Bestellung

(bitte bis 10.12. 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 6099141 www.metzgerei-kaindl.de info@metzgerei-kaindl.de

ÖFFNUNGSZEITEN!!!

Freitag, 23.12., 8:00 bis 18:00 Uhr durchgehend. Heiligabend von 7:30 bis 12:00 Uhr.

Festliche Köstlichkeiten



Unser Bestes im Angebot

Schinken-Käse-Spinatbraten, vorgegart 100 g/1,49 €

Schweinefilet, gefüllt mit Brokkoli-Mandelfarce oder "Italia" mit Steinpilzen (Bild) $100 \text{ g/1,99} \in$

Rosmarinbraten, ein Hauch Italien 100 g/1,29 €

Weihnachtsgeräuchertes, frisch aus dem Heißrauch 100g von 1,19 - 1,89 €

Weißwürstl, mehrfach ff-prämiert 100g/1,29 €

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



Kalbsbrüstchen mit Steinpilzfarce

dazu empfehlen wir unseren Bratenfond



Dry Aged Steakș

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



Braten- und Schinkenspezialitäten

Schweinefilet im Speckmantel, Sauerbraten Pökel-, Most- oder Honigschinken



für Fondue und heissen Stein

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



Frischgeflügel und Geflügelteile nur auf Anfrage

letzte Bestellmöglichkeit: Samstag 10.12.



Geflügelspezialitäten

Hähnchenbrüstchen im Mozzarella-Gemüsemantel Putenschlemmerfilet im Pistazien-Kräutermantel dazu passt unser Geflügelfond



Festtagsaufschnitt ca. 350 g:

als Reserve für die Feiertage - im Vacuumbeutel



Hausgemachte Spezialitäten für Ihre Weihnachtstafel

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

Achtung!

Es wäre für uns eine große Erleichterung, wenn Sie Ihre Bestellung bis 10.12. bei uns abgeben. Ab dem 19.12. können wir aus organisatorischen Gründen keine Bestellungen mehr annehmen!

Vielen Dank für Ihr Verständnis!