, Rind, Lamm und Kalb,
Pökel-, Most- oder Honigschinken



für Fondue und heißen Stein

zarte Edelteile von Rind, Kalb, Schwein u. Pute.
dazu unsere hausgemachten Dips



Frischgeflügel

Bayerische Gänse ca. 4-7 kg,
Flugenten ca. 1,8-2,2 kg und 3-4 kg,
Hausenten ca. 2,5-2,8 kg, Puten ca. 3-6,5 kg,
Flugentenbrust ca. 350 g,
dazu passt unser Geflügelfond



Geflügelspezialitäten

Hähnchenbrüstchen im Mozzarellagemüsemantel
Putenschlemmerfilet im Pistazien-Kräutermantel
dazu passt unser Geflügelfond



Festtagsaufschnitt ca. 350 g:

als Reserve für die Feiertage - im Vacuumbeutel



Weihnachtlich köstliche Geschenkideen

Festlich dekorierte Körbe groß und klein, Schalen,
erlesene Weine, Gutscheine uvm.



Hausgemachte Spezialitäten für Ihre Weihnachtstafel

- ◆ zartrosa gegrilltes Roastbeef
- ◆ leckere Antipastis
- ◆ Trüffelleberwurst
- ◆ Haussalami ital. und mediterane Art
- ◆ Schinkenspezialitäten wie Spanferkel-, Most- und Honigschinken
- ◆ Vitello Tonnato
- ◆ Pastetenspezialitäten
- ◆ deftige Gulaschsuppe
- ◆ Weihnachtskochsalami

Achtung! Dieses Jahr ist alles etwas anders! Um für Sie die Wartezeiten möglichst kurz zu halten werden wir an Weihnachten ein **separates Abholfenster in der Haagstraße** einrichten. Hier können Sie Ihre Bestellung **nur abholen** - ein zusätzlicher Verkauf ist **nicht** möglich!

Es wäre für uns eine große Erleichterung, wenn Sie Ihre Bestellung bis 12.12.20 bei uns abgeben.

Im Voraus dafür herzlichen Dank!