

# Unsere Weihnachtsküche





## Jetzt online vorbestellen

Stellen Sie Ihr eigenes Weihnachtsmenü zusammen unter:

[shop.fleischerei-borghs.de](https://shop.fleischerei-borghs.de)

So geht's:

1. Weihnachtsmenü durchstöbern
2. Warenkorb zusammenstellen
3. Für den 24.12. bestellen
4. An Heiligabend bis 12:00 Uhr abholen
5. Zuhause erwärmen und genießen.



### Unsere Öffnungszeiten in der Weihnachtswoche

Montag bis Freitag 08:00 - 18:00 Uhr / Heiligabend 07:00 - 12:00 Uhr

### Unsere Geschenkideen

#### **Straelener Gold Sekt**

Mit 22 karätigem Blattgold.

9,49 € je 0,75l Flasche

#### **Präsentkörbe**

In jeder Preislage, gefüllt mit hausgemachten Spezialitäten und erlesener Feinkost.

#### **Einkaufsgutscheine**

### Die Zubereitung

Wir verpacken Ihre Speisenauswahl in Kunststoff-Siegelschalen unter Schutzatmosphäre. Die Speisen brauchen Sie dann nur noch in der Mikrowelle oder in Ihren eigenen Gefäßen im Ofen schonend erwärmen.

Bei größerer Abnahme trennen wir das Fleisch und die Saucen, um Ihnen das Erwärmen zu erleichtern.

## FEINES SÜPPCHEN

### Rinderkraftbrühe

Festtagssüppchen mit Markklößchen, Eierstich und feinen Gemüsebrunoise.

**4,20 €/Port.** (350 ml je Portion)

## VORSPEISEN

### Wiener Tafelspitz

In kräftiger Rinderbrühe gekochter, zarter Tafelspitz, ganz mager zugeschnitten. Der Tafelspitz wird in Brühe mit Gemüsebrunoise verpackt.

**8,50 €/Port.** (ca. 150g Fleischeinlage zzgl. Brühe)

### Entenbrust Rosé

Zart rosa gegarte Entenbrust. Gepökelt und mild geräuchert, in Tranchen geschnitten, dazu hausgemachte Cumberland-Sauce..

**6,90 €/Port.** (ca.100g Fleischeinlage, 50g Sauce))

### Wrap Röllchen mit Lachs

Feiner Weizentortilla mit hausgemachtem Kräuter-Frischkäse und geräuchertem Lachs gefüllt.

**4,90 €/Port.** (ca.150g Einwaage je Portion)

### Vitello Tonnato mit Thunfisch-Dip

In Weißweinsud gegartes Kalbfleisch, mit italienischen Kräutern mariniert und dünn aufgeschnitten.

Dazu reichen wir unseren leckeren Thunfisch-Dip.

**7,90 €/Port.** (ca.120g Kalbfleisch und 75g Dip)

## Schlesische Weißwurst

**vom 20.12. - 24.12.**

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

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

**1,69 €/100g**

## FEINKOST

### Garnelencocktail

Marinierte Garnelen in feiner Cocktailsauce, mit Spargel, Pilzen & Mandarinen.

**2,30 €/Port.** (100g je Portion)

### Geflügelcocktail

Feines Hähnchenfleisch, mariniert in delikater Currysauce, mit Pilzen, Früchten & Spargel verfeinert.

**2,10 €/100g** (100g je Portion)

### Remouladensauce

Hausgemacht zu Ihrem Tafelspitz, mit Ei und Gurke in delikater Mayonaise.

**1,80 €/100g** (100g je Portion)

**Bestellannahme bis:**

**Montag 19.12. - 18:00 Uhr**

## HAUPTGERICHTE

### Vom Rind

#### Rinder-Burgunder Braten

Zarter

Rinderbraten, schonend gegart in feiner dunkler Burgundersauce.

**8,90 €/Port.** (ca 200g Fleischeinlage zzgl. Sauce)

#### Rheinischer Sauerbraten

Wir verfeinern die Sauce mit Rübenkraut und zarten Rosinen.

**8,90 €/Port.** (ca. 200g Fleischeinlage zzgl. Sauce)

#### Rinder-Rouladen

Gefüllt mit Hackfleisch, Speck, Senf & Zwiebeln in leckerer Bratensauce. ( Frischgewicht ca. 300g)

**8,50 €/Port.** (ca. 200g Fleischeinlage zzgl. Sauce)

## 10 % Rabatt

bei Bestellung

**von 10 Portionen einer Sorte**  
küchenfertiger Produkte aus dieser Broschüre.

## Vom Schwein

### **Filetmedaillon „Madagaskar“**

In würziger Pfeffer-Rahm Sauce

**7,90 €/Port.** (ca. 180g Fleischeinlage)

### **Filetmedaillon „Forstmeister“**

Mit Champignons, Pfifferlingen & Steinpilzen.  
Abgerundet mit einem Schuss Sahne und frischen Kräutern.

**8,50 €/Port.** (ca. 180g Fleischeinlage)

## Vom Wild & Geflügel

### **Wildragout**

Mager zugeschnitten vom Rotwild,  
ganz klassisch geschmort, mit Preiselbeeren.

**8,90 €/Port.** (ca. 280g Fertiggewicht)

### **Hirschbraten an Burgundersauce**

In Rotwein eingelegte, geschmorte Hirschkeule,  
an einer feinen Burgundersauce mit Cranberries.

**9,90 €/Port.** (ca. 200g Fleischeinlage)

### **Entenbrust an Preiselbeersauce**

Geschmorte Entenbrust, in Scheiben tranchiert an  
einer fruchtigen Preiselbeersauce.

**12,90 €/Port.** (ca. 200g Fleischgewicht)

### **Hähnchenbrust gefüllt**

Ganze, gebratene Hähnchenbrust, gefüllt mit  
einer Farce aus Waldpilzen und Kräutern an einer  
feinen Riesling-Kräuter Sauce.

**8,50 €/je Port.** (ca. 180 Fleischeinlage)

## Vom Kalb

### **Züricher Kalbsgeschnetzeltes**

Zartes Kalbsfleisch, Champignons, in Rahmsauce.

**8,90 €/Port.** (ca. 280g Fertiggewicht)

## Vegetarisch

### **Gemüselasagne**

fertig gebacken, mit frischem Gemüse, Tomaten,  
Bechamelsauce und mit Gouda gratiniert.

**6,50 €/Port.** (ca. 400g Fertiggewicht)

## **UNSERE BEILAGEN**

### **Kartoffelgratin**

Mit einem Hauch Knoblauch und mit  
geriebenem Gouda belegt.  
Zum Selberbacken vorbereitet.

**2,90 €/Port.** (ca 200g Fertiggewicht)

### **Kartoffelklöße**

Hausgemachter Kartoffelkloß, von Hand gedreht.

**2,90 €/Port.** (ca. 160g Fertiggewicht)

### **Hausgemachte**

### **Semmelknö-**

### **del**

Vorgegart, mit Ei, Speck und frischen Kräutern.  
Aus eigener Herstellung.

**2,90 €/Port.** (ca. 160g Fertiggewicht)

### **Apfelrotkohl**

Hausgemachter Rotkohl, abgeschmeckt mit  
winterlichen Gewürzen und frischen Äpfeln.

**2,90 €/Port.** (ca. 180g Fertiggewicht)

### **Rahmwirsing**

Fein geschnittener Wirsing, mit geröstetem Bacon  
und Sahne verfeinert.

**2,90 €/Port.** (ca. 180g Fertiggewicht)

## **FEINES DESSERT**

### **Weihnachtliche Panna Cotta**

Klassisches Sahne-Dessert mit weihnachtlichen  
Gewürzen und Beerenfrüchten.

**2,90 €/Port** (ca. 130g pro Port.)

### **Herrencreme**

Mit Rum und Schokosplittern verfeinert.

**2,90 €/Port.** (ca 130g pro Port.)

### **Bratapfel mit Vanillesauce**

Wir füllen frische Äpfel mit Marzipan, Nüssen,  
Mandeln und Rosinen. Herrlich duftend, mit einer  
Prise Zimt, zum selber Backen. Zu jedem Apfel rei-  
chen wir 75g hausgemachte Vanillesauce.

**3,20 €/Port.**



# Silvester 2022

Unsere Empfehlungen zum Jahreswechsel – ab dem 28.12.2022

## Party-Suppen

Alle Suppen im Schlauch verpackt.

**Gulaschsuppe 7,49 €/kg**

Mit viel Schweinegulasch, Paprika, Pilzen und Zwiebeln.

**Mitternachtssuppe 6,98 €/kg**

Mit Hackfleisch, Mettwurst, Pilzen & Paprika, Bohnen & Mais, pikant gewürzt.

**Käse-Lauchsuppe 6,98 €/kg**

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

## Mitternachts-Snack

In Siegelschalen verpackt.

**Currywurst 3,98 €/Port.**

Unsere beliebte Currywurst - geschnitten, in pikanter Sauce. (300g inkl. Sauce)

**Schaschlik-Spieß 4,50 €/Stück**

Schmeckt bis zum frühen Morgen - in würziger Sauce - ca. 280g Frischgewicht je Spieß.

**Bierknacker 0,89 €/Stück**

Leckere Mettwurstchen zum Rohessen. Frisch hergestellt und mild geräuchert.

## Feinkostsalate

Frisch und aus eigener Herstellung.

**Kartoffelsalat 0,98 €/100g**

Ganz klassisch mit Gurke, Ei und Mayonaise.

Besonders lecker zu unseren Knackwürstchen.

**Nudelsalat „Gärtnerin“ 0,98 €/100g**

Mit knackigem Gemüse, vegetarisch.

**Porree-Frucht Salat 1,29 €/100g**

Fein geschnittener Lauch, mit Ei, Ananas,

Mandarinen und Selleriestreifen in weißer Sauce

**-Für den 31.12. bitte vorbestellen-**

## Aus unserer Wurstküche

**Knackwürstchen 1,39 €/100g**

Frisch aus der Wurstküche.

**Frisches Mett 0,89 €/100g**

Ganz mager - laufend frisch.

**Minutensteaks 1,19 €/100g**

Aus dem Schweinerücken.

## **Silvesterbuffets am 31.12.2022**

**Abholung zwischen 17:00-18:30 Uhr auf der Zeppelinstraße 40 in Straelen**

Informationen zur Buffetauswahl finden Sie unter

[www.catering-borghs.de](http://www.catering-borghs.de)

Wir wünschen Ihnen einen guten Übergang ins neue Jahr!

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

Verkauf: De-Cabanes-Str. 2-6, 47638 Straelen Tel.: 0 28 34 / 20 24

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

[www.catering-borghs.de](http://www.catering-borghs.de) / [www.fleischerei-borghs.de](http://www.fleischerei-borghs.de)