

Fleischspezialitäten für die Festtage



Schnell und einfach...

Schweinsfilet im Teig (tiefgekühlt, ab in den Vorrat)

Pouletbrust im Teig (mit Zwetschgen, Spinat od. Frischkäse)

Schweinefilet Söili (ein Highlight auf dem Teller)

Pastetlifüllung (nach traditioneller Rezeptur)

Gespickter Braten, Rindsbraten

Simmenfluhbraten (mit Speck umwickelt)

Saure Mockä (altbewährt)

Niesenbraten (mit Dörripflaumen gespickt)

Rindsfilet, Rindsentrecôte

Buurehamme (Beinschinken)

Rollschinkli, Quickschinkli

Kalte Fleischplatten



Öffnungszeiten über die Festtage 2024

MI	18. Dezember	auch Nachmittag geöffnet
DO/FR	19./20. Dezember	normale Öffnungszeiten
SA	21. Dezember	07.30– 15.00 Uhr durchgehend
MO	23. Dezember	normale Öffnungszeiten
DI	24. Dezember	07.30 – 15.00 Uhr durchgehend
MI	25. Dezember	10.00 – 11.00 Uhr (nur abholen der Bestellung)
DO	26. Dezember	Geschlossen
FR/SA	27./28. Dezember	normale Öffnungszeiten
MO	30. Dezember	normale Öffnungszeiten
DI	31. Dezember	07.30– 15.00 Uhr durchgehend



01.- 05. Januar

Bleibt unser Geschäft geschlossen

Werte Kundin / Werter Kunde

Für Ihre Treue und das Vertrauen bedanken wir uns ganz herzlich.

Mit Elan und Fachwissen werden wir Sie auch im neuen Jahr gerne bedienen.

Wir wünschen Ihnen frohe Festtage und alles Gute im neuen Jahr.

Ihr Niesen-Metzg Team

GUT ZU WISSEN...

TISCHSPEZIALITÄTEN WIE FONDUE CHINOISE UND BOURGUIGNONNE

Sie sind ein echter Festtagsklassiker, lassen sich doch mit ihnen das gemeinsame Schlemmen par excellence zelebrieren. Gereiftes Fleisch mit exzellentem Aroma und andere Fleischspezialitäten sorgen für unvergessliche Gaumenfreuden.

Zum Fleisch erhalten Sie bei uns viele Saucen in bester Qualität.



FLEISCHLAGERUNG BEI IHNEN ZUHAUSE

Jedes Frischfleisch muss bei min. 4 Grad gekühlt werden. **(Balkon und Keller nicht geeignet)**

SERVIEREN DES FLEISCHES

Wir empfehlen Ihnen rohes Fleisch auf einem separaten Teller zu servieren. Speziell bei Poulet ist Vorsicht geboten.

DAS MACHT DEN UNTERSCHIED

Wenn Sie bei uns Rind-, Poulet-, Pferde-, Kalb- und Schweinefleisch für Ihr Fondue-Chinoise bestellen, so wird das Fleisch bei uns von Hand geschnitten.



WIE VIEL FLEISCH BENÖTIGEN SIE FÜR DAS CHINOISE?

Dies variiert je nach Gast. Überlegen Sie sich vor der Bestellung die Anzahl der Gäste und deren Essverhalten. Unsere Mengenangabe pro Person ist "gut" berechnet.

BERECHNEN SIE PRO PERSON:

Gute Esser: "Starke" Männer 250g - 300g

Normale Esser: 200g - 250g

Kleine Esser: 100g - 150g

GESCHENKE UND GUTSCHEINE

Wurst und exklusive Spezialitäten – weihnächtlich verpackt

Geschenkkörbe - individuell zusammengestellt mit Liebe zum Detail

(nur auf Vorbestellung min. 2 Tage im Voraus)

Damit wir Ihre Wünsche zu Ihrer vollen Zufriedenheit erfüllen können empfehlen wir,

uns Ihre Bestellung frühzeitig mitzuteilen. **Tel: 033 657 10 17 oder direkt im Laden.**