



Weihnachtszauber

Vom Traiteur – *Köstlichkeiten unter sich:*

Käsespezialitäten, Lachs, Crevettencocktail, Pasteten, Terrinen usw.

Teig-Spezialitäten:

Blätterteigschweinchen mit köstlicher Füllung. Schweinsfilets und Schinken im Teig.

Fleischfondues und Tischgrill – *Nicht nur für Kenner ein Genuss:*

auserlesenes Fleisch von Hand geschnitten.

Festtagsbraten – *einfach, traditionell:*

vom Kalb oder vom Schwein, herzhaft mariniert, fixfertig in der Bratfolie.

Stumpf Söseli – *wer sie kennt, liebt sie:* 20 Sorten der Spitzenklasse - hausgemacht!

Unsere **Öffnungszeiten** über die Festtage:

Weihnachten:

Mo-Mi, 21.-23.12. 8⁰⁰ - 12⁰⁰, 14 – 18³⁰

Do, 24.12 7³⁰ - 15⁰⁰ (durchgehend)

Neujahr:

Mo-Mi, 28.-30.12. 8⁰⁰ - 12⁰⁰, 14 – 18³⁰

Do, 31.12. 7³⁰ - 15⁰⁰ (durchgehend)

Voranzeige: Betriebsferien von Mo 11. bis Mo 25. Januar 2021.



Bestellformular

Name:

Adresse :

Tel:

Abholdatum 22 23 24

Verbrauchsdatum 23 24 25 26

Fleisch, Fisch und Charcuterie, etc.						Stumpf Söseli		
							Amore	
							Bourguignonne	
							Calvados	
							Chnobl	
							Cocktail	
							Cognac	
							Curry	
							Dill	
							Feigen	
							Kräuter	
.....Pers.	<input type="checkbox"/> Festtagsbraten						Mango	
							Mexicaine	
Frisch	*	<input type="checkbox"/> Fondue Chinoise						Nüssli
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Fondue Bourguignonne						Pfeffer
Total		<input type="checkbox"/> Tischgrill						Piri-Piri
	ggggg	Safran-Prosecco	
		Rind	Kalb	Schwein	Poulet	Pferd	Senf	
.....							Tartar	
.....							Wasabi	
.....							Whisky	