

Bestellen, abholen,
stressfrei genießen

Bestes Fleisch

... für Ihr Silvestermenü

BestellNr.:



Meine Silvester-Bestellung:

Feines Fleisch (Preise auf Anfrage an der Fleischtheke)	Menge
Zarte Rinderlende/Filet	kg
Rumpsteak/Roastbeef, gereift	kg
Rinderhüfte am Stück, ideal für Steaks oder Fondue	kg
Schweinefilet, ideal für zarte Medaillons oder Fondue	kg
Zartes Kalbsrückensteak, vollfleischig	kg
Kalbsfilet, ideal für Medaillons	kg
*Französisches Flugentenbrustfilet, Stück ca. 400 g	Packung
*Französische Flugentenkeule, ca. 400 g	Packung
Ibérico Karree	Scheiben
*Fondue (Preise auf Anfrage an der Fleischtheke)	Menge
Anteilig gemischt aus Rinderhüfte, Schweinefilet, Putenbrust und Hähnchenbrust, in Würfel geschnitten	kg
Mild Geräuchertes (Preise auf Anfrage an der Fleischtheke)	Menge
Schäufele, ohne Knochen, ca. 1,8 kg oder ca. 1,1 kg	Stück
Schäufele mit Knochen, ca. 1 kg oder ca. 2,1 kg	Stück
Kasseler Rücken im Blätterteig, ca. 1 kg	Stück
Kasseler Hals/Kamm, ohne Knochen	kg
Kasseler Lachsbraten/Rücken, ohne Knochen	kg
Schinken im Brotteig	kg
Frisch gekochte Stielrippchen	Scheiben
Saftige Hals-/Kammrippchen, gekocht	Scheiben
Geräucherte Rinderzunge, ca. 1,5 kg	Stück

Ich hole die Waren am

um

Uhr hier an der Theke ab.

Name

Telefon

Bitte geben Sie Ihre Bestellung bis spätestens

an der Metzgereitheke ab.

Datenschutzhinweis: Datenschutzrechtliche Informationen nach Art. 13 EU-DSGVO finden Sie im Markt. Bei Fragen hierzu melden Sie sich bitte vor Ort bei der Marktleitung.

Artikel, die mit einem * gekennzeichnet sind, sind nur auf Vorbestellung erhältlich.

Wir wünschen Ihnen ein frohes neues Jahr!



BestellNr.:



Sonstiges (Preise auf Anfrage an der Fleischtheke)

Menge

JETZT ONLINE BESTELLEN UND IM MARKT ABHOLEN!



1. Klicken Sie auf ein Produkt Ihrer Wahl



2. Teilnehmenden Markt in Ihrer Nähe auswählen



3. Fleisch auswählen und Abholdatum eingeben



4. Zum Wunschtermin an der Bedientheke abholen



5. An der Kasse im Markt bezahlen

WWW.FEINESFLEISCH.DE



• WAGYU RINDER-FILET

Australisches Rindfleisch von Weltklasse – unvergesslicher Geschmack.

• NEUSEELAND LAMM-STEAKHÜFTE

Saftig und hocharomatisch – der Geheimtipp unter den Gourmets.

• HEREFORD TOMAHAWK-STEAK

Rib-Eye-Steak mit typischem Fettsäure und sehr langem Knochen.

• LABEL ROUGE SCHWARZFEDERHUHN

Ein unverfälschter, fester, vollfleischiger Geschmack.

UND VIELE WEITERE SORTEN!