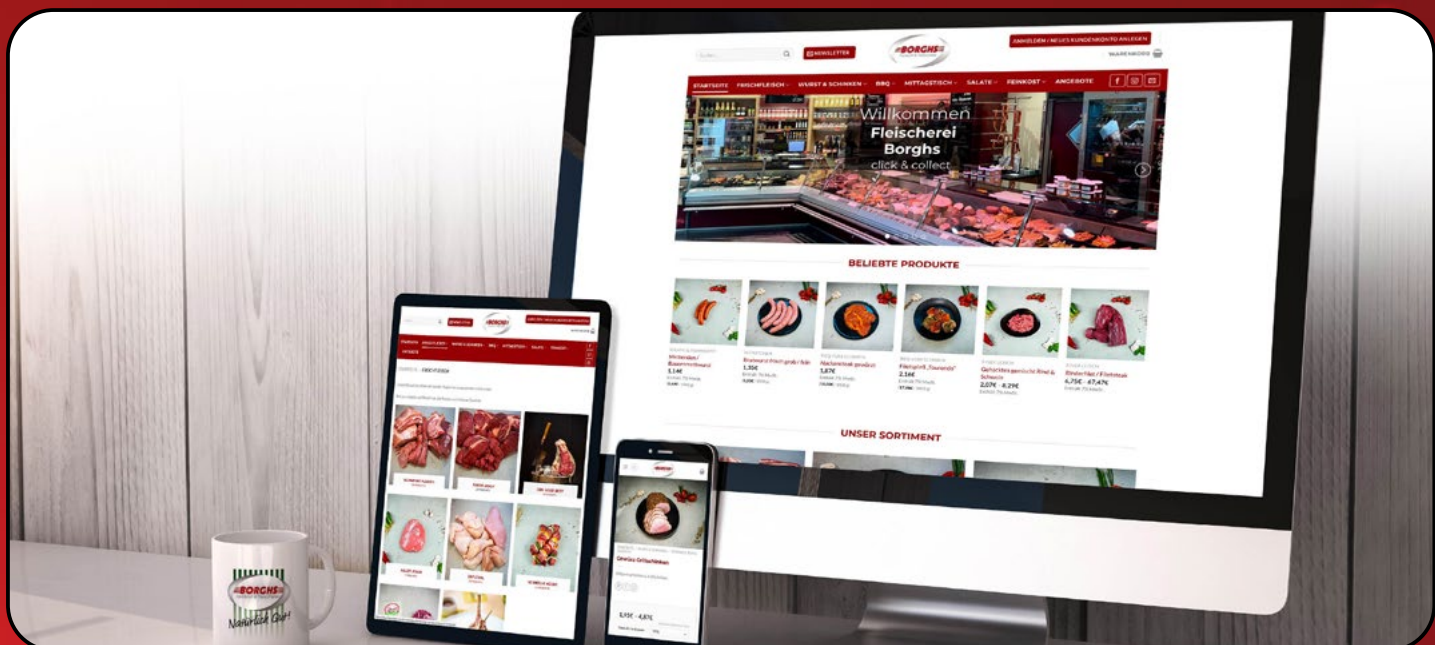


Unsere Weihnachtsküche





Jetzt online vorbestellen

Stellen Sie Ihr eigenes Weihnachtsmenü zusammen:

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 Öffnungszeiten

in der Weihnachtswoche

Montag 23.12. 08:00 - 18:00 Uhr

Heiligabend 07:30 - 12:00 Uhr

am 27.12 und 28.12 bleibt unser Geschäft geschlossen

Die Abholung der Weihnachtsküche wird in unserem Bistro abgewickelt

FEINES SÜPPCHEN

Rinderkraftbrühe

Festtagssüppchen mit Markklößchen, Eierstich und feinen Gemüsebrunoise.

4,50 €/Port. (350 ml je Portion)

VORSPEISEN

Wiener Tafelspitz

zarter Tafelspitz vom Weiderind in feiner Brühe mit Gemüsebrunoise.

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

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.

9,80 €/Port. (ca. 100g Kalbfleisch und 60g Dip)

FEINKOST

Garnelencocktail

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

2,80 €/Port. (100g je Portion)

Geflügelcocktail

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

2,80 €/100g (100g je Portion)

Remouladensauce

Hausgemacht zu Ihrem Tafelspitz, mit Ei und Gurke.

2,10 €/100g (100g je Portion)

HAUPTGERICHTE

Vom Rind

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

9,90 €/Port. (ca. 160g Braten zzgl. Sauce)

Rheinischer Sauerbraten

An dunkler Sauce die wir mit Rübenkraut und zarten Rosinen verfeinern.

9,90 €/Port. (ca. 160g Braten zzgl. Sauce)

Rinder-Rouladen

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

9,90 €/Port. (ca. 170g Roulade zzgl. Sauce)

Vom Schwein

Filetmedaillon „Madagaskar“

In würziger Pfeffer-Rahm Sauce

8,60 €/Port. (ca. 160g Filet zzgl. Sauce)

Vom Kalb

Züricher Kalbsgeschnetzeltes

Zartes Kalbsfleisch, mit frischen Champignons, in feiner Rahmsauce.

9,80 €/Port. (ca. 230g)

Vegetarisch

Käseknödel auf Pilzragout

handgemachter Semmelkoß, mit herzhaftem Käse auf Champignon Ragout mit Kräutern

8,90 €/Port. (ca. 380g)

5 % Rabatt

ab 10 Portionen einer Sorte

Nur auf Speisen aus unserer
Weihnachtsküche in dieser Broschüre.

Vom Wild & Geflügel

Wildragout

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

9,90 €/Port. (ca. 230g)

Hirschbraten an Burgunderjus

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

14,90 €/Port. (ca. 160g Braten zzgl. Sauce)

Gänsekeule an Preiselbeersauce

Ganze geschmorte Gänsekeule (450g Frischgewicht) an Bratenjus.

17,90 €/Port.

Unsere Geschenkideen

Straelener Gold Sekt

Mit 22 karätigem Blattgold.

Präsentkörbe

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

Schlesische Weißwurst

vom 19.12. - 24.12.

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

UNSERE BEILAGEN

Kartoffelgratin

Mit einem Hauch Knoblauch und mit geriebenem Gouda belegt.

Zum Selberbacken vorbereitet.

3,80 €/Port. (ca 200g)

Kartoffelklöße

Feiner Kartoffelkloß aus eigener Herstellung.

3,80 €/Port. (ca. 160g)

Semmelknödel

Vorgegart, mit Ei, geröstetem Speck und frischen Gartenkräutern..

3,80 €/Port. (ca. 160g)

Apfelrotkohl

Frischer Rotkohl, abgeschmeckt mit winterlichen Gewürzen und Äpfeln.

3,80 €/Port. (ca. 160g)

Rahmwirsing

Fein geschnittener Wirsing, mit geröstetem Bacon und Sahne verfeinert.

3,80 €/Port. (ca. 160g)

FEINES DESSERT

Weihnachtliche Panna Cotta

Klassisches Sahne-Dessert mit weihnachtlichen Gewürzen und Orangengelee.

3,90 €/Port. (ca. 150g pro Port.)

Herrencreme

Mit Rum und Schokosplittern verfeinert.

3,90 €/Port. (ca 150g)

Blaubeer-Spekulatiuscreme

winterliche Cremespeise auf würzigem Spekulatiusboden mit süßem Blaubeerkompott

3,90 €/Port. (ca 150g)

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 24.12. zwischen 07:30 -12:00 Uhr

Abholung im Bistro

Silvester 2024

Unsere Empfehlungen zum Jahreswechsel – ab dem 30.12.2024

Party-Suppen

Alle Suppen im Schlauch verpackt.

Gulaschsuppe 8,98 €/kg

Mit viel Schweinegulasch, Paprika, Pilzen und Zwiebeln.

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.

10 Partyschnitzel 24,00 €

Kleine gebratene Schnitzel aus dem Lummer (mindest Bestellmenge 10 Stück)

10 Partyfrikadellen 12,00 €

unsere leckere Frikadell als Mini
mindest Bestellmenge 10 Stück

Aus unserer Fleischerei

Knackwürstchen 1,59 €/100g

Frisch aus der Wurstküche.
dazu empfehlen wir unseren hausgemachten Kartoffelsalat

grobe Bratwurst 0,98 €/100g

Unsere leckere rheinische Bratwurst

Minutensteaks 1,59 €/100g

Aus dem Schweinerücken.

Schweinegulasch 0,98 €/100g

Ganz mager vom Schinken.

Schweinemet 0,98 €/100g

Laufend frisch hergestellt.

**Am Freitag 27.12 und Samstag 28.12
bleibt unser Geschäft geschlossen.**

**Ihre Vorbestellung für Silvester
nehmen wir gerne bis
zum 23.12 entgegen.**

Silvesterknaller

Raclette oder Fonduefleisch

Rinderhüfte / Schweinefilet / Hähnchenbrust Filet zu gleichen Teilen gemischt

2,89 €/100g

**Am 31.12.2024 bieten wir keinen Partyservice an.
Wir wünschen Ihnen ein frohes Weihnachtsfest
und alles Gute für das Jahr 2025 !**

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 / www.fleischerei-borghs.de