

Bestellformular:

Fleisch, Geflügel, Fisch:

Menge:	Artikel:

Wurstwaren, Aufschnitt:

Menge:	Artikel:

Sonstiges: Käse, Salate, ...

Menge:	Artikel:

Lieber Kunde, dieser Bestellzettel hat seine Gründe: Sie haben Zeit sich rechtzeitig Gedanken für Ihren Festtags-einkauf zu machen und Ihr Fleischer-Fachgeschäft kann sich in Ruhe um Ihre Wünsche kümmern.

Bitte achten Sie darauf, dass die Abholung nicht im Laden erfolgen kann!

Meine Bestellung soll abholbereit sein:

Mittwoch 23. Dezember 2020 0
 Abholung 8-13 und 15-17 Uhr
 Donnerstag 24. Dezember 2020 0
 Abholung 7-12 Uhr

Drive-In Kücheneingang/ Zufahrt über Backhausgasse auf unseren Betriebshof.

Name: _____

Strasse: _____

Ort: _____

Telefon: _____

Unterschrift: _____

55576 Sprendlingen, Gertrudenstr. 3, Fon 06701 469 - Fax 06701 911774 info@fasig.de - www.fasig.de

Weihnachtliche Schlemmereien



Unsere Weihnachtsangebote und Bestelltermine für die Festtage

Aufgrund der Kunden-Beschränkungen durch die Corona-Pandemie, möchten wir Sie darauf Hinweisen, dass Bestellungen ausschließlich an unserem Kücheneingang abgeholt werden können.

Zufahrt über Backhausgasse auf unseren Betriebshof.

Es wird eine Drive-In Ausgabe (Bar+EC) eingerichtet.

Abholzeiten

(Mittwoch 23.12.2020 von 8-13 und 15-17 Uhr / Donnerstag 24.12.20 7-12 Uhr)



Schweinefiletpfanne mit frischen Champignons in Rahmsauce

Zubereitung: 45 min bei 170° im vorgeheizten Backofen (pro Person ca. 450g)

1,69 €

FASIG

- Fleischer Fachgeschäft -



55576 Sprendlingen, Gertrudenstr. 3, Fon 06701 469 - Fax 06701 911774 info@fasig.de - www.fasig.de

Unsere Festtagsempfehlungen

Vom Schwein:

pro Person 250-300g

Schweinefilet im Speckmantel 100g | 2,69

mit Broccoli-Füllung

Semmelknödelbraten 100g | 1,29

mit Backpflaumen

Maronenbraten 100g | 1,29

Adventsbraten mit Bratapfelfüllung 100g | 1,29

Hubertusbraten 100g | 1,29
pro Person 250-300g

Vom Kalb:

Kalbschnitzel



Kalbsbrust bratfertig gefüllt

pro Person 250-300g

Kalbs Cordon Bleu bratfertig gefüllt

mit Kochschinken und Käse, fertig paniert

Kalbsfiletmedaillons

Vom Rind:

Filet Wellington (Rind)



zarte Filetsteaks

zarte Hüftsteaks oder Hüftbraten

Gefüllte Rinderrouladen

Vom Geflügel:

Putenrollbraten (Oberkeule)

(pro Person 250-300g)

Hähnchenbrüste

mit Spinat-Cambozola-Füllung, paniert

Kikok-Hähnchen

Kikok-Hähnchenbrustfilet

Kikok-Hähnchenschenkel

Raclette, Fondue:

Raclette

Raclettekäse (pro Person 200g)

dünne Scheiben vom (pro Person ca. 150-200g)

Rinder-, Schweinefilet

und Putenbrust

Fonduefleisch (pro Person ca. 250-300g)

Rinderfilet, Schweinefilet,

Kalbsfilet, Pute-, Hähnchenbrust

Schnelle Küche:

Filetpfännchen (pro Person ca. 450g)

mit frischen Champignons

Kartoffelklöße

Semmelklöße

hausgemacht

viele fertige Gerichte

im Glas oder Konserve (hausgemacht)



Weihnachtliche Schlemmereien

Weihnachtliche Geschenke

Wurst, Fertiggerichte, Suppen
und Saucen

in Konserven oder Gläsern

individuell und hübsch verpackt

Leckere Wurststräuße

Geschenkkörbe

Jederzeit, bzw. 1 Tag im Voraus bestellt

Fleischkäse-Rohmasse

Knoblauchwürstchen

vom Rind o. Schwein

Rohe Mini-Bratwürstchen

fein oder groß

Salate

Frisch-Geflügel

letzter Bestelltermin
Freitag den 11.12.2020



Deutsche Gänse ca. 3-6kg 100g | 1,99 1,0 kg

Gänsekeule 500g 100g | 2,99 1 Stück

Gänsebrust mit Kn. ca. 1kg 100g | 2,99 1/2 Stück

- aus ökolog. Freilandhaltung

Deutsche Puten von 3-8 kg 100g | 1,14 500 g

Deutsche Truthähne von 12-18 kg 100g | 1,14 500 g

Putenoberkeulen 1kg

Flugenten weibl. ca. 1,3-1,6kg 100g | 1,35 700 g

Flugenten männl. ca. 2,5-3,5kg 100g | 1,35 1,0 kg

Flugentenbrust ca. 350g 100g | 2,39 1 Stück

Sous Vide - Gänsebraten ohne Stress

Gerne bieten wir ihnen an, Ihre
Gänsekeulen oder -brust,
Sous-Vide vorzugaren.
Für das Finish nur wenige
Minuten. (Mit Finishanleitung)

im Blätterteig

(pro Person ca. 300g)

Filet Wellington 100g | 3,29

(Rind)

Pariser Lendchen 100g | 2,69

(Schwein)

Schinkentaschen

Kulmbacher Schnecken

Hackfleischzopf

Pizzataschen

