

Speiseplan vom 26.11.18 bis 30.11.18

Montag:

Züricher Rahmgeschnetzeltes mit Spätzle

Dienstag:

Gegrillte Rindersteaks mit Ofenkartoffeln
oder Pommes

Mittwoch:

Paprikaschnitzel mit Gemüsereis

Donnerstag:

Zwiebelrostbraten mit Knödel

Freitag:

Winterlicher Quarkauflauf mit Zimt und Früchten

Salatteller im November

Feldsalat mit Entenbrust,
gehackten Walnüssen und Parmesan
mit herb-süßem Orangendressing
(auch zum Mitnehmen)

Wochenangebote vom 26.11.18 bis 01.12.18

Schäufelbraten

Mit Knochen für eine leckere Sauce €/100g **0,89**

Bauernsalami

Beliebt bei Alt und Jung €/100g **1,15**

Gelbwurst

Mit und ohne Petersilie €/100g **1,10**

Landleberkäse

Herzhafter Genuss aufs Brot €/100g **1,18**

Montagsschnäppchen

500g Hackfleisch mit 250g Nudeln für 3,-€

Aus unserem Sortiment

Tipp fürs Christkind:

Ab 01.12. Gutscheine für Grillkurse 2019!

Metzgerei Hecht
92331 Lupburg
Blossenbergweg 1
09492 / 288



www.metzgerei-hecht.de

Eichenbühl 2
09492 / 600 829

Aktuelles

Grillkurse 2019 sind am Start!

Warum nicht Ihren Liebsten oder ihre Liebste mit einem Gutschein für unsere Grillkurse 2019 unter dem Weihnachtsbaum überraschen? Wir haben uns fürs kommende Jahr wieder tolle Themen ausgedacht, die wir zusammen mit der Grillschule grill-doch-mal.de Cornelia und Martin Schulz in lockerer Atmosphäre zusammen umsetzen möchten. Gutscheine und Flyer sind ab 01.12.2018 bei uns im Hauptgeschäft erhältlich, wir freuen uns!

Die Adventszeit rückt näher

Nur noch wenige Wochen sind es bis Heiligabend! Wir möchten Ihnen schon heute ein wenig Lust auf die kulinarischen Köstlichkeiten der bevorstehenden Feiertage machen! Zwiebelrostbraten, Sauerbraten oder Rouladen vom Rind sind gern gesehene Gerichte an Heiligabend, ebenso Kalbsrahmbraten vom saftigen Milchkalb, Osso Bucco (Kalbshaxe in Scheiben) oder zarte Kalbsschnitzel. Klassiker sind natürlich auch Filet von Schwein, Rind oder Kalb, das sich in vielfältigen Varianten zubereiten lässt.

Am besten jetzt schon eine Gans für Heiligabend oder ein zartes Dry-Aged-Beef, traditionell im Reifeschrank am Knochen gereiftes Rindfleisch, bei uns für Heiligabend vorbestellen. Unsere Auswahl für Sie ist groß, sprechen Sie uns gerne an!

Tipp der Woche

Raclette oder Fondue

Perfektes Essen für lange Abende im Freundes- oder Familienkreis, und **sehr beliebt an den Weihnachtstagen oder an Silvester!** Dank unserer Platten ist die Vorbereitung dazu schnell erledigt, wir stellen für Sie bereits geschnittene Zutaten nach Wunsch zusammen, die Sie nur noch durch eingelegtes Gemüse, Brot und Salat ergänzen.

Fondue-Platten für zuhause mit
Schwein, Rind, Pute, Wiener,
Hackfleischbällchen, Käsewürfeln,
Garnelen und Gemüse

Raclette-Platten für zuhause mit
Schwein, Rind, Pute, Schinken,
Käse, Hackfleisch, Fisch, Speck und Gemüse

Ein gemütliches Miteinander wünscht Ihre Metzgerei Hecht



Metzgerei Hecht
92331 Lupburg
Blossenberglweg 1
09492 / 288



www.metzgerei-hecht.de

Eichenbühl 2
09492 / 600 829