

IHRE BESTELLUNG

Abholung

- **Fr., 22.12.** – 7.30 – 18.00 Uhr geöffnet
- **Sa., 23.12.** – 7.30 – 17.00 Uhr geöffnet

Liebe Kunden,
hier haben Sie die Möglichkeit Ihre Bestellung einzutragen.

Bitte beachten Sie:
GEFLÜGELBESTELLUNGEN können nur bis **Freitag, 15.12.17** angenommen werden.

Vor- und Nachname:

Telefonnummer:

Abholzeit:

*Kulinarische Highlights
für Ihr Weihnachtsfest*

Metzgerei & Partyservice Knoll
Möhringer Landstraße 80 | 70563 Stuttgart
T. 0711/ 78 00 438 | www.mp-knoll.de | kontakt@mp-knoll.de

EDELE VORSPEISSEN

Rotkohlsalat mit Granatapfel und Walnüssen
Lachs Pastello – gegarter Lachs mit hausgemachtem Frischkäse und Shrimps
Roastbeef Sous vide gegart
Entenbrustspieß auf Orangenbett
Rinderkraftbrühe mit Flädle

FLEISCHVARIATION

Putenoberkeule in Rotweinbeize
Schwäbischer Sauerbraten in Rotweinbeize
Rindergeschnetzeltes mit Pfifferlingen
saftiger Wildschweinbraten
zarte Hirschkeule
Saltimbocca vom Hirsch
feiner Lammkeulenbraten
Entenbrust gefüllt mit Apfel -Walnuss
Festtags-Schweinefilet mit Rahmtoastmantel und Pistazien
Rosmarinbraten vom Kalb
Reh Medaillons mit Pilz Topping

FRISCHES GEFLÜGEL

frische Gänse, Enten, Puten, Hähnchen und Suppenhühner
saftiger Albgockel
frische Gänsekeulen und Gänsebrüste
Entenbrustfilet und Entenkeulen
Putenoberkeule
Alb-Gockel mit Weihnachtsfüllung
Maishähnchen
Maishähnchenbrust

LECKERE BEILAGEN

Hausgemachter Kartoffelknödel
Hausgemachter Semmelknödel
Kartoffelgratin

FEINE SOSSEN

Waldpilzrahmsoße
Trollinger Soße
Orangen-Ingwer-Soße

HAUSGERÄUCHERTE SPEZIALITÄTEN

Geräucherte Entenbrust
Schweinefilet im Salbei-Speck
Lachs mit Orange und Zimt
Räucherkäse mit Rosmarin

WEIHNACHTSFRÜHSTÜCK

Für das weihnachtliche Frühstück empfehlen wir Ihnen unsere selbstproduzierten Lebkuchenschinken, Weihnachtsbackschinken mit Zimtnote, die hausgemachte Schinken-Honig-Leberwurst und viele weitere Spezialitäten.

FONDUE UND RACLETTE

Gerne bereiten wir für Sie verschiedene Fleischvariationen für Fondue Chinoise, Fondue Bourguignonne und Raclette küchenfertig zu.

UNSER ANGEBOT FÜR IHR WEIHNACHTSMENÜ

Küchenfertig zubereitet ab 4 Personen

Rinderkraftbrühe mit Flädle

Wildgulasch in Rotweinsoße dazu Kartoffelknödel und Ackersalat

Wintertraum mit beschwipsten Kirschen

24,60 €