

Unser Weihnachtsmenü...

...wird von unserem Küchenteam frisch für Sie zubereitet und in Siegelschalen hygienisch portioniert. Sie brauchen die Gerichte nur noch erwärmen, Ihre Beilagen vorbereiten und fertig ist Ihr Weihnachtsmenü. Damit unser Küchenteam alles frisch für Sie zubereiten kann, benötigen wir

Ihre Bestellung bis Mittwoch, 19.12. 18:30 Uhr .

Nach diesem Termin können wir keine Küchenbestellungen mehr entgegen nehmen.

ABHOLUNG DER MENÜS NUR AM MONTAG 24.12.

Meine Weihnachtsbestellung:

Bitte geben Sie bei Ihrer Bestellung die angegebene Verpackungseinheit je Stück, kg oder Portion an. Vorbestellungen unter:

Tel.: 0 28 34 / 20 24

E-Mail: kontakt@fleischerei-borghs.de

Name: _____

Vorname: _____

Straße: _____

Ort: _____

Tel. _____

Abholung nur am Montag 24.12
in unserer Fleischerei
auf der de Cabanes Str. 2-6.
in Straelen

**Beachten Sie auch
unsere Aktionswerbung
„festliche Theke“
in der Weihnachtswoche
vom 19. - 24.12.2018**

*Das gesamte Team der
Fleischerei Borghs wünscht
Ihnen und Ihren Familien eine
geruhige Adventszeit
und ein schönes
Weihnachtsfest !*

„Silvester 2018“

unsere Empfehlungen zum Jahreswechsel – ab dem 28.12.2018

Party-Suppen

alle Suppen im Schlauch verpackt

Gulaschsuppe 6,49 €/kg

mit viel Schweinegulasch, Paprika, Pilzen und Zwiebeln

Mitternachtssuppe 5,98 €/kg

mit Hackfleisch, Mettwurst, Pilzen & Paprika, Bohnen & Mais, pikant gewürzt

Käse-Lauchsuppe 5,98 €/kg

mit Lauchstreifen, Hackfleisch, Kochschinken, Champignons, mit Schmelzkäse verfeinert

Mitternachts-Snack

in Siegelschalen verpackt

Currywurst 2,49 €/Port.

unsere beliebte Currywurst - geschnitten in pikanter Sauce

Schaschlik-Spieß 3,98 €/Stück

schmeckt bis zum frühen Morgen - in würziger Sauce - ca. 280g Frischgewicht/Stück

Feinkost-Salate

probieren Sie unsere leckeren Salate aus eigener Herstellung

Feinkostsalate

Kartoffelsalat 0,79 €/100g

ganz klassisch mit Gurke, Ei und Mayonaise besonders lecker zu unseren Knackwürstchen

Nudelsalat 0,89 €/100g

mit Fleischwurst, Gurke & Erbsen

Fleischsalat 1,29 €/100g

besonders lecker zum Katerfrühstück

-für den 31.12 bitte vorbestellen-

Aus unserer Wurstküche

Fondue-Fleisch 1,98 €/100g

fertig geschnitten, Hähnchen, Schweinefilet und Rinderhüfte zu gleichen Teilen sortiert

Knackwürstchen 0,89 €/100g

frisch aus der Wurstküche

Pfefferbeißer 0,98 €/100g

der herzhafteste Snack - so lange der Vorrat reicht

Minutensteaks 8,98 €/kg

aus dem Schweinerücken

WIR FEIERN SILVESTER

MONTAG 31.12 - 07:00 - 14:00 UHR

Unser Cateringteam wird Silvester einen freien Tag genießen.

Am 31.12 bieten wir daher keinen Cateringservice an.

Kalte Platten können gerne vorbestellt werden.

Wir wünschen Ihnen einen guten Übergang ins neue Jahr!

Borghs GmbH & Co KG - Feinkost-Fleischerei / Catering & Eventservice

Verkauf: de Cabanes Str. 2-8, 47638 Straelen Tel.: 0 28 34 / 20 24

Produktion & Verwaltung, Zeppelinstr. 40, Tel. 0 28 34 / 94 30 83 0

Unsere Weihnachtsküche

Wir kochen für Sie
Ihr Weihnachtsmenü



Spezialitäten aus unserer Küche
frisch für Sie gekocht



feine Süppchen

Wir kalkulieren ca. 350 ml Suppe je Portion.

Rinderkraftbrühe

feines Festtagsüppchen mit Markklößchen, Eierstich und feinen Gemüsebrunoise

3,49 €/Port.

Hühnersuppe

klare kräftige Hühnersuppe mit Gemüsebrunoise Eierstich und Hühnerfleisch

3,49 €/Port.

Wir verpacken Ihre Speisenauswahl in Kunststoff-Siegelschalen. Diese brauchen Sie dann nur noch in der Mikrowelle erwärmen. Bei größerer Abnahme trennen wir das Fleisch und die Saucen, um Ihnen das erwärmen zu erleichtern.

warme Vorspeisen

Wiener Tafelspitz

in kräftiger Rinderbrühe gekochter zarter Tafelspitz, ganz mager zugeschnitten. Der Tafelspitz wird in Brühe mit Julienne-Gemüse serviert.

6,98 €/Port. (ca. 180g Fleisch-Fertiggewicht)

Ragout Fin vom Kalb

feines, im eigenen Saft gekochtes Kalbfleisch, in einer hellen Sauce, mit Pilzen und Spargel verfeinert. Eine tolle Vorspeise mit Blätterteig und Zitrone serviert.

6,98 €/Port. (ca. 250g Fertiggewicht)

kalte Vorspeisen

Tafelspitz mit Remouladensauce

zart gekochter Tafelspitz, dünn geschnitten mit hausgemachter Remouladensauce (125g Tafelspitz und 75g Remoulade je Portion)

5,49 €/ je Port.

Wrap-Röllchen mit Lachs

Weizentortilla, gefüllt mit Frischkäse, Räucherlachs und Gartenkräutern (je Portion 4 Röllchen zu je ca. 50-g)

4,49 €/Port.

Feinkost

Rindfleischsalat

fein geschnittenes Rindfleisch in milder Remoulade mit Ei, Gurke, Zwiebel und Kräutern

1,89 €/100g

Garnelen Cocktail

feine Garnelen in delikater Cocktailsauce, mit Pilzen, Mandarinen & Spargel verfeinert

1,98 €/100g

Eier-Schinkensalat

gekochtes Ei, milder Kochschinken, Sellerie und feine Salatsauce

1,69 €/100g

Tickets ab dem 10.12 bei uns im Vorverkauf Ein tolles Weihnachtsgeschenk

Hauptgerichte

vom Rind

Rinder-Burgunder Braten

unser Klassiker - zarter Rinderbraten, schonend gegart in feiner dunkler Burgundersauce

6,98 €/Port. (250g Fleischeinlage)

Rheinischer Sauerbraten

Wir verfeinern die Sauce mit Rübenkraut und zarten Rosinen

6,98 €/Port. (250g Fleischeinlage)

Rinder-Rouladen

gefüllt mit Hackfleisch, Speck & Zwiebeln Senf, in leckerer Bratensauce

5,98 €/Stück (ca. 300g Frischgewicht)

Bei einer Bestellung von Küchenfertigen Produkten aus dieser Broschüre erhalten Sie ab 10 Portionen einer Sorte

5 % Rabatt

vom Kalb

Kalbsbraten an Bratenjus

Im Ofen schonend geschmort, an einer delikaten Bratensauce die wir aus dem Kalbsfond zubereiten

7,98 €/Port. (250g Fleischeinlage)

Züricher Kalbsgeschnetzeltes

das Original - aus zartem Kalbfleisch, mit frischen Champignons, in feiner Rahmsauce

7,98 €/Port. (300g Fertiggewicht)

vom Schwein

Filetmedaillon „Madagaskar“

in pikanter Pfeffer-Cognac Sauce

6,49 €/Port. (200g Fleischgewicht je Port.)

Filetmedaillon „Forstmeister“

mit Champignons und Steinpilzen, abgerundet mit einem Schuss Sahne und frischen Kräutern

6,98 €/Port. (200g Fleischgewicht je Port.)

vom Wild & Geflügel

Hirschragout in Burgunderjus

mager zugeschnittener Hirsch-Edelgulasch in dunkler Burgundersauce

6,98 €/Port. (300g Fertiggewicht je Port.)

Wildschwein in Sauerkirchsauce

in Rotwein eingelegte geschmorte Wildschwein-keule, an einer fruchtigen Sauerkirch-Sauce

7,98 €/Port. (300g Fertiggewicht je Port.)

Entenkeule in Orangensauce

ganze gebackene Entenkeule an einer fruchtigen, dunklen Orangensauce

5,98 €/je Stück

Gänsebraten an Barolo-Jus

aus der Gänsebrust & - Keule, saftig gebacken mit einer leckeren Rotweinsauce, die wir aus dem Bratensaft zubereiten

8,98 €/je Port. (1/2 Keule / 1/2 Brust)

Unsere Geschenkidee Präsentkörbe in jeder Preislage, gefüllt mit hausgemachten Spezialitäten und erlesener Feinkost. -Einkaufsgutscheine-

Beilagen

Kartoffelgratin

mit einem Hauch Knoblauch und mit geriebenem Gouda belegt, zum Selberbacken vorbereitet.

2,98 €/Port. (250g Fertiggewicht)

Thüringer Klöße

feiner Kartoffelkoß mit einer Füllung aus Brotcroutons - aus eigene Herstellung

2,98 €/Port. (250g Fertiggewicht)

hausgemachte Semmelknödel

vorgegart, mit Ei, Speck und frischen Kräutern aus eigener Herstellung

2,98 €/Port. (250g Fertiggewicht)

Dessert

im praktischen Dessertbecher portioniert

Mandel Panna Cotta

mit hausgemachtem Waldbeerkompott feines Sahnedessert, mit einem Hauch frischer Vanille, Amaretto und feinen Mandelsplittern

2,79 €/Port (150g Panna Cotta / 50g Sauce)

Weihnachts-Tiramisu

feiner, in Kaffee getränkter Bisquit, belegt mit Mascarponecreme, einem Hauch Mandellikör und weihnachtlichen Gewürzen

2,98 €/Port (ca. 200g je Becher)

Bratapfel mit Vanillesauce

der Klassiker zum Weihnachtsfest. Wir füllen frische Äpfel mit Marzipan, Nüssen, Mandeln, Rosinen, etc. Herrlich duftend mit einer Prise Zimt - zum selber backen. Zu jedem Apfel reichen wir 100g hausgemachte Vanillesauce

2,98 €/Stück

Schlesische Weißwurst

vom 19.12 - 24.12

Eine Spezialität die wir nur zum Weihnachtsfest tagesfrisch für Sie produzieren.

Feine Kalbswürstchen, mild gewürzt, verfeinert mit Milch, frischer Petersilie und Zitrone.

1,29 €/100g

frisches Kalbfleisch zum Weihnachtsfest

Kalbschnitzel oder Rouladen

Kalbsgeschnetzeltes

Kalbs - Rückensteaks

Kalbshaxe für Ossobucco

Wild & Geflügelspezialitäten auf Vorbestellung bis zum 15.12.

Dry Aged Steaks

6 Wochen gereift

vom Weidrind aus der Region



Vorbestellung erwünscht

Festtagsbraten in seiner besten Qualität

Weihnachtsschinken

unser beliebter Festtagsbraten mild gepökelter Schweineschinken in Rotwein-Lake eingelegt. Bratfertig mit Schwarte wie gewachsen. Die Zubereitung sollte im Ofen bei ca.150° C (ca. 2 - 3 Std.) erfolgen.

7,98 €/kg

Familienroulade

mit Mett, Zwiebeln, Speck und Senf gefüllter Rinderbraten, bratfertig zubereitet

12,98 €/kg

Rheinischer Sauerbraten

feinstes Rindfleisch aus der Keule vom Weiderrind, im Gewürzsud eingelegt und bratfertig gewürzt.

13,98 €/kg

Schweinerollbraten

„Weihnachtszauber

Schweinerücken, gefüllt mit einer Farce aus Backobst, Frischkäse, gemahlene Haselnüssen, weihnachtlich gewürzt und bratfertig zubereitet.

11,98 €/kg

