

# Würziges Raclette - Fleisch für festliche Stunden

# Fondue für besinnliche Stunden

# Damit Ihr Fest ein Gaumenschmauss wird...

...sind wir für Sie da!

## Raclette - Platte „Wintermärchen“

festliche Platte mit gewürztem Schnitzfleisch, zartem Roastbeef, Putenbrust, Sausis (Mini-Wurstchen)

Pro Person rechnen wir 300g Fleisch.  
Ab 4 Personen.

Pro Person 5,80 €



Raclette Platte

## Raclette - Platte „Festtag“

festliche Platte mit gewürztem Schweinefilet, Roastbeef, Hähnchenbrust, Entenbrust, sowie kleine Kräuterlinge (würzige Mini-Bratwürstchen).

Pro Person rechnen wir 300g Fleisch.  
Ab 4 Personen.

Pro Person 6,50 €



## Raclette - Platte „Royal“

festliche Platte mit gewürztem Schweinefilet, Rinderfilet, Hähnchenbrust, Entenbrust, sowie Lammlachs.

Pro Person rechnen wir 300g Fleisch.  
Ab 4 Personen.

Pro Person 9,50 €



Fondue Platte

## Fondue - Platte „Schlemmer“

In Würfel geschnittenes Schnitzfleisch, Steakhüfte, Putenfleisch, mageres Kassler, sowie kleine Kräuterlinge (würzige Mini-Bratwürstchen).

Pro Person rechnen wir 350g Fleisch.  
Ab 4 Personen.

Pro Person 5,80 €

## Fondue - Platte „Gourmet“

in Würfel geschnittenes Schweinefleisch, Roastbeef, Hähnchenfleisch, mageres Kassler, sowie kleine Kräuterlinge (würzige Mini-Bratwürstchen).

Pro Person rechnen wir 350g Fleisch.  
Ab 4 Personen.

Pro Person 6,50 €

## Fondue - Platte „Deluxe“

in Würfel geschnittenes Schweinefleisch, Rinderfilet, Hähnchenbrust, Entenbrust, sowie Lammlachs.

Pro Person rechnen wir 350g Fleisch.  
Ab 4 Personen.

Pro Person 11,00 €

## Hausgemachte Dips ideal zu Raclette und Fondue

- Aprikosen - Curry - Dip 1,59 € / 100 g
- Orangen - Whiskey - Dip 1,59 € / 100 g
- Schlemmerdip 1,59 € / 100 g
- Teufelsdip 1,59 € / 100 g

## Unsere Ladenöffnungszeiten

Montag bis Freitag 07:30 Uhr - 12:30 Uhr  
Dienstag, Donnerstag, Freitag 14:30 Uhr - 18:00 Uhr  
Samstag 07:00 Uhr - 12:00 Uhr

## Sonderöffnungszeiten Weihnachten

Mittwoch, den 23.12.2020 auch von 14:30 Uhr - 18:00 Uhr  
Heiligabend: 07:00 Uhr - 12:00 Uhr  
Mittwoch, den 30.12.2020 auch von 14:30 Uhr - 18:00 Uhr  
Silvester: 07:00 Uhr - 12:00 Uhr  
Samstag, den 02.01.2021: Geschlossen

Wir bitten um die Weihnachtsbestellungen bis Samstag den **19.12.20** telefonisch unter **05196 - 328** oder per WhatsApp unter **0175 - 2373132**



## Frohes Fest

Tannenzweige, Kugeln und Lichter  
Große Augen aus staunenden Kindergesichtern.  
Zarte Düfte und Herzen so weit.  
Wir wünschen allen eine frohe Weihnachtszeit!

Ihr Team der  
Fleischerei Hestermann

# Leckere Weihnachtsmenüs

# Weihnachtsmenüs zum Wählen

# Weihnachtessen zum genießen

# Heilig Abend.... traditionell und lecker

## Weihnachtsmenü 1

- Hochzeitssuppe
- Schweinefilet mit Moccakruste, dunkle Bratensoße, Rahmgemüse (Staudensellerie, Zucchini und Paprika)
- Kartoffelgratin

Pro Person 18,50 €

## Weihnachtsmenü 2

- Hochzeitssuppe
- Entenbrust, sous vidé mit Orangensoße Kronsbeeren - Rotkohl, Semmelknödel
- Spekulatius - Mousse

Pro Person 24,50 €

Wir bereiten unsere Weihnachtsmenüs für Sie backofenfertig vor. Zu den Menüs erhalten Sie eine detaillierte Backanleitung.

## Festliche Fleischteile

### natur, oder gewürzt

- Schweinefilet 2,17 € / 100 g
- Rumpsteak 3,87 € / 100 g
- Rinderfiletsteak 5,57 € / 100 g
- Lammlachs 4,27 € / 100 g
- Entenbrust 2,15 € / 100 g
- Hähnchenbrust 1,67 € / 100 g

## Rouladen (Rind, Schwein)

### Küchenfertig gefüllte Rouladen

- Füllung nach hausfrauen Art
- Pfifferling Art mit Pfifferlingen, Champignons und Lauchzwiebeln
- Backpflaumen - Apfel - Füllung
- Toast - Sellerie - Petersilie - Füllung
- Gorgonzola - Schinken - Füllung

1,87 € / 100 g

## Wählen Sie Ihr Weihnachtswunsch Menü:

Wählen Sie aus den folgenden Vorschlägen das aus was Sie möchten. Senden Sie uns Ihr Wunschmenü an mail@fleischerei-hestermann.de, mit Ihren Kontaktdaten. Wir senden Ihnen Ihr persönliches Angebot zu.

### Vorspeisen

- Hochzeitssuppe
- Linsen - Möhren Cremesuppe
- Tomatensuppe mit Klöße
- Kürbiscremesuppe

### Hauptgang

- Schmorbraten in Zwiebelsoße
- Schmorbraten in Meerrettichsoße
- Schmorbraten vom Ellinger Limousin Rind in Soße
- Rinderroulade
- Wildragout
- Schweinefilet mit Kräuterkruste
- Schweinefilet mit Moccakruste
- Hähnchenbrust mit Anti-Pasti Auflage
- Hähnchenbrust mit Pfifferling Farce
- Entenbrust mit Orangensoße
- Entenbrust in Pflaumensoße

### Bratensoßen

- Basissoße
- Helle Pfeffer Orangensoße
- Rotweinssoße mit Preiselbeeren
- Champignon-Rahm Soße
- Pfefferrahmsauce
- Pfifferlingsoße

### Vegetarischer Hauptgang

- Rote - Beete - Schlemmerkästchen mit Orange, Brie, Majoran - Zimt - Schmand

## Weihnachtessen für zu Hause vorbereitet

### Gemüsebeilagen

- Grill - Gemüse
- Ratatouille - Gemüse
- Wirsing - Rahmgemüse
- Rahmgemüse (Staudensellerie, Paprika, Zucchini)
- Mangold - Gemüse
- Porree - Gemüse
- Apfel - Rotkohl
- Speckbohnen - Bündchen

### Sättigungsbeilagen

- Kartoffelgratin
- Rosmarin - Kartoffeln
- Mangold - Knödel
- Tomaten - Basilikum - Knödel
- Kräuter - Knödel



Schweinefilet mit Mocca - Kruste

## Zum Abschluss etwas Süßes

- Amerettini - Mascapone - Creme
- Wintergrütze mit Vanillesauce
- Schokoladen - Mousse
- Spekulatius - Mousse
- Weißes Schokoladen Mousse auf Himbeeren

## Geflügel zum Fest

### Leckerer von der Gans

- Gans klassisch (zum Selber füllen)
- Gans gefüllt mit Rosinen und Äpfeln
- Gans gefüllt mit Spekulatius und Backpflaumen

### Leckerer von der Ente

- Ente klassisch (zum Selber füllen)
- Ente gefüllt mit Rosinen und Äpfeln
- Entenbrust gewürzt oder natur
- Entenbrust gefüllt mit Apfel & Rosinen
- Entenbrust mit Spekulatius & Backpflaumen

## Aufschnitt und Feinkostsalate

### Aufschnitt zum Fest

- Rindersaftschinken
- Holsteiner Mettwurst
- Filetpastete
- Kasseler

### Feinkostsalate zum Fest

- Eiersalat
- Schinkensalat
- Straßburgersalat
- Geflügelsalat
- Fleischsalat

## Heilig Abend, traditionell lecker

### Frisch aus unserer Wurstküche

- Wiener Würstchen 1,57 € / 100 g
- Weißwurst, am 24.12.20 für Sie produziert 1,34 € / 100 g

### Selbstgemachte Beilagensalate

- Brokkoli Coctail 1,67 € / 100 g
- Cous Cous 1,04 € / 100 g
- Kartoffelsalat 1,07 € / 100 g
- Penne Nudelsalat 1,04 € / 100 g
- Rotkohlsalat 1,17 € / 100 g