



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:* 18 Sorten der Spitzenklasse!

Unsere **Öffnungszeiten** über die Festtage:

Dienstag, 18.12. bis Freitag, 21.12. 8³⁰ - 12⁰⁰, 14 - 18³⁰

Samstag, 22.12. 8⁰⁰ - 14⁰⁰ (durchgehend)

Montag, 24.12. 7³⁰ - 15⁰⁰

Donnerstag, 27.12. + Freitag, 28.12. 8³⁰ - 12⁰⁰, 14 - 18³⁰

Samstag, 29.12. 8⁰⁰ - 14⁰⁰ (durchgehend)

Montag, 31.12. 7³⁰ - 15⁰⁰



Bestellformular

Name:

Abholdatum 20 21 22 24

Adresse :

Verbrauchsdatum 21 22 23 24 25 26

Tel:

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