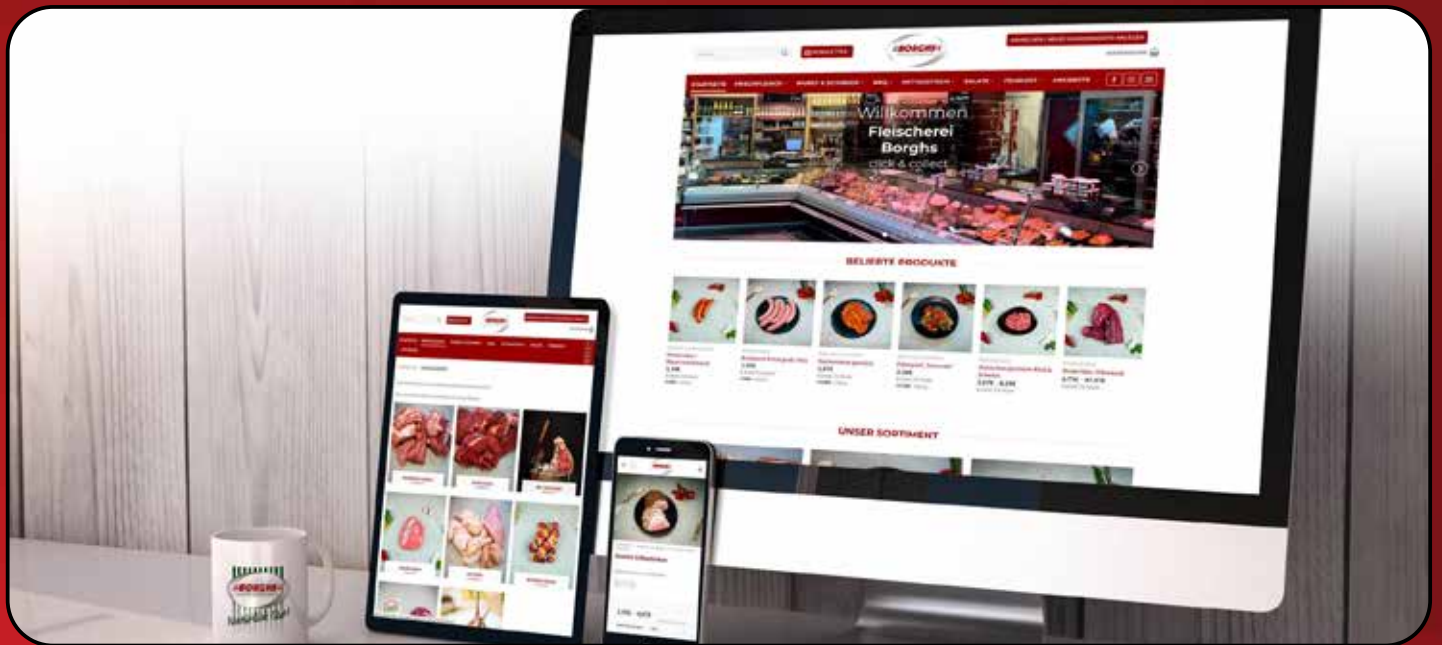


# Unsere Weihnachtsküche





## Jetzt online vorbestellen

Stellen Sie Ihr eigenes Weihnachtsmenü zusammen:

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

So geht's:

1. Weihnachtsmenü durchstöbern
2. Warenkorb zusammenstellen
3. Bis zum 17.12 für den 24.12. bestellen
4. An Heiligabend bis 12:00 Uhr abholen
5. Zuhause erwärmen und genießen.



## Die Zubereitung ist ganz einfach!

Wir verpacken Ihre Speisenauswahl in Kunststoff-Siegelschalen unter Schutzatmosphäre. Die Speisen brauchen Sie dann nur noch in hitzebeständige Schalen umpacken und schonend in der Mikrowelle oder im Ofen erwärmen.

Bei größerer Abnahme trennen wir das Fleisch und die Saucen, um Ihnen das Erwärmen zu erleichtern. Gratin und Aufläufe bitte im Ofen kurz überbacken.

## Unsere Geschenkideen

### Straelener Gold Sekt

Mit 22 karätigem Blattgold.

### Präsentkörbe

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

## Unsere Öffnungszeiten

in der Weihnachtswoche

**Mo. 08:00 - 14:30 Uhr**

**Di. - Fr. 08:00 - 18:00 Uhr**

**Sa. 07:30 - 13:00 Uhr**

**Heiligabend 09:00 - 12:00 Uhr**  
(nur Abholung der Weihnachtsküche)

# FEINES SÜPPCHEN

## Rinderkraftbrühe

Festtagssüppchen mit Markklößchen, Eierstich und feinen Gemüsebrunoise.

**4,50 €/Port.** (350 ml je Portion)

# VORSPEISEN

## Wiener Tafelspitz

zarter Tafelspitz vom Weiderind, mager zugeschnitten, in feiner Brühe mit Gemüsebrunoise.

**8,90 €/Port.** (ca. 150g Tafelspitz zzgl. Brühe)

## Entenbrust Rosé

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

**8,90 €/Port.** (ca.100g Entenbrust, 30g Sauce))

## Wrap Röllchen mit Lachs

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

**4,90 €/Port.** (ca.130g je Portion)

## Vitello Tonnato

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

Dazu reichen wir unseren leckeren Thunfisch-Dip.

**9,40 €/Port.** (ca.100g Kalbfleisch und 60g Dip)

## Schlesische Weißwurst

**vom 20.12. - 23.12.**

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

Feine Kalbswürstchen, mild gewürzt. Der frische Geschmack wird durch Zugabe von Petersilie, Zitrone und etwas Milch erreicht.

Hergestellt nach alter Handwerkstradition!

**1,79 €/100g**

# FEINKOST

## Garnelencocktail

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

**2,50 €/Port.** (100g je Portion)

## Geflügelcocktail

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

**2,50 €/100g** (100g je Portion)

## Remouladensauce

Hausgemacht zu Ihrem Tafelspitz, mit Ei und Gurke.

**1,90 €/100g** (100g je Portion)

# HAUPTGERICHTE

## Vom Rind

**Rinder-Burgunder Braten** Zarter Rinderbraten, schonend gegart in feiner dunkler Burgundersauce.

**9,80 €/Port.** (ca 180g Braten zzgl. Sauce)

## Rheinischer Sauerbraten

Schonend geschmort, unsere Sauce verfeinern wir mit Rübekraut und zarten Rosinen.

**9,80 €/Port.** (ca. 180g Braten zzgl. Sauce)

## Rinder-Rouladen

Gefüllt mit Hackfleisch, Speck, Senf & Zwiebeln in delikater Bratensauce. Unsere Roulade hat ein Frischgewicht von ca. 280g.

**9,80 €/Port.** (ca. 180g Roulade zzgl. Sauce)

## Vom Schwein

### Filetmedaillon „Madagaskar“

In würziger Pfeffer-Rahm Sauce

**8,40 €/Port.** (ca. 180g Filet zzgl. Sauce)

### Filetmedaillon „Forstmeister“

an einer Sauce aus frischen Champignons und Gartenkräutern, abgerundet mit einem Schuss Sahne und Weißwein.

**8,40 €/Port.** (ca. 180g Filet zzgl. Sauce)

## Vom Wild & Geflügel

### **Wildragout**

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

**9,80 €/Port.** (ca. 250g)

### **Hirschbraten an Burgundersauce**

Aus der Hirschkeule, in Rotwein eingelegt. An einer feinen Burgundersauce mit Cranberries.

**14,50 €/Port.** (ca.180g Braten zzgl. Sauce)

### **Gänsekeule an Preiselbeersauce**

Ganze geschmorte Gänsekeule (450g Frischgewicht) an einer fruchtigen Preiselbeersauce.

**17,90 €/ Port.**

### **Hähnchenbrust gefüllt**

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

**9,80 €/je Port.** (ca. 180g Fleisch zzgl. Sauce)

## Vom Kalb

### **Züricher Kalbsgeschnetzeltes**

Zartes Kalbsfleisch, mit frischen Champignons, in feiner Rahmsauce.

**9,80 €/Port.** (ca. 270g)

## Vegetarisch

### **Gemüselasagne**

fertig gebacken, mit mediterranem Röstgemüse, Tomaten und hausgemachter Bechamelsauce. Dazu frischer geraspelter Gouda zum gratinieren.

**7,50 €/Port.** (ca. 400g)

### **Käseknödel auf Pilzragout**

handgemachter Semmelkoß, gefüllt mit herzhaftem Käse auf Champignon Ragout mit Kräutern

**8,90 €/Port.** (ca. 400g)

## **UNSERE BEILAGEN**

### **Kartoffelgratin**

Mit einem Hauch Knoblauch und mit geriebenem Gouda belegt.

Zum Selberbacken vorbereitet.

**3,50 €/Port.** (ca 200g)

### **Kartoffelklöße**

Feiner Kartoffelkloß, von Hand gedreht.

**3,50 €/Port.** (ca. 160g)

### **Semmelknödel**

Vorgegart, mit Ei, Speck und frischen Kräutern..

**3,50 €/Port.** (ca. 160g)

### **Apfelrotkohl**

Frischer Rotkohl, abgeschmeckt mit winterlichen Gewürzen und Äpfeln.

**3,50 €/Port.** (ca. 180g)

### **Rahmwirsing**

Fein geschnittener Wirsing, mit geröstetem Bacon und Sahne verfeinert.

**3,50 €/Port.** (ca. 180g)

## **FEINES DESSERT**

### **Weihnachtliche Panna Cotta**

Klassisches Sahne-Dessert mit weihnachtlichen Gewürzen und Beerenfrüchten.

**3,50 €/Port** (ca. 150g pro Port.)

### **Herrencreme**

Mit Rum und Schokosplittern verfeinert.

**3,50 €/Port.** (ca 150g)

### **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 reichen wir ca. 75g hausgemachte Vanillesauce.

**3,90 €/Port.**

# Meine Weihnachtsküche

Name: \_\_\_\_\_

Adresse & Ort: \_\_\_\_\_

Telefonnummer: \_\_\_\_\_

E-Mail zur Bestellbestätigung: \_\_\_\_\_

Angenommen durch: \_\_\_\_\_ (Verkäufer/in)



Artikel	Menge	Preis
Ihr Weihnachtsmenü ( wenn möglich bitte über unseren Onlineshop bestellen )		

**Ihre Bestellungen nehmen wir bis spätestens zum 17.12. entgegen!**

**Abholung der Speisen:**

**Nur am Sonntag, 24.12.23 zwischen 09:00 -12:00 Uhr**

Unsere Fleischerei ist an diesem Tag geschlossen, wir öffnen lediglich zur Menüabholung unser Bistro.

# Silvester 2023

Unsere Empfehlungen zum Jahreswechsel – ab dem 28.12.2023

## Party-Suppen

Alle Suppen im Schlauch verpackt.

**Gulaschsuppe** 8,98 €/kg

Mit viel Schweinegulasch, Paprika, Pilzen und Zwiebeln.

**Mitternachtssuppe** 7,98 €/kg

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

**Käse-Lauchsuppe** 7,98 €/kg

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

## Mitternachts-Snack

**Currywurst** 4,50 €/Port.

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

**Schaschlik-Spieß** 4,90 €/Stück

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

## Feinkostsalate

Frisch und aus eigener Herstellung.

**Kartoffelsalat** 0,98 €/100g

Ganz klassisch mit Gurke, Ei und Mayonaise.

Besonders lecker zu unseren Knackwürstchen.

**Nudelsalat „Gärtnerin“** 1,09 €/100g

Mit knackigem Gemüse, vegetarisch.

## Aus unserer Fleischerei

**Knackwürstchen** 1,39 €/100g

Frisch aus der Wurstküche.

**Bierknacker** 0,98 €/Stück

Leckere Mettwurstchen zum Rohessen. Frisch hergestellt und mild geräuchert.

**Frische Bratwurst** 0,89 €/100g

Unsere leckere grobe Bratwurst.

**Minutensteaks** 1,39 €/100g

Aus dem Schweinerücken.

**Schweinegulasch** 0,98 €/100g

Ganz mager vom Schinken.

## Silvesterknaller

### Raclette oder Fonduefleisch

Rinderfilet / Schweinefilet / Hähnchenbrust Filet zu gleichen Teilen gemischt

**3,29 €/100g**

**Am 31.12.2023 bieten wir keinen Partyservice an.  
Wir wünschen Ihnen ein frohes Weihnachtsfest  
und alles Gute für das Jahr 2024 !**

**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)